



CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICATII GEOGRAFICE

Data primirii
(ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]
Număr de pagini (inclusiv această pagină): 9
Limba în care a fost efectuată modificarea: română
Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Solicitantul:

Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Struguri Probota Iași
Adresa completă: loc. Bivolari, com. Bivolari, construcția C1, Cam. 1, în cadrul S.C. Agro Industrial CERES SRL,
cod 700505, Telefon/fax: 0232 259051; 0232 273888; email: astra_trifesti@yahoo.com

Intermediarul:

— Statul (statele) membru (membre) (*): România
Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara):
Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România
Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro, www.onvpv.ro.

Numele:

Denumirea de origine controlată – IAȘI

Rubrica din caietul de sarcini afectata de modificare:**1. Productivitatea la hecțar:**

Prin cererea de modificare depusă la autoritatea competență O.N.V.P.V. pentru denumirea de origine controlată DOC Iași, cu nr. 1326/27.08.2014 prin care s-a solicitat introducerea în cultură în arealul delimitat al unor soiuri de viață de vie cu producțiile vitivinice aferente, s-au stabilit niveluri maxime ale producției, pentru toate soiurile admise în cultură.

Prezenta cerere solicită modificarea nivelurilor maxime ale producției de struguri și respectiv de vinuri la următoarele limite:

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

- maxim 14.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia;
- maxim 15.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.
- maxim 16.000 kg/ha la soiul: Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră.

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

- maxim 10.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia.
- maxim 11.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.

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

- maxim 8.000 kg/ha la soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Fetească albă, Busuioaca de Bohotin, Golia, Tămâioasă românească.

Randamentul în vin (hl/ha):

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

- maxim 105 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Golia.
- maxim 112,5 hl/ha la soiurile: Riesling de Rhin, Riesling italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, , Arcaș, Merlot, Fetească neagră;
- maxim 120 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră;

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

- maxim 72 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, , Golia.
- maxim 75 hl/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă românească, Arcaș, Fetească neagră.

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

- maxim 60 hl/ha la soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Fetească albă, Busuioaca de Bohotin, Golia, Tămâioasă românească.

În anii favorabili se admite o depășire de maxim 20% a randamentelor viticole descrise mai sus, randamentele vinicole fiind de 75%.

2. Descrierea produsului :

În conformitate cu Anexa VII, partea II din Regulamentul (CE) nr. 1.308/2013, care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine controlată, se solicită utilizarea DOC Iași și pentru alte categorii de vinuri care se pot obține în arealul delimitat, astfel cum sunt definite în anexa la regulament.

Se solicită ca DOC Iași să poată fi utilizată în afară de vinul liniștit și pentru: vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante, produse în arealul delimitat pentru această denumire, în condițiile legislației în vigoare pentru acestea.

3. Practicile oenologice admise:

Vinurile materie primă pentru spumantele de calitate se obțin în arealul delimitat pentru DOC Iași. Producția vinurilor cu DOC Iași trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat.

Vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile petiante cu DOC Iași trebuie să se obțină prin fermentarea naturală în autoclave sau în sticlă. Vinurile de bază sunt obținute numai din soiurile de struguri menționate **în prezentul caiet de sarcini**.

4. Altele:

4.1. Tehnologia de obținere a vinurilor materie primă pentru spumante de calitate cu DOC Iași

Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate cu DOC Iași sunt

- Soiuri albe: Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească albă, Fetească regală
- Soiuri roșii/roze: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon

Recoltarea strugurilor: Se efectuează atunci când maturitatea tehnologică coincide sau precede maturitatea deplină. Se consideră ca maturitatea tehnologică a strugurilor pentru vinul de bază este atinsă la un conținut de zaharuri de 160-190g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol. alc., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l.

Recoltarea se realizează manual sau mecanizat și poate fi realizată și operațiunea de triere și sortare în cazul în care starea fitosanitară a strugurilor impune o asemenea operațiune.

Transportul strugurilor la cramă se realizează cu bune mici din inox sau containere de plastic cu capacitate de cca 300 kg, pentru a păstra integritatea boabelor.

Recepția cantitativă și calitativă se realizează prin cântărirea remorcilor cu struguri și înregistrarea datelor în Registrul de căntar. În același timp, se realizează și recepția calitativă prin determinarea conținutului de zaharuri cu ajutorul refractometrului de mână. La descărcarea strugurilor în buncărul de recepție se preleveză o probă de must la care se determină și aciditatea titrabilă, pH, menționându-se și observațiile privind starea fitosanitară a strugurilor receptionați.

După descărcarea strugurilor în buncărul de recepție urmează desciorchinarea și zdrobirea boabelor în vederea evacuării mustului.

Mustuiala cade în coșul pompei, unde are loc administrarea de enzime pectolitice pentru macerare și limpezire, apoi se trimit prin schimbătorul de caldură tubular, unde este răcită în vederea evitării oxidării și pierderii de aromă.

Fermentația alcoolică a mustului se realizează controlat, prin stabilirea unei temperaturi de fermentare și inocularea cu drojdii selecționate.

După deburbare, mustul este transferat în recipienți de fermentare și însămânat cu levuri selecționate criofile din specia *Saccharomyces* capabile să fermenteze la temperaturi joase de 12-14 °C și care să ducă fermentația până la sec. Procesul de fermentație decurge lent, timp de 20-25 de zile. Pentru ca fermentația să se desfășoare normal, mustul trebuie să conțină minimum 150 mg/l azot amoniacal. De aceea la însămânatarea mustului cu levuri selecționate, se adaugă ca stimulent de fermentație fosfatul diamoniacal, în doze de 10 g/hl de must.

Vinurile de bază pentru spumante trebuie pregătite ca vinuri seci (lipsite de zaharuri), de aceea este foarte important ca fermentația alcoolică să fie terminată din toamnă.

Pentru ca fermentația alcoolică a mustului să se declanșeze și să se desfășoare în bune condiții este necesar să se aibă în vedere asigurarea factorilor de care depinde și care o condiționează: factori fizici (temperatura, presiunea osmotică), factori chimici (continutul mustului în O₂, azot asimilabil, microelemente, SO₂), factori biologici (natura levurilor, cantitatea de maia adăugată), factori tehnologici (asigurarea unor condiții materiale, supravegherea și conducerea fermentației).

Mustul fermentă rapid și complet (cu 0,5-1% mai mult alcool ca în fermentația naturală);

Vinul:

- conține mai puțini acizi și esteri volatili, are un gust și miros mult mai specific soiului de struguri;
- conține mai puțini coloizi și substanțe polifenolice, crescându-i astfel filtrabilitatea;
- este mai puțin sensibil la alterările microbiene și se limpezește ușor.

Pritocul vinurilor: Pritocul vinului este operația de separare a vinului de pe sedimentul ce se formează în diferite etape ale evoluției, alcătuit din celule levuriene, alte microorganisme și o serie de substanțe depuse pe fundul vasului, cunoscut sub numele de drojdie. În general, se fac trei prtocuri: primul la începutul iernii, al doilea la sfârșitul lunii ianuarie, iar al treilea în primăvară, înainte ca vinul să fie folosit la alcătuirea amestecului de tiraj.

Refrigerarea vinurilor: Tratamentul vinurilor prin frig se face pentru precipitarea excesului de săruri tartrice, materii azotate și combinațiile nestabile ale fierului, care afectează calitatea şampaniei. În acest scop, vinul este trecut în cisterne izoterme și răcit până la temperatura de -3....-4 °C. Este menținut în continuare în cisterne izotermă timp de 8-10 zile pentru precipitarea sărurilor tartrice. La sfârșit se face o filtrare izotermă, în scopul eliminării cristalelor fine de tartrați.

Filtrarea sterilă: Este ultima operație tehnologică la care sunt supuse vinurile, înainte de a se constituie amestecul de tiraj. Prin filtrarea sterilă se urmărește eliminarea germenilor activi din vin (levuri, bacterii) și realizarea totodată a unei limpidații strălucitoare (cristaline).

Cupajarea vinurilor: Cupajarea vinurilor cu vinul din anul precedent, numit „vin de rezerva” se realizează în fiecare an pentru a se realiza vinuri materie-primă cu caracteristici fizico-chimice asemănătoare, specifice podgoriei. Proporția de vin vechi în cupaj nu trebuie să depășească 30%.

Prelucrarea vinurilor de bază pentru spumante se organizează în aşa fel, încât de la ultima operație tehnologică (filtrarea sterilă sau cupajarea) și până la efectuarea tirajului, vinul să rămână în repaus cel puțin 15-20 zile.

Îngrijirea vinurilor de bază pentru spumante: Îngrijirea acestor vinuri trebuie făcută cu multă atenție, deoarece factorii de conservare sunt limitați: conținutul mic în alcool (9-11 % vol), doze mici de SO₂ liber (10-12 mg/l), culoare fragilă alb-verzuie sau rose, greu de menținut. Lucrările de îngrijire care se aplică sunt cele obișnuite: umplerea golurilor de fermentare la vase încă din etapa de fermentație lentă; separarea vinului de drojde la scurt timp după terminarea fermentației (5-10 zile) când încă vinul nu s-a limpezit; corectarea dozei de SO₂ până la max. 20-25 mg/l SO₂ liber; executarea prtocurilor, verificarea SO₂.

4.2. Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate cu DOC Iași

a) Obținerea vinurilor spumante prin fermentarea în rezervoare de presiune:

Aceasta tehnologie se folosește pentru producerea vinurilor spumante în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare speciale de presiune, cunoscute și sub denumirea de autoclave.

Temperatura de fermentare este mai mică de 15 °C, iar durata procesului este de 20-25 zile.

Fluxul tehnologic

După asamblare, vinul este introdus în autoclavă la care se adaugă siropul de zahăr, concentrație 50%, substanțe cleitoare (gelatină, bentonină, tanin) și maiaua de levuri selecționate. Numărul celulelor de levuri trebuie să reprezinte 2-3 mil./ml.

Prepararea licorii de tiraj

Licoarea reprezintă o cantitate din vinul ce urmează a se refermenta ce contine cantitatea de zahăr necesară a se adăuga pentru a doua fermentație alcoolică. Calculul cantității de zahăr se face având în vedere că pentru obținerea presiunii de 1 atm sunt necesare 4 gr. de zahăr. Prepararea licorii se face într-un recipient cu agitator, unde se introduce vinul și zahărul, încalzindu-se la 45°C.

Adaosul licorii de tiraj

Se efectuează prin pompare, în vasul în care se efectuează fermentația secundară, după care se introduce vinul. Se realizează astfel, o buna omogenizare a amestecului de tiraj.

Prepararea maielei de drojdie selecționate: Prepararea se face treptat, pornind de la rehidratarea acestora în apa curată, la 38-40°C. Se adaugă în etape succesive vin, zahăr și activatori ai fermentației, în cantități bine determinate, până se atinge un titru de cca. 2-2,5 mil. levuri/ml.

Administrarea maielei: se face imediat după preparare, în recipientul cu amestec de tiraj (vin+licoare), având în vedere asigurarea declanșării fermentației alcoolice secundare.

Desfașurarea fermentației alcoolice secundare

Pentru declanșarea fermentației se face o încălzire usoară a amestecului. Fermentația trebuie să se desfășoare lent, la o temperatură mai mică de 15°C. Conducerea fermentației se face în aşa fel, încât creșterea presiunii zilnice în acratofor să nu depășească 0,3 bari. În primele două zile se menține robinetul de evacuare a presiunii deschis, pentru a se putea verifica declanșarea fermentației.

Fermentația alcoolică secundară se desfașoară apoi, în spațiu închis, obținându-se astfel vinul spumant cu conținut de CO₂ de natură endogenă. După terminarea fermentației se procedează la răcirea treptată a vinului spumant din acratofor până la -5°C, temperatură care se menține timp de 2 zile pentru limpezirea vinului spumant și disoluția CO₂ în masa vinului.

Tragerea de pe drojdie

Reprezintă separarea vinului spumant de pe depozitul de drojdie format în recipientul de fermentare, sub presiune, de către drojdiile selecționate. Această operațiune are loc după desăvârșirea fermentației secundare, în regim izobar, în alt recipient de presiune, unde în prealabil se realizează o presiune egală cu cea din vasul de fermentare, pentru a se evita pierderile de presiune.

Stabilizarea tartrică

Se verifică dacă vinul are predispoziție pentru instabilizare tartrică și se menține temperatura scăzută la -5°C, pentru câteva zile, în vederea precipitării sărurilor tartrice.

Filtrarea

Filtrarea are rolul de a separa vinul spumant de pe depozitul format. Se realizează cu ajutorul filtrului tangențial, care lucrează sub presiune.

Adaosul licorii de expediție

Licoarea de expediție este reprezentată de o soluție hidroalcoolică cu conținut de alcool apropiat de vinul spumant și zahăr în funcție de tipul de vin ce se urmărește a se obține.

Îmbutelierea izobară

Vinul spumant corectat și stabilizat se trece apoi la îmbuteliere. Această operațiune se poate face imediat sau după o perioadă de timp, cauză în care se urmărește ca presiunea să nu scadă sub 5 atm.

Înainte de îmbuteliere, vinul spumant se răcește la o temperatură apropiată de 0°C, în vederea prezervării CO₂, ca urmare a solubilizării acestuia la temperatura scăzută.

După îmbuteliere este recomandat ca vinul spumant să ramană în depozit încă circa 10 zile, la o temperatură de 15-20°C pentru omogenizarea calitativă și constatarea unor defecte.

4.3. Tehnologia de obtinere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu DOC Iași Soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate de tip aromat cu DOC Iași sunt

- Soiuri albe: Traminer roz, Muscat Ottonel
- Soiuri roșii/roze: Busuioacă de Bohotin

Prelucrarea musturilor se face separat, pe soiuri. Strugurii sunt deschiorchiniati, mustul fiind macerata la temperatura scăzută pentru câteva ore. Durata macerării este dată de soi și poate dura de la câteva ore până la 24 ore. Se realizează apoi presarea menajantă, și după separarea fracțiilor, mustul se introduce în recipienți izotermi de stocare, la temperaturi sub 0°C până la utilizare.

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea ambientală, iar în a doua etapă, fermentarea are loc sub presiune.

Se inoculează mustul încălzit la circa 18°C, cu levuri selectate cu un titru de circa 2-2,5 mil celule/ml. Se urmărește declanșarea fermentației alcoolice și se urmărește realizarea unei concentrații alcoolice cu aproximativ 1,4% vol mai mică decât tăria alcoolică dobândită. În acest moment, se închide autoclava și se continuă fermentația alcoolică sub presiune, realizându-se o presiune de 6 bari. Fermentația alcoolică este oprită prin coborârea temperaturii la -2°C.

Stabilizarea vinului spumant aromat se face, în regim izobaric, prin cleire, detartrare și filtrare.

Adaosul de licoare de expediție este interzis. Tăria alcoolică dobândită în volum nu poate fi mai mică de 6% vol. Tăria alcoolică totală în volum nu poate fi mai mică de 10% vol.

4.4. Tehnologia de obtinere a vinurilor petiente cu DOC Iași

Se elaborează vinurile petiente care pot utiliza denumirea de origine controlată DOC Iași, astfel încât vinurile să prezinte parametrii care să îi permită pentru această categorie a numelui denumirii de origine, cu aplicarea practicilor permise pentru această categorie.

4.5. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor materie primă

a). Caracteristici analitice:

- Tărie alcoolică totală: minim 10% vol;
- Aciditate totală (acid tartric): minim 5g/l;
- Aciditate volatilă (acid acetic): 0,5g/l;
- Extract sec nereducațor: minim 15g/l;
- Zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză: maxim 4g/l;
- Dioxid de sulf liber: maxim 15mg/l;
- Dioxid de sulf total: maxim 100 mg/l;

b). Caracteristici organoleptice

Vinurile materie primă pentru vinurile spumante de calitate trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Aspect vizual: limpede, transparent, galben-pai până la galben-limoniu pentru vinurile de bază albe și rose-somon până la orange la vinurile bază rose;
- Aspect olfactiv: curat, discret până la pronunțat, cu note florale sau fructate, caracteristice soiului;
- Aspect gustativ: plăcut, acid, cu aciditate ridicată, cu conținut scăzut de tanini la vinul bază rose și fără tanini la vinul bază alb, cu corp subțire, ușor, floral, fructat, în funcție de caracteristicile soiului

4.6. Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea lor în consum

1. Caracteristicile analitice

a). Caracteristici analitice *ale vinurilor spumante de calitate*:

- tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 10,5% vol.;
- aciditate totală (acid tartric): minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducațor: minim 15 g/l;
- zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20°C: minim 3,5 bari.

b). Caracteristici analitice *ale vinurilor spumante de calitate de tip aromat*

- tăria alcoolică dobândită: minim 6% vol.;

- tăria alcoolică totală: minim 10% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislatia în vigoare;
- extract sec nereducator: minim 15 g/l;
- zaharuri (glucoză+fructoză), în funcție de tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;

c). Caracteristici analitice ale vinurilor petiente

- tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 9,0% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislatia în vigoare;
- extract sec nereducător: minim 15 g/l;
- zaharuri exprimate ca glucoză+fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20°C: minim 1,5 bari și maxim 2,5 bari.

2. Caracteristici organoleptice

a). *Vinurile spumante de calitate* se remarcă prin finețe, prospetime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de fructe cu pulpa albă, pere, amplificate de perlare fină și persistență.

- Aspect: limpede, fără particule în suspensie;
- Culoare: verzui-galbuie sau galben-verzuie pentru vinurile albe, până la nuanțe de rubiniu la vinurile rose sau roșii;
- Miroș: plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau miroșuri străine;
- Gust: plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

- Degajare de dioxid de carbon: spumare abundantă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

b). *Vinurile spumante de calitate de tip aromat* din struguri de Muscat Ottonel sau Traminer roz se prezintă ca un vin spumant de culoare galben-pai cu nuanțe verzui, cu spumare abundantă și perlare fină persistentă. Aroma specifică care pastrează aromele terpenice din struguri, la care se adaugă compușii aromatici volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice.

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de Busuioacă de Bohotin se prezintă ca un vin spumant eclatant, de culoare roz cu nuanțe violacee, cu spumare abundantă și perlare fină, de durată. Aroma specifică este fină, intensă și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafiri. Spumantul este foarte agreabil, datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri. Vinul este echilibrat, cu gust plăcut și persistență bună.

c). *Vinurile petiente*

- Aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescență fină, galben-verzui, stălucitor.
- Aspect olfactiv: curat, proaspăt, caracteristic strugurilor din care provine vinul.
- Aspect gustativ: acid, efervescent, floral sau fructat, după tipicitatea soiului.

5. Legătura cu aria:

Arealul delimitat pentru denumirea de origine Iași cuprinde plantații viticole amplasate în zonele colinare ale Moldovei (sectorul de sud - est) și pe coasta de tranziție spre Podișul Moldovenesc de sud (Coasta Repedei) și fața Prutului (sectorul Tomești – Bohotin). În cadrul acestui areal se identifică mai multe centrele viticole precum Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna, Bohotin, Tomești iar în partea de nord, nord-est, la circa 40 km de orașul Iași sunt încă două centre cu condiții favorabile culturii viței de vie cu soiuri pentru vinuri de calitate precum Probota și Plugari.

Plantațiile viticole se localizează îndeosebi în bazinile văilor sculptate în spațiul acestor mari coaste (Coasta Iașului prin sectorul ei „Coasta Repedei“ și fața cuestiformă a Prutului - Tomești-Cozmești, reprezentând limita nordică și nord-estică a Podișului Central Moldovenesc, deținând cele mai mari suprafețe viticole), între care mai importante sunt Vișan, Vămeșoaia, Comarna, Covasna, Cozia și Bohotin, uneori extinzându-se și pe interfluviiile deluroase secundare care delimită aceste bazine hidrografice.

Factorii climatici caracterizați prin contraste tot mai mari între sezoanele extreme, iernile fiind aspre și relativ uscate, verile calde până la toride și adesea secetoase, primăverile moderate termic și hidric, iar toamnele blânde și predominant senine, radiația solară globală cu valori ridicate, cu variații în funcție de expoziția versanților, insolația reală și bilanțului termic global din perioada de vegetație, condițiile de maturare a strugurilor din epociile V și VI, toate acestea creează premise favorabile pentru cultura viței de vie orientată către segmentul calitate.

In condițiile de relief adânc fragmentat de pâraiele afluente Fasin, Perieni, Plop și pe versanții căror se insinuează alte plăuri viticole, cu diferența de altitudine între nivelul albiilor Prut-Jijia și nivelul culmilor din jur, în condițiile poziției mai sudice și largă deschidere spre culoarele Prut-Jijia, plăurile centrului Probotă viticole beneficiază de un climat mai cald și o insolație mai bogată. Indicele de aptitudine oenoclimatică este în valoare de 4403.

Relieful este reprezentat prin dealuri fragmentate de văi și adâncă fragmentare a reliefului de către văi de diferite tipuri și orientări, care au condus la apariția versanților cu o multitudine de expoziții, majoritar favorabile insolării viței de vie. Cele mai bune rezultate, cultura viței de vie le dă în platourile însorite și în bazinile 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 foehnic al maselor de aer sudice și vestice care descind dinspre podișul înalt spre culoarul Bahluiului și al Prutului.

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.

Caracteristicile lor imprimă vinurilor trăsături ca aciditate ridicată, factor important pentru vinurile bază pentru spumante.

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.

Suma temperaturilor din perioada de vegetație fiind de 3159°C, cu o insolație de 1450 ore în aceeași perioadă. Suma precipitațiilor este de 562 mm, cu 366 mm în perioada de vegetație.

Vinurile albe din arealul Iași se remarcă prin extractivitate, o structură echilibrată și o aciditate ridicată, imprimată de expoziția sud-sud-estică a versanților. Vinurile bază pentru spumante obținute aici, sunt bogate în aciditate, cu arome mai slabe și cu grad alcoolic mai scăzut. Aciditatea naturală atinge valori de 7-9 g/l acid tartric, și chiar mai ridicata la recoltarea precoce.

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 fiind pepiniera viticolă și pomicolă de la Vișan (1893) și Societatea viticolă de la Iași (1900).

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

Pentru vinuri spumante se utilizează soiurile: Chardonnay, Riesling de Rhin, Fetească albă, Fetească regală, Traminer, în puritate sau amestec, în funcție de anii de producție, obținându-se vinuri echilibrate, proaspete și viguroase.

6. Condițiile de comercializare:

Vinurile spumante de calitate, spumantele de calitate de tip aromat și vinurile petiente cu denumire de origine Iași, se vor comercializa spre consumator doar îmbuteliate în recipienți de sticlă cu capacitate de 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

Etichetarea și închiderea categoriilor de vinuri solicitate prin prezenta cerere va respecta prevederile normelor legislației în vigoare pentru acestea.

În etichetarea vinurilor care utilizează denumirea de origine controlată Iași se utilizează în mod obligatoriu denumirea la vânzare corespunzătoare fiecărei categorii de produs îndreptățit să utilizeze numele denumirii.

Indicarea obligatorie în sistemul de etichetare la vinurile spumante de calitate și a spumantele de calitate de tip aromat, în funcție de conținutul în zaharuri, după cum urmează:

- Brut natur: max, 3g/l
- Extra-brut: max, 6g/l
- Brut: max, 12 g/l
- Extra-sec: între 12,01-17 g/l
- Sec: între 17,01-32 g/l
- Demisec: între 32,01-50 g/l
- Dulce: >50 g/l

Indicarea obligatorie în sistemul de etichetare pentru vinurile spumante cu D.O.C. de tip aromat, a numelui soiului de viță din care provin strugurii sau mențiunea "obținut din struguri de varietăți aromatice"

Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată doar cu condiția ca:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă,
- procesul de producere, inclusiv învecirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii fermentației alcoolice menit să transforme producția viniculă în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de 9 luni.
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile
- produsul să fi fost separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare.

Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/ autoclavă” poate fi utilizată, cu condiția ca produsul:

- să fi fost supus celei de-a doua fermentații în acrotorof/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune, iar apoi trecut în alte recipiente, prin filtrare, urmată de îmbutelierea în sticle (metoda discontinuă sau Marinotti/Charmat)
- să fi trecut prin procedeul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele. Vinul materie primă, dezoxigenat pe cale biologică și bine omogenizat cu licoarea de tiraj și maiaua de levuri, este introdus în mod continuu în sistem (metoda fluxului continuu sau Asti).

Modificări:

Modificări aduse caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic*)

Modificare majoră (*)

Explicarea modificării:

Referitor la modificările privind nivelurile producției de struguri și respectiv de vin cu denumire de origine controlată, raportate la hecitar, se impun aceste modificări asupra Caietului de sarcini transmis Comisiei Europene în 2011, solicitat ulterior transmiterii lui, pentru anumite modificări, ca urmare a unor schimbări apărute în producția de struguri – legate de plantații și tehnologile de producție în vie și cramă. La întocmirea caietelor de sarcini, s-a luat în calcul baza de date realizată pe plantații cu densități reduse a plantelor la ha, distanțe mari de plantare (3x1,2-1,5m) și clone vechi, cu potențial redus de producție. Producțile la hecitar se raportau la încărcături mici de rod, de circa 20-25 ochi/butuc, ceea ce a determinat producții limitate de struguri, de aproximativ 9 t/ha. De asemenea nu s-a avut în vedere greutatea specifică a ciocaninilor, care variază de soi la soi.

Materialul săditor folosit la noile plantații reprezentat prin clone noi, caracterizate prin însușiri calitative superioare și potențial de producție ridicat, au condus la obținerea unor producții de struguri de calitate foarte bună. Plantațiiile tinere cu densități de 3800-4500 de plante/ha care abia încep să își exprime potențialul de producție, determină obținerea de producții de până la 15 t/ha, în condiții de calitate optime la încărcături de rod similare ca în trecut, adică circa 4 kg struguri/butuc.

Având în vedere producțiile de struguri ale ultimilor ani, se impune ca nivelurile de producție să se coreleze cu potențialul biologic al noilor plantații, respectând încărcătura de rod și urmărind păstrarea calității producției de struguri, la recoltare.

Nr. Crt.	Soiul	Producția maximă autorizată prin Caietul de sarcini prezent, q/ha	Producția maximă în ultimii ani, q/ha	Producția maximă solicitată pentru modificare, q/ha
1.	SAUVIGNON	90	148	140
2.	CHARDONNAY	90	140	140
3.	TRAMINER ROZ	90	152	140
4.	FETEASCĂ ALBĂ	110	151	150
5.	FETEASCĂ REGALĂ	130	160	160
6.	RIESLING DE RHIN	120	144	150
7.	BUSUIOCĂ DE BOHOTIN	100	160	160
8.	FETEASCĂ NEAGRĂ	90	153	150

Nr. Crt.	SOIUL	Producție anuală (q/ha)			Producția medie pentru 3 ani (q/ha)
		2014	2015	2016	
1	SAUVIGNON	128,23	131,22	147,03	135,5
2	CHARDONNAY	101,14	123,8	137,9	120,9
3	TRAMINER ROZ	121,8	136,9	151,89	136,8
4	BUSUIOCĂ DE BOHOTIN	122,2	148,2	160,2	143,5
5	FETEASCĂ NEAGRĂ	59,4	49,8	153,3	87,50
6	FETEASCĂ ALBĂ	-	106,1	151,3	129,1
7	FETEASCĂ REGALĂ	-	122,3	158,8	140,5
8	MUSCAT OTTONEL	116,87	118,3	148,9	128,0
9	CABERNET SAUVIGNON	-	116,5	121,3	118,9
10	RIESLING DE RHIN	-	128,3	143,7	136,0

Trebuie specificat și faptul că, pe lângă îmbunătățirile determinate de aspectele specificate mai înainte, prin retehnologizarea parcului de mașini viticole, a îmbunătățirii tehnologiilor de cultură și mai departe, prin modernizarea tehnologiilor de prelucrare a strugurilor și a musturilor, se obțin randamente sporite privind cantitățile de vin, raportate la hektar. La soiurile existente în cultură, pentru vinurile care vor purta mențiunea DOC-CMD, se ajunge la un maxim de 100 hl/ha, iar pentru mențiunea DOC-CT, o producție de maxim 75 hl/ha.

Consumul de vinuri spumante prezintă în ultimii ani o creștere explozivă, la nivel mondial. Acest aspect arată un interes din ce în ce mai mare al consumatorilor asupra vinurilor efervescente în toate formele de producere. Ca urmare, are loc o restructurare și reorientare a producției de vinuri, iar producătorii de vin au inceput să se îndrepte spre producerea de astfel de vinuri.

În condițiile nou create prin mișcările de piață, pentru a veni în întâmpinarea cerințelor consumatorilor cu produse de calitate, prin dezvoltarea tehnologiilor disponibile și prin valorificarea potențialului unor soiuri dedicate, se valorifică această cerință și devine necesară permisiunea de obținere a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cât și a vinurilor petiante în arealul delimitat geografic pentru denumirea de origine Iași, cu respectarea prevederilor legislative stabilite.

Pe teritoriul Moldovei, unde se găsește și arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată Iași, prepararea vinurilor spumante a inceput la jumătatea secolului al XIX-lea, la Iași. Primul spumant a fost realizat de către Ion Ionescu de la Brad, în 1841, în niște hrube de la Iași pentru domnul Moldovei, Mihai Gr. Sturdza. La prepararea lui s-a folosit un vin produs în plantațiile viticole de la Socola, din imediata apropiere a orașului. Cum este bine sătul, zonele cele mai favorabile pentru obținerea vinurilor spumante sunt situate, în general, într-un climat temperat rece, atingând uneori limita de cultură economică a viței de vie. Plantațiile viticole pentru care se solicită acordarea dreptului de denumire de origine, se află tocmai în acest areal, cu climat temperat rece, la limita de cultură economică a viței de vie, fiind printre cele mai nordice crame din România. Solurile sunt reprezentate de cernoziomuri cambice. Acestea sunt caracteristice pentru imprimarea unor acidități ridicate.

Vinurile obținute, materie primă pentru vinurile spumante de calitate sunt bogate în aciditate, cu arome specifice soiului din care provin, cu grad alcoolic mai scăzut.

Aciditatea naturală atinge valori de 7-9 g/l acid tartric, și chiar mai ridicată la recoltarea precoce.

Drojdiile solicită cerințe nutriționale specifice pentru fermentația secundară. Din analizele efectuate se constată resurse de azot amoniacal suficiente provenite din plantație, ca urmare nu sunt necesare adaosuri suplimentare de substanțe nutritive la realizarea amestecurilor de tiraj.

Documentul unic modificat [pe o foie separată]

Numele semnatarului **ASOCIAȚIA Producătorilor și procesatorilor de struguri PROBOTA IAȘI**

Semnătura

