

On-line

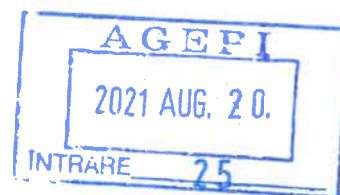
REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT

la Adunarea Generală
al AO Asociația Vitivinicolă cu
denumire de origine protejată
„DEALUL CRAVEȚ”
proces verbal nr. 2 din 29.06 2021

OMOLOGAT

Ministerul Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
prin ordinul nr. 152
din 27.07 2021



CAIET DE SARCINI
privind fabricarea vinurilor cu Denumire de Origine Protejată
„DEALUL CRAVEȚ”

Administrator
Asociația Vitivinicolă
cu denumire de origine protejată
„DEALUL CRAVEȚ”
Serghei PREDA



2021

CHIȘINĂU 2021

Prezentul Caiet de sarcini se referă la producerea vinurilor cu **denumire de origine protejată „DEALUL CRAVEȚ”** și este elaborat cu respectarea cerințelor specificate în Legea viei și vinului nr. 57/2006, Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate nr. 66/2008 și în Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015, în continuare – *acte normative din Republica Moldova*.

I. Denumirea care beneficiază de protecție

1. Mențiunea „denumire de origine protejată „DEALUL CRAVEȚ”, în continuare – **DOP „DEALUL CRAVEȚ”**, poate fi atribuită următoarelor categorii de vinuri: *vin, vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat*, în continuare – *vinuri*, obținute din struguri care provin în proporție 100%, exclusiv din plantațiile viticole ale ariei geografice delimitată - **DOP „DEALUL CRAVEȚ”**.

2. Etapa de producție a vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** începând cu producerea și recoltarea strugurilor, procedeele de procesare și de transformare a strugurilor în vin și tragerea ulterioară a acestuia de pe drojdie se efectuează în aria geografică delimitată - **DOP „DEALUL CRAVEȚ”**.

3. Prin derogare de la prevederile punctului 2 și cu condiția ca acest lucru să se efectueze sub monitorizarea Oficiului Național al Viei și Vinului, materia primă destinată fabricării vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** poate fi procesată și transformată în vin (vinificare primară) într-o arie delimitată ce se află în imediata apropiere a ariei delimitate **DOP „DEALUL CRAVEȚ”**.

II. Delimitarea ariei geografice

4. Aria geografică delimitată pentru producerea vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** se extinde în extravilanul satelor Budăi și Crăsnășeni, r-nul Telenești, Republica Moldova, conform Hărții, prezentate în anexa nr.1 la prezentul Caiet de sarcini. Terenurile fac parte din fondul funciar de privatizare al satelor Budăi și Crăsnășeni și se află la o distanță de 3,0 km de sat la granița sudică a exploatării funciare a satului Budăi.

III. Denumirea și descrierea vinurilor

5. Vinurile cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** se fabrică de următoarele categorii:

- 1) vin;
- 2) vin spumant;
- 3) vin spumant de calitate;
- 4) vin spumant de calitate de tip aromat;

6. Sortimentul 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 **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** după culoare sunt: albe și roz, iar după concentrația în masă a zaharurilor pot fi pentru:

1) vin:

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

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

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

- *dulce* – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 45 g/dm^3 .

2) vin spumant, vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat:

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

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

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

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

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

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

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

7. Caracteristicile organoleptice generale ale vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** 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 suspensie. Pentru vinurile care au fost învechite la sticlă se admite prezența unui sediment natural pe pereții și fundul buteliei;

3) gustul vinului fabricat dintr-un singur soi de struguri trebuie să 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 niciun soi nu este predominant (cel mult 50 %) pot fi fără evidențierea caracteristicii soiurilor.

8. Caracteristicile organoleptice pe categorii ale vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** 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, până la auriu. Buchetul complex și elegant cu note de flori de câmp, fructe proaspete de pădure și minerale de piatră de silex, gust savuros, fructuos cu multă prospețime și mineralitate pronunțată în final;

2) **vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat** - sunt tipice pentru aria geografică delimitată care după condițiile pedoclimaterice, structura sortimentului viilor și tradiției au condițiile optime de fabricare. Aceste vinuri, în dependență de soiurile folosite în asamblaje, se caracterizează prin culoare de la galben-pai până la galben auriu – pentru albe. Buchetul este fin și extrem de fructuos, iar pentru spumantele de calitate de tip aromat este caracteristic buchetul floral, gustul rotund și amplu. Vinurile se disting prin efervescentă caracteristică, spumare abundentă și perlare îndelungată.

9. Vinurile cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizico-chimice și indici de siguranță:

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

Tabelul 1

Nr. d/o	Denumirea categoriei de vin	Condiții de admisibilitate pentru:							
		concentrația alcoolică, % vol.				concentrația în masă a acizilor titrabili, g/dm^3		concentrația în masă a acizilor volatili, g/dm^3	
		dobândită		totală					
		albe		albe		albe		albe	
1	Vin	Min. 11,0		Max. 15,0		Min. 5		Max. 1,08	
2	Vin spumant	Min. 9,5		-		Min. 5		Max. 0,8	
3	Vin spumant de calitate	Min. 10,5		-		Min. 5		Max. 0,8	
4	Vin spumant de calitate de tip aromat	Min. 6,0		Min. 10,0		Min. 5		Max. 0,8	

2) celelalte caracteristici fizico-chimice și indici de siguranță - conform actelor normative din Republica Moldova.

IV. Elementele care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor și mediul geografic și istoric

10. Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale vinurilor, produse în aria geografică delimitată „DEALUL CRAVEȚ” și care pot pretinde la atribuirea mențiunii *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali, umani și istorici.

Teritoriul podgoriilor Craveț are forma unui amfiteatru, care se deschide în direcția sudică. Prin urmare, principalele expoziții sunt – sud-est, sud și sud-vest. Acest lucru creează condiții favorabile pentru maturarea strugurilor. De asemenea, pe partea de nord-est a bazinelor există o pădure de specii nordice – stejar, salcâm, pini, care servește ca o fâșie de protecție pentru mișcările maselor de aer rece în timpul iernii și primăverii și reduce riscul înghețurilor târzii. Acești factori contribuie, în primul rând, la dezvoltarea stabilă a butucilor, care dau un produs final mai sănătos. În al doilea rând, pantele sudice calde, cu o înclinare de 5-8 grade, se încălzesc bine și nu permit stagnarea maselor umede de aer, ceea ce reduce riscul de infectare cu boli și creează condiții pentru obținerea strugurilor cu o presiune scăzută de pesticide. O mare variabilitate a înălțimilor-de la 95 la 210 m contribuie la maturarea uniformă a strugurilor pe versanți și, prin urmare, va permite majorarea perioadei de recoltare fără a-și pierde indicatorii de calitate. Prin urmare, întregul volum a producției finite obținut din aria respectivă va avea caracteristici de calitate stabile a vinului cu o aroma delicată și suavă a florilor de viță de vie cu gust semiaromat, echilibrat, amplu și lung, bazat pe o fericită îmbinare între alcool, aciditate și tanine. Aciditatea specifică zonei Dealul Craveț îi conferă prospețime și vioiciune deosebită caracteristic arealului Dealul Craveț.

11. Documentele de arhivă conțin mărturii incontestabile despre perpetuarea tradițiilor vitivinicole în microzona din care fac parte cele două localități - Budăi și Crăsnășeni, la mijloc de secol al XIX-lea. Un atare document conține o statistică exactă despre prezența a numeroși viticultori care practicau creșterea viței de vie și producerea vinului, inclusiv și pentru comerț, nu doar pentru consumul intern (*Arhiva Națională a Republicii Moldova, Fond 2, inv.1, dosar 5624, filele 41-44 verso*).

Satul Budăi era unul răzeșesc, iar satul Crăsnășeni era unul moșieresc. Media numărului de plantații viticole pentru fiecare sat răzeșesc era de 28. Din strugurii culeși de pe suprafețele cu viță de vie din cele 619 vii au fost produse 13.919 vedre de vin (o vadră era echivalentă cu 10 litri). Prin urmare, din recolta de struguri a anului 1851, în cele 22 de sate răzeșești s-au produs aproape 140 de tone de vin. Cea mai mare cantitate de vin răzeșesc a fost produs din strugurii culeși în plantațiile mici – 12.962 litri. Viile mari au dat o recoltă de struguri, din care au fost produse 5.300 litri, iar din strugurii culeși în viile mijlocii – 4.270 litri de vin. Media de vin obținut pentru fiecare sat răzeșesc era de 6,3 tone. (*Arhiva Națională a Republicii Moldova, Fond 2, inv.1, dosar 5624, filele 43-43 verso*).

Cea mai mare categorie de sate vitivinicole din ținutul Orhei erau cele moșierești – 69. Media de vii pentru fiecare sat moșieresc era de 11,5. Din strugurii din roada anului 1851 în satele moșierești au fost obținute 450 tone de vin. Cea mai mare cantitate de vin obținut în satele moșierești era cea din strugurii culeși în viile mari – 212 tone 930 litri. Pe poziția a doua se situau viile mici cu o cantitate de 158 tone 200 litri. Din strugurii culeși în viile mijlocii au fost obținute 78 tone 850 litri de vin. Media de vin pentru fiecare sat moșieresc era de 6,5 tone. (*Arhiva Națională a Republicii Moldova, Fond 2, inv.1, dosar 5624, filele 43 verso-44*).

Statistica exhaustivă cu referire la creșterea viței de vie și producerea vinului în satele din ținutul Orhei constituie o dovadă concludentă cu referire la practicarea acestor îndeletniciri de locuitorii satelor Budăi și Crăsnășeni.

Un alt dosar de arhiva, care conține mai multe documente cu referire la episodul 1941, ce se referă la activitatea primăriei Crăsnășeni, din care făceau parte trei localități Crăsnășeni, Budăi și Bogzești, include mai multe documente din care desprindem dovezi clare despre cultivarea viței de vie în cele trei sate. Astfel, la acel moment, șapte gospodării dețineau 57 de hectare de viță de vie. Aceste documente i-au vizat pe șase capi de familie de origine evreiască din cele două localități - Budăi și Crăsnășeni și o persoană de confesiune ortodoxă. Este limpede, că această îndeletnicire a locuitorilor din satele Budăi și Crăsnășeni era una mult mai veche și se pare, profitabilă, dacă ținem cont de media aproximativă pe cap de gospodărie de 8 ha. E de la sine înțeles, că vinul obținut de către mai mulți gospodari din cele două localități, care dețineau suprafețe mari de viță de vie, era destinat pentru comercializarea excedentului, care le asigura beneficii consistente.

Dacă vom compara media de hectare cu viță de vie la 1852, pentru cele trei categorii de localități rurale (răzășești, mânăstirești și boierești) cu media estimărilor de la 1942, concluzionăm că pe durata acestor 90 de ani, care separă cele două tablouri a situației vitivinicole în două sate – Budăi și Crăsnășeni, s-a înregistrat o creștere constantă a suprafețelor de viță de vie și ca urmare a dezvoltării acestei ramuri strategice a economiei Basarabiei, dar și în urma evoluțiilor pozitive demografice în provincia dintre Prut și Nistru și, în particular, în cele două sate.

12. Aria geografică delimitată „**DEALUL CRAVEȚ**” se caracterizează prin soluri bine aerate, ușoare, cu productivitatea limitată. În cadrul ariei geografice delimitate se evidențiază o diversitate de soluri (cenușii tipic, slab erodat, puternic erodat - luto-argilos, cenușiu molic luto-nisipos, erodat puternic lutos).

13. Relieful este puternic fragmentat de dealul Craveț aflat la o altitudine de circa 300 de metri asupra nivelului mării și clima blândă caracteristică pentru această regiune. Cantitatea medie anuală de precipitații constituie 451 mm, inclusiv precipitații în perioada vegetației - 346 mm.

Plantațiile viticole existente sunt amplasate la altitudinea de 120-210 m asupra nivelului mării. Plantațiile sunt situate preponderent pe costișele de expoziție sudică cu înclinare vestică și estică.

Clima asigură condiții de maturare a strugurilor excepțională, cu insolație de 2100-2200 ore în timpul anului, cu temperatura medie anuală de + 9.9°C și suma temperaturilor active de 3100 - 3350°C. Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie

este de minus 3,5 – minus 4°C, iar în luna iulie de + 21.8 – +22.2°C, acestea fiind modificate de prezența pădurilor și a vânturilor nord-vestice, care asigură o tamponare a extremelor și respectiv are un impact semnificativ asupra calității și stării sanitare a strugurilor. Durata perioadei cu temperaturi mai mari de 10°C este de 179 - 187 zile.

V. Caracteristicile plantației viticole

14. Plantațiile viticole destinate producerii strugurilor pentru fabricarea vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVET”** trebuie să respecte următoarele cerințe:

1) la înființarea plantației viticole s-a utilizat material săditor de categorii după valoarea biologică „certificat” și ”standard”. Pentru plantațiile înființate din anul 2021 se permite doar categoria după valoarea biologică - „certificat”;

2) densitatea plantării: de la 2222 but/ha. Pentru plantațiile înființate din anul 2021, densitatea minimă – 3500 but/ha;

3) forme de butuci utilizate: Cordon orizontal bilateral sau unilateral (Cordon Cazenave), Cordon Royat, Cordon spironat, Guyot unilateral, Guyot biletaral;

4) golurile în plantațiile viticole - de cel mult 10 % ;

5) plantațiile de vie, au o puritate de soi de cel puțin 99%.

15. Plantațiile viticole noi se vor înființa preferabil pe pante, cu unghiul de înclinare mai mare de 5 grade, pe terenuri, care asigură dezvoltarea durabilă și optimă a viței de vie, cu excluderea riscurilor de alunecări de teren, înghețuri etc.

VI. Tehnologia de cultivare a viței de vie

16. Tehnologia de cultivare a viței de vie pentru producerea strugurilor destinați fabricării vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVET”** se reglementează conform metodelor după cum urmează:

1) întreținerea plantațiilor de viță-de-vie se efectuează în conformitate cu bunele practici în viticultură, ce asigură obținerea materiei prime de o calitate înaltă;

2) fertilizarea solului se efectuează prin administrarea îngrășămintelor organice o dată la 5-6 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze recomandate;

3) selectarea preparatelor de uz fitosanitar pentru combaterea bolilor și dăunătorilor precum și a dozelor utilizate se face în baza propunerilor specialiștilor din domeniul protecției plantelor;

4) reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați;

5) suprafața foliară pentru vinurile albe și roze este de cel puțin 0,6 m²/kg de struguri recoltați.

VII. Soiuri de struguri destinate pentru obținerea vinurilor

17. Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVET”** sunt următoarele:

1) **soiuri cu boabe albe:** Aligote, Alb de Onițcani, Bianca, Chardonnay, Chenin Blanc, Fetească Albă, Fetească Regală, Floricica, Glera, Legenda, Luminița, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riton, Rkațiteli, Sauvignon, Silvaner, Solaris, Viorica;

2) **soiuri cu boabe negre:** Pinot Noir, Pinot Meunier, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

18. 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. Producția maximă de struguri la hectar

19. Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin trebuie să corespundă limitelor stabilite în tabelul 2 din prezentul Caiet de sarcini.

Tabelul 2

Categoriile de vinuri	Producția maximă de struguri (t/ha)	Randamentul maxim (dal/t)
Vin alb și roz	10	65,0
Vin spumant, vin spumant de calitate	10	65,0
Vin spumant de calitate de tip aromat	10	62,5

20. 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 5,0 kg.

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

IX. Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare

22. Strugurii destinați producerii vinurilor **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** după aspectul exterior trebuie să fie curați, sănătoși, de același soi ampelografic.

23. Concentrația 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

Categoriile de vinuri	Concentrația în masă a zaharurilor în struguri, minimum (g/dm ³)
Vin alb și roz	180
Vin materie primă pentru vin spumant, spumant de calitate, spumant de calitate de tip aromat	170

X. Schema tehnologică de fabricare a vinurilor

24. La fabricarea vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** trebuie să fie respectate procedeele tehnologice autorizate și restricțiile în tehnologie, specificate în actele normative din Republica Moldova și prezentul Caiet de sarcini.

25. Recoltarea strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de categoria și tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor din strugurii culeși conform tabelului 3 din prezentul Caiet de sarcini și a altor indici de calitate stabiliți la discreția vinificatorului.

26. Recoltarea strugurilor poate fi efectuată atât manual cât și mecanizat.

27. Strugurii recoltați manual sau bobitele de la recoltarea mecanizată se transportă la prelucrare în stare sanitară bună și în condiții care permit păstrarea potențialului lor calitativ.

28. Prelucrarea se efectuează cu evitarea operațiilor mecanice brutale de zdrobire și fărâmițare a ciorchinelor și a semințelor, folosind aparataj tehnologic corespunzător. La prelucrarea strugurilor, destinați obținerii vinurilor albe desciorchinarea și zdrobirea strugurilor este obligatorie.

29. Procedeele tehnologice utilizate la fabricarea vinurilor cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ”** 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 normative din Republica Moldova cu următoarele specificări:

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

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

3) fermentarea alcoolică a mustului se realizează cu controlul și reglarea operativă a vitezei fermentării și a temperaturii mustului în timpul fermentării;

4) temperatura de fermentare a mustului la fabricarea vinurilor materie primă nu trebuie să depășească:

20 °C - pentru vin spumant, vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat;

24 °C - pentru vin alb.

5) temperatura de fermentare secundară nu trebuie să depășească:

18 °C - la fabricarea vinului spumant alb, vinului spumant de calitate alb și vinului spumant de calitate de tip aromat.

30. La fabricarea vinurilor cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* sunt 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 *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* cu vinuri provenite din alte regiuni sau din import.

XI. Condiții de depozitare și ambalare a vinurilor

31. Vinurile *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* destinate consumului uman direct, sunt plasate pe piață pentru comercializare numai îmbuteliate în butelii de sticlă de diferite capacități.

32. Închiderea etanș a buteliilor de sticlă se face cu dopuri noi de plută, dopuri din materiale polimetrice sau din metal, sau cu alte accesorii de închidere, care sunt confecționate din materiale ce asigură păstrarea calității și siguranței vinurilor.

33. Peste dopurile de plută sau din materiale polimetrice se aplică un capișon sau alte mijloace de prezentare.

34. Vinurile materie primă cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* pot fi transportate de către producător pentru depozitare, stabilizare și ambalare altor agenți economici, sub supravegherea Oficiului Național al Viei și Vinului, cu condiția că comercializarea vinurilor îmbuteliate cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* să se efectueze de către producător.

XII. Reguli specifice de etichetare

35. Vinurile cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* îmbuteliate conform pct. 30-33 din prezentul Caiet de sarcini trebuie să fie etichetate. Aplicarea etichetei spate este opțională.

36. 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 normative din Republica Moldova cu următoarele concretizări:

- 1) prezentarea pe etichetă a mențiunii „*denumirea de origine protejată*” și a denumirii indicației „*DEALUL CRAVEȚ*” se expun cu caractere respective de cel puțin 3 mm și cel puțin 5 mm în înălțime. Se admite comasarea acestor mențiuni cu logoul *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* înregistrat în modul stabilit.

2) denumirea soiului de struguri, în cazul fabricării vinului cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* dintr-un singur soi menționat în pct. 16 și 17 din prezentul Caiet de sarcini.

XIII. Condiții de declarare a vinurilor cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”*

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

După declarare, la certificarea vinului, se interzice utilizarea pe etichetă a mențiunii „denumirea de origine protejată „*DEALUL CRAVEȚ*”.

38. Procedura de declarare a unui lot sau a unei părți din lot de vin cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”*, conform procedurii stabilite în actele normative, poate fi efectuată:

1) de către producător, prin decizie proprie, până la plasarea acestuia pe piață, cu notificarea Asociației obștești Asociația Vitivinicola cu denumire de origine protejată „*DEALUL CRAVEȚ*”, ONVV și organismului de certificare desemnat, în termen de 3 zile lucrătoare de la momentul luării deciziei de declarare, în care va fi indicată data declarării, datele de identificare a lotului și volumul produsului declarat;

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

3) în cazul când în rezultatul controalelor de stat se constată necesitatea declarării unui volum de vin cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”*.

XIV. Denumirea și adresa producătorilor – membri fondatori al Asociației Vitivinicole a Regiunii Geografice Delimitate „*DEALUL CRAVEȚ*”

39. Lista cu denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu *DOP „DEALUL CRAVEȚ”* care la Adunarea generală al Asociației Vitivinicole cu denumirea de origine protejată „*DEALUL CRAVEȚ*” au aprobat prezentul Caiet de sarcini este prezentată în anexa nr. 2.

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

40. Organul responsabil de verificarea respectării prezentului Caiet de sarcini este Organismul de Certificare din cadrul „Laboratorul Central de Testare a Băuturilor Alcoolice/Nealcoolice și a Produselor Conservate”

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

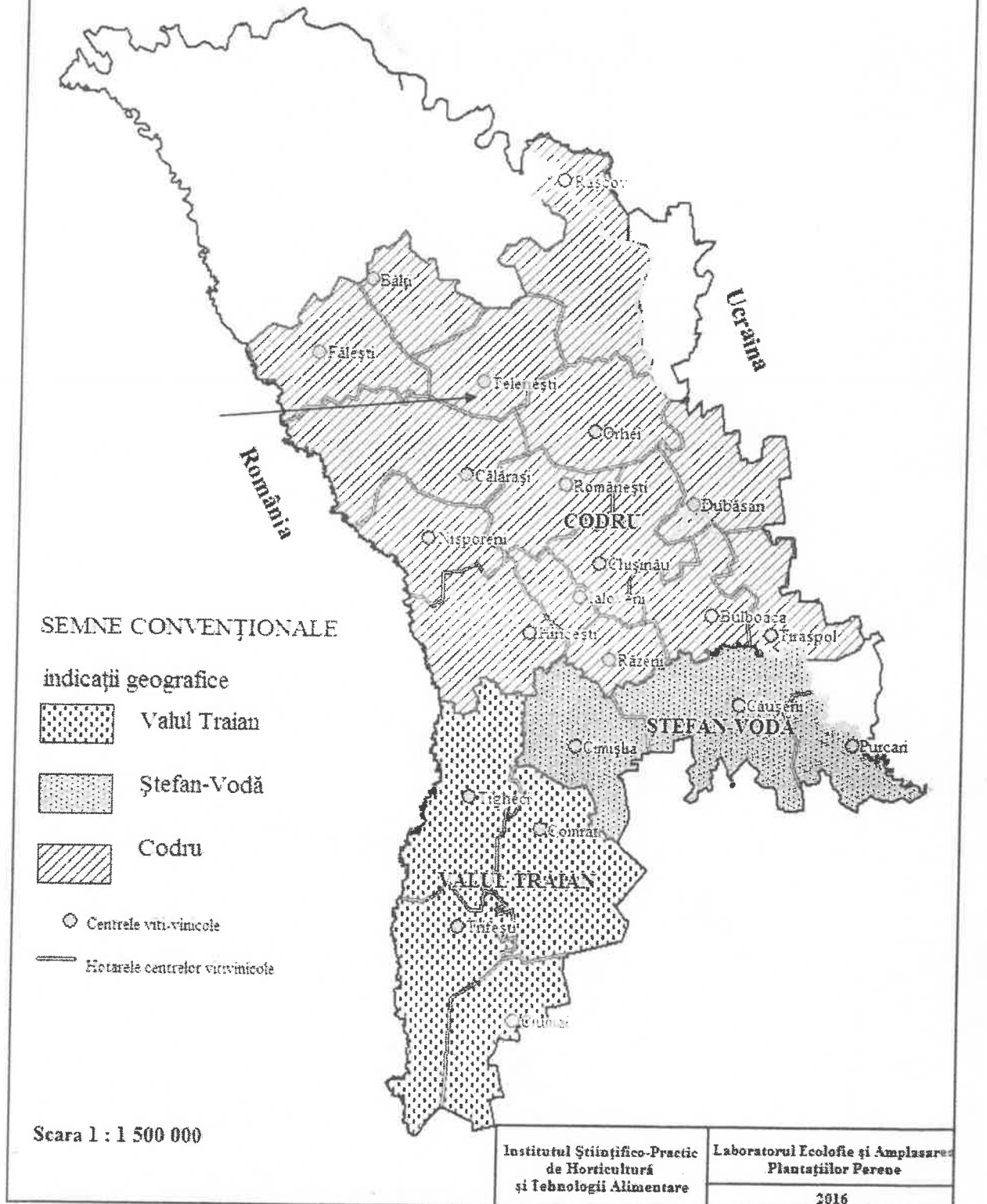
**XVI. Reguli, categorii și indicatori pentru planurile
de control intern asupra respectării Caietului de sarcini**

42. Asociația Vitivinicolă cu denumirea de origine protejată „**DEALUL CRAVEȚ**” efectuează controlul intern privind respectarea prezentului Caiet de sarcini ce ține de producerea și evidența volumelor de vinuri cu **DOP „DEALUL CRAVEȚ**”.

43. Comisia de control, etică și deontologie și Comisia de apreciere organoleptică, activează în baza unor Regulamente aprobate la Adunarea generală a Asociației Vitivinicole cu denumirea de origine protejată „**DEALUL CRAVEȚ**”.

(de delimitat cu Institutul sau proiectant autorizat)

HARTA
delimitării ariilor geografice vitivinicole
pentru producerea vinurilor cu indicație geografică protejată
"VALUL TRAIAN", "ȘTEFAN-VODĂ" și "CODRU"

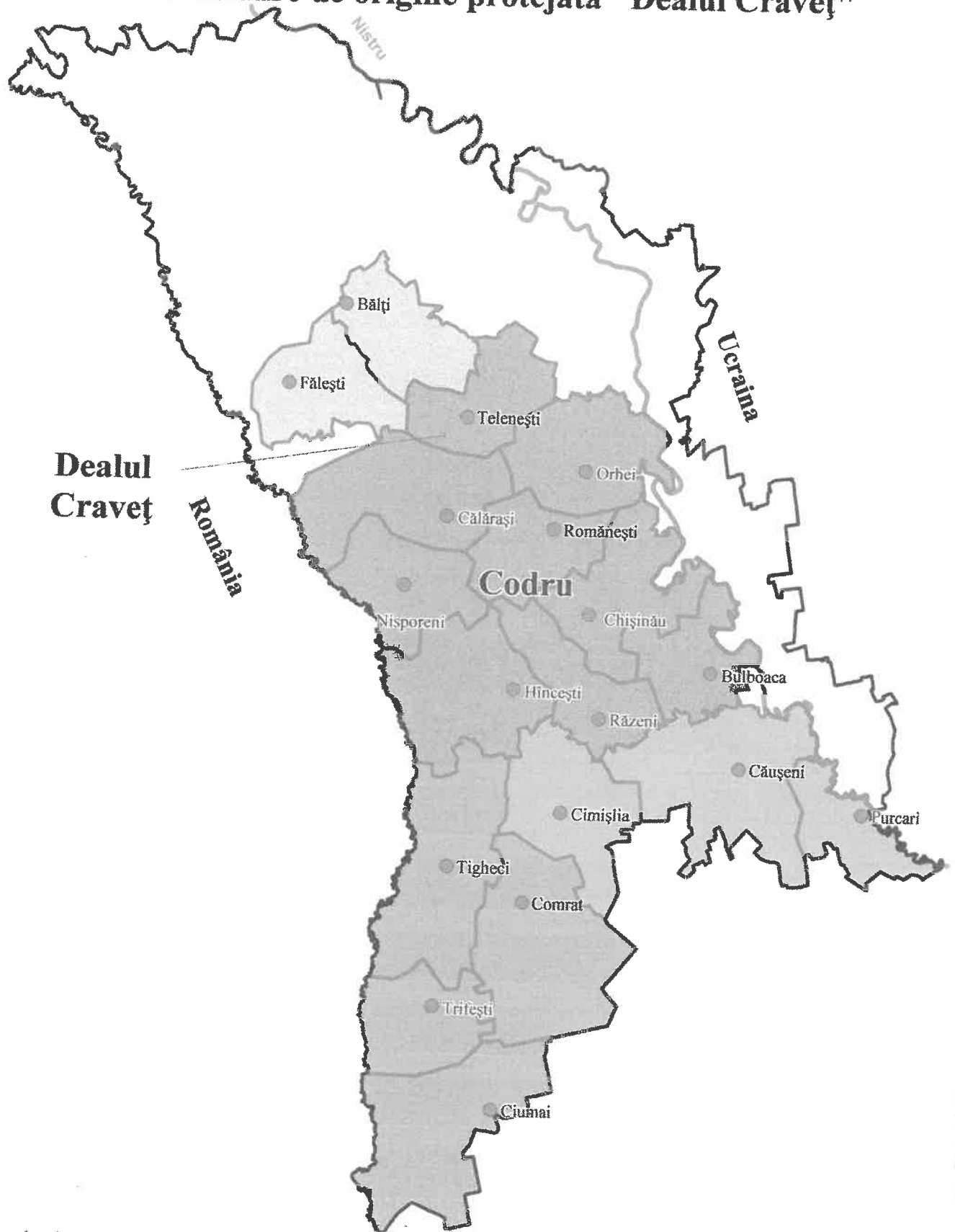


LISTA
producătorilor de vinuri cu DOP „DEALUL CRAVEȚ” care au aprobat
Caietul de sarcini

nr. d/o	Denumirea agentului economic	Adresa
1	SC”DUCATES GRUP”S.R.L.	MD5810, s.Budăi,r-nul Telenești, R.Moldova
2	„CLASICVINAGRO”S.R.L.	MD 5810, s.Budăi,r-nul Telenești,R.Moldova
3	„RADACINI WINES”S.R.L.	MD 2084, mun. Chișinău, or. Cricova, str.Petru Ungureanu, 3, R.Moldova

HARTA

delimitării ariilor geografice vitivinicole
pentru producerea vinurilor
cu denumire de origine protejată "Dealul Craveț"

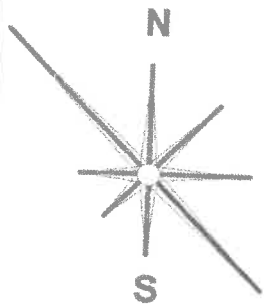


Scara 1 : 1 500 000

Institutul Științifico-Practic
de Horticultură
și Tehnologii Alimentare

Laboratorul Ecologie și proiectare

2021



Sectoarele se refera ariei cu denumire de origine protejată (DOP) "Dealul Craveț"

Stot = 119,17 ha



Scara 1 : 12000

față de localitățile din împrejurime



față de localitățile din împrejurime

