

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinurilor cu indicație geografică**  
**”VIILE TIMIȘULUI”**

**I. DEFINIȚIE**

Vinul cu indicație geografică ”Viile Timișului” este vinul liniștit, care se obține exclusiv prin fermentarea alcoolică totală sau parțială se obține din a strugurilor proaspeți (presați sau nu) sau a mustului de struguri, recoltați de pe din plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații.

Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 10,0 % vol. iar tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 20,5 % vol., în cazul în care vinurile au fost obținute fără nicio îmbogățire.

**II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică ”Viile Timișului” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

**a. Detalii privind aria geografică**

Factorul natural caracteristic este zona colinară a Câmpiei Banatului cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier și microelemente.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

**b. Detalii privind produsul**

Vinurile obținute pe solurile feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Soiuri precum Traminer roz, Cabernet Franc, Viognier exprimă foarte bine potențialul zonei și al arealului care le scoate în evidență tipicitatea. Caracteristici de tipicitate, trăsături gustative deosebite se remarcă la soiuri precum Cabernet Sauvignon, Cadarcă, Mustoasă de Măderat care impresionează prin aciditate medie spre ridicată, corpulentă, gust tipic ierbos, urme condimentate sau de fructe de pădure, note lemnoase la învechire, arome fructate, corp subțire și aromă specifică de floare de viță de vie (Mustoasă de Măderat).

**c. Interacțiunecauzală**

Ceața persistentă în diminețile de toamnă, la poalele dealurilor Silagiu, Buziaș, Recaș, Herneacova, Petrovaselo, contribuie la desăvârșirea spectrului aromatic la Sauvignon, Riesling de Rhin, Syrah/ Shiraz și Cabernet Franc. Cabernet Franc înregistrează constant valori ale acidității totale de peste 5 g/l în acid tartric.

Mineralitatea solului de la Recaș și Petrovaselo se regăsește în gustul soiurilor Riesling de Rhin și Cabernet Sauvignon.

Solurile feruginoase din Izvin și Silagiu își pun amprenta pe vinurile roșii din soiurile Novac, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese, Cadarcă și Merlot. Vinurile obținute pe solurile feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt vinuri fine, cu personalitate marcantă.

Pantele line și însorite favorizează acumulările de zaharuri care dau o tărie alcoolică de peste 13% vol la soiurile Cabernet Franc și Traminer roz.

**Formatted:** Font: Bold

**Formatted:** Numbered + Level: 1 +  
Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 1 +  
Alignment: Left + Aligned at: 0.25" + Indent  
at: 0.5"

**Formatted:** Font: Bold

**Formatted:** Font: Bold

**Formatted:** Numbered + Level: 1 +  
Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 3 +  
Alignment: Left + Aligned at: 0.25" + Indent  
at: 0.5"

**Formatted:** Font: 12 pt, Italian (Italy)

**Formatted:** Font: 12 pt, Italian (Italy)

**Formatted:** Indent: First line: 0.5"

Diminețile reci de la sfârșitul lunii August și începutul lunii Septembrie, coroborate cu temperaturile ridicate de peste zi, din zonele Silagiu și Jamu Mare, contribuie la acumularea flavonoidelor în pielea boabelor de struguri albi și la acumularea de zaharuri, mai ales la soiurile: Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă și terpenelor la soiurile aromate: Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Sauvignon, Viognier. Tămâioasa românească își desăvârșește paleta aromatică în detrimentul acumularilor de zaharuri (maxim 12% vol), dând vinuri seci de o suplete deosebită, fine și elegante.

### III. DELIMITAREA TERITORIALĂ

1. Podgoria Silagiu, din județul Timiș, cu următoarele localități:
  - orașul Buziaș, localitățile Buziaș și Silagiu
2. Podgoria Receaș, din județul Timiș, cu localitățile:
  - orașul Receaș (satele Izvin, Herneacova, Petrovaselo, Stanciova, Receaș)
3. Podgoria Lugoj, din județul Timiș, cu orașul Lugoj
4. Podgoria Giarmata, din județul Timiș, cu următoarele localități:
  - Giarmata (satele ~~Beneeeu Mic~~ și Pișchia)
5. Podgoria Teremia, din județul Timiș, cu localitățile:
  - Teremia Mare (satul Teremia Mare).
6. Podgoria Jamu Mare, din județul Timiș, cu localitatea Jamu Mare.

### IV. SOIURILE DE STRUGURI

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Traminer roz, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Viognier, Mustoasă de Măderat, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate).

- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Negru de Drăgășani, Novac, Sangiovesse, Portugais bleu, Alicante Bouschet, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate).

### V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

Producția de struguri la hectar se va încadra în limita maximă de :

~~—170 q pentru soiurile Fetească regală, Mustoasă de Măderat;~~

~~—150 q pentru soiurile Portugais bleu, Sangiovesse, Burgund mare, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Cadarcă, Merlot, Fetească neagră, Novac, Muscat Ottonel, Pinot gris, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah.~~

- 200 q/ha la soiurile: Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fetească albă, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Portugais bleu, Riesling italian, Sangiovese, Tămâioasă românească și Traminer roz.

- 250 q/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier.

- 300 q/ha la soiurile: Burgund mare, Fetească regală, Novac.

- 350 q/ha la soiurile: Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz, Alicante Bouschet.

### VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin trebuie să se încadreze în limita maximă de:

~~—95 hl/ha pentru vinurile albe~~

~~—90 hl/ha pentru vinurile roșii și roze~~

Formatted: Font: Not Bold, Italian (Italy)

Formatted: Justified, Don't adjust space between Latin and Asian text, Don't adjust space between Asian text and numbers

- 150,0 hl/ha la soiurile: Chardonnay, Fetească albă, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling italian, Tămâioasă românească, Traminer roz.
- 187,5 hl/ha la soiurile: Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier.
- 225,0 hl/ha la soiul Fetească regală.
- 262,5 hl/ha la soiul Mustoasă de Măderat.
- și
- 144,0 hl/ha la soiurile: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească neagră, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese.
- 180,0 hl/ha la soiurile: Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgășani.
- 216,0 hl/ha la soiurile: Burgund mare și Novac.
- 252,0 hl/ha la soiurile: Alicante Bouschet și Syrah/ Shiraz.

## VII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR VITICOLE

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică ”Viile Timișului” trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,

- densitatea plantatiei : minim 3000 plante / ha,

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin; în acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

## VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conținutului minim de zahăr care este 136g/l și a stării fito-sanitare; în anii climatici nefavorabili, se poate admite o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentrației de zahăr.

## IX. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR

Fara dispozitii suplimentare.

Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicația geografică ”Viile Timișului”.

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Line spacing: single

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

**Formatted:** Left, Line spacing: single

**Formatted:** Font: Not Bold, Font color: Auto, Romanian

## X. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru indicatia geografica "Viile Timișului" se încadrează în zona viticolă CI. Practicile și tratamentele oenologice se efectuează în conformitate cu legislația în vigoare.

1. În anii nefavorabili se poate efectua mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la:

- struguri proaspeți,
- must de struguri,
- must de struguri parțial fermentat,
- vin nou aflat în fermentație.

Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizează numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit cel puțin tăria alcoolică naturală de min. 8,0 % vol. alc.

2. Mărirea tăriei alcoolice naturale, pentru obținerea de vinuri produse în indicația geografică "Viile Timișului" se poate face numai până la maxim 12.5 % vol. alc.

Creșterea tăriei alcoolice naturală exprimate în % volume alcool, se poate realiza numai prin :

- a) adaos de de must de struguri concentrat sau de
- b) must de struguri concentrat rectificat.

3. Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Viile Timișului" .

4. Corecțiile acidității totale se pot aplica la: strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul. Ele pot face obiectul dezacidificării (micșorării acidității totale) parțiale.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

În anii în care condițiile climatice au fost nefavorabile se poate autoriza dezacidificarea. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/l.

Îmbogățirea în zaharuri, în afara situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

4. Fiecare procedură menționată trebuie înscrisă atât pe documentul de însoțire sub care circulă produsele astfel tratate, cât și în registrul practicilor și tratamentelor oenologice.

5. Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

## XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) **Caracteristicile analitice:**

- tărie alcoolică dobândită : minimum 10,0 % în volume
- aciditate totală ( acid tartric ) : minim 3,5 g/l
- aciditate volatilă ( acid acetic ) maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducător : minimum 15 g/l
- dioxid de sulf total : maximum 300 mg/l
- dioxid de sulf liber : maximum 60 mg/l

b) **Caracteristici organoleptice :**

1. **Muscat Ottonel:**

- \* *Aspect:* limpede, transparent, echilibrat
- \* *Culoare:* galben-pai

- \* *Miros*: aroma [primară](#) tipică de muscat [și flori de citrice](#)
  - \* *Gust*: tipic de muscat, armonios, elegant, [arome de fructe cu sâmbure](#).
- 2. Sauvignon:**
- \* *Aspect*: limpede, plăcut
  - \* *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare
- \* *Miros*: aroma suavă de flori de soc [și frunze de citrice](#)
  - \* *Gust*: fructuos, plăcut, [arome de flori de coacăz și soc](#)
- 3. Pinot gris:**
- \* *Aspect*: limpede, plăcut
  - \* *Culoare*: galben-limoniu
- \* *Miros*: aroma de flori de câmp\_
  - \* *Gust*: plin, viguros, [de fagure și fructe cu sâmburi](#)
- 4. Fetească regală:**
- \* *Aspect*: limpede, echilibrat
  - \* *Culoare*: galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare
- \* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă, [rome de piersici albe și fructe citrice](#)
  - \* *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular, [gust de caise, mere de vară și note de miere](#)
- 5. Fetească albă:**
- \* *Aspect*: limpede, plăcut, [translucid](#)
  - \* *Culoare*: alb-verzui
- \* *Miros*: aroma primară plăcută, [miros proaspăt de flori de viță de vie de flori albe, arome de caise și mere de vară](#)
  - \* *Gust*: plăcut, asemănător mărului de vară, [gust de citrice, flori de tei, otavă și caisă coaptă; poate primi arome secundare și terțiare interesante, dacă este învechit un timp scurt în butoi de stejar.](#)
- 6. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):**
- \* *Aspect*: limpede, echilibrat
  - \* *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
  - \* *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
  - \* *Gust*: ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, [corp subțire, gust de citrice, cu note minerale și dacă este învechit la sticlă poate aduce arome terțiare de petrol.](#)
- 7. Chardonnay:**
- \* *Aspect*: limpede, plăcut
  - \* *Culoare*: galben-auriu,
  - \* *Miros*: aromă [caracteristică](#) de flori de salcâm [caracteristică și note de miere](#)
  - \* *Gust*: moale, onctuos, rotund, [de piersici albe, flor de salcâm, fagure de miere și polen](#)
- 8. Mustoasă de Măderat:**
- \* *Aspect*: limpede,
  - \* *Culoare*: galben-verzui
- \* *Miros*: fructuos, cu aromă particulară de măr verde, [aromă specifică de floare de viță de vie](#)
  - \* *Gust*: suficient de acid, cu personalitate, [gust de mere verzi și cărcei de viță de vie](#)
- 9. Cabernet Sauvignon:**
- \* *Aspect*: limpede, translucid
  - \* *Culoare*: roșu-purpuriu
  - \* *Miros*: aromă de ardei iute și afine
  - \* *Gust*: [ierbos](#), cu astringență fină, catifelat, [gust tipic de ierburi crude, ardei verde, piper, frunze de coacăz](#)
- 10. Merlot:**
- \* *Aspect*: limpede, transparent
  - \* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota

- \* *Miros*: aromă de prune
- \* *Gust*: astringența este temperată, are catifelarea specifică acestui soi, arome de prune și caramel

#### **11. Pinot noir:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-marونی, strălucitor, intensitate redusă
- \* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe la zmeură și căpșuni
- \* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios, de căpșuni și zmeură coaptă

#### **12. Fetească neagră:**

- \* *Aspect*: limpede, translucid
- \* *Culoare*: roșu-granat, intens
- \* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde și prune uscate
- \* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros și atractiv; gust caracteristic de fructe negre coapte, fructe deshidratate, dulci. Dacă este învechit în butoi de stejar poate primi arome de lemn, condimente și chiar prune afumate.

#### **13. Burgund mare:**

- \* *Aspect*: limpede, intens colorat
- \* *Culoare*: roșu-închis
- \* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, mure și afine
- \* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, mediu corpolent; gust tipic de fructe de pădure relativ astringente

#### **14. Cadarcă:**

- \* *Aspect*: limpede
- \* *Culoare*: roșu-aprins
- \* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte
- \* *Gust*: catifelat, uneori acid și cu gust ușor astringent, de fructe de pădure și urme de condimente: piper, lemn dulce

#### **15. Syrah:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-aprins
- \* *Miros*: aromă de piper și cireșe negre
- \* *Gust*: delicat, suplu, ușor picant, final cu note dulci, de fructe negre și condimente, arome de cuișoare și note lemnoase dacă este maturat sau învechit la butoi de stejar.

#### **16. Novac:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu
- \* *Miros*: buchet de afine negre și ușoare arome de scortişoară, arome picante,
- \* *Gust*: tanin bine integrat, deși sălbatic, are o aciditate fină

#### **17. Sangiovese:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-rubiniu
- \* *Miros*: buchet de afine coapte
- \* *Gust*: tanin bine integrat, cu aciditate fină, aciditate ridicată, corpolență medie, gust de fructe negre

#### **18. Portugais bleu:**

- \* *Aspect*: limpede, transparent
- \* *Culoare*: roșu-aprins cu nuanțe roz
- \* *Miros*: buchet de fructe de pădure roșii
- \* *Gust*: fructat, ușor, lipsit de agresivitate, slab taninos, de fructe de pădure

**19. Alicante Bouschet** - singurul soi tinctorial care se cultivă în România. Bogat în antociani atât în pieleță cât și în pulpă, poate da vinuri foarte intense colorate. Vinificat împreună cu soiul de bază, chiar

Formatted: Font: Bold, Italic

și la 5% subliniază culoarea fără a influența negativ calitatea. A fost întotdeauna un soi de sortiment, deoarece vinificat singur dă un vin intens colorat, aproape opac, neutral în arome, cu gust aspru dat de conținutul substanțial în compuși fenolici.

**20. Cabernet Franc** - soi negru, mai puțin agresiv în tanini decât Cabernet Sauvignon.

\* *Aspect*: limpede, întunecat, rubiniu.

\* *Olfactiv*: curat, pronunțat, cu arome de piper verde, frunze de coacăz negru și așternut de frunze umede.

\* *Gustativ*: Dacă va fi maturat la butoi de lemn de stejar ar putea avea note de lemn. Finalul este mediu.

**21. Negru de Drăgășani** - soi negru, creație a cercetării viticole românești, care a găsit condiții excelente de expresie în Timiș.

\* *Aspect*: limpede, lucios, purpuriu, intens colorat.

\* *Olfactiv*: curat, mediu ca intensitate, cu arome de fructe negre și condimente.

\* *Gustativ*: în general vin sec; cu aciditate ridicată; bogat în tanini; corpolent, cu gust tipic de cireșe amare negre, afine coapte și note de lemn dulce. Dacă este maturat în butoi de stejar, poate avea note de lemn și de fermentație malo-lactică. Finalul este de regulă mediu, vinurile sunt bune și foarte bune.

**22. Tămâioasă românească** - soi alb, aromat, cu gust intens de tămâie, de unde îi vine și numele.

\* *Aspect*: limpede, transparent, galben-limoniu, cu nuanțe aurii.

\* *Olfactiv*: curat, pronunțat ca intensitate, cu note pregnante de tămâie și flori de tei.

\* *Gustativ*: poate acoperi tot spectrul: sec, demisec, demidulce, dulce; aciditate medie, fără urme de tanini, corp subțire sau mediu, după conținutul în zaharuri reziduale, arome caracteristice de gomă de rășinoase, coajă de limetă, litchi și note de ghimbir, cu final mediu sau lung, în funcție de corpolență.

**23. Traminer roz** - soi cu pielea roz-somon, destinat în principal obținerii de vinuri albe aromate.

\* *Aspect*: limpede, transparent, galben-auriu, cu ușoare nuanțe rozalii dacă este macerat o scurtă perioadă pe boabe.

\* *Olfactiv*: curat, mediu ca intensitate, miros de petale de trandafiri de Damasc și flori de tei în plină înflorire.

\* *Gustativ*: în general vin sec; cu aciditate medie, fără urme de tanini, corp subțire sau mediu; arome primare de flori de trandafir și litchi; final mediu sau lung ca persistentă.

**24. Viognier** – soi alb, aromat, cu gust condimentat de ghimbir și lămâie verde.

\* *Aspect*: limpede, transparent, galben-pal.

\* *Olfactiv*: curat, mediu ca intensitate, miros de iasomie și floare de salcâm, completat cu note de caise.

\* *Gustativ*: în general vin sec, cu aciditate ridicată, fără tanini, cu corp mediu, gust condimentat și fructuos; final mediu ca persistentă. Soiul se pretează foarte bine la amestecuri, cupaje sau asamblaje.

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Left

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Bold, Italic

Formatted: Left

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

## XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Vinurile cu indicație geografică "Viile Timișului" pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipienti agreeți (butelii de sticlă, bag-in-box, PET etc., cu capacități de maxim 60 l).

Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

2. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică "Viile Timișului" se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

- vin cu indicație geografică;
- indicația geografică "Viile Timișului"
- tăria alcoolică dobândită, în volume;
- produs în România;
- indicarea îmbuteliatorului /producătorului,

- f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h) mențiunea "contine sulfiti "
- i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)

3. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică "Viile Timișului" pot fi folosite și următoarele **indicații facultative:**

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- e) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu o denumire de origine controlată sau denumirea unei indicații geografice;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea «conține sulfiți»

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

### **XIII. EXAMINAREA CALITATIVĂ A VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ ȘI CERTIFICAREA LOR**

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică "Viile Timișului" este realizată de către Comisia de examinare constituită a nivelul indicației geografice; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicație geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin;
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către Comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică "Viile Timișului".

### **XIV. DECLASAREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ "VIILE TIMIȘULUI"**



Declararea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică "Viile Timișului".

Procedura de declarare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă la:

- a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) În cadrul Comisiei de examinare calitativă a vinurilor;
- c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Agentul economic căruia i s-a declarat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V.

Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V..

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declararea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

#### **XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnata pentru controlul și gestiunea indicației geografice "Viile Timișului" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Str. Barbu Lautaru, Nr 47, Bl 31, Sc A, Ap. 1, Cod postal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400.

Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., constă în

a) *examinarea analitică a vinurilor*, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) *examinarea organoleptică a vinurilor*, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros )

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizată de către Comisia de examinare.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, reprezintă o combinație între eșantionare și controlul sistematic în toate fazele de producție

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică "Viile Timișului", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.