

O.N.V.P.V.		
INTRARE Nr.	1326	
Ziua	Luna	Anul
01	07	2025

CERERE DE ÎNREGISTRARE a unei noi denumiri de origine sau indicații geografice pentru vin, în vederea dobândirii protecției

Data primirii (ZZ/LL/AAAA) 01.07.2025

Număr de pagini (cerere, caiet de sarcini, document unic): 25

Solicitantul:

Numele persoanei fizice sau juridice: PFA STEGARIU F. FLORIN

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara):

Sat Strunga, Comuna Strunga, DN28, județ Iași, România

Statutul juridic, dimensiunea și structura (în cazul persoanelor juridice):

PFA STEGARIU F. FLORIN, RO32497731, F24/2455/2013

Naționalitatea: Română

E-mail: office@strunga.com, **web:** www.strunga.com

Intermediarul:

Numele intermediarului (intermediarilor):

Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara): Șoseaua

Iancului, nr. 49, 021719, Sector 2, București, România

Telefon, fax, e-mail: 0040 21 2505097, 0040 752100990, e-mail: office@onvpv.ro, **web:** www.onvpv.ro

Denumirea care trebuie înregistrată: STRUNGA

- Denumirea de origine^{*}): Denumire de origine controlată

Dovada de protecție în țară terță: Nu este cazul.

Categoriile de vinuri:

Categoriile de vinuri destinate pentru producție în denumirea de origine controlată sunt: vin liniștit, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Documente anexate cererii:

- Caietul de sarcini;

- Documentul unic întocmit cf. ANEXA I, PARTEA II din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26 al Comisiei;

- Declarație privind îndeplinirea condițiilor prevăzute la Art. 9 alin. (3) lit. a)-c) din Regulamentul (UE) 1143/2024 al Parlamentului European și al Consiliului;

- Document justificativ care să ateste activitatea desfășurată în condiții legii: societate comercială/pfa/II/IF/etc.

- Alte date/informații din care să rezulte necesitatea dobândirii protecției denumirii de origine controlate (scurtă prezentare a motivelor pentru care se solicită protecție).

Numele semnatarului (semnatarilor): PFA STEGARIU F. FLORIN

Semnătura




ANEXA I

PARTEA II: DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

1.Denumirea (denumirile) [denumirea de origine protejată (DOP) sau indicația geografică protejată (IGP)]: STRUNGA

[Introduceți denumirea propusă (denumirile propuse) pentru înregistrare sau, în cazul unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a unui caiet de sarcini al unui produs ori în cazul unei publicări în temeiul articolului 4 alineatul (6) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 sau în temeiul articolului 5 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26, denumirea înregistrată (denumirile înregistrate). În cazul unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs prin care se modifică denumirea, introduceți denumirea nouă (denumirile noi).]

2.Tipul indicației geografice

[Bifați căsuța corespunzătoare cu un "X"]	DOP X	IGP _
---	-------	-------

3.Țara terță căreia îi aparține ariei geografice delimitate: Nu este cazul

4.Clasificarea vinului prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143

Codul nomenclurii
combinat:

22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET
2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5.Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în Partea II Anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013:

- 1.Vinul liniștit
- 5.Vinul spumant de calitate
- 6.Vinul spumant de calitate de tip aromat
- 8.Vinul petiant

6.Descrierea vinului sau a vinurilor

6.1.Caracteristici organoleptice

Vinul liniștit

Aspect vizual: culoare galben-verzui sau galben-auriu/roz-trandafirii sau roz-somon, culoarea foiței de ceapă/culoare strălucitoare de roșu intens la roșu - granat, roșu - vișiniu, cărămiziu odată cu maturarea/ cu prospețime și fructuozitate, plăcută rotunjime.

Miros: arome florale flori de viță-de-vie, soc, salcâm sau caprifoi /note fructate sau florale (flori de

cireș, fragi, petale de trandafir)/ arome de fructe roșii cu note de cafea, vanilie.

Gust: gust fructat faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice/ note de cireș, fragi, trandafir)/ ciocolată, note de cafea, vanilie.

Vinul spumant de calitate

Aspect vizual: culoare galben-pai / roz-somon, roz-pal, culoarea foiței de ceapă/cu prospețime, fructuozitate, arome de fermentare amplificate de perle fine și persistentă (mineral, fructat)

Miros: predominant fructat (coacăze roșii, rodie, merișoare, pere, mere verzi, citrice)

Gust: fructat fin (coacăze roșii, rodie, merișoare), caracter gusto-olfactiv de autolizat.

Vinul spumant de calitate de tip aromat

Aspect vizual: culoare strălucitoare de galben cu nuanțe verzui, galben-auriu, roze pal sau mediu-intens, perle fine de durată.

Miros: predominant note fructate (cireșe, zmeură) față de cele florale (trandafir, soc) note floral-condimentate.

Gust: fructat proaspăt și revigorant de cireșe, zmeură, agrișe și floral (trandafir, soc)

Vinul petiant

Aspect vizual: alb-verzui, galben-verzui, galben-auriu / roz-trandafiriu, roz-somon, roz somon-pal, cu bună aciditate.

Miros: arome florale mediu-intens (trandafir), arome fructate (afine, mure, caise bine coapte)

Gust: predominant fructat mediu-intens (mure, caise, cireșe) și floral (trandafir, tei, salcâm, soc)

6.2.Caracteristici analitice

*Vin liniștit:

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): conform legislației în vigoare, cu maxim 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): minimum 11 % în vol.;
Aciditatea totală minimă : minimum 3,5 g/l acid tartric;
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18 miliechivalenți pe litru pentru vinurile albe și roze; 20 de miliechivalenți pe litru pentru vinurile roșii.
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150 mg/l în vinurile roșii și 200 mg/l în vinurile albe și roze;

*Vin spumant de calitate:

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) : conform legislației în vigoare
--

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) : minimum 10 % vol.;
Aciditatea totală minimă: minimum 3,5 g/l acid tartric;
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) : 18 miliechivalenți pe litru pentru vinurile albe și roze; 20 de miliechivalenți pe litru pentru vinurile roșii.
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) : 185
Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari.

*Vin spumant de calitate de tip aromat:

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): conform legislației în vigoare
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): minimum 6 % vol.;
Aciditatea totală minimă:
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) : conform legislației în vigoare
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) : 185
Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

*Vin petiant:

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) : conform legislației în vigoare
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) : minimum 7 % vol.;
Aciditatea totală minimă: minimum 3,5 g/l acid tartric;
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) : conform legislației în vigoare
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) : 235
Suprapresiune, la temperatura de 20 C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

[Trebuie furnizată o descriere a vinului sau a vinurilor pentru fiecare categorie de produs viticol.

De asemenea, pot fi furnizate descrieri suplimentare în funcție de diferențele culori ale vinului (de exemplu, pentru vin alb, roșu sau roze) sau pentru tipuri specifice de vin.]

7.Practici oenologice:

7.1.Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției.

[Dacă nu există astfel de practici, nu completați.]

7.2.Producții maxime per hectar:

Vinuri liniștite

- 14000 kg/ha la soiurile Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot. Maxim de 105 hl/ha producție vin.

- 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească. Maxim de 120 hl/ha producție vin.

Vinuri spumante de calitate, vinuri petiante:

- 14000 kg/ha la soiurile, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot. Maxim de 105 hl/ha producție vin.

- 16000 kg/ha la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă. Maxim de 120 hl/ha producție vin.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat:

- 14000 kg/ha la soiul Muscat Ottonel. Maxim de 105 hl/ha producție vin.

- 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin și Tămâioasă românească. Maxim de 120 hl/ha producție vin.

8.Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile:

Vinuri liniștite:

vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească

vinuri roze: Busuioacă de Bohotin.

vinuri roșii/roze : Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot.

Vinuri spumante de calitate, vinuri petiante:

vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească.

vinuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Busuioacă de Bohotin.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin.

9.Descrierea concisă a ariei geografice delimitate

Aria delimitată este localizată în județul Iași:

- Comuna Strunga - sat Strunga, sat Crivești.

[Dacă este cazul, inserați o hartă a ariei.]

10. Legătura cu aria geografică

[În cazul DOP: un rezumat al legăturii dintre calitatea sau caracteristicile vinului și mediul geografic, descrise în caietul de sarcini al produsului.

În cazul IGP: legătura dintre o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a vinului și originea geografică a acestuia.

Precizați explicit pe care dintre factorii menționați (calitatea specifică, reputația, o altă caracteristică a vinului) se bazează legătura și furnizați informații doar în ceea ce privește factorii relevanți, incluzând, dacă este cazul, elementele care justifică legătura cuprinse în descrierea produsului sau în metoda de producție.]

Detalii privind aria:

Suprafețele cultivate cu viță de vie sunt situate la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri, pe versanți cu expunere sud-vestică și sud-estică unde microclimatul specific zonei bazinului superior al râului Siret. Teritoriul delimitat al denumirii este cel situat între limita sudică a podgoriei Cotnari, orașul Târgu Frumos și râul Siret, la o distanță aproximativă de 15 km spre vest de oraș și de 25 km de râul Siret.

Condițiile pedoclimatice din areal sunt caracterizat prin diferențe de temperatură între zi și noapte, cu radiații solare puternice în timpul zilelor și cu un număr mare de ore de insolație cu influență pozitivă pe caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiului de vinificație.

Climatul este temperat-continental moderat, cu veri călduroase (cu temperaturi de peste 35°C în luna august), ierni reci și umede, dar și cu toamne lungi și de obicei uscate, acestea contribuie la evoluții care, sub aspectul aromelor a acidității crescute și nu în ultimul rând sub aspectul acumulărilor crescute în zaharuri de peste 220 – 240 g/l, duc spre realizarea de produse echilibrate olfactiv, organoleptic și analitic.

Se pot obține vinuri încadrate de la categoria sec până la dulce natural cu un bun echilibru între alcool, zahăr, aciditate și extract.

Comuna Strunga se află la intersecția maselor de aer est-europene specifice Câmpiei Moldovei cu cele baltice specifice Podișului Sucevei.

Clima din zona comunei Strunga se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9°C, precipitații medii anuale de 502 mm, din care 315 mm în perioada de vegetație și vânturi dominante dinspre nord-vest, sud-est și sud. Tipurile de sol întâlnite cel mai des sunt redzinele (scheletică, calcarică și cambică) dar și faeoziomul tipic erodat și cernoziomul calcaric.

Detalii privind produsul:

Vinurile liniștite sunt echilibrate, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime și fructuozitate. Se caracterizează prin culoare galben-verzui, galben-auriu. Din punct de vedere olfactiv, aromele întâlnite sunt de flori de viță-de-vie, soc, salcâm, faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice, ardei gras, frunză de tomată, note condimentate, plante aromatice busuioc, cimbru.

În stadiul tânăr, vinurile sunt tipice pentru soiurile din care provin, prin învechire aromele putând defini note de fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, totodată devenind mai onctuoase.

Nuanțele florale, cele fructate sau cele vegetale sunt regăsite și gustativ, datorită unui echilibru perfect între aciditate, extract sec și concentrația alcoolică.

Vinurile sunt în general galben verzui în stadiul tânăr până la galben pai la cele mature, cu prospețime datorită acidității și cu un gust din ce în ce mai plin și mai apropiat de miere și fructe confiate pe măsură ce crește concentrația în zaharuri.

Vinurile roze se obțin printr-o scurtă macerare a pielii strugurilor deja desciorchinați în prezența mustului. Nuanțele de roze sunt de la pal la roz închis în funcție de perioada de macerare (pot fi roz-somon, roz-trandafiri sau culoarea foiței de ceapă). Se obțin din soiurile de struguri negri sau roze, se recoltează cu ceva timp înaintea soiurilor roșii ceea ce le asigură un plus de aciditate și prospețime. Vinurile au aciditate susținută care le face sprințare și complexe aromatic.

Olfactiv, au arome de frăguțe, căpșuni, busuioc, afine, cimbrisor sau trandafiri.

Potențarea aromelor, se face în mod spontan la soiul Busuioacă de Bohotin cam la 4-5 luni de la desăvârșirea fermentației alcoolice. Gustativ regăsim aceleași note de fructe roșii de vară, cireșe de luna mai, fragi sau dulceață de trandafiri.

Vinurile roșii sunt bine structurate, obținute printr-o macerare fermentare de la 7 la 21 zile. Datorită maturării fenolice destul de târziu și suprapunerii acestei etape cu o ușoară deshidratare a strugurilor, se obțin în general producții ponderate spre mici, dar de o calitate deosebită.

Vinurile sunt extractive, intens colorate, cu nuanțe de roșu închis și violaceu, căpătând nuanțe cărămizii odată cu maturarea.

În mod special, vinurile roșii obținute de pe Dealul Pârjolita, sunt vinuri obținute în general din struguri supramaturați și sunt extractive, intens colorate, cu arome de fructe supracoapte de prune, cireșe negre amare sau mure, având în același timp și o notă condimentată, care prin maturare în vase de stejar obțin un mare potențial de învechire. Gustul puternic este predominant de fructe supracoapte, amintind de gemul de prune sau de cireșe sălbatice, dar șlefuit de o atingere mai lungă sau mai scurtă a lemnului de stejar.

Vinurile din struguri supramaturați învechite în butoaie de stejar, capătă nuanțe gudronate care prin ușoară aerare dezvăluie valențe noi în funcție de alimentul asociat sau temperatura de servire.

Vinurile spumante de calitate albe sau roze (galben-pai/nuanțe roz-somon, roz-pal, roz-foiță de ceapă) se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, fân și ușoare note de autoliză în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia, note de aluat, pâine, coajă de pâine.

Sunt echilibrate și cu o aciditate bine integrată și ca urmare a faptului că vinurile bază sunt obținute din struguri recoltați când acumulările de zaharuri sunt în jurul valorii de 165-170 g/l, iar aciditățile exprimate în acid tartric trec de multe ori de valoarea de 9 g/l. Efervescenta vinurilor spumante cu este remarcată ca fiind intensă la început, estompându-se lejer în timp, fiind suficient de îndelungată și fină.

Olfactiv surprind prin arome de citrice, fructe verzi, pere, sau note de autoliză iar gustativ se remarcă prospețimea, dată prin arome de citrice, grapefruit, lămâie, mere verzi, pere, gutui, dar și tonuri subtile de ierburi uscate. Aciditatea ridicată este echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Au un corp bine definit și cu timpul devin catifelate, cu rotunjime.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat albe cât și cele roze (galben cu nuanțe verzui, galben-auriu, roze pal, foiță de ceapă în notă palidă), au prospețime, buchet îmbietor, perlaj fin cu persistență. În buchet predomină nota florală (fine și delicate arome de iasomie, trandafir, accente

discrete de aluat și pâine, iar în gust se întâlnesc aromele de flori albe și petale de trandafir dar și urme fructate persistente (caise, struguri copti).

Vinurile petiante sunt vinuri care păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă și vioaie. Se prezintă în culoare alb-verzui, galben-verzui până la nuanțe de roz-trandafiru sau chiar roz-somon. Olfactiv aduc spre florile de salcâm, caprifoi, iasomie, citrice.

Au finețe și echilibru, prospețime și arome gustative varietale binedefinite (de la busuioc verde proaspăt strivit până la tei, salcâm, soc). Spumarea este abundentă, cu perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Detalii privind factorul uman:

Viticultorul împreună cu oenologul stabilesc momentul de acțiune asupra lucrărilor în plantație sau asupra musturilor și vinurilor, fiind factori care au o influență majoră asupra calității vinurilor. Aceștia stabilesc alegerea portaltoiului/ soiului cultivat, a densității de plantare optime și efectuarea lucrărilor de tăiere și de normare a producției pentru menținerea calității în condițiile specificității soiurilor, agrotehnica și intervențiile privind suprafața foliară, tratamentele fitosanitare pentru ca aceste lucrări să nu afecteze calitatea strugurilor obținuți, în scopul conservării specificității zonei care impactează produsul.

Tăierile în uscat se execută manual în repausul vegetativ și se definitivează la intrarea în pârgă prin intervențiile și tăierile în verde asupra normării producției.

Se urmărește echilibrarea producțiilor care să permită maturitatea optimă începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie, cu alegerea punctului optim de recoltare, pentru o intensitate aromatică maximă de atins și taninuri optim definitive pentru ca vinurile să definitiveze arome intense și proaspete, cu taninuri coapte și cu conținut potrivit de alcool.

Recoltatul este de cele mai multe ori manual pentru buna selecție a producției la nivelul parcelei.

Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin pe tot fluxul tehnologic până la stabilizarea și condiționarea vinurilor și mai ales modulului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri.

În cadrul protocolului de vinificare se urmărește reducerea conținutului de bioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, preservarea aromelor varietăților.

Interacțiunea cauzală:

Microclimatul specific, prin formele de relief garantează arealului Strunga suficientă resursă de lumină și căldură pentru coacerea boabelor de struguri. Pentru Dealurile Calda și Pârjolita factorul termic este unul optim viticultorilor pentru prelucrarea bazei pentru spumantul de calitate.

În anii cu excese de temperatură, strugurii obțin o mai mare concentrare în arome și substanțe minerale, iar prin agrotehnica atent aplicată în vie și mai ales asupra suprafeței foliare, se evită arderea pielei strugurilor, ducând astfel la recoltă de calitate.

Vinurile obținute în areal au o mineralitate optimă, lucru care ar putea fi determinat de conținutul în minerale al solului (redzine scheletică, calcarică și cambică, faeoziomul tipic erodat, cernoziom calcaric, marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri) dar și de condițiile pedoclimatice și de mediu ale arealului Strunga permite ca strugurii să se matureze suficient pentru producția de bază pentru vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat și vinul petiant.

În aceste condiții și cu alegerea momentului de recoltare se asigură că vinul final păstrează vigoarea tipică a soiului de vinificație și prospețimea aromelor.

În plus, cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante de calitate se găsesc la altitudini mai mici de până în 150 m și cu expunere mai puțin favorabilă, vinul spumant provenit de aici se caracterizează printr-o concentrație alcoolică moderată, fără extractivitate deranjantă, cu aciditate medie către ridicată și spumare fină și persistentă.

Diferența de temperatură dintre noapte și zi, combinată cu fluxul de aer care coboară de pe pantele cele mai înalte favorizează sinteza și conservarea anumitor compuși aromatici, acest lucru este valabil în special pe pantele aflate la altitudini joase până la medii, unde diferența de temperatură este cea mai mare. Din această cauză vinurile spumante de calitate/petiente desăvârșesc note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise, note proaspete care ajung să fie bine conservate în timpul procesului de vinificație, prin calități aromatice diversificate ale bazei pentru spumante care se transferă vinului final. Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și petiente sunt rezultatul interacțiunii dintre relieful ariei cu condițiile tipice de climă (resursă de lumină, termică, veri călduroase cu temperaturi de peste 35°C în luna august și ierni cu umiditate și toamne relativ lungi și uscate), tipul de sol și soiul de vinificație (precum Busuioacă de Bohotin cu spectrul său tipic de culori și potențialul valorificare aromatic pe direcțiile demidulce, demisec, sec), care se îmbină și cu tradiția viticolă de pe Dealurile Pârjolita și Calda.

Strugurii destinați obținerii de vinuri spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, prin aciditatea medie și nu foarte ridicată se asigură gustul fructat echilibrat în senzație (note de fructe roșii de pădure) și nivelul de prospețime care accentuează aroma soiului cât și un perlaș de finețe și revigorant în gustativ. Echilibrarea parametrilor fizico-chimici (raport aciditate/alcool) și caracteristicile senzoriale asigură tipicitatea vinurilor efervescente realizate din soiurile cultivate cu această destinație de producție.

11. Alte cerințe aplicabile

Norme specifice referitoare la ambalare și etichetare și eventualele alte cerințe esențiale aplicabile vinului la care se referă denumirea înregistrată

[Trebuie incluse doar norme specifice produsului, nu norme aplicabile în general. Dacă nu există astfel de norme, nu completați.]

În cazul unor restricții, trebuie adăugat un rezumat al justificării specifice produsului furnizate în caietul de sarcini.

În cazul unor derogări de la producerea în aria geografică delimitată, vă rugăm să indicați locurile exacte în care produsul poate fi transformat în vin și calificarea în conformitate cu articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei .]

Dispoziții referitoare la producerea vinului: Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Trimitere la publicarea în țara terță a caietului de sarcini al indicației geografice protejate în țara terță respectivă, în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Nu este cazul.

[Vă rugăm să inserați o trimitere simplă, nu un link.]

CAIET DE SARCINI

pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumirea de origine controlată

STRUNGA

I. DENUMIRE, CATEGORII DE PRODUS

În scopul realizării producției de vinuri care să poarte numele denumirii de origine controlate Strunga, se stabilește obținerea categoriilor de produse vinuri liniștite, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante, care se obțin din strugurii produși în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiția respectării condițiilor particulare indicate în prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Teritoriul delimitat al denumirii de origine STRUNGA este cel situat între limita sudică a podgoriei Cotnari, orașul Târgu Frumos și râul Siret, la o distanță aproximativă de 15 km spre vest de oraș și de 25 km de râul Siret.

Suprafețele cultivate cu viță de vie destinate pentru a fi încadrate în cadrul denumirii de origine controlată STRUNGA sunt situate la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri, pe versanți cu expunere sud-vestică și sud-estică unde microclimatul specific zonei bazinului superior al râului Siret contribuie la calitatea strugurilor.

Condițiile pedoclimatice din arealul delimitat Strunga, caracterizat prin diferențe de temperatură între zi și noapte, cu radiații solare puternice în timpul zilelor și cu un număr mare de ore de insolație, influențează pozitiv caracteristicile strugurilor prin evidențierea calităților specifice soiurilor. Climatul temperat-continental moderat, cu veri călduroase (cu temperaturi de peste 35⁰C în luna august), ierni reci și umede, dar și cu toamne lungi și de obicei uscate, contribuie la evoluții care, sub aspectul aromelor a acidității crescute și nu în ultimul rând sub aspectul acumulărilor crescute în zaharuri de peste 220 – 240 g/l, duc spre realizarea de produse echilibrate olfactiv, organoleptic și analitic. Astfel se pot obține vinuri încadrate de la categoria sec până la dulce natural cu un bun echilibru între alcool, zahăr, aciditate și extract.

Sub aspect climatic, comuna Strunga se află la intersecția maselor de aer est-europene specifice Câmpiei Moldovei cu cele baltice specifice Podișului Sucevei. Clima din zona comunei Strunga se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9°C, precipitații medii anuale de 502 mm, din care 315 mm în perioada de vegetație și vânturi dominante dinspre nord-vest, sud-est și sud.

În perioada de vegetație, suma gradelor de temperatură are o valoare însumată de 3037⁰C și cu un număr de 1502 ore de insolație. Tipurile de sol întâlnite cel mai des sunt redzinele (scheletică, calcarică și cambică) dar și faeoziomul tipic erodat și cernoziomul calcaric.

Depozitele geologice care alcătuiesc relieful comunei Strunga care pot apărea pe platouri, versanți, terase și văi aparțin Sarmațianului inferior, Sarmațianului mediu precum și Cuaternarului, fiind constituite din marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri.

A. Detalii privind produsul

Plantațiile viticole localizate în cadrul arealului sunt realizate atât în parcele mari, cu rânduri lungi, ce permit ca recoltarea și lucrările de întreținere să poată fi realizate mecanizat, cât și pe platforme cu expoziție sud-vestică, favorabile pentru producerea strugurilor pentru vinuri de înaltă calitate, , precum și pentru vinurile de bază pentru vinuri spumante de calitate, pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat sau pentru vinuri petiante.

Recoltarea se realizează manual sau mecanizat, în funcție de direcția de producție, restul lucrărilor fiind împărțite, după specificitatea lor, între manual și mecanizat.

Vinurile albe sunt echilibrate, cu o mineralitate bine conturată, având aciditate bine integrată care le imprimă prospețime și fructuozitate. Se caracterizează prin culoare galben-verzui, galben-auriu. Din punct de vedere olfactiv, aromele întâlnite sunt de flori de viță-de-vie, soc, salcâm, faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice, ardei gras, frunză de roșie, note condimentate, de plante aromatice busuioc, cimbru. În stadiul tânăr, vinurile sunt tipice pentru soiurile din care provin, prin învechire aromele putând defini note de fructe coapte, supracoapte și confiate, dulceață de fructe, totodată devenind mai onctuoase.

Nuanțele florale, cele fructate sau cele vegetale sunt regăsite și gustativ, datorită unui echilibru perfect între aciditate, extract sec și concentrația alcoolică. Vinurile sunt în general galben verzui în stadiul tânăr până la galben pai cele mature, pline de prospețime datorită acidității și cu un gust din ce în ce mai plin și mai apropiat de miere și fructe confiate pe măsură ce crește concentrația în zaharuri.

Vinurile roze se obțin prin o scurtă macerare a pielii strugurilor deja desciorchinați în prezența mustului. Nuanțele de roz sunt de la pal la roz închis în funcție de perioada de macerare(pot fi roz-somon, roz-trandafirii sau culoarea foței de ceapă). Se obțin din soiurile de struguri negri sau roze, se recoltează cu ceva timp înaintea soiurilor roșii, ceea ce le asigură un plus de aciditate și prospețime.

Vinurile roze au aciditate susținută, ceea ce le face sprințare și complexe din punct de vedere aromatic. Olfactiv, în vinurile roze se simt arome de frăguțe, căpșuni, busuioc, afine, cimbrisor sau trandafiri. Potențarea aromelor, se face în mod spontan la soiul Busuiocă de Bohotin cam la 4-5 luni de la desăvârșirea fermentației alcoolice.

Gustativ regăsim aceleași note de fructe roșii de vară, și anume cireșe de luna mai, fragi sau dulceață de trandafiri.

Vinurile roșii sunt vinuri bine structurate, obținute printr-o macerare fermentare de la 7 la 21 zile. Datorită maturării fenolice destul de târzie și suprapunerii acestei etape cu o ușoară deshidratare a strugurilor, se obțin în general producții ponderate spre mici, dar de o calitate deosebită.

Vinurile sunt extractive, intens colorate, cu nuanțe de roșu închis și violaceu, căpătând nuanțe cărămizii odată cu maturarea. În mod special, vinurile roșii obținute de pe Dealul Pârjolita, sunt vinuri obținute în general din struguri supramaturați, și sunt extractive, intens colorate, cu arome de fructe supracoapte de prune, cireșe negre amare sau mure, având în același timp

și o notă condimentată, care prin maturare în vase de stejar obțin un mare potențial de învechire.

Gustul puternic este predominant de fructe supracoapte, amintind de gemul de prune sau de cireșe sălbatice, dar șlefuit în general de o atingere mai lungă sau mai scurtă a lemnului de stejar. Vinurile din struguri supramaturați, învechite în butoaie de stejar, capătă nuanțe gudronate care prin ușoară aerare dezvăluie valențe noi în funcție de alimentul asociat sau temperatura de servire.

Vinurile spumante de calitate, albe sau roze (galben-pai/nuanțe roz-somon, roz-pal, roz-foiță de ceapă), se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, fân și ușoare note de autoliză în funcție de numărul de luni petrecute în contact cu drojdia, cu note de aluat, pâine, coajă de pâine. Sunt echilibrate și cu o aciditate foarte bine integrată și ca urmare a faptului că vinurile bază sunt obținute din struguri recoltați când acumulările de zaharuri sunt în jurul valorii de 165-170g/l, iar aciditățile exprimate în acid tartric trec de multe ori de valoarea de 9g/l.

Efervescența vinurilor spumante cu este remarcată ca fiind intensă la început, estompându-se lejer în timp, fiind totuși suficient de îndelungată și fină. Senzațiile olfactive sunt surprinzătoare, fiind prezente arome de citrice, fructe verzi, pere, sau note de autoliză. Gustativ își păstrează prospețimea, dată prin arome de citrice, grapefruit, lămâie și fructe mere verzi, pere, gutui, dar și tonuri subtile de ierburi uscate. Aciditatea ridicată este echilibrată de nivelul de zaharuri reziduale și de textura cremoasă. Au un corp bine definit și cu timpul devin catifelate, cu rotunjime.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat atât cele albe cât și cele roze (galben cu nuanțe verzui, galben-auriu, roze pal, foiță de ceapă în notă palidă) sunt proaspete, cu un buchet îmbietor și un perlaș fin, persistent. Au buchet predominant floral, cu note delicate de iasomie, trandafir și accente discrete de aluat și pâine, iar în gust se intalnesc arome de flori albe și petale de trandafir dar și caise și struguri copti ce persistă și îi dau o lungime semnificativă.

Vinurile petiante (culoare alb-verzui, galben-verzui până la nuanțe de roz-trandafiriu sau chiar roz-somon) sunt vinuri care păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă și vioaie.

Olfactiv aduc oarecum cu florile de salcâm, caprifoi sau iasomie. Au finețe, echilibru, prospețime și arome gustative varietale bine definite (de la busuioc verde proaspăt strivit până la tei, salcâm și soc). Spumarea este abundentă, cu perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

B. Detalii privind factorul uman

În definitivarea calității materiei prime din care se produc vinurile, pe lângă clonele folosite sau factorii de mediu, o influență majoră o are intervenția umană. Viticultorul împreună cu oenologul stabilesc momentul de acțiune asupra lucrărilor în plantație sau asupra musturilor și vinurilor, fiind factori care au o influență majoră asupra calității vinurilor. Aceștia stabilesc alegerea portaltoiului/ soiului cultivat, a densității de plantare optime și efectuarea lucrărilor de tăiere și de normare a producției pentru menținerea calității în condițiile specificității soiurilor, agrotehnica și intervențiile privind suprafața

foliară, tratamentele fitosanitare pentru ca aceste lucrări să nu afecteze calitatea strugurilor obținuți, în scopul conservării specificității zonei care au impact în produsul final.

În arealul delimitat este localizat un singur producător de struguri și vin, o singură cramă care dispune de echipamente și utilaje necesare producției de calitate, vinificatoare și cisterne de fermentare și depozitare, în care oenologii pot folosi tehnologiilor moderne și inovative aplicate de prelucrare.

Deși plantațiile localizate în areal au furnizat producție de calitate ca primă recoltă în anul 2017, de-a lungul timpului vinurile atent prelucrate pentru menținerea calității au participat și au obținut distincții la prestigioase competiții internaționale, premiile obținute fiind dovada unei calități certe a vinurilor.

Tăierile în uscat se execută manual în repausul vegetativ și se definitivează la intrarea în pârgă prin intervențiile și tăierile în verde asupra normării producției. Se urmărește echilibrarea producțiilor care să permită maturitatea optimă începând cu prima parte a lunii septembrie până la sfârșitul lui octombrie, cu alegerea punctului optim de recoltare, pentru o intensitate aromatică maximă de atins și taninuri optim definitive pentru ca vinurile să definitiveze arome intense și proaspete, cu taninuri coapte și cu conținut potrivit de alcool.

Recoltatul este de cele mai multe ori manual pentru buna selecție a producției la nivelul parcelei. Se acordă o mare importanță transferului de calitate de la strugure către vin, pe tot fluxul tehnologic, de la recoltare până la stabilizarea și condiționarea vinurilor, dar și modului de obținere și conservare a mustului proaspăt de struguri. La protocolul de vinificare, se urmărește reducerea conținutului de dioxid de sulf, presarea în regim de presiune menajantă, prezervarea aromelor varietale.

C. Interacțiunea cauzală

Pământul-mamă unde viile de la Strunga sunt așezate are denumiri populare vechi de câteva sute de ani – Dealurile Pârjolita și Calda. Legenda spune că însuși Pământul ar fi făcut un legământ cu primii oameni ai locului și le-a făgăduit simbria în roade bogate an de an, în schimbul muncii la câmp. Iar de atunci și până în prezent, oamenii au muncit pentru recolta de viță de vie, bucurându-se de răsplata bogată a Pământului..

Viticultorii doresc ca prin vinul care se obține la Strunga și care are trăsături de calitate surprinzătoare, să poată aduce un omagiu tradiției locurilor și îndeletnicirilor legate de recoltarea viței de vie de pe Dealurile Pârjolita și Calda, printr-o interpretare contemporană inedit, legând vinul de istoricul zonei și rezonanța numelui Dealurile Pârjolita și Calda.

Numele "Strunga" apare pentru prima oară într-un document din anul 1401. Aceasta se referă la locul de trecere dinspre Valea Siretului spre Târgu Frumos și Valea Prutului, punct obligatoriu de trecere pentru cei ce călătoreau spre Târgu Frumos, Iași sau spre Roman, deoarece altă cale de acces nu exista.

Într-un document emis la Iași, în 21 noiembrie 1632, Alexandru Ilișă întărește lui Dumitru Buhuș, stăpânirea pe toate ținuturile sale. „Io Alexandru Ilișă Voda ... dăm si întărim la al nostru boier Dumitru Buhuș, al treilea logofat, a lui drepte ocini și moșii din ale lui drepte si adevarate privilegii ...satul Crivești sub Strunga cu bălți și cu mori și cu vii", ceea ce arată că în zonă viticultura este o îndeletnicire străveche.

Microclimatul specific, prin formele de relief garantează arealului Strunga suficientă resursă de lumină și căldură pentru coacerea boabelor de struguri. Pentru Dealurile Calda și Pârjolita factorul termic este unul optim viticultorilor pentru prelucrarea bazei pentru spumantul de calitate. În anii cu excese de temperatură, strugurii obținuți sunt mai concentrați în arome și substanțe minerale, iar printr-o agrotehnică atent aplicată în vie și mai ales asupra suprafeței foliare, se evită arderea pieluței strugurilor, ducând astfel la recoltă de calitate.

Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din acest areal de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii.

Vinurile obținute în areal au o mineralitate optimă, lucru care ar putea fi determinat de conținutul în minerale al solului (redzine scheletică, calcarică și cambică, faeoziomul tipic erodat, cernoziom calcaric, marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri) dar și de condițiile pedoclimatice si de mediu ale arealului Strunga permite ca strugurii să se matureze suficient pentru producția de bază pentru vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat si vinul petiant.

În plus, cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante de calitate se găsesc la altitudini mai mici de până în 150 m și cu expunere mai puțin favorabilă, vinul spumant provenit de aici se caracterizează printr-o concentrație alcoolică moderată, fără extractivitate deranjantă, cu aciditate medie către ridicată și spumare fină și persistentă.

Caracteristicile soiurilor din arealul Strunga imprimă vinurilor trasături ca aciditate ridicată, foarte importanta pentru obtinerea vinurilor atât liniștite cât și bază pentru spumante. De asemenea conferă corpolență și structură atât vinurilor spumante de calitate, cât și celor petiante.

Condițiile pedoclimatice si de mediu ale arealului Strunga permit ca strugurii să se matureze suficient pentru a produce vinul bază pentru vinuri spumante de calitate si vinuri spumante de calitate de tip aromat si vinuri petiante, cu alegerea optima a momentului de recoltare.

Diferența de temperatură dintre noapte și zi, combinată cu fluxul de aer care coboară de pe pantele cele mai înalte favorizează sinteza și conservarea anumitor compuși aromatici, acest lucru este valabil în special pe pantele aflate la altitudini joase până la medii, unde diferența de temperatură este cea mai mare. Din această cauză vinurile spumante de calitate/petiente desăvârșesc note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise,

note proaspete care ajung să fie bine conservate în timpul procesului de vinificație, prin calități aromatice diversificate ale bazei pentru spumante care se transferă vinului final.

Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și petiante sunt rezultatul interacțiunii dintre relieful ariei cu condițiile tipice de climă (resursă de lumină, termică, veri călduroase cu temperaturi de peste 35°C în luna august și ierni cu umiditate și toamne relativ lungi și uscate), tipul de sol și soiul de vinificație (precum Busuioacă de Bohotin cu spectrul său tipic de culori și potențialul valorificare aromatic pe direcțiile demidulce, demisec, sec), care se îmbină și cu tradiția viticolă de pe Dealurile Pârjolita și Calda.

Strugurii destinați obținerii de vinuri spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, prin aciditatea medie și nu foarte ridicată se asigură gustul fructat echilibrat în senzație (note de fructe roșii de pădure) și nivelul de prospețime care accentuează aroma soiului cât și un perlaș de finețe și revigorant în gustativ. Echilibrarea parametrilor fizico-chimici (raport aciditate/alcool) și caracteristicile senzoriale asigură tipicitatea vinurilor efervescente realizate din soiurile cultivate cu această destinație de producție.

Vinurile obținute în acest areal, au și ele o aciditate naturală susținută, influențată fiind de faptul că factorul edafic își pune amprenta asupra produsului finit.

III. DELIMITARE TERITORIALĂ A ARIEI DE PRODUCȚIE

Arealul delimitat pentru producerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată cuprinde următoarele localități situate în județul Iași:

- Comuna Strunga - sat Strunga, sat Crivești.

IV. SOIURI DE STRUGURI ÎN CULTURĂ

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească
- Soiuri vinuri roze: Busuioacă de Bohotin.
- Soiuri vinuri roșii/roze : Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot.

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate, și a vinurilor petiante sunt următoarele:

- Soiuri vinuri albe: Chardonnay, Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească.
- Soiuri vinuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Merlot, Busuioacă de Bohotin.

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat sunt următoarele:

- Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin.

V. RANDAMENTE ÎN PRODUCȚIE (kg/ha, hl/ha)

Producția maximă de struguri pe soiuri, este :

- a) Pentru vinuri liniștite
 - producție maximă de 14000 kg/ha la soiurile, Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
 - producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească
- b) Pentru vinuri spumante de calitate și vinurile petiante
 - producție maximă de 14000 kg/ha la soiurile, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
 - producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă
- c) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat
 - producție maximă de 14000 kg/ha la soiul Muscat Ottonel
 - producție maximă de 16000 kg/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin și Tămâioasă românească.

Randamentul pe soiuri, este:

- a) Pentru vinuri liniștite
 - maxim de 105 hl/ha la soiurile Chardonnay, Sauvignon, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
 - maxim de 120 hl/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă românească
- b) Pentru vinuri spumante de calitate și vinuri petiante
 - maxim de 105 hl/ha la soiurile Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească Neagră, Merlot
 - maxim de 120 hl/ha la soiurile Fetească Regală, Fetească Albă,
- c) Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat
 - maxim de 105 hl/ha la soiul Muscat Ottonel
 - maxim de 120 hl/ha la soiurile Busuioacă de Bohotin și Tămâioasă românească.

VI. CALITATEA RECOLTEI

Strugurii destinați producerii vinurilor trebuie să fie sănătoși; proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%, cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe.

În funcție de mențiunea tradițională pe care o vor purta, conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie:

- pentru D.O.C. – C.M.D. cules la maturitatea deplină - minimum 187 g/l;
- pentru D.O.C. – C.T. cules târziu – minimum 220 g/l;
- pentru D.O.C. – C.I.B. cules la înnobilarea boabelor, – minimum 240 g/l;

Maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinurile spumante de calitate se atinge la valori ridicate ale acidității totale, fiind un factor de prospețime și stabilitate necesare vinului spumant de calitate și la un conținut în zaharuri de minimum 160 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile de calitate de tip aromat se atinge la valori ale conținutului în zaharuri de minimum 170 g/l.

Starea de maturitate a strugurilor pentru vinurile petiante este evaluată pe baza conținutului în zaharuri, care trebuie să fie de minim 153 g/l.

VII. CARACTERISTICILE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin strugurii pentru vinurile cu denumire de origine controlată Strunga trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului liniștit, vinului spumant de calitate pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă, în plantații 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 în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației - numărul minim de 3.500 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă o stare bună de sănătate a recoltei iar în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

VIII. PRACTICI OENOLOGICE, TRATAMENTE ADMISE, PARTICULARITĂȚI PRODUCȚIE

Practicile și tratamentele oenologice admise pentru obținerea categoriilor de vinuri cu denumire de origine controlată sunt cele prevăzute de legislația vitivinicolă în vigoare.

Arealul delimitat se încadrează în zona viticolă C I iar strugurii pentru obținerea vinurilor provin în proporție de 100% din acest areal.

Producția categoriilor de vinuri trebuie să se realizeze în interiorul arealului delimitat, inclusiv producția vinului bază pentru spumante are loc în arealul delimitat.

Vinul spumant de calitate se obține prin a doua fermentare în recipiente închise și anume acrotofoare/rezervoare sub presiune sau în butelii de sticlă, folosind vinurile de bază din struguri provenind din soiurile specificate în prezentul caiet de sarcini.

Vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de bază de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie specificate în prezentul caiet de sarcini.

Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine Strunga se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

IX. PRACTICI TEHNOLOGICE DE OBȚINERE VINURI

Tehnologie obținere vinuri liniștite

Vinurile liniștite albe și roșii se obțin respectând legislația vitivinicolă în vigoare.

Se pot produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată a strugurilor roșii, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin.

Prin vinificarea strugurilor roșii după tehnologia vinurilor albe se obține vinul ” blanc de noir”, ce are o complexitate aparte, din arome florale și arome elegante de fructe roșii. Gustul este proaspăt și vioi, cu o bună aciditate, cu accente de citrice. Poate avea nuanțe de alb-galbui, galben-verzui, galben-auriu.

Tehnologie obținere vin spumant de calitate

Producția vinului de bază pentru vinul spumant de calitate se realizează din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

Vinurile spumante de calitate se obțin prin fermentație alcoolică primară sau secundară în recipiente închise (acrotofoare /rezervoare sub presiune) sau în butelii de sticlă, în funcție de metoda aleasă respectând legislația vitivinicolă în vigoare .

Tehnologie obținere vin spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat se obține din mustul sau mustul parțial fermentat al soiurilor aromate cultivate în plantațiile viticole din arealul delimitat respectând legislația vitivinicolă în vigoare.

Tehnologie obținere vin petiant

Tehnologia de obținere se realizează respectând legislația vitivinicolă în vigoare. Materiile prime pentru vinul petiant, respectiv vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat se obțin în arealul delimitat din soiurile de struguri menționate în prezentul caiet de sarcini.

X. CARACTERISTICILE ANALITICE, ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR

a) Caracteristici analitice

Vinurile liniștite trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită de minimum 11 % în volume;
(limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire)
- Aciditatea totală, exprimată în acid tartric: minimum 3,5 g/l;
- Aciditatea volatilă, exprimată în acid acetic, nu poate depăși:
 - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și roze; sau
 - 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.

Vinurile care poartă denumirea de origine controlată, dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tărie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol. pot avea derogări în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă de până la 1,3 g/l la vinurile albe și 1,5 g/l la vinurile roșii.

- Dioxid de sulf total:
 - 150 mg/l în vinurile roșii;
 - 200 mg/l în vinurile albe și roze;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și roze;

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză + fructoză, vinurile pot fi:

1. seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

- maximum 4,0 g/l; sau
- maximum 9,0 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

2. demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maximum 12,0 g/l;
- maximum 18,0 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză + fructoză);

3. demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;

4. dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45,0 g/l.

Vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minimum 10 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii ;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză + fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant de calitate, în conformitate cu legislația în vigoare;

- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,5 bari.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită: minimum 6 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 10% vol.
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5 g/l;
- Aciditate volatilă exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii;
- Zaharuri exprimate prin suma glucoză plus fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 185 mg/l;
- Suprapresiune, la temperatura de 20°C: minimum 3,0 bari.

Vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat poate fi obținut și comercializat cu următoarele caracteristici, în funcție de conținutul în zahăr invertit (glucoză plus fructoză):

- Brut - natur: maximum 3.00 g/l;
- Extra - brut: maximum 6.00 g/l;
- Brut: maxim 12.00 g/l;
- Extra - sec: cuprins între 12,01 g/l și 17.00 g/l;
- Sec: cuprins între 17,01g/l și 32 g/l;
- Demisec: cuprins între 32,01 și 50 g/l;
- Dulce: peste 50 g/l

Vinurile petiante trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- Tăria alcoolică dobândită : minimum 7 % vol.;
- Tăria alcoolică totală: minimum 9 % vol.;
- Aciditate totală, exprimată în acid tartric: minimum 3.5g/l;
- Aciditate volatilă, exprimată în acid acetic: maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe și roze și maximum 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu legislația în vigoare;
- Dioxid de sulf total: maximum 235 mg/l.

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la maximum 250 mg/l.

- Suprapresiune, la temperatura de 20° C : minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Vinul petiant se obține în variantele sec, demisec, demidulce și dulce stabilite de legislație (conținut zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză).

b) Caracteristici organoleptice

Vinurile liniștite albe sunt echilibrate, cu aciditate bine integrată care le imprimă prospețime și fructuozitate, au culoare galben-verzui sau galben-auriu, sunt fine cu o plăcută rotunjime,

cu arome florale flori de viță-de-vie, soc, salcâm sau caprifoi și gust fructat faguri de miere, fructe verzi, caise, piersici, gutui, citrice

Vinurile liniștite roze au prospețime, catifelare, culoare roz-trandafirii sau roz-somon, culoarea foitei de ceapă. Sunt vinuri savuroase, revigorante, cu un pronunțat caracter fructat/floral (flori de cireș, note de fragi, petale trandafir).

Vinurile liniștite roșii au culoare strălucitoare de la roșu intens la roșu - granat, roșu – vișiniu, cărămizii odată cu maturarea arome de fructe roșii cu note de cafea, vanilie, uneori cu gust de ciocolată, gust intens, echilibrat.

Vinurile spumante de calitate au prospețime, fructuozitate, arome de fermentare amplificate de perle fine și persistentă (mineral, fructat) prezintă o culoare galben-pai și nuanță de roz-somon ori roz-pal, culoarea foitei de ceapă. Gustul este fructat fin (coacăze roșii, rodie, merișoare, pere, mere verzi, citrice), caracter gusto-olfactiv de autolizat.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt expresive, cu note fructate (cireșe, zmeură, agrișe), florale (trandafir, soc, uneori floral-condimentate). Au o culoare strălucitoare de la galben cu nuanțe verzui, până la galben-auriu și chiar roze pentru Busuiaca de Bohotin, roze pal sau mediu-intens. Prezintă o perlă fină, de durată.

Vinurile petiante prezintă culoare alb-verzui, galben-verzui, galben-auriu, până la nuanțe de roz-trandafirii sau chiar roz-somon, roz somon-pal, extractivitate, bună aciditate, au efervescentă fină, nuanțe galben-verzui, galben-auriu sau roz somon palid, arome florale (trandafir, tei, salcâm, soc) ori fructate (afine, mure, caise bine coapte) specific soiului de strugure din care se obține.

XI. REGULI DE PREZENTARE ȘI ETICHETARE

Prezentare, ambalare, etichetare

Vinurile liniștite, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Îmbutelierea vinurilor liniștite se poate realiza în butelii de sticlă, în ambalaje multistrat sau bag in box de diferite capacități respectând legislația în vigoare.

Îmbutelierea vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat se poate realiza în butelii de sticlă de diferite capacități respectând legislația în vigoare. Închiderea buteliilor de sticlă se face cu dopuri în formă de ciupercă, de plută, din derivate de plută. Îmbutelierea vinurilor petiante se poate realiza în butelii de sticlă sau recipiente admise, rezistente la presiune, de diferite capacități, respectând legislația în vigoare la data îmbutelierii acestora.

Înscrierile de pe etichetele vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare. Se permite și indicarea în mod facultativ a unor mențiuni privind

îmbutelierea ("la castel", "podgorie", "proprietate") precum și a unor referiri la distincții acordate pentru loturile în cauză, mențiuni referitoare la anumiți ani de recoltă deosebiți.

XII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată pot purta următoarele mențiuni tradiționale:

- D.O.C.-C.M.D. - cules la maturitatea deplină, D.O.C.-C.T. - cules târziu și D.O.C.-C.I.B. - cules la înnobilarea boabelor, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, înscrise pe etichetă fie în întregime, fie prescurtat;
- Rezervă - în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni;
- Vin de vinotecă - în cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 4 ani.
- Vin tânăr - vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

XIII. VALORIFICAREA CATEGORIEI VINURILOR

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată, sau la cererea producătorului, ele vor fi încadrate în alte categorii.

1. Încadrarea la altă categorie se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. încadrarea vinului la altă categorie.

XIV. AUTORITATEA DE CONTROL PENTRU RESPECTAREA SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, Romania, prin Inspectoratul Teritorial care gestionează regiunea viticolă în care este localizat arealul denumirii de origine controlate.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., și a producătorilor de vinuri, controlul vinurilor cu D.O.C., încadrarea la altă categorie a acestora în caz de neconformitate precum și atestarea dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată 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 anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

- a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză plus glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

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

- o analiză suplimentară a vinului în cauză, care să măsoare următoarele proprietăți caracteristice:

- dioxidul de carbon (în cazul vinurilor petiante, suprapresiune în bari la 20 °C),
- orice alte proprietăți caracteristice prevăzute în legislația națională;

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată . Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

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

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

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

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată, în conformitate cu condițiile stabilite de legislație pentru efectuarea modificărilor caietului de sarcini al vinului.