

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
”IAȘI”

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată ”IAȘI” 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 ”IAȘI” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Localizare geografică

Podgoria Iași este situată în est-nord-estul Podișului Moldovenesc, în zona de contact a Câmpiei colinare a Moldovei cu Podișul Central Moldovenesc, contact marcat de impunătoarea ”Coastă a Iașilor”. Administrativ, podgoria Iași se găsește în județul cu același nume.

Cadrul natural

Substratul litologic se caracterizează prin prezența depozitelor de loess pleistocen, precum și a faciesului argilo-marnos și nisipos aparținând bessarabianului. Textura sedimentelor de solificare, rezultate din depozite litologice de mai sus este predominant argiloasă.

Solurile. reprezentative pentru această podgorie sunt: cernoziomurile cambice, solurile cenușii, regosolurile și solurile antropice.

Relieful se dispune în două trepte mari, corespondente celor două subunități geomorfologice ale Podișului Moldovei care se contactează în aria podgoriei, respectiv Câmpia Moldovei și Podișul Central Moldovenesc. Câmpia Moldovei se caracterizează printr-un relief de coline și de platouri netede, cu o altitudine medie de 150m. Podișul Central Moldovenesc, reprezentat de Coasta Iașului, are o altitudine de 300-350 m.

Hidrografia. participa, prin volumul și calitatea apelor de suprafață și subterane, doar cu calificativul ”satisfăcător” în cadrul ecosistemului viticol de aici. Bahluiul prin cursul său inferior și Prutul prin cursul său mijlociu constituie colectoriile unor pâraie relativ scurte și cu debite anuale reduse. Lavurile din zona sunt creații antropice cu scopuri multiple, inclusiv pentru irigații. Apele freatice, interceptate prin fântâni sau descarcate prin izvoare, au debite relativ reduse și nu corespund unei categorii de calitate accesibilă.

Climatul este temperat continental cu nuanțe excesive, consecință a poziției de interferență între climatul moderat continental al Podișului Central Moldovenesc și cel excesiv continental al Câmpiei Moldovei.

Temperatura medie anuală este de 9,4⁰C, suma temperaturilor din perioada de vegetație fiind de 3159⁰C, cu o insolație de 1450 ore în aceeași perioadă

Suma precipitațiilor este de 562 mm, cu 366 mm în perioada de vegetație.

Indicele de aptitudine oenoclimatică este în valoare de 4403.

Zona viticolă din partea de sud a Iașului pare a fi cea mai veche, oricum ea este cea dintâi atestată documentar. În 1469, Ștefan cel Mare dăruia Mitropoliei din Suceava o vie de la Socola, de lângă Bucium.

În secolul al XVII-lea, se constituie principalele suprafețe viticole din sudul Iașilor, pe care le regăsim până astăzi. Cele mai mari suprafețe le dețineau mănăstirile, din danii și cumpărături, apoi marii boieri, negustorii, domnii și targoveții. Aceste suprafețe de vii se extind treptat.

La sfârșitul secolului al XIX-lea filoxera a distrus vechile plantații de vii și s-a trecut la înființarea de noi plantații cu vii altoite. Importante pentru dezvoltarea viticulturii în această zonă sunt Pepiniera viticolă și pomicolă de la Vișan (1893) și Societatea viticolă de la Iași (1900). Mai târziu (1957), la Iași se înființează și Stațiunea viti-vinicolă, care a contribuit semnificativ la relansarea viticulturii ieșene.

Vinurile obținute în podgoria Iași sunt în general vinuri suple, nu foarte acide, puțin extractive, nu foarte alcoolice, cele mai caracteristice fiind Aligoté-ul obținut la Tomești, Feteasca albă și Muscat Ottonelul din Bucium și Feteasca neagră de la Uricani care pare-se, chiar în arealul Uricani a apărut în urma selecției populare din specia *Vitis silvestrys* Gmel.

În această podgorie, cele mai bune rezultate, cultura viței de vie dă în platourile însoțite și în bazinele sculptate de unele văi secundare, unde deși în general au expoziție nordică, beneficiază de adăpost față de masele de aer din N sau NE, și de efectul foehn al maselor de aer sudice și vestice care descind dinspre podișul înalt spre culoarul Bahluiului și al Prutului.

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

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată ”IAȘI”, poate cuprinde **trei** subdenumiri și se întinde pe teritoriul județului Iasi, astfel:

1.1. Subdenumirea ”COPOU”

- Municipiul Iași, cartier Copou;
- Comuna Aroneanu, satele Aroneanu, Șorogari, Aldei, Dorobanț;
- Comuna Reditu, satele Reditu, Breazu, Tăutești, Horlești;
- Comuna Movileni, satele Movileni, Potângenii, Iepureni.

1.2. Subdenumirea ” BUCIUM”

- Municipiul Iași, cartier Bucium;
- Comuna Tomești, satele Tomești, Goruni, Chicerea, Vlădiceni;
- Comuna Bârnova, satele Pietrăria, Cercu, Vișan, Păun;
- Comuna Ciurea, satele Ciurea, Hlincea.

1.3. Subdenumirea ”URICANI”

- Comuna Miroslava, satele Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni, Cornești;
- Comuna Horlești, satele Horlești, Bogdănești;
- Comuna Valea Lupului, satul Valea Lupului;
- Comuna Lețcani, sat Lețcani;
- Comuna Dumești, sat Dumești;
- Orasul Podul Iloaiei.

1.4. Subdenumirea Probotă:

- Comuna Probotă: sate Probotă, Perieni;
- Comuna Țigănași: sate Țigănași, Cârniceni, Stejării, Mihail Kogălniceanu;
- Comuna Bivolari: sate Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienesti, Tabăra;
- Comuna Andrieșeni: sate Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele, Spineni;
- Comuna Trifești: sat Trifești;
- Comuna Roșcani: sate Roșcani, Rădeni.

2. Denumirea de origine controlată ”IAȘI” poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: ARONEANU, REDIU, ȘOROGARI, TOMEȘTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIȘAN, DEALUL DOAMNEI,

DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEȘTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEȘTI, HORLEȘTI, BOGDĂNEȘTI, COASTA MORII.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. "IAȘI" sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală, Aligoté, [Riesling de Rhin](#), [Golia](#).
- **soiuri roșii:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, [Arcaș](#).
- **soiuri aromate/semiaromate:** [Tămâioasă românească](#), [Șarba](#), [Busuioacă de Bohotin](#).

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, [Golia](#), Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- [maxim 10.000 kg/ha la soiurile: Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Arcaș;](#)
- maxim 11.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Fetească albă;
- maxim 13.000 kg/ha la soiul: Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră;
- [maxim 12.000 kg/ha la soiurile: Riesling de Rhin, Șarba;](#)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 8.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, [Golia](#), Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Merlot, [Arcaș](#), Riesling italian, Fetească albă, [Tămâioasă românească](#), [Busuioacă de Bohotin](#);
- [maxim 10.000 la soiul Șarba;](#)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.:

- maxim 7.000 kg/ha la soiurile Muscat Ottonel, ~~Șarba~~ Sauvignon, [Tămâioasă românească](#), [Busuioacă de Bohotin](#), [Golia](#);
- maxim 8.000 kg/ha la soiul Fetească albă.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

- [maxim 60 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;](#)
- [maxim 68 hl/ha la soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin;](#)
- [maxim 72 hl/ha la soiurile: Merlot, Arcaș, Riesling italian, Fetească albă;](#)
- [maxim 82 hl/ha la soiurile Riesling de Rhin, Șarba;](#)
- maxim 85 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră;

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 52 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, [Golia](#), Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- [maxim 60 hl/ha la soiurile: Fetească albă, Riesling italian, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Arcaș;](#)
- [maxim 67 hl/ha la soiul Șarba;](#)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

- maxim 46 hl/ha la soiurile Muscat Ottonel, ~~și~~ Sauvignon, [Tămâioasă românească](#), [Busuioacă de Bohotin](#), [Golia](#);
- maxim 52 hl/ha la soiul Fetească albă .

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată ”IAȘI” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la toate soiurile, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.;
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.;
- 240 g/l la soiurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. –C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80% *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 3300 plante/ha (sau minim 75% plante viabile din densitatea proiectată);

- 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.

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.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. ”IAȘI” se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat are o tărie alcoolică naturală și dobândită de minim 11 % vol.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU D.O.C. "IAȘI"

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 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. "IAȘI".

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

Limpezirea vinurilor albe 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 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 vas de lemn este obligatorie pentru vinurile roșii cu D.O.C. "IAȘI". 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.

Îmbutelierea se va face în condiții cât mai sterile.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu D.O.C. "IAȘI" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l;
- *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 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru vinuri albe și 18g/l pentru vinuri roșii;
- *zaharuri totale*, glucoză+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului;

- *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.

b) Caracteristicile organoleptice :

1. Muscat Ottonel:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma tipică de muscat, foarte pregnantă, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex
- * *Gust*: tipic de muscat, puternic.

2. Sauvignon :

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma intensă de floare de soc și citrice verzi, grapefruit și fructul pasiunii
- * *Gust*: fructuos, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, complex.

3. Pinot gris:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aroma de flori de câmp
- * *Gust*: a floare de salcâm.

4. Fetească regală:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben cu nuanțe verzui, fără urme de oxidare, până la galben pai
- * *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, ușor învechit aduce a fân cosit și miere
- * *Gust*: particular, prin învechire ușor eterat, semiaromat, particular.

5. Fetească albă:

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare
- * *Miros*: delicat, fără o tipicitate anume, floare de vița de vie
- * *Gust*: armonios, cu o finețe naturală tipică, exprimată doar dacă este susținut de aciditate.

6. Riesling italian:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat
- * *Culoare*: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor
- * *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
- * *Gust*: aciditate mare, vioi, fructuos, cu post-gust plăcut, mineral.

7. Traminer roz:

- * *Aspect*: limpede, strălucitor
- * *Culoare*: galben pai, pătat
- * *Miros*: aromă particulară de petală de trandafir, având vârful de caracter în primul an
- * *Gust*: plăcut, onctuos, complex.

8. Chardonnay:

- * *Aspect*: limpede, plăcut
- * *Culoare*: galben-auriu cu irizații verzui
- * *Miros*: iz de unt proaspăt, fân proaspăt cosit și flori de tei
- * *Gust*: plăcut, floral, cu aciditate moderată.

9. Aligoté:

- * *Aspect*: limpede, transparent

- * *Culoare*: galben pai, nuanțe verzui
- * *Miros*: specific de pământ reavan, ciuperci champignon
- * *Gust*: ușor amărui, mineralizat, susținut de o bună aciditate.

10. Pinot noir:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-marونی, strălucitor, nu foarte intens colorat
- * *Miros*: aromă predominantă de cireșe negre amare și vișine
- * *Gust*: fin, catifelat, delicat.

11. Fetească neagră:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu violaceu, intens, clar, strălucitor
- * *Miros*: aromă originală, cu notă florală autentică, a prune uscate neafumate
- * *Gust*: plăcut și catifelat, fără astringență exagerată.

12. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, intens colorat
- * *Culoare*: roșu cu nuanțe violacee
- * *Miros*: aromă de fructe roșii de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, după învechire primește savoare discretă de vanilie
- * *Gust*: echilibrat, consistent, lung, ierbos, taninurile astringente fiind bine echilibrate în timp.

13. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, roșu intens
- * *Culoare*: roșu-aprins până la roșu-închis
- * *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine, zmeură și fragi
- * *Gust*: consistent, plin, catifelat, uneori acid, foarte plăcut.

14. Băbească neagră:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-aprins nu foarte intens colorat
- * *Miros*: buchet floral, ce amintește de fructele proaspete și struguri în pârgă
- * *Gust*: foarte puțin taninos, consistent, plin, acid și răcoritor.

15. Riesling de Rhin:

Vinul are culoare galben-pai, cu irizații verzui, cu aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă, ușor acidulat, vioi, fructuos. Are o aciditate ridicată, vinurile tinere sunt caracterizate cel mai adesea de arome de mere verzi, grapefruit, piersică, miere, iarbă proaspăt tăiată precum și de o vioiciune dată de aciditatea destul de mare.

16. Tămâioasă românească:

Vinul atrage atenția prin constituție robustă, onctuoșitate, prin maturare și învechire amplifică parfumul de flori de busuioc.

17. Șarba:

Prezintă culoare galben spre verzui, note citrice și ierboase care îi conferă vioiciun, personalitate și proșpetime, are delicatete florală specifică de trandafir, uneori de busuioc.

18. Busuioacă de Bohotin:

Prezintă culoare aparte, denumită popular culoare de "trandafir topit", uneori tentă violacee sau culoarea frunzei de ceapă uscată, aromă specifică plăcută de trandafir. Aromă tipică de Tămâioasă se păstrează aproape în întregime în perioada când vinul este tânăr.

19. Golia:

Vinurile au culoare galben-pai, se remarcă prin fructuozitate. Este preferat atât ca vin tânăr, cât și ca vin vechi, mai ales după o păstrare de 6-12 luni în butelii de sticlă, când, alături de arome câștigă și un buchet fin.

20. Arcas:

Vinurile obținute au personalitatea specifică naturii biologice a soiurilor din care provin, susținută și de condițiile locului de producere, prezintă culoare roșu-rubiniu, cu nuanță violacee, sunt fructuoase și corpolente.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAȘI” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, cu diverse capacități.

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 ”IAȘI” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

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

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T sau D.O.C.-C.I.B, abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată ”IAȘI”;
- c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% din soiul respectiv;
- d. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- e. mențiunea produs în România ;
- f. indicarea îmbutelietorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;
- g. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
- i. mențiunea “conține sulfiți”;
- j. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAȘI” 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) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare;
- c) mențiuni referitoare la anumite metode de producție;
- d) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e) subdenumirea de origine (COPOU, BUCIUM, URICANI), după caz ;
- f) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată
- g) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- h) 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.

i) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual.

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 , C.T. – cules târziu și C.I.B.-cules la înnobilarea boabelor**, 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. ”IAȘI”.

Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: **D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T. sau D.O.C. – C.I.B.**

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “IAȘI”, 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 “ IAȘI” 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**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”Iași” introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost obținut se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin tânăr**.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „IAȘI”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”IAȘI”, 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. declassarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra automat la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată ”IAȘI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul teritorial Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "IAȘI" 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 și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (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 "IAȘI". 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. controlează:

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