

APROBAT

Ministrul Agriculturii și  
Industriei Alimentare



Vasile BUMACOV

10 \_\_\_\_\_ 2011

## CAIETUL DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu indicație geografică protejată  
„Ștefan Vodă”

ELABORAT

Asociația Producătorilor de  
Vinuri cu Indicație Geografică  
„Ștefan Vodă”



Președinte Victor Captari

10 iunie 2011

**1. Prezentul CAIET DE SARCINI** se referă la producerea vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.

## **2. Denumirea care beneficiază de protecție.**

Denumirea cu indicația geografică protejată „Ștefan Vodă” (în continuare - IGP „Ștefan Vodă”) se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în aria geografică delimitată pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

## **3. Delimitarea ariei geografice pentru fabricarea vinului cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.**

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă” se întinde pe un teritoriu geografic delimitat, conform Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare Nr. 105 din 10 iunie 2011, ce are o suprafața de 10 mii ha și cuprinde localitățile din raioanele: Căușeni, Cimișlia, Basarabeasca, Ștefan Vodă. Suprafața totală a ariei geografice este de 40 mii ha.

Harta delimitării ariei geografice se anexează.

## **4. Elementele care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă” și aria geografică.**

4.1 Calitatea, reputația și caracteristicile vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă” produse în aria geografică delimitată se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

4.2 Factorul natural caracteristic este aria geografică situată în regiunea Ștefan Vodă cu înălțimea de 120-160 m, insolație intensă în tot timpul anului - 2270 ore, cu soluri cernoziomuri obișnuite și carbonatate bogate în humus -150-190 t/ha, microelemente, etc.

4.3 Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant vestică, estică și nord-estică, cu excepții sud-estică.

4.4 Varietatea distinctă de situații topoclimatice: temperatura medie anuală 10-11°C, suma temperaturilor active 3100-3250°C, suma precipitațiilor anuale 390-450 mm, suma precipitațiilor active 250-300 mm.

## **5. Tehnologia de cultivare a viței de vie pentru vinurile cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.**

5.1 Tehnologia de cultivare a viței de vie include:

- 1) densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) - 1904-3200;
- 2) golurile în plantațiile viticole – de cel mult 15 % ;
- 3) puritatea soiului - 85 %;
- 4) întreținerea plantațiilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu îndrumări agrotehnice și alte acte normative ce asigură obținerea materiei prime de o calitate înaltă;
- 5) forma de conducere a butucului - cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini sau unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală;
- 6) încărcătura la butuc - numărul de ochi viabili la butuc – 30 – 50;
- 7) fertilizarea solului se face prin administrarea îngrășămintelor organice o dată la 5-6 ani, precum și prin administrarea de îngrășămintă chimice în doze recomandate;
- 8) selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor precum și a dozelor utilizate se vor efectua în baza propunerilor specialiștilor din domeniul protecției plantelor;
- 9) irigarea: admisă numai în anii secetoși la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, 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);
- 10) reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați.

## 6. Soiurile de struguri.

**Soiurile albe:** Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Gris, Feteasca alba, Riesling, Aligote, Rcațiteli, Furmint, Pinot Blanc, Viognier.

**Soiurile roșii:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Gamme Freo, Saperavi, Traminer roz, Pinot Meunier, Feteasca Neagră, Rara Neagră, Albarosa, Marselan, Syrah, Carmenere, Petit Verdot, Negroamaro, Alibernet, Montepulciano.

## 7. Producția maximă de struguri la hectar.

1) 12 t/ha pentru soiurile: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Traminer roz, Pinot Blanc, Viognier.

2) 15 t/ha pentru soiurile: Pinot Gris, Feteasca albă, Riesling, Aligote, Rcațiteli, Furmint, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Gamme Freo, Pinot Meunier, Feteasca Neagră, Rara Neagră, Albarosa, Marselan, Syrah, Carmenere, Petit Verdot, Negroamaro, Alibernet, Montepulciano

## 8. Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare.

1) Concentrația în masă a zaharurilor constituie cel puțin, pentru soiurile de struguri roșii - 180 g/dm<sup>3</sup>, pentru soiurile de struguri albe - 175 g/dm<sup>3</sup>.

2) Caracteristicile de inofensivitate ale strugurilor destinați producerii vinurilor de struguri cu indicația geografică protejată „Ștefan Vodă” trebuie să corespundă legislației în vigoare.

## 9. Randamentul în vin.

Randamentul în vin exprimat în decalitri la o tonă de struguri (dal/t) la producerea vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă” trebuie să fie de cel mult 60.

## 10. Tehnologia de fabricare a vinurilor.

*Culesul strugurilor* se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul zaharurilor în struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

*Transportul strugurilor* de pe plantațiile de viță de vie la întreprinderile de prelucrare se efectuează cu transport auto sau cu alte tipuri de transport în bene de oțel inoxidabil sau ambalaj de lemn. Înălțimea stratului de struguri în bena de transport trebuie să fie de cel mult 80 cm. Intervalul de timp de la cules până la prelucrare trebuie să nu depășească 4 ore pentru a evita oxidarea strugurilor. La transportare se recomandă sulfitearea parțială a strugurilor.

*Prelucrarea strugurilor* trebuie să se facă evitând pe cât posibil suprazdrobirea și fărâmițarea ciorchinilor și semințelor. La prelucrarea strugurilor se utilizează procesele și procedeele tehnologice conform documentelor normative și tehnologice în vigoare.

*Desciorchinarea* este obligatoriu. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor utile din pulpă și pieliță în timpul fermentației, evitând strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

*Macerării mustului pe boștină* este supusă mustuiala provenită din soiurile aromatice albe, timp de la 2 până la 48 h cu omogenizarea periodică a acestuia în scopul extragerii substanțelor fenolice și aromatice. Se admite enzimarea boștinei.

*Fermentarea - macerarea mustuiei* se realizează la soiurile roșii în vase speciale (cuve autovidante, cianuri din stejar, reactoare, vase cu doua camere, fermentatoare sub CO<sub>2</sub>, fermentatoare rotative sau alt utilaj permis pentru acest procedeu tehnologic).

Se admite în timpul macerării mustului utilizarea preparatelor enzimatice pectolitice și folosirea taninelor pentru fixarea culorii la decizia laboratorului întreprinderii.

*Presarea boștinei* se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu IGP „Ștefan Vodă”.

Se admite la producerea vinurilor roșii *scurgerea mustului* răvac pe cale gravitațională la scurgătoare dinamice, șnecul cărora trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

*Sulfitearea* se va face asupra strugurilor, mustuiei sau mustului și va asigura un conținut de până la 100 mg/l dioxid de sulf total.

*Asamblarea* se face numai între mustul răvac și cel de la presarea I.

*Bentonizarea sau enzimarea* mustului se admite după transvazarea lui în vasele de

limpezire.

*Decantarea mustului* se face după limpezire.

*Administrarea de levuri* se efectuează în vasele de fermentare sub formă de maia sau de levuri liofilizate trebuie să asigure o populație viabilă de levuri specializate.

*Supravegherea și conducerea fermentației* se va realiza prin controlul permanent al temperaturii, pentru a o menține sub 18°C la vinurile albe și sub 28°C la vinurile roșii. La vinurile aromate și cu arome subtile se va conduce fermentația sub 17°C.

Vinurile se trag de pe depozitul de drojdii după terminarea fermentației alcoolice.

*Fermentarea malolactică* pentru vinurile roșii este obligatorie.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperatura nu mai mare de 18°C. Se permite la necesitate îmbogățirea vinurilor roșii cu oxigen prin aerație.

*Maturarea vinurilor* albe, roze și roșii este efectuată în vase tehnologice (butoaie, budane, vase din materiale inerte) de diferită capacitate, în conformitate cu reglementările în vigoare, în dependență de factorii de producere, tipul produsului, direcția de comercializare, etc. Durata de maturare pentru vinurile maturate albe și roze este de minimum 6 luni, pentru vinurile maturate roșii – minim 12 luni.

*Stabilizarea tartrică* este obligatorie.

*Îmbutelierea* se va face în condiții sterile, la rece.

### 11. Procedee tehnologice interzise:

- 1) tratamentele de cleire albastră (demetalizarea);

### 12. Materie primă și materiale.

Pentru fabricarea vinurilor cu indicația geografică protejată „Ștefan Vodă” se utilizează următoarea materie primă și materiale auxiliare:

- struguri proaspeți destinați prelucrării industriale conform standardului SM 84;
- maia de levuri indigene;
- levuri active uscate pentru industria vinicolă, conform documentelor normative în vigoare;
- preparate enzimatice, conform documentației normative în vigoare;
- dioxid de sulf lichid tehnic (E-220), conform GOST 2918;
- gelatină alimentară, conform GOST 11293;
- bentonite pentru industria vinicolă, conform PT MD 67-02934365-165;
- bacterii lactice, conform documentației normative în vigoare;
- carton filtrant pentru lichide alimentare conform GOST 12290
- diatomit – kieselgur, conform documentației normative în vigoare.

Se admite utilizarea materialelor provenite din import sau altor materiale, avizate de Serviciul Sanitar – Epidemiologic de Stat al Republicii Moldova și verificate privind valabilitatea tehnologică în modul stabilit.

### 13. Descrierea vinurilor de struguri albe și roșii cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.

#### 13.1 Vinurile în funcție de denumirea soiului de struguri se fabrică conform tabelului 1.

Tabelul 1

Denumirea vinului	Denumirea soiului de struguri (sinonime utilizate)
<b>Vinuri albe</b>	
Aligote	Aligote
Chardonnay	Chardonnay
Feteasca	Feteasca albă (Feteasca)
Furmînt	Furmint
Muscat Ottonel	Muscat Ottonel
Pinot Blanc	Pinot Blanc
Pinot Gris	Pinot Gris (Pinot sur)

Pinot	Grupa Pinot
Rcatiteli	Rcațiteli
Riesling	Riesling
Sauvignon sau Sauvignon Blanc	Sauvignon (Sauvignon Blanc)
Viognier	Viognier
Traminer	Traminer roz
<b>Vinuri roșii</b>	
Albarosa	Albarosa
Alibernet	Alibernet
Cabernet Sauvignon sau Cabernet	Cabernet Sauvignon (Cabernet)
Cabernet Franc	Cabernet Franc
Carmenere	Carmenere
Codru	Cabernet, Merlot
Feteasca Neagră	Feteasca Neagră
Game Freo	Game Freo (Game)
Malbec	Malbec
Marselan	Marselan
Merlot	Merlot
Montepulciano	Montepulciano
Negroamaro	Negroamaro
Petit Verdot	Petit Verdot
Pinot Noir	Pinot Noir (Pinot Franc, Pinot Nero)
Pinot Meunier	Pinot Meunier
Rara Neagră	Rara Neagră
Saperavi	Saperavi
Syrah	Syrah
<b>Vinuri roze</b>	
Cabernet Sauvignon sau Cabernet	Cabernet Sauvignon (Cabernet)
Cabernet Franc	Cabernet Franc
Merlot	Merlot
Pinot Noir	Pinot Noir (Pinot Franc, Pinot Nero)
Traminer roz	Traminer roz

### 13.2 Caracteristicile organoleptice ale vinurilor :

- 1) limpiditate - limpezi, fără sediment și particule în suspensie;
- 2) culoare:
  - pentru vinurile albe - de la pai deschis cu nuanțe verzui până la aurie;
  - pentru vinurile roșii - de la roșu deschis cu nuanțe violete până la roșu închis cu nuanțe cărămizii;
- 3) buchet - tipic soiului, fără nuanțe străine;
- 4) gust - tipic soiului, fără nuanțe străine.

### 13.3 Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor conform tabelului 3.

Tabelul 3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Concentrația alcoolică, % vol. - vinuri albe și roze - vinuri roșii	Min.: 11,0 11,5
Concentrația în masă a zaharurilor, g/dm <sup>3</sup>	Max 4,0
Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, g/dm <sup>3</sup>	4,5 - 7,0
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm <sup>3</sup> - vinuri albe și roze - vinuri roșii	Max. 1,0 1,2
Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm <sup>3</sup> - vinuri albe și roze - vinuri roșii	Min.: 16 18
Concentrația în masă a acidului sulfuros total, mg/dm <sup>3</sup>	Max. 200
Concentrația în masă a acidului citric, g/dm <sup>3</sup>	Max. 1,0
Concentrația în masă a fierului, mg/dm <sup>3</sup>	Max. 10
Concentrația în masă a diglicozidului malvidinei, mg/dm <sup>3</sup> , pentru vinurile roșii	Max. 15

Nota - conform Regulamentului comisiei de degustare

**13.4 Fracțiunile masice de elemente toxice** nu trebuie să depășească limitele stabilite de legislația în vigoare sau în contractele de livrare.

#### 14. Examenarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică.

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică „Ștefan Vodă” este realizată conform Regulamentului cu privire la controalele reciproce aprobat de către Adunarea generală a asociației.

Testarea organoleptică este asigurată de către Comisia de degustare constituită la propunerea asociației de producători din aria geografică delimitată „Ștefan Vodă” și care activează conform Regulamentului aprobat de către Adunarea generală a asociației.

#### 15. Condiții de ambalare ale vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.

15.1 Ambalarea vinurilor se efectuează conform actelor normative în domeniu.

15.2 Închiderea ambalajelor se face cu dop de plută și cu materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată, pe care este înscrisă denumirea întreprinderii producătoare.

#### 16. Reguli specifice de etichetare ale vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”.

Etichetarea ambalajului vinurilor cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă” se efectuează conform legislației în vigoare.

1. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică „Ștefan Vodă” se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- a) denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- b) produs în Republica Moldova;
- c) denumirea categoriei de produs;

- d) vin cu indicație geografică protejată „Ștefan Vodă”;
- e) concentrația alcoolică dobândită de „ % vol.” și poate fi precedată de abrevierea „alc”;
- f) mențiunea – “conține dioxid de sulf”;
- g) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în litri;
- h) data ambalării și numărul lotului;
- i) denumirea și adresa producătorului/îmbuteliatorului;

2. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică „Ștefan Vodă” pot fi folosite și următoarele indicații facultative:

- a) simbolul mărcii “Barza Albă în Zbor”;
- b) anul de recoltă, cu condiția că vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- e) denumirea și adresa importatorului;
- f) codul de bare al produsului;

### **17. Declasarea vinului cu indicație geografică „Ștefan Vodă”.**

Declasarea vinului cu indicația geografică “Ștefan Vodă” se face:

- 1) de către producători;
- 2) de către autoritatea de reglementare în domeniul vitivinicol.

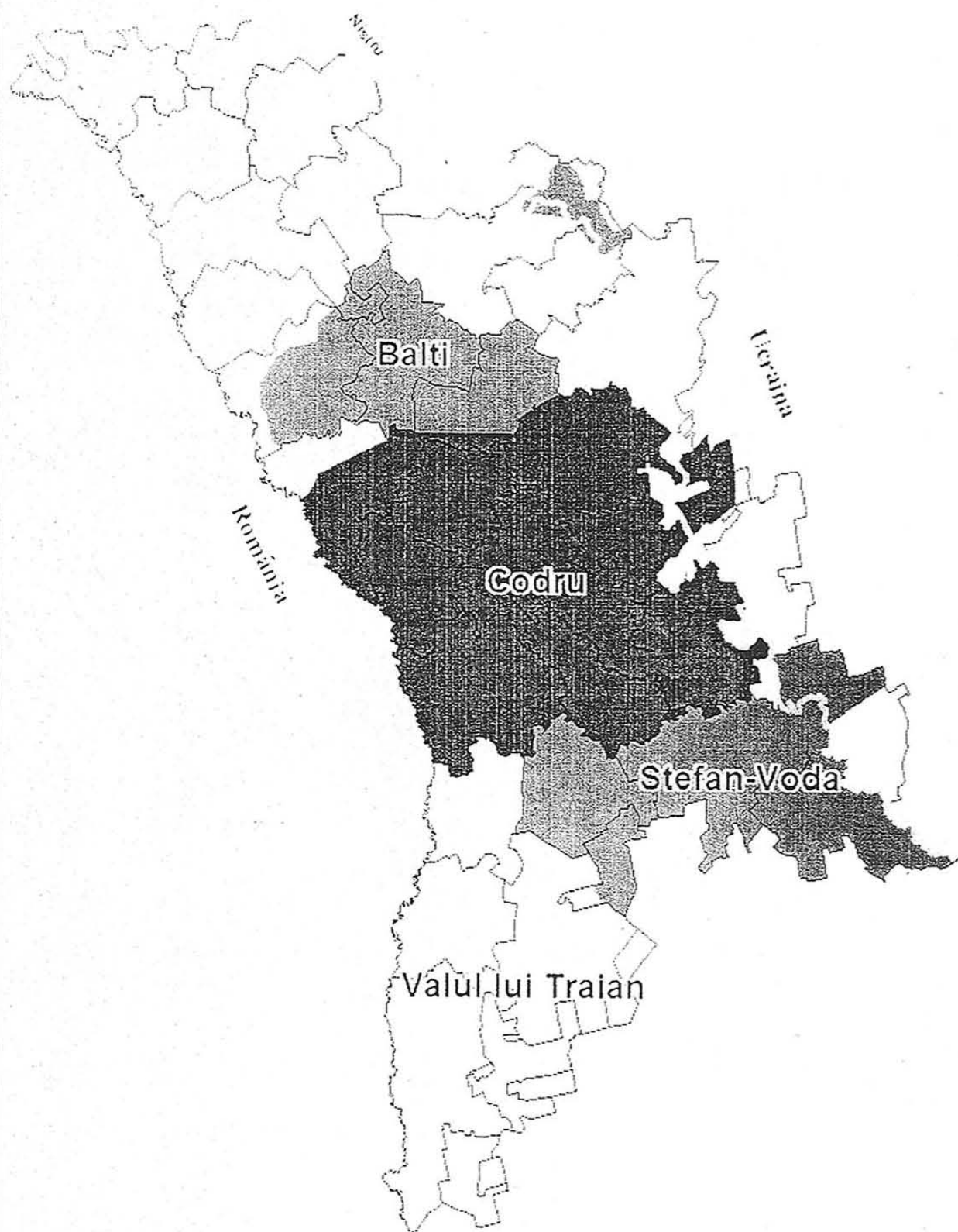
### **18. Autoritatea abilitată pentru control.**

Controlul respectării prezentului caiet de sarcini (control extern) este efectuat de către:

- Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare;
- Inspectoratul de Stat pentru supravegherea Producției Alcoolice (Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentate);

# HARTA

indicațiilor geografice pentru producerea vinurilor de struguri



Scara 1 : 1 500 000

Institutul Științifico-Practic  
de Horticultură  
și Tehnologii Alimentare

Laboratorul Ecologie și Amplasarea  
Plantațiilor Perene

2011