DOCUMENTUL UNIC

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

I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

ROMĂNEŞTI

II. SOLICITANT

Romăneşti S.A., MD
MD-3728, Romăneşti, Străşeni, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

33 - vin roșu sec.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Caracteristicile organoleptice ale vinului şi vinului materie primă tratat cu DOP „Romăneşti" sunt următoarele:

Caracteristici	Condiţii de admisibilitate
Aspect	Limpede, cu luciu, strălucitor
Culoare	De la roşu la roşu rubiniu
Aroma	Compus, fin, cu nuanţe de toporaşi, plăcut, de intensitate medie, cu note de mure coapte, lemn dulce, note dulci de nucșoară, scorțișoară, vanilie și produse proaspete de panificație.
Gust	Moale, armonios, catifelat, plin, bogat, concentrat, suculent, cu tonuri fructat-condimentate, aciditate proaspătă, taninuri bine integrate şi un final lung, persistent cu nuanţe de fructe negre şi lemn.

Caracteristicile fizico-chimice ale vinului şi vinului materie primă tratat cu DOP „Romaneşti":

Caracteristici	Condiţii de admisibilitate
Concentraţia alcoolică, % vol.	Minim 12.0
Concentraţia alcoolică dobândită, % vol.	Minim 13.0
Concentraţia în masă a zaharurilor, exprimată în zahar reducător, g/dm^3	Maxim 4.0
Concentraţia în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, g/dm^3	Minim 4.0
Concentraţia în masă a acizilor volatili, exprimă în acid acetic, g/dm^3	Maxim 1.2
Concentraţia în masă a extractului sec nereducător, g/dm^3	Minim 20.0

Concentraţia în masă a dioxidului de sulf total, mg/dm^3	Maxim 150
Concentraţia în masă a acidului citric total, mg/dm^3	Maxim 1.0
Concentraţia în masă a diglicozidului malvidinei, mg/dm^3	Maxim 15.0
Concentraţia în masa a fierului, mg/dm^3	Maxim 10

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Vinul roşu sec cu DOP „Romăneşti" este produs din struguri proaspeţi autorizați, destinați prelucrării industriale, ale soiurilor de struguri de vița-de-vie **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** şi **Malbec**, cultivați în aria geografică delimitată, ce se încadrează în microzona viticolă a localităților Romăneşti şi Rădeni din r-nul Străşeni. Utilizarea strugurilor recoltați de pe plantațiile viticole ce nu fac parte din aria geografică delimitată, nu se admite la fabricarea vinului cu DOP,,Romăneşti". Conținutul în zaharuri a strugurilor la recoltare trebuie sa fie de minimum 200 g/dm³.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Tehnologia de cultivare a viţei-de-vie

Metoda de conducere

Plantarea: analiza solului este obligatorie înainte de înființarea plantațiilor viticole. Înființarea plantațiilor viticole se face cu material viticol certificat.

Densitatea în plantații: numărul de plante de viţă-de-vie trebuie să fie de minimum 3030 de plante la hectar.

Modul de susținere a butucilor: suport al plantelor îl constituie şpalierul vertical, compus minimum dintr-un fir (sârmă) de bază şi două (mono sau duble) superioare. Înălțimea suprafeței foliare trebuie să nu fie mai mică decât 0,6 înmulțit cu distanța dintre rânduri, înălțimea suprafeței foliare este măsurată de la primul fir (de bază) şi limita superioară este stabilită la 0,2 m mai sus de firul superior al sistemului de conducere.

Modul de tăiere: plantațiile viticole sunt tăiate conform metodelor tradiționale de cultură a viței-de-vie folosite în arealul viticol central al ţării. Modul de tăiere aplicat, necesar să asigure încărcătura maximă la butuc să nu depășească 30 de ochiuri viabile. Tăierea trebuie să fie efectuată până la 30 aprilie a anului de recoltă.

*Forme de butuci: co*rdon orizontal bilateral cu două tulpini.

Producţia maximă de struguri la hectar: 8,5 t/ha pentru fiecare soi de struguri recoltat.

Pragul de goluri: pragul de goluri în plantațiile viticole, depăşirea căruia provoacă reducerea proporțională a randamentului autorizat, este de 7% maximum.

Puritatea soiului: plantațiile din care se obține vinul cu DOP „Romăneşti" trebuie să posede o puritate de soi de 100%.

Starea culturală a viței-de-vie: parcelele de viţă-de-vie trebuie să fie conduse în așa mod, pentru a asigura o bună stare culturală a plantației, mai ales în ceea ce privește starea fitosanitară şi întreținerea permanentă a fertilității solului.

Reguli de întreținere a plantațiilor viticole

Fertilizarea: utilizarea de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, cât şi prin administrarea de îngrăşăminte minerale în doze recomandate.

Protecția fitosanitară: se va exercita asigurarea în plantațiile viticole a protecției fitosanitare eficiente pentru realizarea unei stări de bună sănătate a strugurilor. Cantitatea, calitatea, frecvența şi perioada de aplicare a produselor fitosanitare la protecția viței-de-vie se va exercita conform protecției de bază în perioada de vegetație.

Irigarea

Irigarea este admisă numai în anii secetoşi, 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).

Sortimentul soiurilor de struguri

Vinul cu DOP „Romăneşti" roşu sec este produs din soiurile de vița-de-vie Cabernet Sauvignon, Merlot şi Malbec, incluse în Catalogul soiurilor de plante al Republicii Moldova şi în Catalogul comun al soiurilor de viță-de-vie al Uniunii Europene. Parcelele de producere pentru produsul respectiv sunt înscrise în Registrul vitivinicol.

Randamente admisibile

Producția maximă de struguri şi randamentul în producţia de vin

La producerea vinului cu DOP ,,Romăneşti" se admite:
- producţia maximă de struguri de fiecare soi - 8,5 tone la hectar;
- producția de vin - 65 dal/tonă struguri procesați.

Intrarea pe rod

Plantațiile vitivinicole intră în rod:
- în al patrulea an după plantare;
- viţa-de-vie în conversie (realtoire) - în al doilea an după altoire.

Tehnologia de producere a vinului cu DOP „Romăneşti”

Vinul roșu sec cu DOP „Românești” este produs în conformitate cu cerințele caietului de sarcini și cu respectarea Regulamentului privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.

Halele pentru vinificare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopuri de producere a vinurilor.

Recoltarea strugurilor: are loc la maturitatea tehnologică și fenolică deplină a strugurilor destinați producerii vinului roșu sec cu DOP „Românești”, când concentrația în masă a zahărului, a acizilor organici şi a substanțelor polifenolice acumulate în bobițe ating optimul necesar dorit. Perioada de recoltare este determinată prin urmărirea procesului de coacere a strugurilor.

Transportul strugurilor: potențialul calitativ al recoltei de struguri este asigurat prin culesul lor manual, selectiv, și transportarea la prelucrare în bună stare sanitară și în condiții, care permit păstrarea fără deteriorare. Se efectuează transportarea cu unități auto sau alte

tipuri de transport, în lăzi speciale cu capacitatea de până la 12 kg fiecare, sau bene de oțel inoxidabil (sau de metal protejat cu materiale inerte). Stratul de struguri în bena de transport nu trebuie să depășească 70 cm. Intervalul de timp de la cules până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

Desciorchinarea/zdrobirea: este etapa inițială, obligatorie la procesarea strugurilor destinați obținerii vinului roșu sec cu DOP „Romăneşti”. Se interzice folosirea zdrobitoarelor centrifugale la prelucrarea strugurilor. Desciorchinarea este obligatorie pentru toate soiurile de struguri procesate separat pentru producerea vinului cu DOP „Romăneşti”.

Transportarea mustuielii: se interzice folosirea pompelor cu piston (tipul PMN 28) la transportarea mustuielii după desciorchinarea și zdrobirea strugurilor.

F*ermentarea-macerarea mustuielii* se realizează în vase speciale (cianuri din stejar, reactoare, vase cu două camere, fermentatoare sub presiune de CO_2, fermentatoare rotative sau alt utilaj permis pentru acest procedeu tehnologic). Se admite în timpul macerării mustului utilizarea preparatelor enzimatice pectolitice și a taninilor pentru fixarea culorii la decizia laboratorului întreprinderii. Supravegherea și conducerea fermentării se va realiza sub controlul permanent al temperaturii, pentru a o menține în limitele de +24°C ... +28°C. Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice cu acțiune discontinuă. Se interzice folosirea preselor cu acțiune continuă la vinurile roșii, scurgerea mustului ravac pe cale gravitațională la scurgătoare dinamice, șnecul cărora are diametrul mare și turație mică.

Fermentarea malolactică.

Fermentarea malolactică pentru vinurile roșii este obligatorie. Conținutul de acid malic în vinurile roșii înainte de îmbuteliere nu trebuie să depășească valoarea de 0,5gr/dm^3.

După derularea procesului de fermentație malolactică vinul se decantează de pe sedimentul depus, se sulfitează prin adiție de metabisulfit de potasiu, doza 0,04-0,08gr/dm^3, în dependență de pH-ul vinului.

Cupajarea vinului materie primă.

Precursoare a procesului de cupajare prezintă evaluarea organoleptica şi determinarea indicilor fizico-chimici ai vinului. Vinul materie primă supus cupajării trebuie să fie sănătos, cu arome fine, fără incursiuni de arome străine, cu nuanţe de soi pronunțate şi să se conformeze cerinţelor indicilor de calitate menţionate față de vinul materia primă.

Vinul materie primă obținut din soiurile de struguri Cabernet Sauvignon, Merlot şi Malbec se amestecă în proporția 60:30:10 procente din volumul total de vin roșu sec cu Denumire de Origine Protejată „Romănești”.

Cupajarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea primei fracții de presă.

Plasarea la maturare.

Maturarea vinului materie primă roșu sec cu DOP „Romănești” are loc în vase de stejar, butoaie sau budane, cu capacitatea de la 225 la 10000 l. Termenul de maturare a vinului se va face în funcție de capacitatea butoaielor. Maturarea vinului în butoaie cu capacitatea de 225 l este de minim 12 luni, iar odată cu mărirea capacității vasului, termenul de maturare va crește.

Învechirea vinului la sticlă: minimun 6 luni.

Cerințe la maturare

Maturarea vinului cu DOP „Romănești” se efectuează în încăperi curate și aerisite, la temperatura de la $+18^0$ C până la $+20^0$ C, în condiții ce exclud pătrunderea razelor solare directe.

Umiditatea aerului în încăpere trebuie să atingă limita de minimum 75%.

Condiționarea/Ambalarea vinului

Vinul tratat, după efectuarea controlului de stabilitate, se direcționează la îmbuteliere. Îmbutelierea se face obligatoriu în condiții sterile, la rece.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică delimitată pentru fabricarea vinului roşu sec cu DOP ,,Romăneşti" se extinde pe teritoriul ce cuprinde zona centrală a Republicii Moldova, în perimetrul suprafețelor agrare a localităților Romăneşti şi Rădeni, raionul Străşeni, identificate conform hărților topografice a parcelelor strugurilor soiurilor de viţă-de-vie Cabernet Sauvignon, Merlot şi Malbec, incluse în Catalogul soiurilor de plante al Republicii Moldova şi în Catalogul comun al soiurilor de viță-de-vie al Uniunii Europene şi înscrise în Registrul Vitivinicol.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Vinurile produse în zona centrală a Republicii Moldova din aria geografică delimitată îşi duc cu demnitate faima de veacuri. Acest fapt se datorează amplasării ariei geografice delimitate, cu relief uşor fragmentat, care se întinde în zona continentală a țării, puțin înclinată spre Marea Neagră de la nord spre sud şi cuprinzând în Centru zona Codru; climă cu temperatură şi umiditate optimă. Din aceste considerente, s-a demarat la finele secolului al XIX, începutul secolului al XX, producerea vinurilor roşii în Basarabia şi prezenţa lor pe piața de consum din afara ei. O continuitate a vinurilor roşii din zona respectivă o prezintă elaborarea vinului cu DOP „Romăneşti".

Diversitatea soiurilor de struguri, cultivați în zona centrală a țării, precum şi procedeele agrotehnice originale aplicate, cu tehnologii moderne de cultivare a strugurilor în aria delimitată, permit obținerea unei recolte de struguri cu calități distincte, cu trăsături specifice ale soiurilor strugurilor roşii, ce contribuie la fabricarea vinurilor materie primă pentru producerea vinului roşu sec cu DOP „Romăneşti". Specificațiile şi particularitățile ariei delimitate conferă produsului note distincte fructate, proaspete şi extractive. Vinul roşu din această arie geografică alcătuieşte dea lungul timpului leagănul vinurilor roşii moldovenești în afara țării.

O trăsătură specifică la fabricarea vinurilor roşii în aria geografică delimitată o constituie îmbinarea caldă a vinului cu stejarul în procesul de maturare în vase de stejar. Aceste momente specifice oferă produsului valoare, eleganță, splendoare şi putere.

Plantațiile viticole bine aerisite, amplasate pe soluri uşoare, care asigură o productivitate agreată, de o calitate ridicată a strugurilor recoltaţi, definesc aria geografică delimitată, opțiune foarte bună în scopul producerii strugurilor la fabricarea vinurilor cu denumire de origine protejată „Romăneşti".

Temperaturile optime, care contribuie esențial la procesul de cultivare şi recoltare a strugurilor, cu o insolație lejeră-intensă, uneori cu temperaturi mai ridicate, însă temperate şi atenuate de fâșiile forestiere adiacente ariei geografice delimitate, asigură condiţii optime de cultivare a strugurilor.

Calitatea, reputația și caracteristicile distinctive fizico-chimice şi organoleptice ale produsului - vinul cu denumire de origine protejată „Românești" – se datorează în mod exclusiv mediului geografic, originii strugurilor proveniți din vița-de-vie de specia *Vitis vinifera* și cultivării acestora în aria geografică delimitată, caracterizată prin factori naturali specifici.

Aria geografică respectivă se extinde pe teritoriul situat în zona de centru a Republicii Moldova, în preajma localităților Romănești și Rădeni, raionul Strășeni.

Un factor esențial în procesul de cultivare a strugurilor îl constituie forța de muncă calificată din aria geografică delimitată, populația locală care, pe parcurs de secole, a moştenit din străbuni, a transmis și a perfecționat măiestria și tradițiile de întreținere, cultivare și ocrotire a plantațiilor viticole, contribuind la obținerea unor recolte de struguri de calitate superioară.

Prin urmare, ansamblul factorilor naturali și umani conferă vinului cu DOP „Romănești" calitățile sale specifice, reputația distinctă și legătura intrinsecă cu zona de origine.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ŞI ETICHETAREA

Etichetarea ambalajului vinurilor cu Denumire de Origine Protejată „Romănești" se efectuează în conformitate cu prevederile art. 25 din Legea viei și vinului nr. 57/2006 și ale HG nr. 356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.

X. ALTE CONDIŢII

Întru asigurarea trasabilității şi monitorizării procesului de producere a vinului cu DOP „Romăneşti", se va ține evidența zilnică, lunară şi anuală a producției fabricate în registrele de evidență vitivinicolă şi vor fi prezentate declarații de recoltă, declarații de producere şi declarații de stoc.

Registrele sunt păstrate timp de minimum 5 ani şi sunt puse la dispoziția organelor de control ale autorităților competente. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic (informatic).

Condițiile de declasare a vinului cu DOP „Romăneşti": Procedura de declasare a vinului cu DOP „Romăneşti" este deschisă şi se aplică la depistarea necorespunderii vinurilor caietului de sarcini ca rezultat al controlului intern sau a controlului extern, care constată o necorespundere a vinurilor cerințelor prevăzute în caietul de sarcini.

Autoritatea desemnată pentru verificarea anuală a respectării caietului de sarcini, pe parcursul întregului ciclu tehnologic, este Organismul de certificare din cadrul IP „Centrul Național Sănătatea Animalelor, Plantelor şi Siguranța Alimentelor".

XI. REFERINŢE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

https://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=1&cs=1&domain=0