

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinurilor cu indicație geografică
”VIILE TIMIȘULUI”

I. DEFINIȚIE

Vinul cu indicație geografică ”Viile Timișului” 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 aria geografică

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică ”Viile Timișului” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Factorul natural caracteristic este zona colinară cu înălțimi de maxim 150 m cu insolație intensă în tot timpul anului. Aici sunt soluri podzolice, bogate în oxizi de fier și microelemente.

Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante line și platouri.

Vinurile obținute pe solurile feruginoase, au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ

1. Podgoria Silagiu, din județul Timiș, cu următoarele localități:
 - orașul Buziaș, localitățile Buziaș și Silagiu
 - 2. Podgoria Recaș, din județul Timiș, cu localitățile:
 - orașul Recaș (satele Izvin, Herneacova, Petrovaselo, Stanciova, Recaș)
 - 3. Podgoria Lugoj, din județul Timiș, cu orașul Lugoj
 - 4. Podgoria Giarmata, din județul Timiș, cu următoarele localități:
 - Giarmata (satele Bencecu Mic și Pișchia)
 - 5. Podgoria Teremia, din județul Timiș, cu localitățile:
 - Teremia Mare (satul Teremia Mare)

IV. SOIURILE DE STRUGURI

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, 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, Sangiovesse, Portugais bleu, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate).

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

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

- 170 q pentru soiurile Fetească regală, Mustoasă de Măderat;
- 150 q pentru soiurile Portugais bleu, Sangiovesse, Burgund mare, Chardonnay, Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Cadarcă, Merlot, Fetească neagră, Novac, Muscat Ottonel, Pinot gris, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

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

- 95 hl/ha pentru vinurile albe
- 90 hl/ha pentru vinurile roșii și roze

VII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR VITICOLE

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică ”Viile Timișului” 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 3000 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.

Producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin; în acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

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

IX. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR

Fara dispozitii suplimentare.

Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicatia geografica ”Viile Timișului”.

X. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru indicatia geografica ”Viile Timișului” se încadrează în zona viticolă CI.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează în conformitate cu legislația în vigoare.

1. În anii nefavorabili se poate efectua mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la:

- struguri proaspeți,
- must de struguri,
- must de struguri parțial fermentat,
- vin nou aflat în fermentație.

Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizează numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit cel puțin tăria alcoolică naturală de min. 8,0 % vol. alc.

2. Mărirea tăriei alcoolice naturale, pentru obținerea de vinuri produse în indicația geografică "Viile Timișului" se poate face numai până la maxim 12.5 % vol. alc.

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

- a) adaos de de must de struguri concentrat sau de
- b) must de struguri concentrat rectificat.

3. Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Viile Timișului".

4. Corecțiile acidității totale se pot aplica la: strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul. Ele pot face obiectul dezacidificării (micșorării acidității totale) parțiale.

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

În anii în care condițiile climatice au fost nefavorabile se poate autoriza dezacidificarea. 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 înscrisă atât pe documentul de însoțire sub care 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 dobândită : minimum 10,0 % în volume
- aciditate totală (acid tartric) : minim 3,5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic) maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducător : minimum 15 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, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pai
- * *Miros*: aroma tipică de muscat
- * *Gust*: tipic de muscat, armonios, elegant.

2. *Sauvignon*:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare
- * *Miros*: aroma suavă de flori de soc
- * *Gust*: fructuos, plăcut

3. Pinot gris:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-limoniu
- * *Miros*: aroma de flori de câmp
- * *Gust*: plin, viguros

4. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-limonie, cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă
- * *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: alb-verzui
- * *Miros*: aroma primară plăcută
- * *Gust*: plăcut, asemănător mărului de vară

6. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
- * *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
- * *Gust*: ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat

7. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-auriu
- * *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică
- * *Gust*: moale, onctuos, rotund

8. Mustoasă de Măderat:

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben-verzui
- * *Miros*: fructuos, cu aromă particulară de măr verde
- * *Gust*: suficient de acid, cu personalitate

9. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu-purpuriu
- * *Miros*: aromă de ardei iute și afine
- * *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat

10. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota
- * *Miros*: aromă de prune
- * *Gust*: astringența este temperată, are catifelarea specifică acestui soi

11. Pinot noir:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-marونیu, strălucitor
- * *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe la zmeură și căpșuni
- * *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios

12. Fetească neagră:

- * *Aspect:* limpede, translucid
- * *Culoare:* roșu-granat, intens
- * *Miros:* aromă complexă, originală, cu note de piper verde și prune uscate
- * *Gust:* bine constituit, plăcut, savuros și atractiv

13. Burgund mare:

- * *Aspect:* limpede, intens colorat
- * *Culoare:* roșu-închis
- * *Miros:* aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, mure și afine
- * *Gust:* echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate

14. Cadarcă:

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

15. Syrah:

- * *Aspect:* limpede, transparent
- * *Culoare:* roșu-aprins
- * *Miros:* aromă de piper și cireșe negre
- * *Gust:* delicat, suplu, ușor picant, final cu note dulci

16. Novac:

- * *Aspect:* limpede, transparent
- * *Culoare:* roșu-rubiniu intens, la maturitate cărămiziu
- * *Miros:* buchet de afine, arome picante
- * *Gust:* tanin bine integrat, deși sălbatic, are o aciditate fină

17. Sangiovesse:

- * *Aspect:* limpede, transparent
- * *Culoare:* roșu-rubiniu
- * *Miros:* buchet de affine
- * *Gust:* tanin bine integrat, cu aciditate fină

18. Portugais bleu:

- * *Aspect:* limpede, transparent
- * *Culoare:* roșu-aprins cu nuanțe roz
- * *Miros:* buchet de fructe de pădure roșii
- * *Gust:* fructat, ușor, lipsit de agresivitate, slab taninos

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Vinurile cu indicație geografică ”Viile Timișului” pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipienți agréați (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.

2. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică ”Viile Timișului” se folosesc următoarele **indicații obligatorii** :

- a) vin cu indicație geografică;
- b) indicația geografică ”Viile Timișului”
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume;

- d) produs în România;
- e) indicarea îmbuteliatorului /producătorului,
- f) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h) mențiunea "contine sulfiti "
- i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)

3. În etichetarea vinurilor cu indicația geografică "Viile Timișului" 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, 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 cu o denumire de origine controlată sau denumirea unei indicații geografice;
- 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;
- 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 sulfiti»
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 "Viile Timișului" este realizată de către Comisia de examinare constituită a nivelul indicației geografice; Comisia 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 "Viile Timișului".

XIV. DECLASAREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ "VIILE TIMIȘULUI"

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

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

- a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
- b) În 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 desemnata pentru controlul și gestiunea indicației geografice "Viile Timișului" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

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

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 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 a vinurilor*, care constă în verificarea caracteristicilor, așa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizată de către Comisia de examinare.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, reprezintă o combinație între eșantionare și controlul 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 "Viile Timișului", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.