

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

DIVIN

II. SOLICITANT

Asociația Obștească a Producătorilor de Divin și Brandy de Moldova, MD
Str. Toma Ciorbă nr. 38, MD-2004, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL (10)
33 - rachiu de vin învechit.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică „DIVIN” (în continuare „Divin”): băutură spirtoasă fabricată exclusiv din **distilat de vin învechit** în contact cu lemnul de stejar cel puțin de trei ani cu condiția respectării prevederilor „Caietului de sarcini”.

În funcție de calitatea și termenul de învechire a distilatelor pentru Divin, Divinurile se împart în următoarele categorii:

- V.S. (Very Special) – fabricate din distilate cu termen minim de învechire de 3 ani;
- V.S.O.P. (Very Super Old Pale) – fabricate din distilate cu termen minim de învechire de 5 ani;
- X.O. (Extra Old) – fabricate din distilate pentru Divin cu termen minim de învechire de 7 ani;
- X.X.O. (Extra Extra Old) – fabricate din distilate cu termen minim de învechire de 20 ani.

Categoria Divinurilor este determinată de termenul de învechire a celui mai tânăr distilat, utilizat la alcătuirea cupajurilor respective.

Caracteristici organoleptice ale Divinurilor, specifice și destinctive pentru fiecare categorie, conform tabelului 1.

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Lichid limpede, fără particule în suspensie și fără sediment.
Culoare	De la aurie deschisă până la chihlimbarie cu diferite nuanțe.
Buchet și gust	Buchet fin floral, de patiserie și fructe albe proaspete, gust plin, puțin astringent – pentru categoriile V.S. și V.S.O.P., care cu vârsta, pentru categoriile X.O și X.X.O., se pronunță ca buchet complex, cu nuanțe de fructe uscate, miere, ciocolată, mirodenii, stejar nobil și note balsamice, cu gustul plin, echilibrat.

Caracteristicile fizico-chimice ale Divinului, conform tabelului 2.

Tabelul 2

	Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
		V.S.	V.S.O.P.	X.O.	X.X.O.
1.	Concentrația alcoolică, % vol.	40-42	40-42	40-44	40-44
2.	Concentrația în masă a zaharului, g/dm ³ , max.	20	120	20	20
3.	Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ , alcool anhidru, max.	2,0	2,0	2,0	2,0
4.	Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³ , max.	1,5	1,5	1,5	1,5
5.	Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³ , max.	5,0	5,0	5,0	5,0

Caracteristicile fizico-chimice specifice:

6.	Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³ alcool anhidru, min.	2,0	2,0	2,0	2,0
7.	Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm ³ , min.	0,5	0,5	0,5	0,5
8.	Densitatea optică, min.	0,3	0,4	0,5	0,7

Notă :

1. Caracteristicile organoleptice, concentrația alcoolică și concentrația în masă a zaharurilor se stabilesc pentru fiecare marcă comercială prin instrucțiunile tehnologice ale producătorului, cu condiția respectării categoriei și limitelor, prevăzute în Caietul de sarcini.
2. Abaterile admisibile pentru produsul îmbuteliat:
±0,3% vol. pentru concentrația alcoolică;
±2 g/dm³ pentru concentrația în masă a zaharurilor.

Concentrația în masă a elementelor toxice trebuie să corespundă cerințelor, stipulate în „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, aprobat prin HG nr. 520/2010.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică „DIVIN” este fabricat conform prevederilor Caietului de sarcini aprobat, prin cupajarea distilatelor de vin învechit, primit de la distilarea vinurilor materie primă, urmată de învechirea distilatelor crude în prezența lemnului de stejar nu mai puțin de 3 ani.

Pentru fabricarea vinurilor materie primă destinate obținerii distilatului pentru Divin se utilizează soiurile de struguri europene și de selecție recentă, cultivate pe teritoriul Republicii Moldova – teritoriul delimitat, primordial:

- soiurile albe - Aligote, Rkațiteli, Feteasca albă, Alb de Suruceni, Bianca, Riton, Sauvignon.

Se admite și utilizarea altor soiuri, inclusiv roșii, cu condiția, ca vinurile materie primă și distilatele primite să asigure calitatea și tipicitatea Divinului.

Strugurii recoltați se dirijează la prelucrare în monosepaj sau amestec de aceste soiuri.

Fabricarea vinurilor materie primă se efectuează conform practicilor și procedeele tradiționale, utilizate în ramura viti-vinicola din Moldova, la întreprinderi luate la evidență ca producători de vinuri în Republica Moldova.

Distilarea vinului materie primă se începe după încheierea procesului de fermentare alcoolică și se termină nu mai târziu de 1 mai al anului succesiv de recoltă.

Distilatele pentru Divin crude (tinere), primite de la distilare, sunt supuse aprecierii organoleptice și testărilor fizico-chimice, după care sunt omogenizate pe partide.

Partidele omogene ale distilatului pentru Divin crude trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice:

- Culoarea – incolor cu sau fără opalescență slabă;
- Aroma – curată, puțin înțepătoare, cu nuanțe ușoare florale, de eteri și uleiuri de fuzel;
- Gust – curat, ușor arzător.

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor pentru Divin crude, înainte de plasarea lor la învechire – conform tabelului 3.

Tabelul 3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Concentrația alcoolică, % vol.	62-72
Concentrația în masă a alcoolilor superiori, g/dm ³ alcool anhidru	1,8-5,0
Concentrația în masă a aldehydelor, exprimată în aldehydă acetică g/dm ³ alcool anhidru	0,03-0,5
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic g/dm ³ alcool anhidru	0,02 - 0,8
Concentrația în masă a esterilor medii, exprimată în acetat de etil, g/dm ³ alcool anhidru	0,5-2,5
Concentrația în masă a acidului sulfuros total, mg/dm ³	Max. 35
Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ alcool anhidru	Max. 1,5
Concentrația în masă a furfurolului, g/dm ³ alcool anhidru	Max. 0,03
Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³	Max. 8,0
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³	Max. 1,0

Distilatele pentru Divinurile învechite, după caracteristicile organoleptice, trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

Aspect – limpede, fără sedimente și particule în suspensie;

Culoare – în funcție de vârsta distilatului poate fi de la galben-aurie până la chihlimbarie sau chihlimbării-închisă;

Buchet (aromă) – compus, cu nuanțe ușoare de flori, fructe, eteri în primii ani de învechire, care odată cu creșterea termenului de învechire se îmbogățește cu nuanțe de vanilie, mirodenii, ciocolată, balsam, lemn aromat, etc.;

Gust – în funcție de vârsta distilatului poate fi de la ușor arzător, onctuos, până la plin, extractiv, armonios.

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor învechite pentru Divin – conform tabelului 4.

Tabelul 4

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	De la 3 până la 4 ani (inclusiv)	Mai mult de 4 până la 5 ani (inclusiv)	Mai mult de 5 ani	Mai mult de 20 ani

Concentrația în masă a extractului sec total, g/dm ³ , min.	0,80	0,80	0,80	0,80
Concentrația în masă a substanțelor tanante, g/dm ³ , min.	0,15	0,25	0,30	0,40
Concentrația în masă a furfuroolului, g/dm ³ alcool anhidru, max.	0,05	0,05	0,05	0,05
Densitatea optică, min.	0,15	0,20	0,25	0,35

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Învechirea distilatului pentru Divin se efectuează în butoaie de stejar cu volumul 200 - 1000 dm³, sau în rezervoare ermetice din inox sau emailate în prezența doagelor din lemn de stejar (numai pentru primii cinci ani).

În cazul utilizării pentru învechirea distilatelor a butoaielor sau a doagelor de stejar, epuizate parțial de la exploatarea preliminară (foste în contact îndelungat cu distilate), se recomandă, înainte de plasarea distilatelor crude la învechire, îmbogățirea acestora cu substanțe extractibile din stejar până la concentrația acestora 0,3-0,5 g/dm³, cu utilizarea lemnului de stejar prelucrat termic.

La învechirea îndelungată a distilatelor pentru Divin se admite învechirea combinată, în rezervoare ermetice în prezența doagelor de stejar și administrării oxigenului, timp de până la primii 5 ani, cu continuarea procesului de maturare a acestora în butoaie din stejar.

În procesul învechirii distilatelor pentru Divin, în scopul omogenizării componenței acestora și condițiilor de învechire, se admite egalizarea (combinarea) lor periodică, în limitele anilor de plasare la învechire sau în limitele vârstelor de maturare, pasibile de a fi utilizate la fabricarea aceleași categorii de Divin.

Pentru partidele egalizate (combinare) de distilate pentru Divin termenul de învechire se recalculează algebric, reieșind din termenul de învechire a distilatelor concrete, care au fost egalizate, și cantitățile (volumele) de alcool absolut ale acestora.

La egalizarea distilatelor, pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin VS și VSOP, acestea pot fi scoase de la învechire și dirijate la alcătuirea cupajelor nu mai devreme de 6 luni de la momentul egalizării. Distilatele egalizate, pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin XO și XXO, pot fi scoase de la învechire și dirijate la alcătuirea cupajelor nu mai devreme un an de la momentul egalizării.

La învechire, în limita pierderilor anuale, se admite compensarea (completarea) cantităților de distilat din partidele concrete, cu distilate învechite, pasibile de a fi utilizate la fabricarea acelor categorii de Divin, fără a prejudicia termenul de învechire a acestora.

Se admite, pentru distilatele pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin XO și XXO, de a efectua diluarea lor treptată cu apă condiționată în procesul învechirii ulterioare în butoaie, cu condiția diminuării anuale a concentrației alcoolice în ele max. de 5% vol., până la diminuarea concentrației alcoolice nu mai jos de 55 % vol..

Se admite, pentru distilatele cu termenul de învechire nu mai mic de 35 ani, transferarea lor în alte recipiente pentru învechirea ulterioară (budane, rezervoare ermetice din inox, emailate, din sticlă).

Distilatele pentru divin învechite sunt supuse testării organoleptice pentru a fi selectate și realizate cupajele de probă (de laborator). Termenul minim de învechire a distilatelor pentru Divin, utilizate la fabricarea Divinurilor va fi corespunzător categoriei:

- 3 ani – pentru categoria VS;
- 5 ani – pentru categoria VSOP;

- 7 ani – pentru categoria XO;
- 20 ani – pentru categoria XXO.

Repaosul cupajelor de Divin este obligatoriu pentru toate categoriile de Divinuri și durată acestuia este stabilită:

- pentru Divinurile VS și VSOP – min. 3 luni;
- pentru Divinurile XO cu vârsta de până la 10 ani inclusiv – min. 6 luni;
- pentru Divinurile XO cu vârsta de mai mare de 10 ani și XXO – min. 12 luni.

Tratarea cupajelor Divinurilor are ca scop ameliorarea și asigurarea înaltei calități a acestora, atât și asigurarea stabilității fizico-chimice.

Procedeele tehnologice la ameliorarea și asigurarea înaltei calități, atât și asigurarea stabilității fizico-chimice ale cupajurilor de Divin sunt efectuate la necesitate și includ:

- tratarea cu gelatină sau albuș de ou, în doze determinate în baza testărilor de probă, având ca scop obținerea limpedității, stabilității și ameliorarea gustului;
- tratarea cu temperaturi înalte în limita de temperatură + 30⁰ C + 45⁰ C pe parcursul a 5-25 zile pentru o asimilare mai bună a componentelor de cupaj la Divinurile VS și VSOP;
- tratarea cu temperaturi joase în limita de temperatură – 10⁰ C – 15⁰ C pe durata de până la 7-10 zile cu filtrare ulterioară la frig la temperatura nu mai mare de – 5⁰C, în scopul asigurării stabilității și ameliorării proprietăților organoleptice.

Se admite tratarea cupajelor Divinului în scopurile diminuării concentrațiilor metalelor grele (ferul, cuprul) și a calciului, cu utilizarea substanțelor, admise în aceste scopuri.

După tratare, Divinurile sunt filtrate, utilizându-se în acest scop pânze speciale, plăci filtrante, membrane și alte materiale admise în acest scop.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică delimitată pentru a produce **rachiul de vin învechit cu Indicația Geografică „Divin”** se extinde pe tot teritoriul cuprins în hotarele Republicii Moldova.

Tot ciclul tehnologic de producere a rachiului de vin învechit cu IG „Divin”, inclusiv cultivarea strugurilor, prelucrarea strugurilor, producerea vinurilor materie primă, distilarea, învechirea distilatelor, alcătuirea cupajurilor, tratarea, odihna și ambalarea trebuie să fie efectuat în aria geografică delimitată.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale Divinului se datorează în mod esențial factorului uman în legătură directă cu condițiile mediului geografic din aria geografică delimitată, care se extinde pe teritoriul geografic al Republicii Moldova.

Aria geografică delimitată pentru fabricarea Divinului se extinde în zona continentală, amplasată la nord între podișurile Carpatiene, cuprinzând în Centru – zona Codru și la Sud – stepele Bugeacului.

Situată între meridianele 26⁰ 37” – la apus și meridianul 29⁰ 59” – la răsărit, între paralelele 48⁰ 29” – la nord și 45⁰ 28” – la sud, aria geografică se caracterizează printr-un relief puțin înclinat spre Marea Neagră de la Nord-Vest (înălțimea medie 250-300 m), spre Sud-Est (până la înălțimea 100-150 m).

Relieful este puternic fragmentat cu stepă caracteristică extremelor de Nord și Sud și cu o rețea de văi, vâlcele, ravene și mai ales de multiple hârtoape caracteristice pentru regiunea din Centrul Moldovei.

Relieful și clima zonei sunt influențate de râurile Prut și Nistru. Interfluviile înguste au un aspect de creste și de dealuri. Rețeaua hidrografică este bine dezvoltată fiind reprezentată de râuri mici. Cantitatea medie anuală de precipitații constituie 550-700 mm – la Nord și Centru, și 450-600 mm – la Sud, inclusiv precipitații active 300-400 mm.

Înălțimea medie a plantațiilor de vii este de 150-250 m. Plantațiile sunt situate atât pe platouri, cât și preponderent pe costișele de expoziție sudică cu înclinare vestică ori estică.

Vegetația spontană s-a păstrat destul de bine și ocupă suprafețe relativ mari. În centrul zonei delimitate s-au păstrat pădurile de stejar și fag, stejar și carpen, frasin, arțar, tei, suprafața cărora este aproximativ egală cu suprafața viilor.

Clima zonei delimitate asigură condiții optime de maturare 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 -3,5, -4°C, iar în luna iulie de 20-21°C. Necătând la amplasarea continentală a Republicii Moldova, clima este influențată și deseori modificată de către Munții Carpați (care apără de vânturile de iarnă Nord-vestice) și de Marea Neagră (care tamponează arșița de vară în Sudul zonei). Prezența surselor acvatice – fluviile Nistru și Prut și un număr mare de râșoare și pârâie cu iazuri, prezența vegetației spontane (în principal pădurile și fâșiile de arbori), dar și relieful dezvoltat asigură o tamponare a extremelor și respectiv are un impact semnificativ asupra calității și stării sanitare a strugurilor.

În cadrul zonei geografice delimitate se evidențiază o diversitate de soluri (cenușii, brune, cernoziomuri obișnuite, tipice, stanice și cambice), preponderent bine aerate și ușoare (Nord și Centru) și mai grele și bogate (la Est și Sud).

Diversitatea soiurilor de struguri, cultivați pe teritoriul Republicii Moldova, în special a soiurilor autohtone precum și a soiurilor de selecție recentă, forța de muncă calificată, formată prin tradiție și instruire comună în decurs de zeci de ani, permite obținerea unei calități și originalități specifice ale vinurilor materie primă pentru distilare și a distilatelor pentru divin.

Distilarea vinurilor materie primă cu utilizarea unor tehnologii și aparataje tradițional folosite la întreprinderile din Republica Moldova, permite producerea unor distilate pentru Divin, atât specifice fiecărui producător, cât și omogene în limita arealului, destinat fabricării Divinului, fapt ce este asigurat prin factorul uman, care unește tehnicile și aparatajul folosit la fabricarea acestui produs, cât și forța de muncă calificată.

Învechirea îndelungată a distilatelor pentru Divin în prezența lemnului de stejar, primordial de origine moldavă, special tratat, în condițiile specifice, însă și destul de omogene pentru producătorii concreți, operațiunile finale de condiționare a produsului finit – Divinului, permite fabricarea unui produs notoriu cu criterii comune ale calității, stabilite și respectate de oenologii ramurii – factorul uman, format prin tradiție și instruire comună în decurs de zeci de ani în baza unui concept al etalonului și nivelului de calitate.

Distilarea vinurilor materie primă și fabricarea rachiurilor din distilat de vin învechite are o istorie îndelungată pe teritoriul Moldovei.

Distilarea ca procedeu tehnologic și element al businessului vitivinicol capătă amploarea odată cu constituirea plantațiilor viticole și se dezvoltă concomitent cu acest segment.

Ultimul deceniu a secolului XIX a fost marcat cu înființarea companiilor (fabricilor) specializate în producerea distilatelor de vin, după cum ar fi Reidel, Șustov, Saradjișvili. Astfel, au fost lansate proiecte în or. Călărași (anul 1896), or. Tiraspol (anul 1897), or. Chișinău (anul 1898).

În perioada interbelică erau funcționale 35 de întreprinderi producând peste 100 de

decalitri (1.000 de litri) de distilat de vin pe zi. Dintre acestea, două erau din capitală (fosta Lipovetsy și Reidel) și alte zece din județul Chișinău: din Bardar (fosta Miller), Vorniceni (fosta Goldenberg), Tuzara (Călărași, fosta Radomylski), Ciuciuleni (fosta Șor), Mereșeni (fosta Leonard), Ulmu (fosta Kogan), Vărzărești (fosta Goldenberg), Lozova, Strășeni (fosta Miller), Costești (fosta Starostin) și Zubrești (fosta Saripav).

Primele scheme tehnologice prevedeau distilarea dublă în aparate cu capacitate mică, având un volum al cubului de 5-7 dal. Distilatele de vin obținute se utilizau la alcoolizarea vinurilor cu conținut redus de alcool și se comercializau pentru producerea băuturilor alcoolice, în special în Rusia.

Perioada postbelică, cuprinzând anii 1944-1990, a fost remarcată prin indici de excepție practic la toate compartimentele businessului de profil. Astfel, pe baza celor trei fabrici – Călărași, Chișinău, Tiraspol, s-au lansat proiecte noi, iar în or. Bălți (1944) s-a fondat o întreprindere nouă, ca mai apoi să inițieze producerea distilatelor și fabricilor de vinuri din s. Bardar, or. Ungheni ș.a..

Volumul total de distilat la învechire către anul 1990 constituie cca 3 mln dal a.a., având în structură o pondere de cca 70 % distilate cu termen de maturare 3-7 ani, dar și distilate aflate la învechire 15, 20, 30, 40 ani.

Acest potențial a permis lansarea în piață a produselor de calitate înaltă, asortimentul de producție fiind reprezentat de mărci ale rachiului de vin cu vârsta 15, 20, 30, 40 ani, iar după anul 2000 și cu vârsta de 50 ani.

Actualmente, Divinul reprezintă segmentul înaltei calități a produselor alcoolice moldovenești, fiind apreciat de consumatorii autohtoni și de cei aflați în țările importatoare, așa cum sunt Rusia, Ucraina, Belarus, China, Germania, Polonia, Cehia, România, Australia ș.a., și ar putea fi numit Ambasador al culturii viței-de-vie și vinului din Republica Moldova.

Factorul uman, primordial practica corporativă, aparatajul, utilizat la fabricarea vinurilor materie primă, distilarea acestora și învechirea multianuală în condiții specifice, permit fabricarea unui produs (Divin), care, necătând la specificul producătorilor (stilul Divinului), sunt încadrate în o categorie distinctivă și omogenă pentru întregul teritoriu al Indicației geografice „Divin”.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Ambalarea Divinurilor este efectuată de către întreprinderi, care dispun de licență pentru așa gen de activitate.

Îmbutelierea Divinului este efectuată după volum sau după nivel, în vase de sticlă (sau alt material inert admis) de diferită formă și volum.

În etichetarea Divinurilor se folosesc indicații obligatorii, menționate în art. 17 al Legii RM 1100/2000, cât și:

- **mențiunea** „DIVIN”;
- **categoria** divinului conform clasificării acestora;
- **denumirea** (marca) comercială a Divinului.

Mențiunea „DIVIN”, categoria Divinului, cât și denumirea (marca) comercială a acestuia, trebuie să fie plasate pe eticheta principală în câmpul ei vizual central.

Utilizarea acronimului IG (Indicație Geografică) precum și versiunea lui în limba engleză GI (Geographical Indication) alături de mențiunea DIVIN este facultativă.

În scopuri publicitare, se admite mențiunea vârstei Divinului, inclusiv reprezentată prin numărul corespunzător de steluțe.

În documentele de însoțire și de certificare se admite utilizarea doar a denumirii

indicației geografice „DIVIN” în locul denumirii legale „Rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică Divin”.

X. ALTE CONDIȚII

Rachiul de vin cu Indicația Geografică „Divin” poate fi realizat (comercializat) în interiorul Ariei delimitate în vrac și ambalat. Divinul, destinat consumului uman direct, este comercializat numai ambalat.

Divinul, comercializat în vrac în interiorul Ariei delimitate, poate fi tratat, supus odihnei, ambalat și comercializat sub marca comercială a Cumpărătorului, numai în baza unor Contracte cu Producătorul, care asigură și este responsabil de evidența, calitatea și trasabilitatea produsului finit.

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<https://db.agepi.md/GeogrIndications/PdfHandler.ashx?csm=4&domain=1&Domeniul=1>