

## 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 albe, roze și roșii seci și demiseci produse în aria geografică delimitată.

**Soiuri albe:** Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Pinot Blanc, Riesling de Rhin, Aligote, Fetească Albă, Fetească Regală, Rcațiteli, Traminer roz, Muscat Ottonel, Viognier, Viorica, Legenda, Riton, Sortiment alb (care provine din diferite asamblări din soiurile albe menționate).

**Soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Saperavi, Fetească Neagră, Rară Neagră, Sirah, Montepulciano, Pinot Meunier și Gammay Freaux, Sortiment roșu (care provine din diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

Vinurile trebuie să fie sănătoase, fără defecte de miros și gust, limpezi, fără sediment și particule în suspensie.

**Vinurile albe** posedă o culoare de la alb-verzui pînă la galben-auriu. Buchetul este complex și elegant, marcat cu preponderență de arome florale îmbinate reușit cu cele de fructe proaspete (în dependență de soi sau de sortimentul de soiuri utilizate), gustul - echilibrat, plin, fructat, răcoritor.

**Vinurile roze** se caracterizează cu o gamă largă de culori - de la roz-pal, de petale de măceș, somon pînă la culoarea de zmeură, buchetul se distinge prin arome de fructe și pomușoare proaspete (piersici, caise, zmeură, căpșuni ș.a.), gustul este moale, fructat, răcoritor, cu multă prospețime.

**Vinurile roșii** posedă o culoare de la roșu-rodie la roșu vișiniu, cu nuanțe cărămizii în cazul vinurilor mature, în buchet predomină nuanțele de fructe roșii și pomușoare - vișine, coacăză neagră, zmeură, prune uscate și de condimente (în dependență de soi sau de sortimentul de soiuri utilizat), gustul - extractiv și bine structurat, plin, fructat, catifelat, rotund.

### V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Concentrația în masă a zaharurilor în struguri la recoltare trebuie să fie de cel puțin:

- pentru vinurile albe și roze - 185 g/dm<sup>3</sup>;
- pentru vinurile roșii - 195 g/dm<sup>3</sup>.

Randamentul în vin exprimat în decaltri la o tonă de struguri (dal/t) la producerea vinurilor trebuie să fie de cel mult 60 pentru vinurile roșii și 65 pentru vinurile albe și roze.

## VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

*Prelucrarea strugurilor* trebuie să fie efectuată cu evitarea operațiilor mecanice brutale de supra-zdrobire și fărâmițare a ciorchinilor și a semințelor. Se interzice folosirea pompelor cu piston (PMN-28) la transportarea mustuielii.

*Desciorchinarea* este obligatorie. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și a componentelor utile din pulpă și pieliță în timpul fermentației.

*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.

La producerea vinurilor roze se efectuează macerarea pe boștină sau macerarea-fermentarea de scurtă durată, macerarea carbonică a strugurilor sănătoși, presarea directă a strugurilor întregi sau zdrobiți sau scurgerea parțială a mustului din boștina proaspătă.

*Fermentarea – macerarea mustuielii* se realizează la soiurile roșii în vase speciale (cuve autovidante, cianuri din stejar, reactoare, vase cu două camere, fermentatoare sub CO<sub>2</sub>, 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 cu acțiune discontinuă. Se interzice folosirea preselor cu acțiune continuă la prelucrarea strugurilor destinați obținerii vinurilor.

Se admite, la producerea vinurilor roșii, *scurgerea mustului* răvac pe cale gravitațională la scurgătoare dinamice, șnecul cărora are diametrul mare și turație mică.

*Sulfitatea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului și va asigura un conținut de până la 100 mg/dm<sup>3</sup> dioxid de sulf total.

*Asamblarea* se face numai între mustul răvac și cel de la presarea primei fracții de presă.

*Limpezirea* mustului la fabricarea vinurilor albe și roze este necesară și recomandată.

*Bentonizarea sau enzimarea* mustului se admite după transvazarea lui în vasele de limpezire. Nu se recomandă bentonizarea mustului obținut din soiuri aromatice.

*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 aromatice 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.

Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după finalizarea fermentației alcoolice.

*Fermentarea malolactică* pentru vinurile roșii este obligatorie. Conținutul în acid malic în vinurile roșii înainte de îmbuteliere nu trebuie să depășească valoarea de 0,5 g/dm<sup>3</sup>.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor efectua, evitându-se contactul cu aerul, iar stocarea și păstrarea vinurilor se va realiza la temperatura de la plus 5 °C până la plus 20 °C în condiții ce exclud pătrunderea razelor solare directe.

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

## 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.

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

Predomină 3 forme de relief: câmpii, coline și terase de-a lungul râului Nistru. O formă de relief specifică reprezintă unitatea dintre văi și dealuri.

Clima este influențată de briza dinspre Marea Neagră și de râul Nistru. Datorită microclimei, care se formează sub influența suprafeței acvatice a râului Nistru, cultivarea viței-de-vie, mai cu seamă a soiurilor cu bob negru, aici este răspândită de veacuri.

Totalitatea factorilor pedo-climatici favorabili din aria delimitată asigură condiții optimale de maturare a strugurilor.

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

Factorul uman de-a lungul anilor a influențat pozitiv dezvoltarea viticulturii și vinificației în aria delimitată.

Conform datelor din literatura de specialitate regiunea de Sud a Basarabiei se evidențiază cu o înaltă cultură a viticulturii și vinificației. În anul 1893 în s. Purcari a fost deschisă o școală agricolă cu terenuri experimentale, în care viticultura și vinificația aveau prioritate și care a fost condusă de cunoscuți agronomi și vinificatori, printre care A. Șahnazarov și X. Brunovschii. La sfârșitul secolului al XIX-lea viticultura ia o mare amploare în satele Purcari, Olănești, Crocmaz, Tudora, Răscăieți și Talmaza.

În această regiune se implementau procedee tehnologice noi, care permiteau ameliorarea calității vinurilor. La întreprinderile mai mari strugurii erau sortați – se îndepărtau boabele afectate și strugurii nematurați, se recoltau și se prelucrau separat strugurii de pe partea superioară și inferioară a pantei. Boabele se zdrobeau, în general, numai după desciorchinare. În anul 1891 X. Brunovschii a demonstrat un procedeu și un dispozitiv de prelucrare a butoaielor de stejar cu vapori de apă. Vinificatorii cu experiență utilizau cultura de drojii locale obținută din soiul Rară Neagră, produceau vinuri de cupaj din diferite soiuri (D. Pozdneacov, 1898).

Datele științifice (P. Ungureanu, 1960, P. Macarenco, 1988) demonstrează, că soiul Rară Neagră se cultiva din vremuri străvechi în multe localități din Moldova, dar cele mai bune și renumite vinuri din acest soi, care se realizau la cele mai înalte prețuri, se obțineau în localitățile Purcari, Răscăieți, Leuntea, Talmaza și Căușeni - toate fac parte din aria delimitată.

Această arie geografică s-a proslăvit din vremuri mai vechi cu vinurile sale roșii - de soi și de cupaj, care au dus faima țării în lume.

În cadrul Asociației activează cea mai veche vinărie din Moldova fondată în anul 1827 - Î.M. "Vinăria Purcari" S.R.L.

Tehnologia clasică îmbinată reușit cu elemente ale tehnologiei moderne, ce se transmite prin tradiție din generație în generație, permite menținerea calității vinurilor la un nivel înalt.

## IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Vinurile pot fi comercializate doar îmbuteliate (ambalate).

Îmbutelierea vinurilor poate fi efectuată numai în aria geografică delimitată, în butelii de sticlă cu capacitatea de 0,75 l sau cu altă capacitate conform documentelor normative în vigoare, prin metoda sterilă, la rece.

Închiderea ambalajelor se face cu dop de plută sau cu dopuri din alte materiale admise în comerțul internațional, pe care este înscrisă denumirea producătorului. Dopurile de plută tip aglomerat simplu sunt interzise la îmbutelierea vinurilor.

Etichetarea ambalajului vinurilor se efectuează conform actelor normative, aprobate de către Guvern și conține indicații obligatorii și facultative.

Ambalajele vinurilor sunt dotate în mod obligatoriu cu etichete principale. Aplicarea contraetichetei este opțională.

La etichetarea vinurilor se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- a. denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- b. denumirea categoriei de produs;
- c. mențiunea "Indicație geografică protejată "ȘTEFAN VODĂ";
- d. concentrația alcoolică, valoarea (cifra) urmată de "% vol." și poate fi precedată de abrevierea "alc";
- e. volumul nominal al produsului conținut de butelie exprimat în decimetri cubi (dm<sup>3</sup>), litri (l), centimetri cubi (cm<sup>3</sup>) sau mililitri (ml);
- f. mențiunea "Produs în Moldova" sau "Fabricat în Moldova" (se admite înlocuirea cuvântului "Moldova" cu cuvintele "Republica Moldova");
- g. mențiunea - "conține dioxid de sulf" sau "conține sulfiți";
- h. data ambalării (ziua, luna, anul);
- i. numărul de identificare a lotului, precedat de mențiunea "L";
- j. denumirea și adresa producătorului/ îmbuteliatorului.

## X. ALTE CONDIȚII

La etichetarea vinurilor pot fi folosite și următoarele indicații facultative:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul indicat;
- b) denumirea unui sau a mai multor soiuri de struguri utilizați la producerea vinului cu următoarele precizări:
  - în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri sau sinonimul acestuia, cel puțin 85 % din cantitatea de struguri utilizați trebuie să fie din soiul respectiv;
  - în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri sau sinonimele acestora, 100 % din vin trebuie să fie produs din aceste soiuri; soiurile se indică în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs și cu caractere de aceeași dimensiune;
- c) mențiuni referitoare la diferite metode de producție;
- d) denumirea și adresa importatorului;
- e) codul de bare al produsului.

## **XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI**

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