

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

ȘTEFAN VODĂ

II. SOLICITANT

Asociația Producătorilor de Vinuri cu Indicația Geografică ȘTEFAN VODĂ, MD
Str. M. Stanciu nr. 17,
MD-4301, Căușeni, Republica Moldova

III. CLASA / PRODUSUL

NCL (10)
33 - vinuri

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Vinuri obținute din struguri produși în aria geografică delimitată.

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

Soiuri 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.

1) limpiditate - limpezi fără sediment și particule în suspensie.

2) culoare:

pentru vinuri albe – de la culoarea paiului cu nuanțe verzui până la auriu;

pentru vinuri 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.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Concentrația în masă a zahărului constituie minimum:

- pentru soiurile de struguri albi – 175 g/dm³

- pentru soiurile de struguri roșii – 180 g/dm³

Randamentul în vin exprimat în decaltri la o tonă de struguri (dal/l) la producerea vinurilor din struguri proaspeți destinați prelucrării industriale conform standardului SM 84 nu poate depăși 60.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

La Prelucrarea strugurilor zdrobirea trebuie să fie cât mai puțin intensă, iar ciorchinele și semințele să rămână intacte. Pentru aceasta se vor utiliza procesele și procedeele tehnologice conform documentelor normative și tehnologice în vigoare.

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

Macerarea – macerării mustului pe boștină este supusă mustuiala provenită din soiurile aromatice albe, care durează 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 mustuielii se realizează la soiurile roșii în vase speciale (cuve autoxidante, cianuri din stejar, reactoare, vase cu două camere, fermentatoare sub CO₂, fermentatoare rotative sau alt utilaj permis pentru acest procedeu tehnologic).

În timpul macerării mustului, la decizia laboratorului întreprinderii, se admite utilizarea preparatelor enzimatice pectolitice și folosirea taninurilor pentru fixarea culorii.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor.

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

Sulfitatea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului și va asigura în total un conținut de până la 100 mg/l de dioxid de sulf.

Asamblarea se face numai între mustul ravac 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 și 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 fermentația se va conduce la temperatura de 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 se vor stoca la o temperatură nu mai mare de 18°C. La necesitate se permite îmbogățirea vinurilor roșii cu oxigen prin aerație.

Maturarea vinului se va face în decurs de minimum 6 luni, pentru vinurile albe, și 12 luni pentru vinurile roșii, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Maturarea poate fi făcută atât în baricuri, cât și în budane.

Stabilizarea tartrică este obligatorie.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică pentru producerea vinurilor se întinde pe un teritoriu geografic delimitat, conform Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 105 din 10 iunie 2011, cu o suprafață de 10 mii ha și cuprinde localitățile din raioanele Căușeni, Cimișlia, Basarabeasca, Ștefan Vodă.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, reputația și caracteristicile vinurilor produse în aria geografică delimitată se datorează în mod esențial mediului geografic cu factorii săi naturali și umani.

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, circa 150-190t/ha, microelemente etc.

Plantațiile vinicole beneficiază de expoziție predominant vestică, estică și nord-estică, cu

excepția sud-estică.

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

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

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

În etichetarea vinurilor cu indicația geografică "Ștefan Vodă" se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- a) denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- b) mențiunea „produs în Republica Moldova”;
- c) denumirea categoriei de produs;
- d) vin cu indicație geografică protejată "Ștefan Vodă”;
- e) concentrația alcoolică dobândită de " % vol." 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;

X. ALTE CONDIȚII

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 ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut cel puțin 85% din soiul respectiv;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție;
- e) denumirea și adresa importatorului;
- f) codul de bare al produsului.

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3210&cs=1&domain=1>

Anexa

Denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu indicația geografică protejată „Ștefan Vodă”

1. Sălcuța S.R.L., întreprindere mixtă, MD
MD-4323, Sălcuța, Căușeni, Republica Moldova
2. MEZALIMPE S.R.L., MD
Răscăieții Noi, Ștefan Vodă, Republica Moldova
3. CRAMA DOMNEASCĂ S.R.L., MD
Str. N. Costin nr. 61, bloc 3, MD-2068, Chișinău, Republica Moldova
4. SUVOROV VIN S.R.L., întreprindere cu capital străin, MD
Str. Tighina nr. 8 A, MD-4301, Căușeni, Republica Moldova
5. AMPELOS S.R.L., MD
MD-4218, Crocmaz, Ștefan Vodă, Republica Moldova
6. VINĂRIA PURCARI S.R.L., întreprindere mixtă
MD-4229, Purcari, Ștefan Vodă, Republica Moldova
7. SAITI S.A., MD
MD-4322, Saiti, Căușeni, Republica Moldova
8. TUDOR VIN S.A., MD
MD-4329, Tudora, Ștefan Vodă, Republica Moldova
9. Vinaria Volontiri S.A., MD
MD-4241, Volontiri, Ștefan Vodă, Republica Moldova
10. LION-GRI S.R.L., întreprindere mixtă Moldova-SUA, MD
Str. Muncești nr. 801, MD-2029, Chișinău, Republica Moldova
11. Cimișlia S.A., agrofirmă, MD
Str. V. Alecsandri nr. 77, MD-4101, Cimișlia, Republica Moldova
12. Panta Alexandru Firladeni, gospodărie țărănească, MD
MD-4314, Fîrlădeni, Căușeni, Republica Moldova
13. Saic-Dar-Vin S.R.L., societate comercială, MD
MD-4326, Totuz, Căușeni, Republica Moldova
14. DARANUTA-SERV S.R.L., MD
MD-4326, Totuz, Căușeni, Republica Moldova
15. BRAVO WINE S.R.L., MD
Str. Meșterul Stanciu, MD-4301, Căușeni, Republica Moldova

16. JAVGURVIN S.A., MD
MD-4123, Javgur, Cimișlia, Republica Moldova
17. BASARABIA LWIN INVEST S.R.L., întreprindere mixtă, MD
Str. Karl Marx nr. 205, MD-7602, Basarabeasca, Republica Moldova
18. ALIDARED-COM S.R.L., MD
MD-4329, Zaim, Căușeni, Republica Moldova
19. ASCONI S.R.L., firmă comercială de producție
MD-6824, Puhoi, Ialoveni, Republica Moldova
20. GHERGHELEJIU SERGHEI IVAN-HAGIMUS, gospodărie țărănească, MD
MD-4319, Hagimus, Căușeni, Republica Moldova
21. GAVRILOV ION, întreprindere individuală, MD
MD-4229, Purcari, Ștefan Vodă, Republica Moldova
22. LEUNTEA-VIN, întreprindere individuală, MD
MD-4221, Grădinița, Căușeni, Republica Moldova
23. VINARII RASCAIETENI S.A., MD
MD-4230, Răscăieți, Ștefan Vodă, Republica Moldova