

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată ”CRIȘANA”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată “CRIȘANA” se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “CRIȘANA” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

1. Informații privind zona geografică

a) Descrierea factorilor naturali

Regiunea Crișana (Körösvidék – în maghiară; Kreischgebiet – în germană) este situată între râurile Mureș, Someș, Tisa și culmile Munților Apuseni. Punctele extreme sunt: 20°45’ longitudine estică (Nădlac la vest) și 22°39’ (Târnăvița la est) longitudine estică, respectiv 45°58’ (Labașinț la sud) și 46°38’ latitudine nordică (Berechiu la nord).

Factorul natural caracteristic este zona Crișului Repede, mărginită la nord de muntele Șes, dealurile line aproape de câmpie și influența climatului Central-European, care determină o anumită diminuare a resurselor de temperatură și o suplimentare a regimului pluviometric. Iernile aici sunt mai blânde, iar terenurile viticole sunt bine însorite și ocupă locuri adăpostite de vânturi și curenți reci.

Date ecoclimatice: temperatura medie anuală 9,6 °C, suma precipitațiilor anuale 626 mm, suma temperaturilor active 3.125 °C, suma orelor de insolație 1.301 și suma precipitațiilor active 389 mm. Umiditatea relativă a aerului este de circa 75 %, media pe 10 ani. Aptitudinea oenoclimatică a regiunii viticole (indicele termohelioidric) este 4.287, favorabilă îndeosebi vinurilor albe, soiurile roșii dând vinuri roze de mare finețe și calitate.

Scăderea importantă a cantității de precipitații în lunile august, septembrie și octombrie oferă condiții mai bune de încălzire a solului și de maturare certă a recoltei, cu premise mai sigure pentru o stare fitosanitară bună a strugurilor. Micșorarea remarcabilă a nivelului temperaturilor medii ale aerului, cu 3-4 °C, în luna septembrie, duce la păstrarea componentelor sensibile la temperaturi mai ridicate – arome, acizi – în struguri.

Zonă cu tradiție în activitatea viticolă, arealul delimitat pentru D.O.C. “CRIȘANA” se remarcă prin toponimia localităților, întâlnindu-se multe localități în a căror denumire apar cuvintele „vie” și „vin”: Valea Vinului, Viile Satu Mare, Ardud-Vii, Halmeu-Vii, Orașu Nou-Vii, Turulung-Vii, Viile Jacului, Viile Apei.

b) Descrierea factorilor umani

În 1996, în Crișana și Maramureș erau cultivate 11.611 ha cu vii nobile. În 2012 suprafața de vii pe rod a fost de 5.563 ha, fiind majoritatea vii tinere, plantate prin reconversie/ restructurare, pe amplasamentele viticole vechi.

În zona Beltiug, Rătești, Ardud viticultorii și-au construit săpând în deal sute de pivnițe. Acestea sunt dispuse prin suprapunere, pe două trei nivele, astfel încât dealuri întregi par alcătuite numai din

căsuțe cărora li se văd doar porțile. Același stil de pivnițe săpate în deal se întâlnește și la Săcuieni sau Sălard. Pornită ca o activitate de microvinificare, pentru consumul propriu în gospodăriile individuale, viticultura din Crișana s-a dezvoltat pe fondul comerțului cu animale. Pivnițele săpate în deal sunt amplasate în apropierea târgurilor de animale, iar după încheierea negoțului, vânzătorul care era și viticultor, își ducea clientul în propria pivniță și-i oferea vin din recolta viilor sale.

Astfel, asocierea numelui târgului era strâns legată de vinul din arealul respectiv. Mulți comercianți alegeau târgul de cumpărături și după amintirea pe care gustul vinului din pivnițele de proximitate i-o imprimaseră în memorie. Să mergi în Crișana la târguri era o adevărată excursie vitivinicolă. Tradiția a fost reînnoită în ultimii 15 ani, iar de 10 ani, în zonă se țin adevărate concursuri de vinuri, cu jurii alcătuite din specialiști în domeniu.

2. Detalii privind produsul

Înainte de 1989, în zona Săcuieni se obțineau vinuri albe și roșii de masă în proporție de 38% din totalul vinurilor, din soiurile Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian și Mustoasă de Măderat, în diverse proporții de asamblare, astfel încât sortimentul era de 4-5 vinuri albe ce purtau denumirile localităților de unde proveneau strugurii și 19% vinuri pentru distilat, obținute mai ales din Mustoasă de Măderat (70%) și Fetească regală (30%). 43% din vinurile produse erau așa-numitele „vinuri domnești”, de înaltă calitate, care purtau denumirile plaiurilor de unde proveneau strugurii. Și azi se păstrează proporția de soiuri în producerea vinului „de Sântimreu”: 30% Fetească albă, 50% Fetească regală și 20% Muscat Ottonel.

La Șimleul Silvaniei se produceau vinuri pentru industrializare. Centrul era renumit prin spumantul SILVANIA, care era aproape integral destinat exportului. Soiurile de struguri de bază pentru producerea spumantului erau Mustoasă de Măderat, Fetească regală și Iordană. Oenoclimatul este prielnic obținerii unor valori ridicate ale acidității în vinurile albe, echilibrate cu potențialul extractiv al produsului finit, în detrimentul zaharurilor reducătoare. Recoltarea strugurilor se face în două treceri, ciorchinii rămași pe butuc fiind recoltați la supramaturare, după performanțele soiului în areal (Mustoasă de Măderat 186-198 g/l zaharuri, Fetească regală 204-220 g/l zaharuri și Iordană 186-190 g/l zaharuri) și utilizați la producerea vinului pentru distilat.

Podgoria Valea lui Mihai cu plaiurile Carei, Curtișani, Pișcolt a devenit renumită prin vinurile albe produse din strugurii recoltați din plantațiile pe nisipuri. Aceste plantații au fost înființate în etapa filoxerică, atunci când se căutau soluții de contracarare a efectelor devastatoare ale dăunătorului. De câteva zeci de ani se obțin constant vinuri echilibrate din Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, care fac parte din sortimentul clasic alb, alături de Fetească regală, Fetească albă și Muscat Ottonel. Vinurile au o savoare aparte, dată de ușoara „prăjire” a zaharurilor în toamnele foarte călduroase din această podgorie situată pe nisipuri aluvionare.

Vinurile albe - de culoare verde-gălbui strălucitor, galben-verzui, galben-auriu, galben-verzui de lămâie neaoptă, alb-pai cu reflexe verzui, prezintă arome nazale – predilect florale, delicate, de petale de trandafir, aromă tipică de muscat, cu cașeu de fân proaspăt cosit, aromă suavă de flori de soc, flori de tei.

Aromele gustative surprind floral (flori de câmp, flori de salcâm), coajă de pâine de seară, ușor amărui în postgust, note de mere verzi de vară acrișoare, arome de fruct copt, cu aciditate plăcută ori mai moale, aromă de fân cosit, floare de viță de vie, fruct exotic suculent. Cu prospețime prin aciditate ridicată, unele au aromă primară plăcută de fructe exotice.

La Marghita, vinurile roșii și albe de masă se produceau în procent de peste 47%, iar vinuri pentru distilat de peste 20 %. Circa 30% erau vinuri din partide mici, de înaltă calitate, din soiurile Burgund mare, Merlot și Cabernet Sauvignon, în proporții variabile, întotdeauna în sortiment, care erau numite după dealurile din jurul Marghitei.

Vinurile roșii - de culoare roșu-rubiniu intens care prin învechire devine un roșu-cărămiziu, roșu-rubiniu

strălucitor, roșu-vișiniu închis ori roșu-granat clar. Uneori chiar roșu-aprins /închis spre purpuriu. Arome olfactive - aromă de iarbă, ciorchine, cireșe, căpșuni, notă florală autentică, lemnoasă, vanilie, zmeură proaspătă. Maturarea la baric timp de 1-2 ani aduce vinului câștig în complexitatea aromatică, cu amprentă de lemn de stejar și discret vanilie. Gustul se evidențiază prin arome de fructe de pădure coapte, coacăze roșii, merișor, mure, afine, taninos, vinul are corpolență, consistență, cu nuanțe de fructe uscate. Arome de cireșe amare, poate chiar cacao, ciocolată, prin învechire pierde puțin din onctuozitate dar câștigă un buchet atrăgător.

3. Interacțiune cauzală

Crișana - provincie istorică a României, care făcea parte integrantă din ținutul Partium, alături de Maramureș și Sătmar. Ținutul Partium însemna “părțile” Ungariei, alăturate după anul 1526 nucleului istoric din podișul transilvan, constituind împreună Principatul Transilvaniei. În acest context vinurile produse în acest areal au ajuns să fie preferatele meselor Imperiale Austro-Ungare. Potrivit Tratatului de la Speyer (1570), din Partium făceau parte comitatele Maramureș, Bihor, Zarand, Solnocul Interior, Crasna, provincia (țara) Chioarului, precum și comitatele Arad și Severin.

Denumirea CRIȘANA este proprie ținutului situat în proximitatea celor trei râuri care poartă numele de Criș: Crișul Alb, Crișul Repede și Crișul Negru. Către Est, definește zona râul Barcău, iar la Sud, Mureșul. Suprafața bazinelor acestor trei râuri are intruziuni deluroase și văi adânci. În aceste văi diminețile de toamnă sunt cețoase și umede, favorizând acumulări de arome fructate în strugurii albi. Pantele acestor dealuri, pronunțat înclinate, solul – ușor aluvial scheletic, pe calcar, ori brun podzolit, așezat pe pietrișuri ce se încălzesc repede – permit soiurilor Fetească albă, Furmint și Muscat Ottonel să realizeze o bună maturare a strugurilor, astfel încât aici se pot obține vinuri albe seci, uneori demiseci, de o calitate neașteptat de bună.

Pe culmile dealurilor de la partea vestică a poalelor munților Oașului, sunt plaiurile de vii cele mai nordice de pe teritoriul Transilvaniei, Halmeu și Rătești, cu sol brun-podzolit, oferind condiții pedoclimatice favorabile, cu toamne lungi și cu precipitații rare, așa încât strugurii soiurilor Fetească regală și Furmint se pot bine matura și pot beneficia deseori de intervenția putregaiului nobil, astfel încât vinurile sunt de aleasă calitate – seci, demiseci sau dulci.

Între pârâul Crasna și cei doi afluenți ai săi, Zalda și Corcad, pe dealurile acestei frământate depresiuni a Silvaniei, de la poalele din partea nord-vestică a Muntelui Mezeș din județul Sălaj, este situat centrul viticol al Silvaniei, cu plaiurile Zalău, Șamșud, Bocșa, Sărmășag, Sălătig, Boghiș, plaiul cel mai renumit fiind Plaiul Măgura. Tipul caracteristic de sol este brun-podzolit pe pietrișuri eruptive, iar vinurile, de foarte bună calitate, se obțin din soiurile Fetească albă, Neuburgher, Pinot gris. La Șimleu Silvaniei, prin fermentare în butelii, s-a produs în perioada comunistă, vinul spumant „Silvania” din soiurile Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Iordovană, cultivate pe plaiurile Crasna, Bănișor, Crișeni, Coșei sau Nușfalău.

Pe dealurile din depresiunea Oradei, începând de la Oradea și până la cele de la Marghita, în depresiunea Silvaniei, pe plaiurile de la Biharia, Spinuș, Sălard, Ciuhoi, Chișloz, pe soluri similare celor din Silvania, ca și pe plaiurile dintre Diosig și Valea lui Mihai, cu soluri nisipoase acide din Câmpia Crișurilor, în județul Bihor se produc, din soiurile Fetească albă, Muscat Ottonel, Riesling italian, vinuri albe seci bine apreciate, dintre ele remarcându-se cele de Diosig și Marghita.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. ”CRIȘANA”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “CRIȘANA”, poate cuprinde două subdenumiri și se întinde pe teritoriul județelor Bihor și Sălaj, astfel:

1.1. Subdenumirile “DIOSIG” și “BIHARIA”:

Județul **Bihor**:

- Comuna Biharia, satul Biharia
- Comuna Cetariu, satele Șișterea, Paleu
- Comuna Diosig, ~~satele Diosig, Vaida~~ sat Diosig
- Comuna Roșiori, satele Roșiori, Vaida
- Comuna Săcuieni, satele Săcuieni, Cadea
- Comuna Sălard, satele Sălard, Sântimreu
- Comuna Ciuhoi, satele Sâniob, Ciuhoi

1.2. Subdenumirea “ȘIMLEUL SILVANIEI”:

Județul **Sălaj**:

- Orașul Șimleul Silvaniei, localitățile Șimleul Silvaniei și Cehei
- Comuna Nușfalău, satele Nușfalău, Bilghez, Boghiș
- Comuna Ip, satele Ip, Zăuan, Zăuan-Băi
- Comuna Camăr, satul Camăr
- Comuna Pericei, satele Pericei, Bădăcin, Sici
- Comuna Carastelec, satul Carastelec
- Comuna Crasna, satul Crasna
- Comuna Măeriște, satele Uileacu Șimleului, Doh
- Orașul Zalău, localitatea Zalău
- Comuna Șamșud, satul Șamșud
- Comuna Sărmașag, satele Sărmașag, Ilisua, Lompirt
- Comuna Dobrin, satele Dobrin, Doba
- Comuna Crișeni, satele Crișeni, Gârceiu
- Comuna Horoatu Crasnei, satul Horoatu Crasnei
- Comuna Hereclean, satele Hereclean, Dioșod, Guruslău, Badon
- Comuna Bocșa, satele Bocșa, Borla
- Comuna Coșeu, satele Coșeu, Archid

~~2. Denumirea de origine controlată “CRIȘANA” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: BIHARIA, DIOSIG, SĂCUIENI, SĂLARD, SÂNIJOB, DEALUL ȘIMLEULUI, ZALĂU, ȘAMȘUD, SĂRMAȘAG.~~

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. “CRIȘANA” sunt următoarele:

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

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.M.D.** – cules la maturitatea deplină:

- maxim 8000 kgq/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 10000 kgq/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Burgund mare, Syrah, Furmint, Cadarcă, Cabernet Franc;

- maxim 12000 kg/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.T.** – cules târziu

- maxim 7000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 8000 kg/ha la soiurile: Fetească albă, Merlot, Syrah.
- maxim 9000 kg/ha la soiurile Furmint, Cadarcă, Cabernet Franc.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.M.D.** – cules la maturitatea deplină

- maxim 52 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 65 hl/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Burgund mare, Syrah, Cadarcă;
- maxim 70 hl/ha la soiurile Furmint, Cabernet Franc.
- maxim 78 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Mustoasă de Măderat;

Dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.T.** – cules târziu

- maxim 46 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 52 hl/ha la soiurile: Fetească albă, Merlot, Syrah.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine "CRIȘANA" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 170 g/l la soiurile *Fetească regală, Riesling italian, Riesling de Rhin, Mustoasă de Măderat, Sortiment alb, Burgund mare, Sortiment roșu*, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.M.D.**
- 187 g/l la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Fetească albă, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah*, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.M.D.**
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vinurile vor purta mențiunea tradițională **C.T.**

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. 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 pentru care se acordă denumirea de origine.

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.

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 D.O.C. "CRIȘANA" 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.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "CRIȘANA" se încadrează în zona viticolă C I. Strugurii provin în proporție de 100% din arealul delimitat

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

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "CRIȘANA" are o tărie alcoolică naturală de min. 10 % vol.

a) Utilizarea bucăților din lemn de stejar

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar. Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile *Quercus*.

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

b) *Îndulcirea* este autorizată numai în stadiul de producție și numai cu must concentrat rectificat, în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză. Se poate utiliza must de struguri sau must de struguri concentrat numai dacă acesta provine din soiul și din arealul în care este obținut vinul supus îndulcirii.

c) *Cupajarea* se poate face doar între categorii diferite de vinuri sau musturi, cu condiția ca acestea să provină din arealul respectiv.

d) Acidificare și dezacidificare

Acidificarea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru.

Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

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

Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

e) *Proceduri privind acidificarea și dezacidificarea ce fac în conformitate cu legislația în vigoare.*

f) *Limite pentru utilizarea anumitor substanțe :*

- bioxid de carbon utilizat să nu depășească 2 g/l în vinul astfel tratat ;

- acidul citric utilizat să nu depășească 1 g/l în vinul astfel tratat ;
- acid metatartric utilizat să nu depășească 100 mg/l .

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. ”CRIȘANA”

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 vasele în care s-au colectat în timpul recoltării, 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 pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul 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 D.O.C. ”CRIȘANA”.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului, pentru a facilita deburbarea prin sedimentare-decantare. Se va asigura un conținut de până la 50 mg/l dioxid de sulf total.

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

Deburbarea ușoară este necesară și recomandată.

Bentonizarea mustului limpezit se face după transvazarea lui în vasele de fermentare sau în prima parte a fermentației alcoolice. Doza utilizată va fi cuprinsă între 40-80 g/l.

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, pentru a o menține sub 20 °C, la vinurile albe și sub 25 °C la vinurile roșii. La vinurile aromate și cu arome subtile se va conduce fermentația în jurul temperaturii de 17 °C. 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 mai mari de 14 °C.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, 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. Maturarea la baric este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. ”CRIȘANA”. 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.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. ”CRIȘANA” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „CRIȘANA” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în volume
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 5,5 g/l la soiurile albe și minim 4,5 g/l la soiurile roșii
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
 - * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii.
- * 25, respectiv 30 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l la vinurile albe și roze D.O.C.-C.M.D. și minim 19 g/l la vinurile roșii D.O.C.-C.M.D.
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- *dioxid de sulf liber* : 10-50 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 10-40 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 20-40 mg/l
 - la vinurile cu rest de zahăr, 20-50 mg/l
- *sulfazi*, exprimați în sulfat de potasiu, maximum 1 g/l, cu următoarele excepții:
 - * maxim 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani în vase,
 - * maxim 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrate
- *sodiul*, maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;
- *diglucozidul malvidinei*, maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

b) Caracteristicile organoleptice:

1. Muscat Ottonel:

- * *Aspect*: limpede, cu luciu
- * *Culoare*: galben-pai
- * *Miros*: nuanțe florale, delicate, aroma tipică de muscat
- * *Gust*: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare.

2. Traminer roz:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
- * *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută
- * *Gust*: fin, cu cașeu specific de fân proaspăt cosit, armonios

3. Sauvignon:

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

4. Pinot gris:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: alb-verzui
- * *Miros*: aroma primară plăcută, ușor rustic
- * *Gust*: suplu, gustos, cu nuanță de coajă de pâine de seară, ușor amăru în post-gust

5. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: alb-verzui

* *Miros*: aroma primară plăcută

* *Gust*: plăcut, conturat, asemănător mărului de vară

6. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: galben-verzui

* *Miros*: aromă de măr de vară acrișor și flori de câmp, discretă

* *Gust*: savuros, particular, bine conturat, corpolent, echilibrat

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

* *Aspect*: limpede

* *Culoare*: alb-verzui, strălucitor

* *Miros*: nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră

* *Gust*: savuros, fructuos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută, curat și sobru

8. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede, plăcut

* *Culoare*: galben-auriu

* *Miros*: aromă de flori de salcâm discretă, cu nuanțe de fân cosit, ușor învechit capătă iz de unt proaspăt și miere

* *Gust*: plăcut, floral, echilibrat și omogen, cu aciditate moale, catifelată.

9. Mustoasă de Măderat:

* *Aspect*: limpede, plăcut

* *Culoare*: galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă

* *Miros*: măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viță de vie

* *Gust*: proaspăt și răcoros, vioi datorită acidității ridicate, se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire

10. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-rubiniu intens, prin învechire devine roșu-cărămiziu

* *Miros*: aromă distinctă de vegetație sălbatică, de iarbă, de ciorchine

* *Gust*: ca vin tânăr este prea aspru, taninos, dur, chiar neconsumabil, necesitând minimum 2 ani de maturare la vas. Dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie.

11. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor, cu nuanțe teracota, după învechire

* *Miros*: aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă, se identifică perfect cu cea a strugurelui din care provine; maturat la baric timp de 1 – 2 ani câștigă în complexitatea aromatică, amintind de lemnul de stejar și vanilie

* *Gust*: astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi; amintește de cireșe amare, cacao, ciocolată ; prin învechire pierde puțin din onctuozitate, dar câștigă un buchet atrăgător; corpolent, rotund, lung.

12. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent

* *Culoare*: roșu-vișiniu închis, strălucitor

* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, căpșuni

* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex și prețios ca o mătase lichidă

13. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid

* *Culoare*: roșu-granat, clar, strălucitor

* *Miros*: aromă complexă, originală, cu notă florală autentică

* *Gust*: bine constituit, plăcut și suficient de corpolent, savuros și atractiv

14. Burgund mare:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: roșu-granat
- * *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine
- * *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate, taninurile astringente fiind bine echilibrate.

15. Syrah:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-aprins
- * *Miros*: buchet floral, cu unele note vegetale
- * *Gust*: taninos, consistent, plin, cu nuanțe de fructe uscate.

16. Cadarcă:

- * *Culoare*: roșu-aprins, roșu-închis, purpuriu
- * *Miros*: de fruct proaspăt, fructe de pădure coapte - coacăze roșii, merișor, afine, la învechire discret vanilat
- * *Gust*: taninos, consistent, corpulent, cu nuanțe de fructe uscate

17. Cabernet Franc:

- * *Culoare*: roșu-rubiniu
- * *Miros*: specific de fructe de pădure supracoapte
- * *Gust*: vegetal-ierbos, viguros, mai sărac în tanini decât Cabernet Sauvignon, catifelat la maturitate

16. Furmint:

- * *Culoare*: alb-pai, cu reflexe verzui
- * *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice
- * *Gust*: de fruct exotic suculent, cu finalitate captivantă și prosoptime

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "CRIȘANA" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă de la 0,25 litri până la 3 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "CRIȘANA" este obligatorie folosirea etichetei principale și a contraetichetei (sau eticheta secundară):

Denumirea de origine controlată CRIȘANA poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: BIHARIA, DIOSIG, SĂCUCI, SĂLARD, SĂNIOB, DEALUL ȘIMLEULUI, ZALĂU, ȘAMȘUD, SĂRMAȘAG.

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "CRIȘANA" se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională, în funcție de stadiul maturării strugurilor la recoltare : C.M.D. – cules la maturitatea deplină ; C.T. – cules târziu ;
- b) denumirea de origine controlată "CRIȘANA"
- c) tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d) produs în România;
- e) indicarea îmbutelietorului/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 marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
- h) mențiunea "conține sulfiți"
- i) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "CRIȘANA" 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) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare
- e) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- f) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;
- g) subdenumirea de origine (BIHARIA, DIOSIG, ȘIMLEUL SILVANIEI), după caz ;
- h) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată,
- i) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- j) 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.
- k) 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. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D.* – *cules la maturitatea deplină* și *C.T.* – *cules târziu*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "CRIȘANA". Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.* sau *D.O.C. – C.T.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "CRIȘANA", maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticla timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "CRIȘANA" maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ "CRIȘANA"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "CRIȘANA", sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. 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, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. în vin cu indicație geografică. Dacă vinul declassat nu poate fi încadrat la categoria vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Controlul anual al respectării specificațiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată "CRIȘANA" se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, cu adresa Sos. Iancului nr. 49, sector 2, București, tel. 0040 212505097, office@onvpv.ro, www.onvpv.ro, prin Inspectoratul teritorial care gestionează denumirea de origine controlată.

~~Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "CRIȘANA" este Inspectoratul Teritorial al O.N.V.P.V~~

~~Adresa Inspectorat Teritorial: ARAD, Str. Barbu Lăutaru, Nr. 47, Bl 31, SC. A, Ap. 1, Cod poștal 310078, Tel. 0040 257 254 400, e-mail: banat@onvpv.ro~~

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "CRIȘANA" și declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul 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 parametrii:

- 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.

Controlul menționat la lit. a) și lit. b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "CRIȘANA"; 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 și

-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 "CRIȘANA", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.