REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT
la Adunarea Generală
al Asociaţiei Vitivinicole a
Regiunii Geografice Delimitate
„CODRU„ procesul verbal
nr. 6 din 28.02.2017

APROBAT
Viceministru al Agriculturii şi
Industriei Alimentare a
Republicii Moldova,
ordinul nr. 193 din 25.05.2017

Iurie UŞURELU

CAIET DE SARCINI
privind fabricarea vinurilor cu indicaţie geografică protejată "CODRU"

Preşedintele Asociaţiei Vitivinicole
a Regiunii Geografice Delimitate
" CODRU"

Ion PRIDA

09 martie 2017

CHIŞINĂU 2017

Prezentul Caiet de sarcini se referă la producerea vinurilor cu indicaţie geografică protejată „CODRU” şi este elaborat cu respectarea cerinţelor specificate în Legea viei şi vinului, nr. 57-XVI din 10 martie 2006, Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, nr. 66-XVI din 27 martie 2008 şi în Reglementarea tehnică „Organizarea pieţei vitivinicole”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 356 din 11 iunie 2015, în continuare – *acte legislative și normative din Republica Moldova.*

I. Denumirea care beneficiază de protecție

1. Menţiunea „indicaţie geografică protejată” şi denumirea indicaţiei geografice protejate „CODRU”, în continuare – *IGP „CODRU”*, poate fi atribuită următoarelor categorii de vinuri: *vin , vin licoros, vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, vin perlant, vin din struguri stafidiţi şi vin din struguri supracopţi*, în continuare – *vinuri*, obţinute din struguri, care provin, în proporţie de cel puţin 85 %, exclusiv din plantaţiile viticole ale ariei geografice delimitată „CODRU”, restul 15 % provin din arii geografice delimitate „Ștefan Vodă” și ”Valul lui Traian” ale Republicii Moldova şi cu condiţia respectării prevederilor prezentului Caiet de sarcini.

2. Etapa de producere a vinurilor cu IGP ”CODRU” începînd cu producerea şi recoltarea strugurilor, procedeele de prelucrare şi de transformare a strugurilor în vin și tragerea ulterioară a acestuia de pe drojdie, cu excepţia oricăror procedee tehnologice ulterioare, trebuie să fie efectuat în aria geografică delimitată „CODRU”.

II. Delimitarea ariei geografice

3. Aria geografică delimitată pentru producerea vinurilor cu IGP „CODRU” se extinde pe regiunile vitivinicole Centru, Sud-Est și Nord ale arealului vitivinicol al Republicii Moldova, conform Hărții, prezentate în anexa nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini și include următoarele centre vitivinicole:

Hînceşti; Răzeni; Ialoveni; Bulboaca; Chişinău; Romăneşti; Nisporeni; Călăraşi; Orhei; Teleneşti; Dubăsari; Tiraspol; Făleşti; Bălţi; Raşcov.

III. Denumirea și descrierea vinurilor

4. Vinurile cu IGP ”CODRU” se fabrică de următoarele categorii:

1) vinuri;
2) vinuri licoroase;
3) vinuri spumante;
4) vinuri spumante de calitate;
5) vinuri spumante de calitate de tip aromat;
6) vinuri petiante;
7) vinuri perlante;
8) vinuri din struguri stafidiţi;
9) vinuri din struguri supracopţi.

5. Asortimentul sub aspectul categoriilor de vinuri, în funcție de soiul de struguri, de condițiile climaterice al anului și de momentul culesului strugurilor, în aria geografică delimitată ”CODRU” după culoare sînt: albe, roze și roșii, iar după concentrația în masă a zaharurilor pot fi pentru:

1) vinuri, vinuri din struguri stafidiţi, vinuri din struguri supracopţi, vinuri petiante și vinuri perlante:

- *seci* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 4 g/dm^3 sau de cel mult 9 g/dm^3, cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demiseci* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor depăşeşte valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult 12 g/dm^3 sau de cel mult 18 g/dm^3, cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demidulci* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este mai mare decît valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm^3;

- *dulci* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel puţin 45 g/dm^3;

2) vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aroma:

- *brut natur* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 3 g/dm^3. Această menţiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară;

- *extra brut* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 0 şi 6 g/dm^3;

- *brut* – cînd concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 12 g/dm^3;

- *extra sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 12 şi 17 g/dm^3;

- *sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 17 şi 32 g/dm^3;

- *demisec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 32 şi 50 g/dm^3;

- *dulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel puţin 50 g/dm^3.

6. Caracteristicile organoleptice generale ale vinurilor cu IGP ”CODRU” trebuie să corespundă categoriei respective, soiului sau sortimentului de soiuri de struguri utilizate și să fie:

1) sănătoase, fără defecte de miros și de gust;

2) limpezi fără sediment și particule în suspenzie. Pentru vinurile care au fost învechite la sticlă se admite prezenţa unui sediment natural pe pereţii şi fundul buteliei;

3) gustul vinului fabricat dintr-un singur soi de struguri trebuie sa fie specific soiului;

4) pentru vinurile fabricate din doua sau mai multe soiuri de struguri, caracteristicile organoleptice trebuie să prezinte tipicitate față de soiul mai aromat sau de soiul cu ponderea predominantă;

5) pentru vinurile fabricate din mai multe soiuri de struguri, în care nici un soi nu este predominant (cel mult 50 %) pot fi fără evidențierea caracteristicii soiurilor.

7. Caracteristicile organoleptice pe categorii ale vinurilor cu IGP ”CODRU” trebuie să corespundă cerințelor după cum urmează**:**

1) **vinurile albe -** se caracterizează cu o culoare galben-limonie cu reflexe verzi, care la maturare devine galben-pai pînă la aurie. Buchetul complex şi elegant cu note de flori de cîmp, fructe proaspete de pădure şi minerale de piatră de silex, gust savuros, fructuos cu multă prospeţime şi mineralitate pronunţată în final;

2) **vinurile roze -** sînt de culoare de la roză-palidă pînă la roză cu reflexe ale nuanţelor de zmeură şi petalelor (lemnului) de măcieş, buchetul este marcat prin arome de fructe proaspete (piersic, caise, pomuşoare de pădure) şi sevei de gorun pe un fondal mineral. Gustul este moale, fructuos, proaspăt şi răcoros;

3) **vinurile roşii -** se caracterizează prin culoare roşie – rubinie (sau nuanţe de vişinie, rodie) cu reflexe violacee care virează spre cărămizii în rezultatul măturării. Buchet original şi fin, cu note de fructe roşii de pădure (coacăză neagră, zmeură, mure, vişine şi prune sălbatice) şi condimente dulci (scorţişoară, piper roşu gras), gust lejer, suplu, rotund şi catifelat;

4) **vinurile licoroase -** sînt de culoare de la galben-pai pînă la chihlimbariu – pentru albe, de la roz deschis pînă la roz închis – pentru roze, de la roşu pînă la roşu închis – pentru roşii. Buchet evoluat bogat, rezultat primordial de la procedeele tehnologice de fabricare, care este caracterizat prin note tranzitorii de la nucuşoare, fructe uscate şi flori – pentru albe pînă la prune uscate şi ciocolată - pentru roşii;

5) **vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, vinurile petiante şi vinurile perlante -** sînt tipice pentru aria geografică delimitată „CODRU”, care după condiţiile pedo-climaterice, structura sortimentului viilor şi tradiţiei au condiţiile optimale de fabricare. Aceste vinuri, în dependenţă de soiurile folosite în asamblaje, se caracterizează prin culoare de la galben-pai pînă la galben auriu – pentru albe, de la roză-pală pînă la roză – pentru roze şi de la roşie pînă la roşie-rubinie – pentru roşii. Buchetul este fin şi extrem de fructuos, iar pentru spumantele de calitate de tip aromat este caracteristic buchetul floral, gustul rotund și amplu. Vinurile se disting prin efervescenţă caracteristică, spumare abundentă şi perlare îndelungată;

6) vinurile din struguri stafidiţi - sînt vinuri cu conținut sporit în alcool și extractivitatea ridicată, cu gust plin, moale. Aceste vinuri sînt, ca regulă, cu zăhar restant, și în dependenţă de soiurile folosite, posedă culoarea de la galben-aurie (pentru vinurile albe) pînă la roșu-cărămiziu (pentru vinurile roșii). Buchetul complex al acestor vinuri este caracterizat prin note intense de stafide, miere de toamnă, fructe uscate. Ca regulă, note fine de vanilie și cocos de la maturarea acestor vinuri în prezența stejarului, înnobilează complexitatea buchetului;

7) vinuri din struguri supracopți - sînt vinuri, fabricate după tehnologii speciale din struguri botritizați sau înghețați, cea ce le conferă proprietăți organoleptice destinctive.

Vinurile, fabricate din struguri botritizați posedă o culoare intensă auriu-chihlimbarie, cu gust dulce, plin, lung. Aromele de miere și flori uscate cu note oxidative cu maturare se transformă în buchetul complex de miere de toamnă, fructe albe și fructe exotice uscate, acompaniat deseori cu note de stejar nobil.

Vinurile, fabricate din struguri înghețați posedă o culoare de la galben pai pînă la auriu, mai rar roz, cu un gust echilibrat dulce și proaspăt. Aromele fine de miere de primăvară, bobiță proaspătă și flori de cîmp la maturare se transformă în buchetul complex, în care prevalează notele de miere, flori uscate și dulceață din fructe albe și exotice.

8. Vinurile cu IGP ”CODRU” trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizico-chimice și indici de inofensivitate:

1) după concentraţia alcoolică, exprimată în procente din volum (% vol.), determinată la temperatura de 20°C, concentratia in masa a acizilor titrabili, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, (g/dm^3) si concentrația in masa a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe decimetru cub, (g/dm^3) trebuie să corespunda tabelului 1 din prezentul Caiet de sarcini;

Tabelul 1

Nr. d/o	Denumirea categoriei de vin	Condiţii de admisibilitate pentru:							
		concentrația alcoolica, % vol				concentrația în masa a acizilor titrabili, g/dm^3		concentrația în masa a acizilor volatili, g/dm^3	
		dobîndită		totală					
		albe/ roze	roșii	albe/ roze	roșii	albe/ roze	roșii	albe/roze	roșii
1	Vinuri	Min. 11,0	Min 11,5	Max.15.0		Min.5	Min.4	Max. 1,08	Max. 1,08
2	Vinuri licoroase	15 - 22		Min 17,5		Min. 4		Max. 1,2	
3	Vinuri spumante	Min. 9,5		-		Min.5	Min.4	Max. 0,8	Max. 1,0
4	Vinuri spumante de calitate	Min. 10,5		-		Min.5	Min.4	Max. 0,8	Max. 1,0
5	Vinuri spumante de calitate de tip aromat	Min. 6,0		Min. 10,0		Min.5	Min.4	Max. 0,8	Max. 1,0
6	Vinuri petiante	Min. 7,0		-		Min.5	Min.4	Max. 1,0	Max. 1,2
7	Vinuri perlante	Min. 7,0		Min. 9,0		Min.5	Min.4	Max. 1,0	Max. 1,2
8	Vinuri din struguri stafiditi	Min 9,0		Min 16,0		Min.4	Min.4	Max. 1,8	
9	Vinuri din struguri supracopti, iar pentru cele obținute din struguri supracopți inghețați si/sau botritezați	Min 12,0 Min 5,5		Min.15,0 Min.15,0		Min.4 Min.4	Min.4 Min.4	Max. 1,8 Max. 1,8. Se admite depășirea de max.1,8 cu condiția ca aceasta să nu aibă impact negativ asupra calității vinului	

2) celelalte caracteristici fizico-chimice şi indici de inofensivitate - conform actelor legislative şi normative din Republica Moldova.

IV Elementele care justifică legătura dintre calitatea şi caracteristicile vinurilor şi mediul geografic

9. Calitatea, reputaţia şi caracteristicile organoleptice distinctive ale vinurilor, produse în aria geografică delimitată „CODRU" şi care pot pretinde la atribuirea menţiunii "*indicaţie geografică protejată CODRU*" se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

10. Aria geografică delimitată „CODRU" se caracterizează prin soluri bine aerate, uşoare, cu productivitatea limitată. În cadrul ariei geografice delimitate se evidenţiază o diversitate de soluri (cenuşii, brune, cernoziomuri obişnuite, tipice, stanice şi cambice) stanice şi microclimate.

11. Relieful este puternic fragmentat de o reţea de văi, vîlcele, ravene şi mai ales de multiple hîrtoape caracteristice pentru această regiune. Interfluviile înguste au un aspect de creste şi de dealuri. Cantitatea medie anuală de precipitaţii constituie 550−700 mm, inclusiv precipitaţii în perioada vegetaţiei 300-400 mm. Reţeaua hidrografică este bine dezvoltată fiind reprezentată de rîuri mici.

12. Plantaţiile viticole existente sînt amplasate la altitudinea de peste 100 m. Plantaţiile sînt situate preponderent pe costişele de expoziţie sudică cu înclinare vestică şi estică. Vegetaţia spontană s-a păstrat destul de bine şi ocupă suprafeţe relativ mari. Pădurile de stejar şi fag, stejar şi carpen, frasin, arţar, tei ocupă 25 % din teritoriul geografic delimitat.

13. Clima asigură condiţii de maturare a strugurilor excepţională, cu insolaţie de 2100-2200 ore în timpul anului, cu temperatura medie anuală de 10-12 ºC şi suma temperaturilor active de 2900-3100 ºC. Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie este de minus 3,5 – minus 4 ºC, iar în luna iulie de 20 − 21ºC, acestea fiind modificate de prezenţa pădurilor şi a vînturilor nord-vestice, care asigură o tamponare a extremelor şi respectiv are un impact semnificativ asupra calităţii şi stării sanitare a strugurilor.

14. Calitatea excepţională a strugurilor şi a vinurilor este asigurată prin forţă de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiţie şi prin implementarea raţională a noilor tehnologii de cultivare a strugurilor şi de producere a vinurilor.

V. Caracteristicile plantaţiei viticole

15. Plantaţiile viticole destinate producerii strugurilor pentru fabricarea vinurilor cu IGP "CODRU" trebuie să respecte următoarele cerinţe:

1) la infiinţarea plantaţiei viticole se utilizează material săditor de categorii biologice „certificat” şi ”standard”.

2) schema de plantare a plantaţiei este în rînduri cu un interval de 2,0-3,0 m între ele, la o distanţă nu mai mare de 1,75 m între butuci;

3) densitatea plantaţiei viticole, înfiinţate pînă la 31.12.2016 trebuie să fie de cel puţin 2200 butuci la ha, iar cele înfiinţate după 01.01.2017 - de cel puţin 3200 butuci la ha;

4) forme de butuci - cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini, cordon unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală, sau altele, care asigură o dezvoltare îndelungată a butucilor;

5) golurile în plantaţiile viticole - de cel mult 15 % ;

6) plantaţiile trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 85 %. Plantaţiile de vie, plantate după 01.01.2017 trebue să fie cu o puritate de soi de cel puţin 95%.

16. Plantaţiile viticole noi se vor înfiinţa pe pante, cu unghiul de înclinare preferabil mai mare de 5 grade, pe terenuri, care asigură dezvoltarea durabilă şi optimă a viţei de vie, cu excluderea riscurilor de lunecări de teren, îngheţuri etc.

VI Tehnologia de cultivare a viţei de vie

17. Tehnologia de cultivare a viţei de vie pentru producerea strugurilor destinaţi fabricării vinurilor cu IGP ”CODRU” se reglementează conform metodelor după cum urmează:

1) întreţinerea plantaţiilor de viţă de vie se efectuează în conformitate cu bunele practici în viticultură, ce asigură obţinerea materiei prime de o calitate înaltă;

2) tăierea viţei de vie trebuie efectuată pînă la 20 aprilie a anului în curs;

3) fertilizarea solului se va efectua prin administrarea îngrăşămintelor organice o data la 5-6 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze recomandate;

4) selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor şi dăunătorilor precum şi a dozelor utilizate se va face în baza propunerilor specialiştilor din domeniul protecţiei plantelor;

5) irigarea se admite numai în anii secetoşi la decizia autorităţii de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci cînd conţinutul apei în sol pe adîncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 m^3/ha);

6) reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetaţie prin înlăturarea surplusului de struguri nematuraţi;

7) suprafaţa foliară pentru vinurile albe este de cel puţin 0,6 m^2/kg de struguri recoltaţi, pentru vinurile roşii - de cel puţin 0,75 m^2/kg de struguri recoltaţi.

VII. Soiuri de struguri destinate pentru obținerea vinurilor

18. Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu IGP ”CODRU” sînt următoarele:

1) **soiuri cu boabe albe:** Aligote, Alb de Onițcani, Bianca, Chardonnay, Chenin Blanc, Fetească Albă, Fetească Regală, Floricica, Glera (Prosecco), Hibernal, Kerner, Legenda, Luminița, Muscat Frontignan, Muscat de Ialoveni, Muscat Ottonel, Muller Turgau, Perveneț Magaracea, Pinot Blanc, Pinot Mener, Riesling de Rhin, Riton, Rkaţiteli, Sauvignon, Silvaner, Solaris, Suholimanski Belîi, Tocai Friulano (Sauvignon vert), Traminer roze,Ugni Blanc, Viorica, Viognier;

2) **soiuri cu boabe negre:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Codrinski, Fetească Neagră, Gammay Freaux, Malbec, Merlot, Pervomaiski, Pinot Gris, Pinot Noir, Rară Neagră, Saperavi, Syrah.

19. La fabricarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat se admit următoarele soiuri de struguri: grupa Muscat; grupa Traminer; Fetească Regală; Floricica; Viorica; Legenda.

VIII Producţia maximă de struguri la hectar

20. Producţia maximă de struguri la hectar şi randamentul în vin dint-o tonă de struguri trebuie să corespundă limitelor stabilite în tabelul 2 din prezentul Caiet de sarcini.

Tabelul 2

Categorii de vinuri	Producţia maximă de struguri (t/ha)	Randamentul maxim (dal/t)
Vinuri albe şi/sau roze	15	65,0
Vinuri roşii	12	60,0
Vinuri spumante, vinurile spumante de calitate,	15	65,0
Vinuri spumante de calitate de tip aromat	12	62,5
Vinurile licoroase	12	68,0
Vinuri perlante, vinuri petiante	15	68,0
Vinuri din struguri stafidiți	8	50,0
Vinuri din struguri supracopti, inclusiv înghețați si/sau botritezați	8	50,0

21. Producția maximă de struguri la hectar din tabelul 2 este stabilită cu condiția, ca roada obținută la hectar, împărțită la numărul de butuci pe hectar, nu trebuie să depășească 2,5 kg – în cazul fabricării vinurilor din struguri stafidiți și vinurilor din strugurii supracopți, 4,0 kg – în cazul fabricării vinurilor roșii, și 5,0 kg – în cazul fabricării celorlalte categorii de vinuri.

22. Volumul indicat pentru calculul randamentului (dal/t) se referă la cantitatea de vin materie primă brut, obţinut după înlăturarea drojdiilor şi a altor burbe la sfîrșitul campaniei de vinificare, calculată fără materialele utilizate în procedeul de îmbogățire și alcoolizare.

IX. Cerinţe faţă de calitatea strugurilor la recoltare

23. Strugurii destinați producerii vinurilor cu IGP ”CODRU”, în funcţie de tehnologia aplicată, după aspectul exterior trebuie să fie curați, sănătoși, de acelaș soi sau din amestec de soiuri, după caz - înghețați, supracopți, parțial stafidiți sau botritizați.

24. Concentraţia minimă în masă a zaharurilor, în struguri destinați fabricării diferitor categorii de vinuri, trebuie să corespundă cerințelor specificate în tabelul 3 din prezentul Caiet de sarcini.

Tabelul 3

Categorii de vinuri	Concentraţia în masă a zaharurilor în struguri, minimum (g/dm^3)
Vinuri albe si roze	175
Vinuri roşii	180
Vin materie primă pentru vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, vin materie primă pentru vinuri licoroase	170
Vin perlant, vin petiant	150
Vin din struguri stafidiți	272
Vin din struguri supracopți, inclusiv înghețați si/sau botritezați	250

X. Schema tehnologică de fabricare a vinurilor

25. La fabricarea vinurilor cu IGP ”CODRU”, sînt respectate procedeele tehnologice autorizate și restricțiile în oenologie, specificate în actele legislative și normative din Republica Moldova și prezentul Caiet de sarcini.

26. Recoltarea strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de categoria și tipul de vin, care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de concentrația în masă a zaharurilor dîn strugurii culeși conform tabelului 3 din prezentul Caiet de sarcini și a altor indici de calitate stabiliți la descreția vinificatorului.

27. Recoltarea strugurilor este efectuată preponderent manual.

Se admite recoltarea mecanizată a strugurilor şi transportarea recoltei primite în condiţii, care exclud pierderile şi alterarea acesteia, cu excepția celor destinate fabricării vinurilor din struguri stafidiți și vinurilor din struguri supracopți.

28. În cazul, cînd în același plantații viticole sînt prezenți butuci de soiuri, diferite după aromă și/sau culoare boabelor de soiul de struguri de bază, culesul acestora se efectuează obligatoriu separat.

29. Strugurii recoltați manual sau bobițele de la recoltarea mecanizată se transportă la prelucrare în stare sanitară bună şi în condiţii care permit păstrarea potenţialului lor calitativ.

30. Prelucrarea se efectuează cu evitarea operaţiilor mecanice brutale de zdrobire şi fărîmiţare a ciorchinelor şi a seminţelor, folosind aparataj tehnologic corespunzător, în următoarele condiţii:

1) la prelucrarea strugurilor, destinaţi obţinerii vinurilor albe şi roşii, vinurilor perlante și vinurilor petiante desciorchinarea şi zdrobirea strugurilor este obligatorie;

2) la fabricarea vinurilor roşii cu macerare "carbonică", operaţiile de desciorchinare şi zdrobire pot fi omise;

3) la fabricarea vinurilor roze, vinurilor din struguri stafidiți, vinuri din struguri supracopți, vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, spumante de calitate şi spumante de calitate de tip aromat, procesarea strugurilor trebuie efectuată cu zdrobirea și desciorchinarea prealabilă sau cu presarea strugurilor întregi;

4) la fabricarea vinurilor licoroase prelucrarea strugurilor poate fi efectuată cu sau fără desciorchinarea strugurilor.

31. Procedeele tehnologice utilizate la fabricarea vinurilor cu IGP "CODRU", inclusiv procedeele de îmbogățire, în scopul creșterii concentrației alcoolice, acidificarea și dezacidificarea, de cupajare și condițiile privind îndulcirea vinurilor se efectuează cu respectarea cerințelor menționate în actele legislative și normative din Republica Moldova cu următoarele specificări:

1) macerarea mustuielii este obligatorie la fabricarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat;

2) macerarea-fermentarea mustuielii este obligatorie la producerea vinurilor roşii;

3) presarea mustuielii cu utilizarea presei cu șurub, se admite numai pentru fabricarea vinurilor roșii și vinurilor licoroase;

4) limpezirea mustului este obțională pentru fabricarea vinurilor roşii, vinurilor licoroase, vinurilor din struguri supracopți și vinurilor din struguri stafidiți;

5) asamblarea fracțiilor mustului proaspăt, mustului în fermentare şi a vinurilor materie primă, pentru vinul în cauză, se efectuează cu condiția de a nu se depăşi limitele randamentului maxim (dal/t) stabilit în tabelul 2 din prezentul Caiet de sarcini;

6) fermentarea alcoolică se efectuează după cum urmează:

a) a mustului limpezit - la fabricarea vinurilor albe şi roze, cît şi la fabricarea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat albe şi roze;

b) prin macerarea şi fermentarea mustuielii a cel puţin ½ din concentraţia în masă a zaharurilor în strugurii direcționați la prelucrare - la fabricarea vinurilor roşii, cît şi a

vinurilor materie primă roşii pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat;

c) a mustuelii sau a mustului separat - la fabricarea vinurilor licoroase;

7) fermentarea alcoolică a mustului şi/sau a mustuielii se realizează cu controlul şi reglarea operativă a vitezei fermentării şi a temperaturii mustului în timpul fermentării. În acest context producătorii de vin trebuie să posede capacitate şi utilaj necesar, care permit reglarea temperaturii;

8) temperatura de fermentare a mustului şi/sau a mustuielii la fabricarea vinurilor materie primă nu trebuie să depăşească:

20 ^{0}C - pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri din struguri stafidiți și vinuri din struguri supracopți ;

24 ^{0}C - pentru vinuri albe şi roze, vinuri perlante și vinuri petiante;

28 ^{0}C - pentru vinuri licoroase;

32 ^{0}C - pentru vinuri roşii;

9) temperatura de fermentare secundară nu trebuie să depăşească:

18 ^{0}C - la fabricarea vinurilor spumante albe, vinurilor spumante de calitate albe și vinurilor spumante de calitate de tip aromat;

22 ^{0}C - la fabricarea vinurilor spumante roze și roșii, vinurilor spumante de calitate roze și roșii, vinurilor perlante și vinurilor petiante;

10) fermentarea malolactică este obligatorie la fabricarea vinurilor roșii destinate maturării.

32. La fabricarea vinurilor cu IGP ”CODRU” sînt interzise următoarele procedee tehnologice:

1) pasteurizarea vinurilor materie primă la toate etapele de producere;

2) tratamentele de demetalizare a tuturor categoriilor de vinuri cu ferocianură de potasiu;

3) cupajarea vinurilor cu IGP “Codru” cu vinuri provenite din import;

4) îmbutelierea tuturor categoriilor de vinuri ”la cald”.

XI. Condiţii de depozitare și ambalare a vinurilor

33. Vinurile cu IGP ”CODRU” destinate consumului uman direct, sînt plasate pe piață pentru comercializare numai îmbuteliate în butelii de sticlă de diferite capacități

34. Închiderea etanș a buteliilor de sticlă se face cu dopuri noi de plută, dopuri din materiale polimerice sau din metal, sau cu alte accesorii de închidere, care sînt confecţionate din materiale, ce asigură păstrarea calităţii şi inofensivităţii vinurilor.

35. Peste dopurile de plută sau din materiale polimerice se aplică un capişon sau alte mijloace de prezentare.

36. Vinurile materie primă cu IGP ”CODRU” pot fi transportate, de către producător, pentru depozitare, stabilizare și ambalare altor agenți economici (membri al AVVRGD ”CODRU”) din interiorul ariei geografice delimitate ”CODRU”, sub supravegherea Oficiului Național al Viei și Vinului, cu condiția ca comercializarea vinurilor îmbuteliate cu IGP ”CODRU” să se efectuează de către producător.

37. Vinurile materie primă cu IGP ”CODRU” pot fi comercializate de către producător altor agenți economici (membri al AVVRGD ”CODRU”) din interiorul ariei geografice delimitate ”CODRU”, sub supravegherea Oficiului Național al Viei și Vinului, cu următoarele condiții:

1) agenții economici trebuie să fie luați în evidență de către ONVV ca producători de vinuri cu IGP;

2) agentul economic va comercializa vinurile cu IGP ”CODRU” numai îmbuteliate.

38. Vinurile materie primă cu IGP ”CODRU” comercializate în vrac se ambalează în ambalaj de transport – cisterne auto, vagoane-cisterne speciale sau în alt ambalaj, confecţionat din materiale, care asigură păstrarea calităţii şi inofensivităţii acestora. Ambalajele se închid etanş şi se sigilează.

39. Vinurile și vinurile materie primă cu IGP ”CODRU” se depozitează în încăperi curate şi aerisite la o temperatură de la 5 °C pînă la 20 °C, umiditate relativă de maximum 85 %, în condiţii ce exclud pătrunderea razelor directe ale soarelui.

XII. Reguli specifice de etichetare

40. Vinurile cu IGP ”CODRU” îmbuteliate conform pct. 33-35 din prezentul Caiet de sarcini trebuie să fie etichetate.

Aplicarea contraetichetei este opţională.

41. Pe etichetă sau ambalajul de desfacere, în funcție de categoria vinului, trebuie să fie prezentate indicații obligatorii și indicații facultative, conform cerințelor specificate în actele legislative și normative din Republica Moldova cu următoarele concretizări:

1) prezentarea pe etichetă a mențiunei *”indicație geografică protejată”* și a denumirei indicației *”CODRU”* se expun cu caractere respective de cel puțin 3 mm și cel puțin 5 mm în înălțime. Se admite comasarea acestor mențiuni cu logoul AVVRGD ”CODRU” înregistrat în modul stabilit.

2) denumirea unei arii geografice mai mici decît aria indicaţiei geografice ”CODRU”, constituită din denumirea unității administrative, poate fi utilizată numai dacă cel puţin 85 % dintre strugurii din care a fost produs vinul, provin din acea arie geografică de dimensiuni mai mici, iar partea rămasă de 15 % provine din aria geografică delimitată ”Codru”;

3) denumirea soiului de struguri, în cazul fabricării vinului cu IGP ”CODRU” dintr-un singur soi menționat în pct. 18 din prezentul Caiet de sarcini, poate fi specificată numai pentru următoarele soiuri:

a) Aligote, Chardonnay, Fetească Albă, Fetească Regală, Floricica, grupa Muscat, grupa Pinot, Cabernet Sauvignon (pe alb), Cabernet Franc (pe alb), Riesling de Rhin, Rkaţiteli, Sauvignon, grupa Traminer,Viorica, Viognier - pentru vinuri albe;

b) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească Neagră, Malbec, Merlot, grupa Pinot, Rară Neagră, Saperavi, Syrah - pentru vinuri roze;

c) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească Neagră, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Rară Neagră, Saperavi, Syrah - pentru vinuri roșii.

XIII. Condiții de declasare a vinurilor cu IGP ”Codru”

42. Declasarea unui lot de vin, în cazul cînd nu sînt respectate cerințele specificate în prezentul Caiet de sarcini, înseamnă transferarea acestui lot în alte categorii de vin sau pentru utilizare la obţinerea altor produse vitivinicole, fără ca prin aceasta însă produsul să fie considerat impropriu consumului uman direct.

După declasare, la certificarea vinului, se interzice utilizarea pe etichetă a mențiunii ”*indicaţie geografică protejată ”CODRU*”.

43. Procedura de declasare a unui lot sau a unei părţi din lot de vin cu IGP ”CODRU”, conform procedurii stabilite în actele legislative și normative în vigoare, poate fi efectuată:

1) de către producător, prin decizie proprie, pînă la plasarea acestuia pe piaţă, cu notificarea AVVRGD ”CODRU”, ONVV și organismului de certificare desemnat, în termen de 3 zile lucrătoare de la momentul luării deciziei de declasare, în care va fi indicată data declasării, datele de identificare a lotului şi volumul produsului declasat;

2) la solicitarea ONVV ori de cîte ori va dispune de probe cu privire la necorespunderea vinului cerinţelor prezentului Caiet de sarcini;

3) în cazul cînd în rezultatul controalelor de stat se constată necesitatea declasării unui volum de vin cu IGP ”CODRU”.

XIV. Denumirea și adresa producătorilor – membri fondatori al Asociației Vitivinicole a Regiunii Geografice Delimitate ”CODRU”

44. Lista cu denumirea şi adresa producătorilor de vinuri cu IGP „CODRU”, care la Adunarea generală al AVVRGD ”CODRU” au aprobat prezentul Caiet de sarcini modificat este prezentată în anexa nr.2.

XV. Denumirea și adresa organelor responsabile de verificarea respectării Caietului de sarcini

45. Organul responsabil de verificarea respectării prezentului Caiet de sarcini este Organismul de Certificare din cadrul ÎS ”Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice”, în continuare – *CNVCPA.*

46. Adresa CNVCPA: MD-2019, mun Chișinău, or. Codru, str. Grenoble, 128 ”U”.

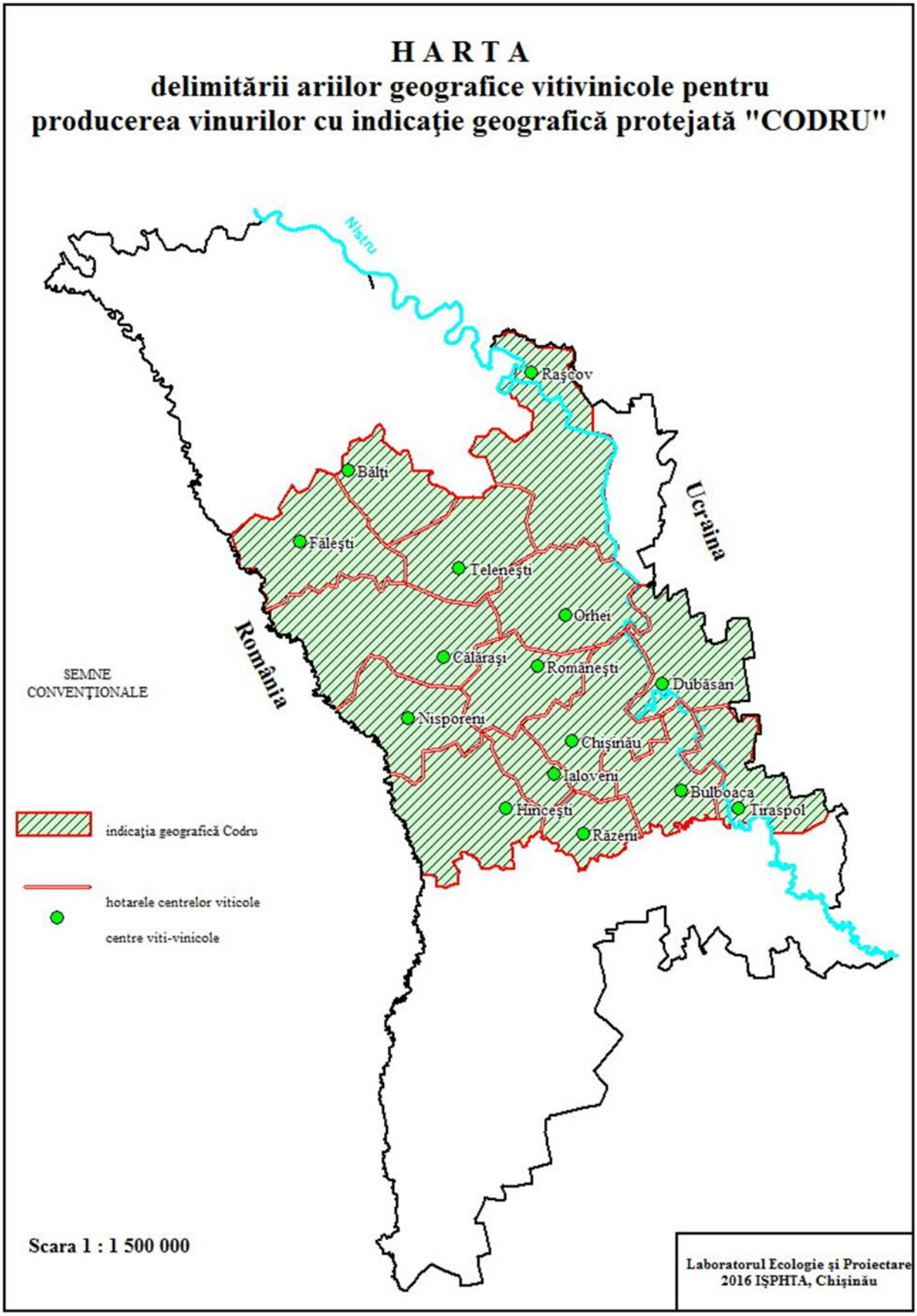
XVI. Reguli, categorii și indicatori pentru planurile de control intern asupra respectării Caietului de sarcini

47. AVVRGD ”CODRU” efectuează controlul intern privind respectarea prezentului Caiet de sarcini de către producătorii de struguri destinați producerii vinurilor cu IGP ”CODRU” și de către producătorii de vinuri cu IGP ”CODRU” prin Comisia de control, etică și deontologie și Comisia de apreciere organoleptică şi ţine evidenţa volumelor de produse cu IGP ”CODRU”.

48. Comisia de control, etică și deontologie și Comisia de apreciere organoleptică, activează în baza unor Regulamente aprobate la Adunarea generală al AVVRGD ”CODRU”.

Anexa nr.1

HARTA
delimitării ariilor geografice vitivinicole pentru producerea vinurilor cu indicaţie geografică protejată "CODRU"



Anexa nr. 2

LISTA
producătorilor de vinuri cu IGP „Codru", care au aprobat
Caietul de sarcini (modificat)

nr. d/o	Denumirea agentului economic	Adresa
1	FV „ Doina VIN" SRL	MD 2012, mun. Chişinău str.Vasile Alexandri, 82A
2	„Migdal-P" SA	MD 2005, mun. Chişinău, str. Piaţa Veche , 4
3	„Euro-Alco" SRL	MD 2004, mun. Chişinău, str. Bucuriei, 20
4	ÎM „Ungheni-vin" SA	MD 3606, or. Ungheni, str. Industrială, 3a
5	FCP „ASCONI" SRL	MD 6824, r-nul 1aloveni, satul Puhoi,
6	Combinatului de vinuri „Cricova" SA	MD 2084, mun. Chişinău, or. Cricova, str. Ungureanu, 1
7	ÎCS „Barza Neagră Grup" SRL	MD 6429, r-nul Nisporeni , sat. Iurceni,
8	ÎCS „Wine Internațional Project" SRL	MD 2012, mun. Chişinău, str. Eminescu, 5
9	Compania „Ever Vin" SRL,	MD 2004, mun. Chişinău, str. Sciusev, 139,
10	ÎM "Vinăria Bostavan" SRL (Fabrica din Onești)	MD 5352, UTA Gagauzia, r-nul Vulcanești, com. Etulia (producerea în r-nul Străşeni, com. Onești)
11	SATÎ Fabrica de vinuri și coniacuri din Tiraspol "KVINT	MD 3300, or. Tiraspol, str. Lenin, 38
12	"Vinăria „Mileştii Mici" SRL	MD 6819, r-nul Ialoveni, com. Mileştii Mici,
13	„Dionysos-Mereni" SA	MD 6527, r-nul Anenii Noi, com. Merenii-Noi, str. Ştefan cel Mare, 9
14	"Vinaria Hîncesti" SRL	MD 3401, or. Hîncesti, str. Chisinaului, 27
15	SC "AgroVita Comerț" SRL	MD 6527, r-nul Anenii Noi, com. Merenii-Noi, str. Ştefan cel Mare, 9
16	ÎM "Naturvins" SRL	MD 6801, or. Ialoveni, str.Alexandru cel Bun, 43
17	„Vinuri Ialoveni" SA	MD 6801 or. Ialoveni, str. Alexandru cel Bun, 4