

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

CODRU

II. SOLICITANT

Asociația Vitivinicolă a Regiunii Geografice Delimitate "CODRU", MD
Str. Ion Creangă nr. 25,
MD-2064 Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA / PRODUSUL

NCL (10)

33 - vinuri albe, roze și roșii; vinuri licoroase; vinuri spumante; vinuri spumante de calitate; vinuri spumante de calitate de tip aromat; vinuri petiante; vinuri perlante; vinuri din struguri stafidiți; vinuri din struguri supracopți.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

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

- 1) vinuri, vinuri din struguri stafidiți, vinuri din struguri supracopți, vinuri petiante și vinuri perlante:
 - *seci* – 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;
 - *demiseci* – 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 că 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;
 - *demidulci* – dacă concentrația în masă a zaharurilor este mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm^3 ;
 - *dulci* – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 45 g/dm^3 ;
- 2) vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aroma:
 - *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/dm³;
- *dulce* – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 50 g/dm³.

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 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 două sau mai multe soiuri de struguri, caracteristicile organoleptice trebuie să prezinte tipicitate față de soiul mai aromat sau față de soiul cu pondere 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.

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 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 roze** – sunt de culoare de la roz-pai până la roz cu reflexe ale nuanțelor de zmeură și petalelor (lemnului) de măcieș, buchetul este marcat prin arome de fructe proaspete (piersic, caise, pomușoare de pădure) și sevei de gorun pe un fondal mineral. Gustul este moale, fructuos, proaspăt și răcoros;

3) **vinurile roșii** – se caracterizează prin culoare roșie-rubinie (sau nuanțe de vișiniu, rodie) cu reflexe violacee care virează spre cărămiziu, ca rezultat al maturării. Buchet original și fin, cu note de fructe roșii de pădure (coacăză neagră, zmeură, mure, vișine și prune sălbatic) și condimente dulci (scorțișoară, piper roșu gras), gust lejer, suplu, rotund și catifelat;

4) **vinurile licoroase** – sunt de culoare de la galben-pai până la chihlimbariu – pentru albe, de la roz-deschis până la roz-închis – pentru roze, de la roșu până la roșu-închis – pentru roșii. Buchetul este evoluat, bogat, rezultat primordial din procedeele tehnologice de fabricare, care este caracterizat prin note tranzitorii de la nucușoare, fructe uscate și flori – pentru albe până la prune uscate și ciocolată – pentru roșii;

5) **vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, vinurile petiante și vinurile perlante** - sunt tipice pentru aria geografică delimitată "CODRU", iar după condițiile pedo-climaterice, structura sortimentului viilor și tradiție, au condițiile optime de fabricare. Aceste vinuri, în funcție de soiurile folosite în asamblaje, se caracterizează prin culoare de la galben-pai până la galben auriu – pentru albe, de la roz-pai până la roz – pentru roze și de la roșu până la roșu-rubiniu – pentru roșii. 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;

6) **vinurile din struguri stafidiți** – sunt vinuri cu conținut sporit în alcool și extractivitatea ridicată, cu gust plin, moale. Aceste vinuri sunt, ca regulă, cu zahăr restant, și în funcție de soiurile folosite, posedă culoarea de la galben-auriu (pentru vinurile albe) până la roșu-cărămiziu (pentru vinurile roșii). Buchetul complex al acestor vinuri este caracterizat prin note intense de stafide, miere de toamnă, fructe uscate. De

regulă, notele fine de vanilie și cocos de la maturarea acestor vinuri în prezența stejarului, înnobilează complexitatea buchetului;

7) **vinuri din struguri supracopți** – sunt vinuri, fabricate după tehnologii speciale din struguri botritizați sau înghețați, cea ce le conferă proprietăți organoleptice distinctive.

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 de note de stejar nobil.

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

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

1) după concentrația alcoolică, exprimată în procente din volum (% vol.), determinată la temperatura de 20°C, concentrația în masă 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), nu trebuie să depășească limitele expuse în tabelul nr. 1:

Tabelul nr. 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/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.	Max.
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.	Max.
7	Vinuri perlante	Min. 7,0		Min. 9,0		Min. 5	Min. 4	Max.	Max.
8	Vinuri din struguri stafidiți	Min 9,0		Min. 16,0		Min. 4	Min. 4	Max. 1,8	

9	Vinuri din struguri supracopți, iar pentru cele obținute din struguri supracopți, înghețați și/sau botritezați	Min 12,0	Min. 15,0	Min. 4	Min. 4	Max. 1,8
		Min 5,5	Min. 15,0	Min. 4	Min. 4	Max. 1,8. Se admite depășirea de max. 1,8 cu condiția ca aceasta să nu aibă impact negativ supra calității vinului

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

V. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu IGP "CODRU" sunt următoarele:

1) **soiuri cu boabe albe:** Aligote, Alb de Onițcani, Bianca, Chardonnay, Chenin Blanc, Fetească Albă, Fetească Regală, Floricica, Glera, Hibernat, Kerner, Legenda, Luminița, Muscat Frontignan, Muscat de Ialoveni, Muscat Ottonel, Muller Turgau, Perveneț Magaracea, Pinot Blanc, Pinot Mener, Riesling de Rhin, Riton, Rkațiteli, Sauvignon, Silvaner, Solaris, Suholimanski Belii, 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.

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

Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin dintr-o tonă de struguri nu trebuie să depășească limitele expuse în tabelul nr. 2:

Tabelul nr. 2

Categorii de vinuri	Producția maximă de struguri la hectar (t/ha)	Randamentul maxim (dal/t)
Vinuri albe și/sau roze	15	65,0
Vinuri roșii	12	60,0
Vinuri spumante, vinuri 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 supracopți, inclusiv înghețați și/sau botritezați	8	50,0

Producția maximă de struguri la hectar, expusă în tabelul nr. 2, este stabilită cu condiția că 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.

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.

Strugurii destinați producerii vinurilor cu IGP "CODRU", în funcție de tehnologia aplicată, după aspectul exterior trebuie să fie curați, sănătoși, de același soi sau din amestec de soiuri, după caz – înghețați, supracopți, parțial stafidiți sau botritizați.

Concentrația minimă în masă a zaharurilor, în strugurii destinați fabricării diferitor categorii de vinuri, trebuie să corespundă cerințelor specificate în tabelul nr. 3:

Tabelul nr. 3

Categoriile de vinuri	Concentrația în masă a zaharurilor în struguri, minimum (g/dm ³)
Vinuri albe și roze	175
Vinuri roșii	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 și/sau botritezați	250

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Fabricarea vinurilor cu IGP „CODRU” este efectuată cu respectarea tehnologiilor de cultivare a viței-de-vie, de prelucrare a strugurilor și de producere a vinurilor.

Plantațiile viticole destinate producerii strugurilor trebuie să respecte următoarele cerințe:

- 1) la înființarea plantației viticole se utilizează material săditor de categorii biologice "certificat" și "standard";
- 2) schema de plantare a plantației este în rânduri cu un interval de 2,0-3,0 m între ele, la o distanță nu mai mare de 1,75 m între butuci;
- 3) densitatea plantației viticole, înființate până la 31.12.2016, trebuie să fie de cel puțin 2200 butuci la ha, iar cele înființate după 01.01.2017 -- de cel puțin 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) golarile în plantațiile viticole – de cel mult 15%;
- 6) plantațiile trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Plantațiile de vie, plantate după 01.01.2017, trebuie să fie cu o puritate de soi de cel puțin 95%.

Plantațiile viticole noi se vor înființa pe pante, cu unghiul de înclinare preferabil 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.

Tehnologia de cultivare a viței-de-vie

Tehnologia de cultivare a viței-de-vie 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) tăierea viței-de-vie trebuie efectuată până la 20 aprilie a anului în curs;
- 3) fertilizarea solului se va efectua prin administrarea îngrășămintelor organice o dată la 5-6 ani, precum și prin administrarea îngrășămintelor chimice în doze recomandate;
- 4) selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor, precum și a dozelor utilizate, se va face în baza propunerilor specialiștilor din domeniul protecției plantelor;
- 5) irigarea se admite numai în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol la adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 m³/ha);
- 6) reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați;
- 7) suprafața foliară pentru vinurile albe este de cel puțin 0,6 m²/kg de struguri recoltați, pentru vinurile roșii – de cel puțin 0,75 m²/kg de struguri recoltați.

Schema tehnologică de fabricare a vinurilor

La fabricarea vinurilor cu IGP "CODRU" sunt respectate procedeele tehnologice autorizate și restricțiile în oenologie, specificate în actele legislative și normative din Republica Moldova.

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 nr. 3 și a altor indici de calitate stabiliți la discreția vinificatorului.

Recoltarea strugurilor este efectuată preponderent manual.

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

În cazul când în aceleași plantații viticole sunt prezenți butuci de soiuri, diferite după aromă și/sau culoarea boabelor de soiul de struguri de bază, culesul acestora se efectuează obligatoriu separat.

Strugurii recoltați manual sau bobițele 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, în următoarele condiții:

- 1) la prelucrarea strugurilor, destinați obținerii vinurilor albe și roșii, vinurilor perlante și vinurilor petiante, desciorchinarea și zdrobirea strugurilor este obligatorie;
- 2) la fabricarea vinurilor roșii cu macerare "carbonică", operațiile de desciorchinare și zdrobire pot fi omise;
- 3) la fabricarea vinurilor roze, vinurilor din struguri stafidiți, vinurilor din struguri supracopți, vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, spumante de calitate și 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.

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 roșii;
- 3) presarea mustuielii cu utilizarea preseii cu șurub, se admite numai pentru fabricarea vinurilor roșii și vinurilor licoroase;
- 4) limpezirea mustului este opțională pentru fabricarea vinurilor roșii, vinurilor licoroase, vinurilor din struguri supracopți și vinurilor din struguri stafidiți;
- 5) 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;
- 6) fermentarea alcoolică se efectuează după cum urmează:
 - a) a mustului limpezit – atât la fabricarea vinurilor albe și roze, cât și la fabricarea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat albe și roze;
 - b) prin macerarea și fermentarea mustuielii a cel puțin $\frac{1}{2}$ din concentrația în masă a zaharurilor în strugurii direcționați la prelucrare – atât la fabricarea vinurilor roșii, cât și a vinurilor materie primă roșii pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat;
 - c) a mustuielii sau a mustului separat – la fabricarea vinurilor licoroase;
- 7) fermentarea alcoolică a mustului și/sau a mustuielii se realizează cu controlul și reglarea operativă a vitezei fermentării și a temperaturii mustului în timpul fermentării. În acest context, producătorii de vin trebuie să posede capacitate și utilaj necesar, care permit reglarea temperaturii;
- 8) temperatura de fermentare a mustului și/sau a mustuielii la fabricarea vinurilor materie primă nu trebuie să depășească:
 - 20°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°C – pentru vinuri albe și roze, vinuri perlante și vinuri petiante;
 - 28°C – pentru vinuri licoroase;
 - 32°C – pentru vinuri roșii;
- 9) temperatura de fermentare secundară nu trebuie să depășească:
 - 18°C – la fabricarea vinurilor spumante albe, vinurilor spumante de calitate albe și vinurilor spumante de calitate de tip aromat;
 - 22°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.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

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, prezentat în anexa nr. 1 din *Caietul de sarcini privind fabricarea vinurilor cu indicație geografică protejată "CODRU"*, omologat prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 93 din 25.05.2017, care include următoarele centre vitivinicole:

Hîncești; Răzeni; Ialoveni; Bulboaca; Chișinău; Românești; Nisporeni; Călărași; Orhei; Telenești; Dubăsari; Tiraspol; Fălești; Bălți; Rașcov.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale vinurilor, produse în aria geografică delimitată "CODRU" și care pot pretinde la atribuirea mențiunii "*indicație geografică protejată "CODRU"*", se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Aria geografică delimitată "CODRU" se caracterizează prin soluri bine aerate, ușoare, cu productivitate limitată. În aria geografică delimitată se evidențiază o diversitate de soluri (cenușii, brune, cernoziomuri obișnuite, tipice, stanice și cambice) stanice și microclimate.

Relieful este puternic fragmentat de o rețea de văi, vâlcele, ravene și, mai ales, de multiple hârtoape caracteristice pentru această regiune. Interfluviile înguste au un aspect de creste și de dealuri. Cantitatea medie anuală de precipitații constituie 550-700 mm, inclusiv precipitații în perioada vegetației – 300-400 mm. Rețeaua hidrografică este bine dezvoltată, fiind reprezentată de râuri mici.

Plantațiile viticole existente sunt amplasate la altitudinea de peste 100 m. Plantațiile sunt situate preponderent pe costișele de expoziție sudică cu înclinare vestică și estică. Vegetația spontană s-a păstrat destul de bine și ocupă suprafețe relativ mari. Pădurile de stejar și fag, stejar și carpen, frasin, arțar, tei ocupă 25% din teritoriul geografic delimitat.

Clima asigură condiții de maturare excepțională a strugurilor, cu insolație de 2100-2200 ore în timpul anului, cu temperatura medie anuală de 10-12°C și suma temperaturilor active de 2900-3100°C. Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie este de minus 3,5 – minus 4°C, iar în luna iulie de 20-21°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.

Calitatea excepțională a strugurilor și a vinurilor este asigurată prin forță de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiție și prin implementarea rațională a noilor tehnologii de cultivare a strugurilor și de producere a vinurilor.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Condiții de ambalare

Vinurile cu IGP "CODRU" 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 inofensivității vinurilor.

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

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 efectueze de către producător.

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.

Vinurile materie primă cu IGP "CODRU" comercializate în vrac se ambalează în ambalaj de transport – cisterne auto, vagoane-cisterne speciale sau în alt ambalaj, confecționat din materiale care asigură păstrarea calității și inofensivității acestora. Ambalajele se închid etanș și se sigilează.

Vinurile și vinurile materie primă cu IGP "CODRU" se depozitează în încăperi curate și aerisite la o temperatură de la 5°C până la

20°C, umiditate relativă de maximum 85%, în condiții ce exclud pătrunderea razelor directe ale soarelui.

Condiții de etichetare

Vinurile cu IGP "CODRU" îmbuteliate trebuie să fie etichetate.

Aplicarea contraetichetei 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 legislative și normative din Republica Moldova, cu următoarele concretizări:

- 1) prezentarea pe etichetă a mențiunii "*indicație geografică protejată*" și a denumirii 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 decât aria indicației geografice "CODRU", constituită din denumirea unității administrative, poate fi utilizată numai dacă cel puțin 85% din 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, 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, Rkațiteli, 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.

X. ALTE CONDIȚII

Condiții de declasare a vinurilor cu IGP "CODRU"

Declasarea unui lot de vin, în cazul când nu sunt respectate cerințele specificate în *Caietul de sarcini privind fabricarea vinurilor cu indicație geografică protejată "CODRU"*, omologat prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 93 din 25.05.2017, 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 declasare, la certificarea vinului, se interzice utilizarea pe etichetă a mențiunii "*indicație geografică protejată "CODRU"*".

Procedura de declasare a unui lot sau a unei părți 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, până la plasarea acestuia pe piață, 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 și volumul produsului declasat;

- 2) la solicitarea ONVV ori de câte ori va dispune de probe cu privire la necorespunderea vinului cerințelor *Caietul de sarcini privind fabricarea vinurilor cu indicație geografică protejată "CODRU"*, omologat prin ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 93 din 25.05.2017;
- 3) în cazul când, ca rezultat al controalelor de stat, se constată necesitatea declasării unui volum de vin cu IGP "CODRU".

La fabricarea vinurilor cu IGP "CODRU" 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 cu IGP "CODRU" cu vinuri provenite din import;
- 4) îmbutelierea tuturor categoriilor de vinuri "la cald".

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3211&cs=2&domain=1>