

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu indicație geografică
”TERASELE DUNĂRII”

I. DEFINIȚIE

Indicația Geografică „Terasale Dunării” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini

Vinul cu Indicație Geografică „Terasale Dunării” este produsul care se obține din struguri recoltați de pe plantațiile de viță de vie situate în regiunea viticolă delimitată a Teraselor Dunării, regiune caracterizată prin condiții de climă și relief asemănătoare. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute în această regiune trebuie să fie de minimum 10 % vol.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

„Terasale Dunării” sunt situate în sud României, pe partea stângă a fluviului Dunărea, începând de la Zimnicea jud. Teleorman (cel mai sudic centru viticol al țării) și terminând cu Însurăței, jud. Brăila, situat în estul Câmpiei Bărăganului.

Calitatea vinurilor cu Indicație Geografică „Terasale Dunării” este asigurată de mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani, condițiile naturale întâlnite aici fiind dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie.

Regiunea viticolă a „Teraselor Dunării” include, două podgorii, Ostrov (jud. Constanța) și Greaca (jud. Giurgiu), la care se mai adaugă 4 centre viticole independente: Giurgiu (jud. Giurgiu), Zimnicea (jud. Teleorman), Fetești (jud. Ialomița) și Însurăței (jud. Brăila). Podgoria Ostrov include la rândul său centrele viticole Ostrov, Băneasa, Oltina și Aliman. Toate aceste podgorii și centre viticole se caracterizează prin trăsături oarecum similare, determinate de structura geologică și direcțiile de producție.

Litologia este alcătuită în principal din loess și depozite loessoide cu origine aluvio-pluvio-coluvială și secundar eoliană. Solurile zonei aparțin molisolurilor cernoziomice ale platourilor: cernoziomuri castanii, cernoziomuri cambice, cernoziomuri argiloiluviale, cernoziomuri levigate, soluri bălane și cenușii, regosoluri, psamosoluri și soluri antropice. Înșușirile fizice și chimice ale acestor tipuri de soluri le recomandă ca fiind foarte favorabile pentru cultura viței-de-vie. În unele centre viticole (Giurgiu și Zimnicea) se poate manifesta și influența excesului de apă capilar freatică, datorat adâncimii mici (2-3 m) la care se găsește stratul freatic din cernoziomurile de sub fruntea terasei din aceste centre.

În general starea de aprovizionare a solurile cu potasiu și fosfor asimilabil este foarte bună, starea de fertilitate azotică naturală fiind mijlocie.

Pe unele terenuri puternic erodate de pe versanți sau frunți de terase, datorită prezenței excesive a carbonaților, crează pericolul apariției clorozei fero-calcice, care este evitată prin selectarea unor portaltoi cu toleranță mijlocie și mare la CaCO₃ precum Kober 5BB, 41-B, SO4-4. În general însă, nivelul de manifestare a clorozei în regiunea “Terasale Dunării” este mic.

Forma principală de relief este terasa, iar trecerea spre terasa următoare se face printr-un versant cu expoziție sudică, fără procese de eroziune. Sistemul de Terasa al Dunării constituie o unitate geomorfologică distinctă și a avut drept cauză a formării acumularea depozitelor loessoide și fenomenului de ridicare continuă a Câmpiei Burnazului.

Relieful regiunii este așadar alcătuit din suprafețe plane de terasă și din versanți, inclusiv frunți de terasă, spre văile Dunării, dar include și de o zonă de câmpie parazitată de nisipuri vălurite eolian (Însurăței). Majoritatea plantațiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasă și pe pantele taluzului dunărean al acesteia și pe cele ale versanților, văilor torențiale amenajate în terase. Altitudinea la care sunt situate plantațiile este joasă și nu depășește 150 m, fiind de 40-60 m în centrele viticole Însurăței, Fetești, Giurgiu, Zimnicea și podgoria Greaca, de 59 m în centru viticol Aliman, 69 m în centru viticol Oltina, 110 m în centru viticol Ostrov și 140-150 m în centru viticol Băneasa.

Plantațiile viticole sunt situate în general pe terase și pe versanți cu pante line și expoziții sudice, sud-estice și sud-vestice, unde există resurse optime de căldură și lumină, iar vița-de-vie este la adăpost de vânturi puternice, brume târzii de primăvară și timpurii de toamnă.

Expoziția dealurilor oferă condiții foarte bune pentru ca strugurii să ajungă la maturitate deplină și să îndeplinească toate caracteristicile organoleptice și fizico-chimice necesare obținerii unor vinuri de calitate. Zona se încadrează în grupa climatică ce caracterizează indicația geografică "Terasa Dunării", respectiv climat cu secetă moderată, temperat cald și cu nopți foarte reci, iar expunerea dealurilor permite mai mult de 1500 ore de strălucire a soarelui, ceea ce creează o situație favorabilă pentru definitivarea aromelor de măr, pere, gutui, fructe tropicale (ananas), a fructozității, aromelor florale de salcâm, flori de tei, busuioc, sau a celor de citrice, măr verde. Arealul are potențial pentru obținerea de vinuri roșii și aromate, în condițiile în care temperatura medie anuală depășește 10 °C, iar a lunii celei mai calde depășește 21 °C.

Cernoziomurile argiloiluviale determină obținerea unor vinuri cu personalitate, ele tind să conserve temperaturile mai reci și să rețină umezeala, de pe aceste soluri se obțin vinuri catifelate, rotunde, care au aciditate mai scăzută, cu pregnante arome fructate (fructe roșii coapte) și florale (flori de salcâm, flor de tei) proaspete. Climatul este favorabil pentru ca gradul de coacere maxim să poată fi atins ușor, acumulările de zaharuri se fac lent, aromele se definitivează optim.

Regiunea viticolă a „Teraselor Dunării” este caracterizată printr-un climat temperat continental de tranziție sau temperat continental excesiv, cu un bilanț caloric ridicat, amplitudini mari (77,7°C) ale temperaturii aerului (cu veri călduroase și ierni geroase), cantități relativ reduse de precipitații, cu ploi torențiale vara și perioade de secetă presărate pe tot parcursul anului, dar și cu influențe datorate apropierea de fluviul Dunărea și a lacurilor din zonă, care determină acumularea simultană a zaharurilor, antocianilor și taninurilor. Aici se întâlnesc unele din cele mai mari valori ale resurselor heliotermice din țară. Vânturile influențează diferit vegetația și producția, masele de aer puternic continentalizat din perioada de vegetație venind să influențeze în mod pozitiv maturarea strugurilor și deci calitatea vinurilor obținute.

Temperatura medie anuală este de 10,9°C (-1°C în luna ianuarie și +22°C în luna iulie), temperaturile medii în perioada de vegetație sunt cuprinse între 10,5- 22°C, suma temperaturilor în perioada de vegetație înregistrând o valoare multianuală cuprinsă între 3451°C (Însurăței) și 3861°C (Zimnicea). Cele mai mari valori de temperatură din timpul verii se înregistrează în centrele viticole Giurgiu și Zimnicea, unde, media temperaturilor maxime din luna august este de 29,9°C, dar poate atinge și valori de 42,9°C în această lună. Condițiile de microclimat și de relief cu micropante determină ca temperaturile în timpul iernii să coboare relativ frecvent și până la -10-18°C (minima absolută de -34,8°C), cu excepția cazului podgoriei Ostrov, care beneficiază de ierni mai blânde cu extreme minime de până la numai -24°C. La suprafața solului valorile termice prezintă limite mai largi,

datorită încălzirii și răcirii puternice a solului față de aerul de deasupra, rezultând medii anuale mult mai ridicate cu implicații asupra culturilor.

Precipitațiile medii anuale sunt între 450 mm (Ostrov) și 580 mm (Zimnicea), distribuite neuniform în timp, iar deficitul de umiditate este contrabalansat prin irigare. Evapotranspirația potențială prezintă valori în jurul a 700 mm, cu maxime în lunile de vară. Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru creșterea și fructificarea viței de vie.

Apele curgătoare sunt semi-permanente sau temporare, cu debite consistente doar în timpul viiturilor scurte de vară, în restul timpului debitul reducându-se la valori neglijabile sau până la secare completă.

O sursă importantă o constituie limanele fluviale: Dunăreni, Oltina și Buceag. Apele subterane au, de asemenea, debite reduse și discontinui sau sunt cantonate la adâncimi mari.

Rețeaua hidrografică este reprezentată prin fluviul Dunărea, la sud, râul Vedea, lacul Oltina.

Dunărea și locurile existente în areal creează un microclimat care oferă viței-de-vie umiditate, căldură, luminozitate și condiții prielnice de care are nevoie pentru o bună dezvoltare.

Caracteristicile pedoclimatice ale Regiunii viticole „Terasele Dunării” imprimă vinurilor albe un aspect limpede, cu luciu cristalin, o culoare galben verzui spre galben auriu și un miros caracteristic soiului, cu un gust catifelat, moale, iar vinurilor roșii un aspect limpede, lucios, o culoare de la roșu rubiniu la violaceu intens și un gust slab tinos, corpolent.

Microclimatul temperat-continental local influențează condițiile de maturare ale strugurilor iar corelat cu cernoziomurile argilo-nisipoase, deluviale și proluviale locale creează condiții favorabile viței de vie, cu posibilitatea obținerii de bune randamente pe terasele și pe versanții cu pante line și expozițiile sudice unde sunt resursele optime de căldură și lumină, expunere generoasă pentru conturarea aromelor fructate, florale și obținerea prospețimii gustative la vinurile tinere. Tipul de climat prezent în areal determină realizarea unei maturități lente, suficiente cât strugurii să acumuleze zaharuri pentru definitivarea de arome fructate în special cele primare la vinurile albe tinere.

III. DELIMITAREA GEOGRAFICĂ ȘI ADMINISTRATIVĂ

Arealul viticol delimitat pentru producerea strugurilor materie primă, vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu indicație geografică Terasele Dunării urmează ca o bandă cursul marelui fluviu, de la Zimnicea (jud. Teleorman) până la Fetești (jud. Ialomița) și Însurăței (jud. Brăila).

Regiunea viticolă aferentă Indicației geografice „Terasele Dunării” include două podgorii, Ostrov și Greaca, la care se mai adaugă 4 centre viticole independente: Giurgiu, Zimnicea, Fetești și Însurăței. Podgoria Ostrov include la rândul său centrele viticole Ostrov, Băneasa, Oltina și Aliman.

- *județul Teleorman* include viile din:

municipiul Zimnicea cu localitățile componente.

- *județul Giurgiu* cuprinde:

com. Daia cu satele Daia, Dăița, Plopșoru.

com. Greaca cu satele Greaca, Puțu Grecii;

com. Hotarele cu satele Hotarele, Isoarele;

com. Prundu cu satele Prundu, Puieni;

com. Băneasa cu satul Pietrele;

com. Herești cu satul Herești;

com. Izvoarele cu satele Izvoarele, Chiriacu, Dimitrie Cantemir, Petru Rareș, Radu Vodă, Valea Bujorului;

com. Iepurești cu satele Iepurești, Valter Mărăcineanu, Chirculești, Bănești, Stâlpu, Gorneni

- *județul Constanța:*

- com. Ostrov cu satele Ostrov, Almălău, Gârlița;
- com. Lipnița cu satele Lipnița, Coslugea, Canlia;
- com. Băneasa cu satele Băneasa, Negureni, Făurei
- com. Ion Corvin cu satele Ion Corvin, Crângu, Brebeni, Răriștea, Viile;
- com. Oltina cu satele Oltina, Satu Nou, Răzoarele, Strunga;
- com. Aliman cu satele Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile.

- *județul Ialomița :*

municipiul Fetești cu localitățile componente.

- *județul Brăila:*

- municipiul Însurăței - satele Lacu Rezii, Măru Roșu, Valea Călmățui
- com. Berteștii de Jos cu satele Berteștii de Jos, Spiru Haret;
- com. Victoria cu satul Victoria;
- com. Bărăganul cu satul Bărăganul.

IV. PARCELELE VITICOLE

Registrul plantațiilor cuprinde datele de indentificare a tarlalelor, parcelelor viticole și suprafețelor pe soiuri din fiecare parcelă.

V. SOIURILE DE STRUGURI

Vinurile cu indicație geografică „Terasele Dunării” se produc ca vinuri varietale (soiuri) și vinuri sortiment prin cupajarea a două sau mai multe soiuri declarate ca existente în cultură.

Soiurile de struguri care valorifică bine potențialul zonei și pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu indicație geografică „Terasele Dunării” sunt:

- **soiuri pentru vinuri albe:** Crâmpoșie selecționată, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Băbească gri, Aligoté, Traminer roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.

- soiuri **pentru vinuri roșii și rozé:** Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Malbec, Negru de Drăgășani, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Sangiovese, Syrah, Dornfelder, Rebo.

VI. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția de struguri la hectar se va încadra în limita maximă de :

-17000 kg/ha pentru soiurile Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Băbească gri;

-15000 kg/ha pentru soiurile Crâmpoșie selecționată, Aligoté, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Traminer Roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Cabernet Franc, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah, Dornfelder, Rebo, Malbec, Negru de Drăgășani, Sangiovese.

Depășirea producției maxime prevăzute atrage neacordarea dreptului de utilizare a indicației geografice revendicate pentru totalitatea recoltei obținute în parcelele respective.

VII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

La vinificarea în alb, indiferent de tipul preselor, randamentul în must destinat obținerii vinurilor va fi de:

- maxim 135 hl/ha la soiurile pentru vinuri albe
- maxim 120 hl/ha la soiurile pentru vinuri roșii și rozé.

Cantitatea minimă de subproduse vitivinicole obținute în urma procesului de vinificare va fi evidențiată conform reglementărilor legale în vigoare.

VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat.

Este interzisă mustuirea strugurilor în vasele de transport sau transportarea acestora în saci din folie de polietilenă.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu indicație geografică se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- stare bună de sănătate, proporția boabelor avariate neputând fi mai mare de 15%.
- un conținut minim în zaharuri la recoltare de 170 g zahăr/l.

IX. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚILOR

Vinurile cu I.G. se pot obține din soiuri de viță-de-vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau a unor încrucișări între *Vitis vinifera* și alte specii din genul *Vitis*. Vinurile cu IG sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viță de vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporție de min. 85% din același areal.

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu IG trebuie folosite metode de cultură a viței-de-vie care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face prin aplicarea unei agrotehnici corespunzătoare și prin efectuarea operațiunilor în verde, care să potențeze calitatea recoltei, după cum urmează:

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă, în cazul în care producția potențială depășește limitele maxime admise prin prezentul caiet de sarcini pentru vinurile cu IG.

- irigarea, admisă numai în anii secetoși, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA (indicele umidității active), se va realiza prin folosirea unei norme moderate de udare;

- fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate;

- fertilizarea foliară se poate realiza pentru completarea necesarului plantei de macrolelemente și microelemente.

- în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butuci cu masă foliară bogată, precum și tratamente cu produse chimice care nu vor afecta calitatea fermentației și implicit pe cea a vinului.

Condițiile de cultură al viței de vie se stabilesc de către fiecare producător în așa fel încât să se obțină producții de struguri cantitative și calitative în conformitate cu reglementările din prezentul caiet de sarcini.

X. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Practicile oenologice sunt aplicate în conformitate cu legislația în vigoare, fără dispoziții suplimentare și se utilizează numai în scopul unei valorificări superioare a produsului.

Întreaga zonă se încadrează în zona viticolă CII.

XI. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU INDICAȚIA „Terasale Dunării”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității tehnologice, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu indicație, recoltarea efectuându-se manual sau mecanizat. Strugurii sunt transportați la cramă având protecție antioxidantă. La cramă se efectuează recepția cantitativă, prin cântărire și înregistrare, și recepția calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri. Strugurii se basculează în buncărele de recepție unde se tratează cu enzime, după care se desciorchinează. Strugurii sau mustuiala se protejează cu antioxidanți, fără a se depăși nivelul de 60 mg/l SO₂ liber în mustuială. După desciorchinare, cu sau fără zdrobire, printr-un sistem automat sau semi-automat, mustuiala se trimite la prese. Se separă mustul ravac de mustul de presă.

Mustul ravac și mustul rezultat prin presare se transvazează în cisterne, în vederea deburbării. În procesul de deburbare se pot utiliza și enzime pectolitice. După finalizarea procesului de deburbare, partea limpede se trage în cisterne de inox pentru fermentare controlată. Partea grosieră rămasă după deburbare se poate filtra cu filtre cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se poate amesteca cu partea limpede.

Mustul limpede se supune fermentării, cu sau fără adaos de materiale oenologice legal admise. Pentru o fermentare în condiții optime, în cazul în care mustul are deficit în azot asimilabil, se adaugă și nutrienți pe bază de săruri de azot și fosfor. Pe măsură ce fermentația progresează, în partea a doua a fermentării o aerare sau o microoxigenare a mustului, cu un eventual adaos de nutrienți, poate fi benefică. De asemenea sunt admise procedeele tehnologice de repornire a fermentației, atunci când situația o impune. Fermentarea are loc la o temperatură controlată de 10-18°C.

După finalizarea fermentației în vinul nou se realizează plinul vaselor, iar dacă nu se mai degajă dioxid de carbon pentru a-i asigura protecția se face corecția de SO₂ liber. Tragerea de pe drojdie are loc după terminarea fermentației liniștite. Vinurile se stabilizează prin aplicarea procedeele legal admise.

Înainte de îmbuteliere se fac filtrări mai fine, pentru eliminarea totală a drojdiilor și bacteriilor (stabilizare biologică).

Tehnologia de producere a vinurilor cu indicație geografică aromate este asemănătoare cu a celor nearomate cu particularitatea că se aplică macerația peliculară a mustuiei înainte de presare timp de 8-45 ore, cu sau fără enzime de macerație, după care urmează același ciclu tehnologic ca la vinurile albe. Pe întreg parcursul fluxului tehnologic se pot utiliza materiale oenologice admise pentru asigurarea protecției aromelor primare și protecției antioxidante.

b) Tehnologia de producere a vinurilor roșii :

Recoltarea strugurilor se face la maturarea tehnologică, atunci când strugurii au acumulat în pielețele boabelor cantitățile de antociani corespunzătoare tipului de vin ce se dorește a se obține. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la cramă, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă, prin cântărire și înregistrare, și recepția calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri. În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face prin tehnologia clasică de macerare-fermentare pe boștină în fermentatoare verticale sau roto sau eventual prin termomacerație. Prima etapă în procesul de prelucrare al strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea boabelor facilitându-se astfel trecerea polifenolilor din pielețe în must în timpul macerării – fermentării pe boștină.

Administrarea de enzime de extracție, drojdiilor, taninurilor, SO₂, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri sau în mustuală. Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în buncărul de recepție (la recoltare mecanizată) sau în conducta de mustuală a substanțelor necesare protecției antioxidante și extragerii mai rapide a antocianilor din pieleța boabelor.

Macerarea-fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații automate sau semi-automate pentru recircularea și răcirea controlată a mustului), sau cisterne rotative și durează în jur de 7-20 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28°C, un rol foarte important avându-l aerarea mustuielii și asigurarea unui bun suport de tanin pentru stabilizarea culorii (polimerizarea antocianilor). Separarea mustului în fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a ravacului și presarea boștinei fermentate.

Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă obținut prin presările menajate și se trimite în cisterne de inox, unde are loc finalizarea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice este recomandată declanșarea fermentației malolactice prin facilitarea procesului natural sau prin inoculare. Se pot utiliza activatori de fermentație, atât pentru fermentația alcoolică, cât și pentru fermentația malolactică.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se trage de pe drojdie, se tratează antioxidant (pentru a se asigura 30 mg/l SO₂ liber) și se stabilizează prin cleire și se limpezește prin centrifugare și filtrare tangențială sau filtrare aluvionară, urmată de refrigerare sau alt procedeu admis de stabilizare tartrică.

Vinurile roșii se pot matura în baricuri, budane de stejar sau în cisterne de inox.

c) Tehnologia de producere a vinurilor rozé :

Pentru vinurile rozé tehnologia este similară cu cea pentru vinurile roșii, perioada de contact a mustului cu boștina fiind însă mai scurtă.

XII. MENȚIUNILE REFERITOARE LA METODELE DE PRODUCȚIE

Metodele uzuale de producție sunt cele convenționale, prevăzute în legislația națională și europeană. Aplicarea principiilor și metodologiilor de viticultură ecologică poate fi de asemenea permisă și recomandată pentru vinurile cu indicație geografică.

Pentru a putea purta indicația geografică „Terasele Dunării” vinul este obținut în arealul viticol pentru indicația geografică respectivă. Prin derogare, transferul strugurilor, mustuielii și mustului în vederea vinificării, condiționării și îmbutelierii este permis și în afara arealului în care au fost produși strugurii, cu notificarea O.N.V.P.V. și cu avizul organizației de producători reprezentative din arealul delimitat.

XIII. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR IG „Terasele Dunării” LA PUNEREA ÎN CONSUM

Fiecare soi are capacitatea de a acumula zaharuri, acizi și polifenoli în mod diferit, aceasta stând la baza calității vinurilor obținute.

În funcție de soiul materie primă, de condițiile specifice ale anului viticol și de momentul recoltării, dar și în funcție de influențele datorate condițiilor eco-pedologice specifice, se poate obține o varietate mare de vinuri, de la seci și până la dulci, de la albe la arome, la roșii sau rozé.

a) Caracteristici analitice :

Vinurile cu indicație geografică “Terasele Dunării” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită: minimum 10,0 % vol.

- aciditate totală (acid tartric): minimum 3,5 g/l

- aciditate volatilă (acid acetic): maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și rozé și 1,2 g/l pentru vinurile roșii. Sunt acceptate depășiri ale acestor valori dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare în vase din lemn de stejar, de cel puțin 2 ani sau dacă au fost produse după metode speciale, cu condiția să nu influențeze negativ caracteristicile organoleptice.

- dioxid de sulf total, maxim:

- 150 mg/l în vinurile roșii;

- 200 mg/l în vinurile albe și rozé;

- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii

- 250 mg/l pentru vinurile albe și rozé;

- acidul citric – maximum 1 g/l;

- zaharuri reducătoare exprimate ca glucoză și fructoză - în conformitate cu tipul de vin obținut și prevăzut de legislația în vigoare.

- extract sec nereducător: minim 15 g/l pentru vinurile albe, 16 g/l pentru vinurile rozé și 17 g/l pentru cele roșii.

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile obținute în regiunea delimitată a “Teraselor Dunării” sunt marcate compozițional și organoleptic de specificul pedo-climatic al acestui ecosistem viticol.

Ele sunt caracterizate la tinerete prin prospețime și fructuozitate, adesea cu o pregnantă aromă varietală.

La majoritatea vinurilor roșii, dar și la unele vinuri albe maturate la vas de stejar și învechite în butelii de sticlă, se conturează un complex aromatic specific.

Soiurile albe au următoarele caracteristici organoleptice generale:

Aspect : limpede, cu luciu, limpede cristalin

Culoare : la vinurile tinere este verzui –gălbui, galben – verzui, până la galben -pai; la vinurile maturate sau învechite spre galben auriu, auriu, auriu-roșcat;

Miros : caracteristic soiurilor și gradului de maturare sau învechire;

Gust : sec, demisec, demidulce, dulce, fructos, proaspăt, echilibrat, amplu, corpulent, moale.

Soiurile roșii au următoarele caracteristici organoleptice generale:

Aspect: limpede, cu luciu mai mult sau mai puțin strălucitor

Culoare: la vinurile tinere, roșu, roșu-violaceu, roșu-cireasă, roșu-închis; la vinurile maturate sau învechite, roșu-rubiniu, rubiniu-ars, roșu-cărămiziu;

Miros: caracteristic soiurilor și gradului de maturare;

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, structurat, corpolent, echilibrat, catifelat.

VINURI ALBE

- **Crâmpoșie selecționată:** este un soi cu aromă neutrală, dar inconfundabilă, care necesită o vinificare atentă cu drojdii selecționate, pentru a-și exprima întregul profil aromatic varietal. Datorită climatului și caracteristicilor biologice specifice soiului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai bună, care îi conferă suplețe, vioiciune și prospețime. Aroma este florală și de fructe din climatul temperat (măr, pară, gutuie), iar gustul echilibrat, armonios, proaspăt, fructuos, răcoritor, suplu.

- **Fetească regală:** este un soi semiaromat, bine adaptat la condițiile climatice din acest areal. Vinul obținut este corpolent, fructuos, cu o rusticitate aromatică și prospețime. Se impune prin echilibrul gustativ. La tinerețe are ușoară aromă și parfum varietal, floral; prin ușoară maturare la vas, poate căpăta arome fine de înnobilare (fructe de toamnă, vanilie, etc.). Gustul este echilibrat, proaspăt, fructuos, bine conturat, particular.

- **Fetească albă:** - este un soi din care se pot obține vinuri cu extractivitate bună, dar cu suplețea și finețea specifice soiului. În anii viticoli favorabili, vinul se poate matura o perioadă scurtă de timp la vas de lemn. Aroma este fină, florală, complexată la maturare cu fructe tropicale, asemănător bananei și ananasului, iar gustul echilibrat, amplu, catifelat.

- **Riesling Italian:** este un soi cu aromă neutrală, din care se pot obține vinuri de calitate, corpolente cu o prospețime și fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Mirosul este spre neutral, tipic soiului, discret și fin. După maturare la vas capătă structură, personalitate, gust echilibrat, rotund și deosebit de plăcut, eleganță și o anumită complexitate de fructe de toamnă. Gustul este echilibrat, bine structurat, corpolent, amplu.

- **Riesling de Rhin:** : este un soi din care se pot obține vinuri neutrale sau cu ușoare arome florale, câștigate prin fermentarea controlată. În anii favorabili vinurile se pretează la o maturare la vase de lemn, de scută durată. Neutral la tinerețe, prin maturare la vas de lemn, apare buchetul de maturare discret, cu arome abia percepute de vanilie, de fructe de toamnă. Gustul este echilibrat, bine structurat, corpolent, amplu.

- **Pinot gris:** este un soi din care se obțin vinuri viguroase, extractive, corpolente. Conținutul ridicat în substanțe minerale, organice și mai ales glicerol, le conferă catifelare și onctuoșitate. Deși vinurile tinere sunt mai rustice, ele sunt plăcute și apreciate de consumatori. Pentru înnobilare și sporirea fineții senzoriale se poate face cu succes maturarea prin păstrare la vase de lemn. Mirosul este neutral, buchet de maturare, aromă discretă de fructe. Gustativ vinurile se prezintă ca fiind extractive, pline, catifelte.

- **Pinot blanc:** este un soi care generează vinuri viguroase, dar în același timp de o mare finețe, expresive, fructuoase și savuroase. Vinurile elaborate prin tehnici moderne de vinificare sunt caracterizate prin prospețime și aromă fină de flori și fructe citrice. Mirosul este neutral, arome discrete și fine, iar gustul echilibrat, savuros.

- **Chardonnay:** Vinurile acestui soi se caracterizează prin compoziție chimică echilibrată, regăsită în însușirile senzoriale armonioase. Vinurile tinere sunt bogate în extract, corpolente, dar catifelte. Prin menținerea pe depozitul de drojdii și batonaj, completat cu maturarea la vas de lemn, vinurile capătă rotunjime și finețe gustativă. Sub aspect olfactiv, vinurile tinere au arome varietale discrete, amintind de fânul proaspăt cosit sau de floarea de salcâm. De cele mai multe ori, mai ales

după maturarea la vas de lemn se simte în postgust un ușor cașeu de unt proaspăt, dar și de fructe tropicale.

- **Sauvignon:** este un soi din care se obțin vinuri corpolente, caracterizate prin aromă specifică varietală, inconfundabilă. La tinerețe aroma vinurilor este florală, de flori de viță de vie sau de flori de citrice, uneori ușor vegetală erbacee; prin maturare aroma acestor vinuri se complexează, căpătând un buchet de maturare plăcut și atrăgător, care le înobilează.

- **Aligoté** cu un gust specific ușor de pelin și de cicoare, putând identifica deasemenea arome de fructe sau ciuperci.

- **Băbească gri**, poate fi numit ca Pinot gris românesc. Vinuri ce prezintă mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelate dar în același timp bogate, cu o aromă complexă ce amintește de floarea de salcâm, iar lăsat puțin la aer aromele se duc spre busuioc. Vinuri cu reflexe galben-verzui, obișnuit sec, cu aciditate mai ridicată, plin de prospețime și suplete, atunci când este consumat tânăr. După un an de învechire capătă valențe cu totul deosebite, neîntâlnite la alte soiuri din podgorie. După cum îi spune și numele, soiul provine din Băbească neagră, stravechi soi autohton. Rezultatul a fost un soi alb remarcabil, cu potențial, vinul remacându-se astfel prin unicitate. Note de citrice și măr verde susținute și echilibrate de o aciditate înviorătoare. Gustul este proaspăt cu o fructuozitate intensă și un finis relaxant.

VINURI ALBE AROMATE

Vinurile albe aromate ce se pot elabora în regiunea viticolă a Teraselor Dunării cuprinde soiurile Traminer roz, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească. Ele se caracterizează prin aromă varietală bine conturată. Sunt vinuri corpolente, dar echilibrate gustativ, în mod obișnuit vinificate ca vinuri demiseci, demidulci și dulci. Sub aspect tehnologic de cele mai multe ori sunt vinuri de cupaj, care vin să înobileze aroma vinurilor obținute din soiuri neutrale, dar se comercializează și ca vinuri varietale.

- **Traminer roz** este un soi din care se obțin vinuri onctuoase și catifelate, echilibrate, fin aromate, ce sugerează aroma florilor de fâneață sau a petalelor de trandafir, uneori cu gust de mirodenii, ușor picant, Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului se impune prin onctuositate, persistență și corpolență. Se pretează la maturare de scurtă durată și apoi la învechire.

- **Muscat Ottonel:** este un soi aromat pentru vin, din care se pot obține vinuri aromate caracterizate prin aroma varietală specifică, cu nuanțe florale tipice de muscat. Gustul este armonios, uneori plat lipsit de aciditate, persistent.

- **Tămâioasă românească:** este un soi din care se pot obține vinuri aromate și echilibrate. Aroma varietală, florală (flori de tei, de salcâm, de busuioc), specifică viurilor tinere de Tămâioasă, este bine conturată. Gustul este armonios, echilibrat, persistent.

- **Vinuri albe sortiment** sunt vinuri obținute prin asamblaje de struguri sau cupajare de vinuri aparținând soiurilor cultivate în arealul Teraselor Dunării. Se pot obține vinuri prin asamblaje și cupaje cu struguri și vinuri de la două sau mai multe soiuri în proporții diferite. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor albe sortiment sunt:

Aspect : limpede, cu luciu, limpede cristalin;

Culoare: la vinurile tinere verzui-gălbui, galben-verzui; la vinurile maturate spre galben-pai, galben auriu.

Miros : la vinurile tinere caracteristic soiurilor participante, floral sau de fructe; la vinurile maturate la vas de lemn sau învechite la sticlă, buchet de maturare sau învechire, bine conturat

Gust : sec, demisec, demidulce, dulce, fructos și proaspăt la vinurile tinere; corpolent, structurat, echilibrat, moale la vinurile maturate.

VINURI ROȘII ȘI ROZÉ

- **Cabernet Sauvignon:** este un soi din care se obțin vinuri cu o mare personalitate, extractive, bine structurare, care exprimă vigoare, forță, bărbăție. Culoarea vinurilor de Cabernet este intensă, de la roșu cu nuanțe violacee, când este tânăr, până la roșu rubiniu intens, după maturarea la vas de lemn. Aroma varietală are tentă erbacee. Prin maturare la vas de lemn un timp mai îndelungat, se formează buchetul cu arome de vanilie și ciocolată, ampu și complex. La gust vinul tânăr este astringent, extractiv, rustic, ierbos, robust, plin, corpolent; după maturare, devine amplu, generos, rotund. Din soiul Cabernet Sauvignon se pot elabora și vinuri rozé. Datorită particularităților compoziționale ale strugurilor, vinurile rozé sunt puternice, excesiv de extractive.

- **Merlot:** este un soi din care se obțin vinuri foarte bine colorate, de un roșu intens, cu personalitate inconfundabilă, cu aromă varietală plăcută, cu prospețime și savoare. Vinurile tinere au arome varietale sugerând arome de fructe de pădure (zmeur, fragi, mure). Vinul maturat la vas de lemn capătă culoare roșie cu nuanțe vișinii sau rubinii; buchetul format este amplu, generos, cu arome de vanilie și condimente; gustul bine constituit și plăcut, echilibrat, moale, delicat, rotund, amplu. Se poate vinifica cu rezultate foarte bune în asamblaje sau cupaje cu alte soiuri pentru vinuri roșii. Se poate vinifica și în rozé, cu foarte bune rezultate. Se obțin vinuri seci, demisece și demidulci echilibați.

- **Pinot noir:** soi care duce la obținerea de vinuri cu intensitate colorantă mai mică decât Cabernet-ul sau Merlot-ul, dar cu personalitate inconfundabilă, aromă varietală plăcută, de fructe de pădure, de cireșe. Prin vinificarea în rozé se obțin vinuri de calitate, cu o fructuozitate deosebită, specifică soiului, cu aromă varietală plăcută, armonioasă, cu prospețime, răcoritoare, sule.

- **Fetească neagră:** este un soi din care se pot obține vinuri cu aromă varietală specifică, cu personalitate inconfundabilă. Vinurile tinere sunt bine colorate, de un roșu-violaceu plăcut, cu aromă de fructe autohtone bine coapte (prune, piersici, pere, etc.) și uneori cu arome fine de toporași. După maturare în baricuri sau butoaie de lemn, vinurile devin mai corpolente, cu buchet de maturare și nuanțe plăcute de prune uscate și scorțișoară.

- **Syrah (Shiraz):** Vinurile obținute din acest soi sunt bine colorate, cu aromă varietală pronunțată, echilibrate, bine structurate. După maturarea în vase de lemn, vinul prezintă culoare frumoasă roșu închis, cu nuanțe de rubin, capătă buchet de maturare remarcabil, cu parfum intens de coacăze negre, condimente și vanilie; vinul rezultat este armonios, și onctuos.

- **Băbească Neagră:** Vinurile acestui soi sunt de un roșu-purpuriu luminos; au aromă specifică varietală cu nuanțe florale echilibrat, și plăcut. Prin vinificarea în rozé se obțin vinuri sule și savuroase.

- **Dornfelder:** soi din care se pot obține vinuri foarte bine colorate, echilibrate și structurate cu aromă discretă, specifică de fructe de coacăz negru și de afin. Este un vin structurat, robust.

- **Rebo:** este un soi cu fructuositate și cu notă florală de violete. Vinurile sunt bine structurate și catifelate, cu o culoare profundă.

- **Malbec:** soi cu un conținut ridicat în taninuri și antociani dar și cu o aciditate ridicată care poate da naștere unor vinuri corpulente, structurate, intense colorate, caracterizate prin prospețime, cu intense arome fructate, condimentate și uneori vanilate, acompaniate de note fine de tutun.

- **Cabernet Franc:** soi din care se pot obține vinuri de culoare intensă de la roșu purpuriu la roșu închis, structurate, care se rotunjesc prin învechire, cu iz de mirodenii și nuanțe balsamice.

- **Sangiovese:** soi din care se pot obține vinuri taninoase, cu nivel de aciditate relativ ridicat, intens colorate cu reflexii violacee. Mirosul este fructat, cu arome dominante care includ scorțișoara, vanilie, cirese, prune, capsuna, arome de fructe roșii și fine note condimentate, iar gustul de structură medie, echilibrat, fin și persistent. Este un vin bogat, robust, ce poate fi ușor, astrigent și comun sau ferm și ușor condimentat.

- **Negru de Drăgașani** soi din care se obține o aromă excepțională de mure, porumbăr și visine. Se prezintă cu o culoare adâncă roșu-rubinie, tanin fin și o aciditate bună ; acest vin dovedește multă personalitate proprie și caracter și arată potențialul bogat al soiului și al regiunii.

- **Vinuri roșii și rozé sortiment** sunt vinurile obținute prin asamblaje de struguri sau cupajare de vinuri aparținând soiurilor cultivate în arealul Teraselor Dunării. Vinurile respective vor avea amprenta compozițională și senzorială specifică arealului Teraselor Dunării. Se pot obține vinuri prin asamblaje și cupaje cu struguri și vinuri de la două sau mai multe soiuri în proporții diferite.

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor roșii și rozé sortiment sunt:

Aspect: limpede cu luciu, limpede cristalin;

Culoare: la vinurile tinere roșu sau rozé de diferite tente rubinii; la vinurile maturate roșu sau rozé cu diferite nuanțe spre cărămiziu.

Miros: la vinurile tinere caracteristic soiurilor participante, floral sau de fructe; la vinurile maturate la vas de lemn sau învechite la sticlă, buchet de maturare sau învechire, bine conturat cu nuanțe de vanilie, ciocolată, scorțișoară, alte condimente etc.;

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, extractiv, structurat, fructos și proaspăt la vinurile tinere; corpulent, bine structurat, echilibrat, moale la vinurile maturate

XIV. ETICHETAREA ȘI PREZENTAREA

Etichetarea se poate face utilizând o etichetă principală sau etichetă principală și contraetichetă la care se mai pot adăuga și alte modalități suplimentare de înscriere a unor descrieri și alte mențiuni, însemne, ilustrații sau mărci care caracterizează produsul.

Ambalarea vinurilor cu indicație geografică "Teraselor Dunării" se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă de diverse capacități, sau în sistem bag-in-box, de capacități diverse, dar cu un volum maxim de 60 l.

La buteliile din sticlă închiderea este asigurată cu dopuri de plută, derivate de plută, din alte materiale

admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

La etichetarea vinurilor cu indicație geografică "Terasele Dunării" vor fi folosite indicațiile obligatorii și facultative reglementate prin legislația în vigoare.

În etichetarea vinurilor cu indicație geografică "Terasele Dunării" se folosesc următoarele *indicații obligatorii*:

- a) mențiunea „vin cu indicație geografică”;
 - b) indicația geografică "Terasele Dunării”;
 - c) volumul nominal al produsului (în mililitri, centilitri, decilitri sau litri);
 - d) tăria alcoolică dobândită, în volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,5% vol. alcool;
 - e) numele și adresa îmbuteliatorului/producătorului;
 - f) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- sec pentru vinul cu un conținut de zahar mai mic de 4,0 g/l ;
 - demisec, pentru vinul cu un conținut de zahar cuprins între 4,01 și 12,0 g/l;
 - demidulce, pentru vinul cu un conținut de zahar cuprins între 12,01 și 45,0 g/l
 - dulce, pentru vinul cu un conținut de zahar mai mare de 45,1 g/l

Pentru vinurile seci și demisece este admisă definirea tipului de vin tinând conform reglementărilor naționale și comunitare în vigoare, tinând cont de corelația conținutului de zahar rezidual și a acidității vinurilor, în special pentru vinurile destinate pietelor externe

- g) numărul lotului care să permită identificarea datei îmbutelierii;
- h) mențiunea "conține sulfiți";
- i) proveniența: „vin din România” sau „produs în România”
- j) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

Indicațiile obligatorii vor fi grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicații scrise și desenate.

Mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, cât și mențiunea "conține sulfiți" pot fi înscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii. Aceste date se înscriu, prin marcarea, pe oricare din elementele de etichetare (etichetă, contraetichetă, capsulă, sticlă, etc).

În etichetarea vinurilor cu indicație geografică "Terasele Dunării" 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 soiului sau un sinonim al acestuia, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv;
- c) numele mai multor soiuri de viță-de-vie, menționate în ordinea descrescătoare a proporției;
- d) culoarea vinului;
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție, precum fermentat maturat în baric" sau "fermentat maturat în prezența așchiilor de lemn de stejar";
- f) distincții acordate, numai pentru lotul în cauză;
- g) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu o denumire de origine controlată sau denumirea unei indicații geografice;
- h) mențiuni privind îmbutelierea „la podgorie”, „la proprietate” sau altele asemenea.
- i) numele persoanei (persoanelor) fizice și/sau denumirea persoanei juridice care au participat la

- procesul de elaborare a vinului;
- j) codul de bare al produsului;
- k) indicarea simbolului comunitar pentru indicație geografică protejată
- l) alte mențiuni cu respectarea legislației în vigoare

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Indicarea termenului de valabilitate este obligatorie numai în cazul băuturilor cu tărie alcoolică mai mică de 10% în volume.

Produsele definite în prezentul caiet de sarcini pot fi puse în circulație în recipiente cu o capacitate nominală de până la 60 l și se etichetează conform prevederilor prezentului caiet de sarcini

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

XV. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale care pot fi utilizate la etichetarea vinurilor cu indicație geografică „Terasele Dunării” sunt următoarele:

- a) „rezervă” ce poate fi atribuită vinurilor care au fost supuse unei perioade de maturare de minimum 6 luni, în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 6 luni;
- b) „vin tânăr” ce poate fi atribuită vinurilor supuse comercializării la sfârșitul anului calendaristic în care a fost produs.

XVI. PROTEJAREA ȘI APLICAREA PROTECȚIEI

Indicația Geografică „Terasele Dunării” este de utilitate publică poate fi folosită numai la etichetarea și prezentarea vinurilor la a căror producere și comercializare au fost respectate întocmai prevederile prezentului caiet de sarcini.

XVII. PROCEDURA DE DECLASARE A VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ ”TERASELE DUNĂRII”

În cazul în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile pentru producerea și comercializare corespunzătoare indicației geografice ”Terasele Dunării” ori își pierd aceste condiții sau calități organoleptice vor fi declassate.

Declasarea se face în următoarele situații:

- a) la deținător, când se constată că vinul și-a modificat negativ caracteristicile organoleptice și de compoziție, nemaiîndeplinind caracteristicile stabilite pentru vinul respectiv în prezentul caiet de sarcini.
- b) la cererea scrisă a producătorului de vinuri cu indicație geografică.
- c) dacă vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru aceasta categorie de calitate.

XVIII. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea al vinului cu Indicație Geografică este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (ONVPV)**, prin Inspectoratul Teritorial, care verifică respectarea legislației viti-vinicole și a prevederilor caietului de sarcini pentru vinuri cu indicație.

Adresa Inspectoratului teritorial O.N.V.P.V.: Jud. Constanta, Loc. Cernavoda, Str. Unirii, Bl. M 9, Sc. 1, Ap. 3, e-mail: constanta@onvpv.ro, tel/fax: 0040 241 619 328, mobil 0752 100979.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu indicația geografică „Terasele Dunării”, controlul vinurilor cu indicația „Terasele Dunării”, eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor sau declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul, este efectuat de către Comisia de degustare constituită la nivelul indicației geografice „Terasele Dunării” și constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care presupune verificarea buletinului de analiză ce trebuie să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobandită;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- zaharuri totale, exprimate ca glucoză și fructoză;
- extract sec

b) examinarea organoleptică (facultativ), care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Comisia de examinare care efectuează controlul menționat la lit. a) și lit.b) este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai asociației producătorilor din arealul delimitat sau ai organizației de producători recunoscute la nivel național.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalațiile din dotare,
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă, respectiv ONVPV, și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

XIX. CONTROLUL ANUAL

Controlul anual se realizează de către ONVPV, prin Inspectoratul Teritorial.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

XX. DISPOZIȚII FINALE

Comercializarea în vrac este permisă către imbuteliatori de vin. Pentru livrare la export și intracomnitar vinurile cu indicație geografică se pot prezenta în stare îmbuteliată sau vrac, cu respectarea legislației în vigoare.

Transportul de vin în vrac va fi însoțit în mod obligatoriu de certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinului cu indicație geografică, eliberat de O.N.V.P.V.

Asociația de producători reprezentativă, conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor prevăzute în prezentul caiet de sarcini pentru indicația geografică „Terasele Dunării”.