

## **CAIETUL DE SARCINI** **privind producerea vinurilor cu indicație geografică „DEALURILE ZARANDULUI”**

### **I. Definiție**

Vinul cu indicație geografică “Dealurile Zarandului” se obține din struguri recoltați de pe plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 10,0 % vol., iar tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15 % vol.

### **II. Legătura cu mediul geografic**

Caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică “Dealurile Zarandului” se datorează în mod esențial sunt influențate în mod constant și particular de mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani și strugurii din care sunt produse provin exclusiv din această arie geografică, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Factorul natural caracteristic este zona colinară, terminațiile Dealurilor Zarandului, cu soluri scheletice, bogate în fier și microelemente. Aceste intrânduri între dealuri determină o varietate de situații topoclimatice, specifice plaiurilor viticole din acest areal, în condiții similare de poziționare geoclimatică și soi cultivat.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant sudică, cu excepții sud-vest sau sud-est. Rezultă o varietate distinctă de situații topoclimatice, specifice plaiurilor viticole din acest areal, în aceleași condiții de latitudine, longitudine și soi cultivat. Pantele abrupte, terasate pentru cultivarea viței de vie fragmentează și frânează forța vânturilor și curenților reci. Pe timp calm, prin încălzirea versanților, se asigură o circulație domoală a aerului, favorabilă desfășurării proceselor fiziologice ale plantelor și acumulărilor calitative în boabele de struguri. Pantele previn stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului și prevenind instalarea putregaiului cenușiu al strugurilor.

Microclimatul cu influențe mediteraneene aduce în zonă primăveri timpurii și umede și toamne lungi, călduroase și uscate. Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 11,2°C, suma precipitațiilor anuale 644 mm, suma temperaturilor active 3.291°C, suma orelor de insolație 1.490 și suma precipitațiilor active 365 mm. Umiditatea relativă a aerului este de circa 75 %, media ultimilor 10 ani.

Pantele abrupte, terasate pentru cultivarea viței de vie fragmentează și frânează forța vânturilor și curenților reci, prevenind stagnarea excesului de apă, înlesnind încălzirea solului. Conținutul în zaharuri este mai mare cu 11% pe pantă și cu 8% pe platou sau terasă, decât pe amplasamentele joase. Se înregistrează variații ale acidității totale, care este mai scăzută pe pante, datorită acumulării scăzute de acid malic din struguri. Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare, cu reflexe rubiniu-închis și sunt foarte generoase, expresive.

Factorul uman aduce tradiția recoltării pe ales sau în mai multe treceri. Vinurile obținute în acest areal sunt foarte extractive, cele roșii necesitând o perioadă mare de maturare și învechire.

### **III. Delimitarea teritorială**

Județul Arad, podgoria Miniș – Măderat, cu centrele viticole:

- *Miniș*, localitățile:
  - Oraș Lipova (localitățile Lipova și Radna)
  - Păuliș (satele Păuliș și Barațca)
  - Ghioroc (satele Miniș, Ghioroc și Cuvin)

- Covăsânt (satul Covăsânt)
- Curtici (satul Dorobanți)
- Șagu (satul Șagu)
- *Măderat*, cu localitățile:
  - Șiria (satele Șiria, Galșa și Mâsca)
  - Orașul Pâncota (localitatea Pâncota și satul Măderat)
  - Târnova (satele Târnova și Drau)
  - Orașul Ineu (localitatea Ineu și satul Mocrea)
  - Șilindia (satele Șilindia, Satu Mic și Luguzău)

#### **IV. Soiurile de struguri**

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, Furmint, Furmint de Miniș, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menționate)
- soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Novac, Portugais bleu, Sangiovesse, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate)

#### **V. Producția de struguri (q/ha)**

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de:

- 150 q pentru soiul Fetească regală, Mustoasă de Măderat, Portugais bleu, Sangiovesse;
- 125 q pentru soiurile Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Novac, Burgund mare, Cadarcă și Fetească albă.
- 100 q pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah.

#### **VI. Randamentul în vin**

Randamentul în vin trebuie să se încadreze în limita maximă de:

- 95 hl / ha pentru vinurile albe;
- 85 hl / ha pentru vinurile roșii, roze și aromate.

#### **VII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor viticole**

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică "Dealurile Zarandului" trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate ( proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%),
- densitatea plantatiei : minim 3.000 plante / ha,
- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

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 butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul cu indicația geografică “Dealurile Zarandului”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

## VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conținutului minim de zahăr de min. în 136 g/l și a stării fito-sanitare; diferențiat pe zone viticole se poate admite, în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimumului concentrației de zahăr.

## IX. Tehnologia de obținere a vinurilor

*Culesul strugurilor* se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

*Transportul strugurilor* trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

*Prelucrarea strugurilor* trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

*Desciorchinatul parțial* este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleaștile utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmișarea ciorchinilor și semințelor.

*Scurgerea mustului ravac* se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șneclul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

*Presarea boștinei* se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicația geografică “Dealurile Zarandului”.

*Sulfizarea* se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

*Asamblarea* se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

*Limpezirea mustului alb* este necesară și recomandată.

*Adaosul de levuri* sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

*Supravegherea și conducerea fermentației* se va realiza prin controlul permanent al temperaturii.

La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

*Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare* a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

*Maturarea vinului* se va face în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

*Tratamentele de cleire albastră* (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l.

*Stabilizarea tartrică este obligatorie.*

## **X. Practicile oenologice admise**

Indicație geografică "Dealurile Zarandului" se încadrează în zona viticolă CI.

1. În anii nefavorabili este autorizată mărirea (ridicarea) în anumite limite a tăriei alcoolice totale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare, după cum urmează: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou aflat în fermentație obținute din soiurile nobile de vin recomandate și autorizate pentru cultura viței-de-vie.

Mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare se poate efectua după cum urmează la: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou aflat în fermentație

Mărirea tăriei alcoolice se face numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit valori ale tăriei alcoolice naturale de 8,0 % vol. alc.

2. Mărirea tăriei alcoolice naturale, pentru obținerea de vinuri cu indicație geografică produse în indicația geografică "Dealurile Zarandului" se poate face numai în condițiile legislației în vigoare.

Creșterea tăriei alcoolice totale naturale exprimate în % volume alcool, se poate realiza numai prin :

a) adaos de de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat, în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație;

b) adaos de de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv osmoza inversă, în cazul mustului de struguri.

Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Dealurile Zarandului".

Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mari volumul inițial de struguri proaspeți presati, de must de struguri, must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație, cu mai mult de 6,5 % .

3. Corecțiile acidității totale se pot aplica recoltelor viticole aflate în următoarele diferitele stadii de prelucrare : strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul. și se realizează în conformitate cu legislația în vigoare. Ele pot face obiectul dezacidificării (micșorării acidității totale) parțiale.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificari parțiale.

În anii în care condițiile climatice au fost nefavorabile se poate autoriza dezacidificarea parțială în arealele viticole încadrate în zona viticolă CI. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/l.

Îmbogățirea în zaharuri, în afara situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

4. Fiecare procedură menționată trebuie declarată autorității competente și înscrisă atât pe un documentul de însoțire sub care în baza căruia circulă produsele astfel tratate, cât și în registrul practicilor și tratamentelor oenologice.

5. Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

## **XI. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum**

a) Caracteristicile analitice:

- tărie alcoolică totală și dobândită: minimum 10,0 % în volume

- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducător: minimum 17 g/l
- dioxid de sulf total: maximum 300 mg/l
- dioxid de sulf liber : maximum 60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice:

**1. Muscat Ottonel:**

- \* *Aspect:* limpede, lucios
- \* *Culoare:* galben-pai sau galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
- \* *Miros:* nuanțe florale, delicate, aroma tipică de muscat, la recoltele din nordul podgoriei
- \* *Gust:* tipic de muscat, cu o plăcută nuanță de catifelare. Necesită corectarea acidității.

**2. Traminer roz:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* verde-gălbui
- \* *Miros:* aroma petalelor de trandafir, dobândită mai ales la recoltele din zona localității Păuliș
- \* *Gust:* specific, de fân proaspăt cosit

**3. Sauvignon:**

- \* *Aspect:* limpede, plăcut
- \* *Culoare:* galben-pal cu reflexe verzui
- \* *Miros:* de floare de viță de vie
- \* *Gust:* fructuos, plăcut acid, armonios

**4. Pinot Gris:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui, cu reflexe ușor gălbui
- \* *Miros:* de măr de vară
- \* *Gust:* plin, cu nuanță de coajă de pâine coaptă

**5. Fetească regală:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* galben-verzui
- \* *Miros:* aromă de măr de vară acrișor, oglindind conținutul bogat în minerale al solului scheletic
- \* *Gust:* savuros, bine conturat, specificul zonei de nord al podgoriei regăsindu-se constant

**6. Fetească albă:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* galben-verzui
- \* *Miros:* aromă de măr și floare de viță de vie
- \* *Gust:* plăcut, bine conturat, tipic

**7. Riesling italian:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui
- \* *Miros:* nu are aromă primară specifică
- \* *Gust:* savuros, vinos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută

**8. Riesling de Rhin:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui, tipic
- \* *Miros:* nu are aromă primară pregnantă
- \* *Gust:* vinos, proaspăt, plăcut acid

### **9. Chardonnay:**

- \* *Aspect:* limpede, translucid
- \* *Culoare:* galben-auriu
- \* *Miros:* aromă de flori de salcâm și de fân cosit
- \* *Gust:* plăcut, floral, cu aciditate moale

### **10. Mustoasă de Măderat:**

- \* *Aspect:* limpede, plăcut
- \* *Culoare:* galben-verzuie, ca felia de lămâie, sugerând un gust acrișor
- \* *Miros:* măr verde crud, cu note de floare de viță de vie, cu precădere în zonele unde producția este scăzută față de standardul soiului
- \* *Gust:* proaspăt, răcoros, vioi, datorită acidității ridicate, mai ales în zonele unde se produce semnificativ

### **11. Furmint:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui, cu reflexe galben pal
- \* *Miros:* aroma primară de fructe exotice
- \* *Gust:* plăcut, ca un fruct exotic succulent, original.

### **12. Furmint de Miniș:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* alb-verzui, cu reflexe galben lămâie
- \* *Miros:* aroma de fructe exotice
- \* *Gust:* plăcut, proaspăt, de fruct tropical succulent, tipic.

### **13. Cabernet Sauvignon:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-rubiniu intens, cu reflexe puternic albastrui, la strugurii culeși în zona favorabilă soiurilor roșii, de la Covăsânț către Lipova
- \* *Miros:* aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă
- \* *Gust:* ca vin tânăr este prea aspru, taninos, buruienos, chiar neconsumabil, necesitând minimum 2 ani de maturare la vas. Evoluează pozitiv în timpul maturării, devenind plăcut catifelat, rotund și mai moale. Aciditatea mai ridicată comparativ cu alte podgorii, precum și extractul generos, îi măresc durabilitatea, asigurându-i prospețimea în timp.

### **14. Merlot:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire
- \* *Miros:* aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură sălbatică, prin maturare dobândește note de stejar și vanilie
- \* *Gust:* astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică, prin învechire câștigă un buchet atrăgător

### **15. Pinot noir:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-vișiniu închis, strălucitor
- \* *Miros:* aromă schimbătoare de cireșe, căpșuni, înlocuindu-se pe măsura învechirii
- \* *Gust:* catifelat, delicat, complex și prețios, constant mai ales în sudul podgoriei

### **16. Fetească neagră:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-granat, intens
- \* *Miros:* aromă complexă, originală, cu notă florală autentică
- \* *Gust:* bine constituit, plăcut și suficient de corpulent, savuros și atractiv

### **17. Burgund mare:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-granat, cu nuanțe violacee, intens colorat, etalonul fiind în recoltele de la Covăsânț către Lipova
- \* *Miros:* aromă de fructe de pădure coapte: mure și afine
- \* *Gust:* echilibrat, consistent, lipsit de agresivitate

### **18. Syrah:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-aprins
- \* *Miros:* buchet floral, cu arome foarte intense de condimente
- \* *Gust:* consistent, cu nuanțe de smochine și astringență fină

### **19. Novac:**

- \* *Aspect:* limpede, transparent
- \* *Culoare:* roșu-rubiniu intens, cu reflexii violacee
- \* *Miros:* buchet de afine, arome picante de piper negru
- \* *Gust:* tanin bine integrat, consistent, cu aciditate fină

### **20. Portugais bleu:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-cărămiziu intens
- \* *Miros:* buchet de fructe roșii, agrișe, coacăze
- \* *Gust:* suav, puțin taninos, cu aciditate fină, se recoltează primul și păstrează tipicitatea mai ales în zona specifică soiurilor roșii

### **21. Sangiovesse:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-vișiniu
- \* *Miros:* buchet de fructe de pădure și strugure, bine conturate la recoltele provenind din nordul podgoriei
- \* *Gust:* taninos, cu aciditate fină, sprinten, ușor

### **22. Cadarcă:**

- \* *Aspect:* limpede
- \* *Culoare:* roșu-aprins
- \* *Miros:* aromă de fructe de pădure
- \* *Gust:* catifelat, ușor acid și cu gust fin astringent

Dacă vinul cu indicație geografică “Dealurile Zarandului” se comercializează ca amestec de soiuri, caracteristicile organoleptice trebuie să prezinte constanță și tipicitate față de soiul predominant.

## **XII. Condițiile de comercializare**

1. Vinurile cu indicație geografică “Dealurile Zarandului” pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipiente agréate (butelii de sticlă, bag-in-box, PET etc., cu capacități de maxim 60 l).

Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu indicație geografică “Dealurile Zarandului” este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

2. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică “Dealurile Zarandului” se folosesc următoarele **indicații obligatorii:**

- a) vin cu indicație geografică

- b) “Dealurile Zarandului”
- c) tăria alcoolică dobândită, în % vol. alc.
- d) produs în România;
- e) indicarea producătorului/îmbuteliatorului;
- f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- g) mențiunea «conține sulfiți »
- h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

3. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică “Dealurile Zarandului” pot fi folosite 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, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv
- c) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- e) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
  - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea «conține sulfiți».

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

### **XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică și certificarea lor**

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică “Dealurile Zarandului” este realizată de către Comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice; această Comisie este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicație geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.



Vinurile care au fost certificate de către Comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică „Dealurile Zarandului”.

#### **XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică “Dealurile Zarandului”**

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică.

Procedura de declasare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă la:

- a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) In cadrul Comisiei de examinare calitativă a vinurilor;
- c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Agentul economic căruia i s-a declasat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa O.N.V.P.V. Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V.

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

#### **XV. Autoritatea de control și controlul respectării specificațiilor produsului**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice “Dealurile Zarandului” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Str. Barbu Lăutaru, Nr 47, Bl 31, Sc A, Ap. 1, Cod poștal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400.

Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., se realizează prin:

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

- tăria alcoolică totală și dobândită;
  - zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză;
  - aciditate totală;
  - aciditate volatilă;
  - dioxid de sulf total;
- b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
- c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., se realizează prin eșantionare și control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control 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

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică “Dealurile Zarandului”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.