

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
„SEBEȘ-APOLD”

I. Definiție

Vinul cu denumire de origine controlată “Sebeș-Apold” este produsul care se obține în perimetrul podgoriei Sebeș-Apold, delimitată geografic conform normelor naționale. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obținute în această regiune trebuie să fie de minimum 11% vol.

II. Mediul geografic

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

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată “Sebeș-Apold” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, întreaga zonă fiind satisfăcător de substanțe încadrate în zona viticolă B.

Podgoria „SEBEȘ-APOLD” este situată în sud-vestul Podișului Transilvaniei, respectiv în depresiunile colinar-deluroase ale Sebeș-Secașului și Apoldului de la contactul Podișului Secașelor cu M-ții Șurianului-Cindrelului din Carpații Meridionali. Prin situarea sa în sudul paralelei de 46° latitudine nordică, este cea mai sudică podgorie din Podișul Transilvaniei, beneficiind de condiții bio-pedo-climatice.

II.1 Relieful

Relieful este reprezentat în primul rând prin interfluvii piemontane deluros-colinare, respectiv prelungirile nordice ale Dealurilor Orăștiei și Gârbovei de la poalele M-ților Șurianu și Cindrelu (ce coboară de la 600-500 m la 300-250 m) și prelungirile sudice ale dealurilor-platou din Podișul Secașelor. Versanții tuturor acestor interfluvii, cu pante de 3°-15°, ce intersectează sedimente detritice neconsolidate, sunt afectați de active procese denudative, a căror frânare implică măsuri complexe antierozionale și o utilizare adecvată, majoritatea viilor sunt dispersate.

Relieful sculptural deluros-colinar este asociat cu formele reliefului de acumulare din lungul văilor principale: terase, glacisuri coluvio-proluviale și albiile majore. Acestea oferă terenuri excelente pentru viticultură.

Plantațiile viticole sunt situate în general pe versanții sudici, sud-estici și sud-vestici și pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură și lumină; acestea constituie un adăpost pentru vița de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară și a brumelor timpurii de toamnă.

Hidrografia regiunii are ca unic colector Mureșul mijlociu din aval de Alba Iulia (200-220 m alt. abs.) și ca principal afluent Sebeșul unit cu Secașul. Toate aceste ape sunt bicarbonatate și cu mineralizare redusă (100-500 mg/l) și deci, de bună calitate. Întreaga regiune este bine aprovizionată cu apă.

Climatul este tipic temperat, moderat continental, la nivelul dealurilor și cu nuanțe de excesivitate pe fundul culoarelor Mureșului și Sebeș-Secașului. Cu ierni aspre și geroase, veri relativ calde, primăveri timpurii, dar continuate cu toamne calde, până în octombrie inclusiv, asigurând astfel condiții pentru o bună dezvoltare vegetativă a viilor și o deplină coacere a strugurilor.

II.2 Regimul termic.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viței de vie, declanșarea și parcurgerea fazelor de vegetație, cantitatea și calitatea producției. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Sebeș este de 9,3°C, mai crescută cu 0,3°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnavă.

Specificul zonei îl constituie apariția zilelor cu ceață la sfârșitul verii și pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al strugurilor, cu păstrarea aromelor și a unei acidități constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obținute. De asemenea, în perioada de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 °C, iar cele din timpul nopții în jurul mediei de 12 °C. Cei doi factori determină creșterea continuă a conținutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce rămânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido-reducător din struguri devine favorabil creșterii calitative a conținutului în arome libere și legate, care va înregistra valori ridicate la sfârșitul perioadei de coacere.

II.3 Regimul de umiditate

Vița de vie este o plantă care se adaptează cu ușurință, atât la condițiile de umiditate ridicată, cât și la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantității precipitațiilor și higroscopicității aerului. Cultura viței de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitații cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetație.

Precipitațiile atmosferice se înscriu cu o medie de 550-600 mm/an (550 pe Culoarul Mureșului, 569 mm la Sebeș, 600-650 mm pe culmile deluroase și în Depresiunea Apoldului, cu maximum în mai-august și minimum prelungit din septembrie până pe timpul iernii - când sunt predominant sub formă de ninsoare (30-60zile).

Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru creșterea și fructificarea viței de vie.

II.4 Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria Sebeș-Apold prezintă o mare varietate de tipuri și subtipuri de sol: argiluvisolurile, reprezentate prin soluri argiloiluviale brune și brune podzolite, cu intercalări de pseudorendzine, pe terasele din lungul văilor molisolurile cernoziomice, respectiv cernoziomurile levigate, local gleizate. Toate aceste soluri se comportă bine și foarte bune ca substrat edafic pentru viticultură, datorită avantajelor proprietăți fizice și biochimice prin conținut de humus (2,5 - 4,5%), reacția slab acidă-neutrală (pH = 6,3-6,9), grad ridicat de saturație în baze (V= 70-90%) și în elemente nutritive.

Pe versanții supuși eroziunii mai intense și solurile azonale, întâlnim regosolurile și erodisolurile. Aceste soluri sunt preferate pentru cultura viței de vie, datorită rolului său fixator prin înrădăcinare adâncă, amenajări de terase și fertilizate. Trebuie avut în vedere însă pericolul clorozării.

Tipurile dominante de sol sunt solurile brune și brune podzolite și pseudorendzinele.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 °C, diminuează procesele oxido-reducătoare și enzimatică, permițând menținerea în condiții de calitate a stării de sănătate a strugurilor, precum și a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operațiile de limpezire a mustului și mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Vița de vie în podgoria Sebeș-Apold este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului, în podgorie, lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură și vinificație au fost o preocupare majoră a podgorenilor. A fost o concurență continuă în realizarea celor mai frumoase plantații, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din această continuă concurență, a câștigat vinul și consumatorul.

Vinurile din podgoria Sebeș-Apold, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului și vinificatorului, caracterizându-se prin: fructuozitate, prospețime și o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine și cu o mare bogație de arome tipice și specifice soiului.

III. Delimitarea geografică și administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată “Sebeș-Apold” cuprinde următoarele localități situate în:

judetul ALBA:

- Municipiul Sebeș- localități componente Sebeș, Rahău;
- Com. Daia Română- satul Daia Română;
- Com. Câlnic- satele Câlnic, Cut, Deal;
- Com. Gârbova- satele Gârbova, Reciu, Cărpiniș;
- Com. Șpring- satele Vingard, Șpring;

Denumirea poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: Câlnic, Gârbova, Săsciori, Pianu, Săliștea și Șibot.

Județul SIBIU

- Com. Miercurea Sibiului - satele Miercurea Sibiului, Apoldu de Sus, Dobârca;
- Com. Ludoș- satele Ludoș, Gușu;
- Com. Apoldu de Jos- satele Apoldu de Jos, Săngătin;
- Com. Cristian - satul Cristian;
- Com. Săliște- satele Aciliu, Amnaș, Săliște;
- Com. Loamneș- satele Loamneș, Alămor, Armeni, Hașag, Mândra, Sădinca;
- Com. Păuca- satele Păuca, Bogatu Român, Broșteni, Presaca.

Denumirea poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: Apoldu de Jos, Săliște, Miercurea Sibiului.

IV. Soiurile de struguri cultivate în podgoria “SEBEȘ-APOLD”

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată “Sebeș-Apold” sunt următoarele:

- Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Neuburger, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint, Iordană.
- Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Syrah.

V. Producția de struguri (maxim kg/ha)

Producția de struguri pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. este următoarea:

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	q/ha	q/ha	q/ha
Pinot Gris	8000	7000	6000
Muscat Ottonel	8000	7000	-
Sauvignon	8000	-	-
Riesling de Rhin	8000	-	-
Neuburger	8000	-	-
Fetească Regală	12000	-	-
Fetească Albă	10000	8000	-
Chardonnay	8000	-	-
Traminer Roz	8000	7000	6000
Riesling Italian	10000	-	-
Furmint	12000	10000	-
Iordană	17000	11000	-

Cabernet Sauvignon	12000	10000	-
Pinot noir	12000	10000	-
Fetească neagră	12000	10000	-
Merlot	12000	10000	-
Syrah	12000	8000	-

VI. Randament (maxim hl/ha)

Randamentul maxim pe soiuri, în funcție de mențiunea tradițională utilizată, este:

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	hl/ha	hl/ha	hl/ha
Pinot Gris	54	47	40
Muscat Ottonel	54	47	-
Sauvignon	54	-	-
Riesling de Rhin	54	-	-
Neuburger	54	-	-
Fetească Regală	80	-	-
Fetească Albă	67	54	-
Chardonnay	54	-	-
Traminer Roz	54	47	40
Riesling Italian	67	-	-
Furmint	78	65	-
Iordană	111	71	-
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Pinot noir	78	65	-
Fetească neagră	78	65	-
Merlot	78	65	-
Syrah	78	52	-

VII. Calitatea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepției lor la cramă. Este interzisă mustuirea lor în vasele de transport sau transportarea lor în saci din folie de polietilenă.

Pentru strugurii destinați producerii vinurilor cu denumire de origine controlată se stabilesc următoarele condiții de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi, "Sebeș-Apold";
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10% , cu excepția strugurilor culeși la supramaturare, cu atac de mușgai nobil pe boabe;
- un conținut minim în zaharuri, stabilit astfel:
 - D.O.C. – C.M.D. - la un conținut în zaharuri corespunzător momentului maturității depline, de minim 155 g/l;

- D.O.C. – C.T. - minim 220 g/l;
- D.O.C.- C.I.B. - minim 240 g/l.

VIII. Caracteristicile și practicile culturale ale plantațiilor

Plantațiile din care se obțin vinuri cu denumire de origine 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 controlată.

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

În plantațiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viței de vie, care să nu influențeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producției de struguri se va face în condiții bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantației - minim de 3 000 butuci plantați la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă cand producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu D.O.C.
- irigarea.

Executarea irigației este permisă numai în anii secetoși, cu notificarea O.N.V.P.V..

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 etc.).

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 și tratamentele admise

Practicile și tratamentele oenologice admise care se utilizează pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “Sebeș-Apold” se încadrează în zona viticolă B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. provin în proporție de 100% din această arie geografică.

X. Tehnologia de obținere a vinurilor

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturității depline, la un conținut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu D.O.C., manual sau mecanizat. La crama se face recepția calitativă și cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluție de 6% SO₂, până la o concentrație de 30g/hl, apoi ajunge în presă, printr-un sistem automat. Se separă

mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaționale, timp de 18-20 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însămânțează cu levuri selecționate.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 16 - 18 °C. După fermentarea vinului nou se face corecția de SO₂ până la 30-35 mg și plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0,5-1 gr/l în funcție de rezultatele de laborator. După decantarea bentonitei, partea limpede se separă centrifugal, se stochează în funcție de destinația pe care urmează să o parcurgă vinul, în inoxuri sau vase de lemn.

Înainte de îmbuteliere se fac filtrări mai fine, se refrigerază (se condiționează) după care se transferă la îmbuteliere conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată "Sebeș-Apold" aromate este asemănătoare cu a celor nearomate cu o singură particularitate: aceea de a lăsa 10-20, chiar 30 de ore în funcție de soi, mustuală la macerare peliculară, după care urmează același ciclu tehnologic ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearomate.

a) Tehnologia de producere a vinurilor roșii:

Referitor la tehnologia de producere a vinurilor roșii, aceasta parcurge etapele:

Recoltarea strugurilor se face la maturitatea fenolică, atunci când au acumulat în pielețele boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la crama în boxpaleți din plastic sau bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă prin cântărire și recepția calitativă prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor și determinarea conținutului în zaharuri, refractometric. În continuare, după recepția strugurilor are loc prelucrarea acestora, prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea și zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se ușurează trecerea polifenolilor din pielețe în must, în timpul macerării-fermentării pe boștină.

Administrarea drojdiilor selecționate și a enzimelor, în cazul fermentației clasice, se face direct pe struguri sau mustuală. Pe măsura introducerii mustuielii în recipienții de macerare-fermentare, se face injectarea direct în conducta de mustuală a soluției de SO₂ – 6% pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pieleța boabelor.

Macerarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea/încălzirea controlată a mustului) și durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse între 10-26°C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracția fracționată a compușilor polifenolici și a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boștina. Astfel vinul roșu dobândește cele patru caracteristici de bază: culoare, tanin, extract și arome primare. Separarea mustului de fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a ravacului. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii, deoarece conferă sulețe, catifelare, rotunjime, precum și stabilitatea culorii și stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanți care se urmăresc în timpul fermentației malolactice sunt: Ph-ul vinului (3,2-3,4), conținutul în sulf (max. 15 mg/l SO₂ liber), temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentației malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariția acidului malic din vin.

La sfârșitul fermentației malolactice vinul se protejează cu SO₂ și se execută operațiile tehnologice stabilite de tehnolog.

XI. Mențiuni referitoare la metodele de producție

Metodele uzuale de producție sunt cele convenționale, respectându-se prevederile legislației naționale și europene.

Având în vedere interesul din ce în ce mai mare pentru agricultura ecologică și promovarea conceptului de agricultură ecologică în vederea conștientizării consumatorilor de avantajele consumului de produse ecologice se pot aplica metode de producție ecologice (biologice) în podgoria “Sebeș-Apold”.

XII. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „SEBEȘ-APOLD”

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zahăr în boabe, aceasta stând la baza calității vinurilor obținute.

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în denumirea de origine “Sebeș-Apold” se pot obține o varietate mare de vinuri, de la seci și până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversității calitative sub care se poate realiza producția de vinuri.

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită : minim 11 % în volume ;
- aciditate totală (acid tartric): minim 4.5 g/l ;
- aciditate volatilă (acid acetic): maxim 18 miliechivalenți pe litru;
- extract sec nereducător: minim 17 g/l ;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză, în funcție de tipul vinului:
 - sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;
 - demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiția ca diferența dintre conținutul în zahăr rezidual și aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;
 - demidulce: maxim 45 g/l;
 - dulce: minim 45 g/l;
- dioxid de sulf total, maxim 200 mg/l;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat ca glucoză și fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim: 250 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile cu D.O.C. obținute în podgoria “Sebeș-Apold” sunt caracterizate prin prospețime, vinoxitate și fructuositate, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome și buchet de învechire).

- **Fetească regală**, definește potențialul oenologic al podgoriei “Sebeș-Apold” vinul fiind apreciat pentru fructuositate, vinoxitate și prospețime. Se impune prin echilibru și armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată, care îi conferă prospețime, vioiciune.

-**Sauvignon** este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral și cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor și norisoprenoidelor .

-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin finețea aromelor de Muscatul Ottonel, realizează arome fine și o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică și complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aromă și gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere și mosc.

-**Traminer roz**- este vinul potențial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate și glicerolului se impune prin onctuositate, persistență și corpolență.

-**Fetească albă**, vin catifelat și corpolent, extractiv. Se impune prin vînozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentație, care poate să-i confere o savoare cu totul excepțională.

-**Pinot gris** este un vin cu aromă fină, gust dulce-amărui ușor condimentat. Se impune prin bogăția în componente și extractivitate, prin finețe deosebită. Savoarea bogată și complexă, dă o notă personală vinului.

- **Neuburger** – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanțe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice, care exprimă fidel legătura dintre podgorie, soi și vin. După o maturare în vas de lemn și învechire la sticlă, devine catifelat și deosebit de plăcut.

-**Riesling italian** - vin de calitate, de culoare galben-pai spre galben - verzui, cu o prospețime și fructuositate aparte, care îi conferă catifelare și onctuositate.

- **Furmint** - vinul de culoare galben-pai spre galben-verzui, are o aciditate ridicată ca vin tânăr, cu aromă și nuanțe de citrice, kiwi.- **Iordană** - atrage atenția și interesul ca vin tânăr, proaspăt și fructuos, cu aciditate totală ridicată fiind chiar recomandat ca materie primă pentru obținerea vinurilor spumante de calitate. Se remarcă prin parfum de floră spontană, când e tânăr are o culoare galben-verzuie, savoare asemănătoare cu cea a fructelor de pădure, prospețime, postgust persistent și agreabil, cu o aciditate totală ridicată.

- **Cabernet Sauvignon** - vinul are o culoare roșie-rubinie intensă, este corpolent și extractiv, are arome fine, de coacăze negre, acestea diversificându-se către arome de afine sau mentă, după maturare în baricuri, în aroma sa se distinge un miros fin de vanilie.

-**Pinot noir** - vinurile vinificate corect sunt florale și plăcute, trecute prin vase de lemn sunt elegante și fine. Prezintă aromă fină catifelată ce trimite cu gândul la fructe de pădure sau chiar dulceață de căpșuni, prin maturare la baric se pot obține arome fine de vanilie.

- **Fetească neagră** - se prezintă cu culoare rubinie, este amplu, corpolent, armonios și echilibrat, cu aromă de prune uscate, zmeură, mure, aromele intense de coacăze negre, vișine, prune uscate și fum conferindu-i unicitate ca soi autohton. Când este baricat împrumută de la lemnul de stejar amprentă vanilată, de tabac ori piele.

- **Merlot** - se prezintă ca un vin fin, plăcut, cu gust caracteristic și aromă de fructată, de obicei cu o aciditate scăzută putând fi consumat și tânăr. După o ușoară maturare în vase de lemn capătă culoare roșu-rubiniu și arome de cireșe amare, violete și portocale.

- **Syrah** - vinul este fin, taninos, cu aromă cu tendințe care duc către coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu parfum de violete.

XIII. Condițiile de comercializare

Vinul poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

Este permisă comercializarea în vrac către îmbuteliatori din același areal viticol.

Pentru livrare la export și intracomunitar vinurile cu denumire de origine controlată “Sebeș-Apold” se prezintă în stare îmbuteliată sau vrac.

Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului D.O.C. obținut de producători persoane fizice/juridice, în cantități mai mari de 60 litri, sunt obligatorii documentele de însoțire și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale să efectueze analize oficiale.

La aceste documente se adaugă în mod obligatoriu avizul O.N.V.P.V. și copii după certificatele de atestare a dreptului de comercializare.

XIV . Ambalare, etichetare și prezentare

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine “SEBEȘ-APOLD”.

Îmbutelierea vinurilor D.O.C. “SEBEȘ-APOLD” se poate realiza în butelii de sticlă ambalaje multistrat sau ambalaje „ bag in box”. Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

Ca excepție, cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizației de producători de vin cu denumire de origine controlată din arealul respectiv, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se pot realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii. În aceste cazuri, se vor menționa în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul și locul îmbutelierii.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate.

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “SEBEȘ-APOLD” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

1. denumirea la vânzare vin cu denumire de origine controlată însoțită de mențiunea tradițională C.M.D.,C.T., C.I.B. abreviată sau nu.
2. numele denumirii de origine controlată “SEBEȘ-APOLD”
3. volumul nominal al produsului conținut de butelie,
4. tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,5% vol alcool; pentru vinurile D.O.C. învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minim 3 ani, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.
5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
6. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. mențiunea “Conține sulfiți
8. mențiunea “produs în România”
9. numele și adresa îmbuteliatorului.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție pot face data ambalării, numărul lotului și mențiunea “conține sulfiți”.

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “SEBEȘ-APOLD” se folosesc următoarele **indicații facultative**:

1) Denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată “SEBEȘ-APOLD”:

-în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de 100% din soiul menționat;

-în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate, soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;

2) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;

3) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;

4) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;

5) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

6) codul de bare al produsului

7) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine

8) distincții acordate , numai pentru lotul în cauză

9) mențiuni facultative privind îmbutelierea la “castel”, “podgorie”, “proprietate”

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

XV. Mențiuni tradiționale

Vinurile cu denumirea de origine controlată “SEBEȘ-APOLD”, pot purta următoarele mențiuni 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 și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. “SEBEȘ-APOLD”:

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..

- **Rezervă** - În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni

- **Vin de vinotecă** - În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.

- **Vin tânăr**- Vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost produs.

XVI. Procedura de declarare a vinurilor

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ” Sebeș-Apold” sau la cererea producătorului, 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor (fizico-chimice și organoleptice) obținute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condițiile de valorificare a vinului D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul și va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deține vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului poate face contestație asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul.

XVII. Autoritatea de control și controlul specificațiilor produsului

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată “SEBEȘ-APOLD” este **Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, Tel.: 0040258/710288, email: tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată “SEBEȘ-APOLD” 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 „Sebeș-Apold”.

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

-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 „Sebeș-Apold”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.