

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini, cu titlu informativ

I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

DEALUL CRAVEȚ

II. SOLICITANT

Asociația Obștească Asociația Vitivinicolă cu Denumire de Origine Protejată "DEALUL CRAVEȚ", MD
MD-5810, Budăi, Telenești, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

33 - vin, vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

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 pedoclimatice, 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.

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/dm³) și concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe decimetru cub (g/dm³) trebuie să corespundă tabelului 1 conform Caietului de sarcini;

Tabelul 1

Nr. d/o	Denumirea categoriei de vin	Condiții de admisibilitate pentru:		
		concentrația alcoolică, % vol.		concentrația în masă a acizilor volatili, g/dm ³
		dobândită	totală	

		acizilor titrabili, g/dm ³			
		albe	albe	albe	albe
1	Vin	Min. 11,0	Max. 15,0	Min. 5,0	Max. 1,08
2	Vin spumant	Min. 9,5	-	Min. 5,0	Max. 0,8
3	Vin spumant de calitate	Min. 10,5	-	Min. 5,0	Max. 0,8
4	Vin spumant de calitate de tip aromat	Min. 6,0	Min. 10,0	Min. 5,0	Max 0,8.

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

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu DOP "DEALUL CRAVEȚ" 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.
- La fabricarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat se admit următoarele soiuri de struguri: grupa Muscat; grupa Traminer; Fetească Regală; Floricica; Viorica; Legenda.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Tehnologia de cultivare a viței-de-vie

Tehnologia de cultivare a viței-de-vie pentru producerea strugurilor destinați fabricării vinurilor cu DOP "DEALUL CRAVEȚ" 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 îngrășămintă 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.

Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin trebuie să corespundă limitelor stabilite în tabelul 2 conform Caietului 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

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. 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.

Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare

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

Concentrația minimă în masă a zaharurilor, în struguri destinați fabricării diferitor categorii de vinuri, trebuie să corespundă cerințelor specificate în tabelul 3 conform Caietului 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, vin spumant de calitate de tip aromat.	170

Schema tehnologică de fabricare a vinurilor

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 conform Caietului de sarcini.

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 conform Caietului de sarcini și a altor indici de calitate stabiliți la discreția vinificatorului.

Recoltarea strugurilor poate fi efectuată atât manual cât și mecanizat.

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

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

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 conform Caietului 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.

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.

Condiții de depozitare și ambalare a vinurilor

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

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 sunt confecționate din materiale ce asigură păstrarea calității și siguranței vinurilor.

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

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.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

s. Budăi și s. Crăsnășeni, raionul Telenești, Republica Moldova

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, renumele 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 bazinului 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 aromă delicată și suavă a florilor de viță-de-vie cu gust semiaromat, echilibrat, amplu și lung, bazat pe o bună îmbinare între alcool, aciditate și tanin. Aciditatea specifică zonei Dealul Craveț îi conferă prospețime și vioiciune deosebită caracteristic arealului Dealul Craveț.

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 - lutoargilos, cenușiu molic luto-nisipos, erodat puternic lutos).

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 -3,5°C — -4°C, iar în luna iulie de + 21.8°C — +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.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Vinurile cu DOP "DEALUL CRAVEȚ" îmbuteliate conform pct. 30-33 din Caietul de sarcini trebuie să fie etichetate. Aplicarea etichetei în spate este opțională.

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 Caietul de sarcini.

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3838&cs=25&domain=0>