

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu indicație geografică
„Colinele Dobrogei”

I. DEFINIȚIE

Vinul cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” este produsul care se obține din struguri care provin, în proporție de cel puțin 85 %, din plantațiile de viță-de-vie situate în arealul consacrat acestei destinații, delimitată geografic conform legislației în vigoare.

Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minim 10 % volume, iar tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15 % volume.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” sunt asigurate în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în categoria CII conform Ordinului MAPDR nr. 645/2005 privind aprobarea încadrării regiunilor viticole românești în zonele viticole ale Uniunii Europene și condițiile aplicării corecțiilor de tărie alcoolică și de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate în diferite stadii de prelucrare.

Regiunea corespunde teritoriului Dobrogei din sud-estul țării, delimitat în cursul inferior al Dunării (la V și la N), Marea Neagră (la E) și frontiera cu Bulgaria (la S). În ansamblu, teritoriul se caracterizează prin dominanța reliefului de tip platou, a substratului loessic și a bio-pedo-climatului de stepă–silvostepă pontică. Fiecare dintre aceste componente ecosistemice contribuie la realizarea unui mediu ecologic favorabil viticulturii. Factorul climatic influențează în cea mai mare măsură, în special prin potențialul sau heliotermic.

Substratul litologic al majorității plantațiilor viticole este constituit din loess (gros de 3-40 m), ce acoperă parțial roci dure și vechi (prepaleozoice, paleozoice, mezozoice și terțiare), în situ sau remaniate.

Relieful este destul de accidentat (100-467m alt. abs.) în Dobrogea de Nord (colinar-muntos cu depresiuni adăpostite) și de platou tabular structural (sub 200-300 m) în Dobrogea de Sud, separate de platoul sculptural, larg colinar (250-350 m) al Dobrogei Centrale.

Hidric, este regiunea cea mai saracă din țară în precipitații atmosferice și în ape subterane, neconsistente și adesea mineralizate, carență suplinită prin acumulări, captări, irigații.

Climatul tipic temperat continental, este parțial atenuat de vecinătatea Mării Negre, a Balților și Deltei Dunării. Valorile termice anuale prezintă medii în jur de 11°C, cu amplitudini de peste 25°C între media lunii ianuarie și a lunii iulie, dar cu amplitudini multianuale ale extremităților absolute de peste 75°C iar media precipitațiilor coboară frecvent sub 400 mm/an. Benefice sunt resursele heliotermice, printre cele mai ridicate din țară (energie radiantă peste 120-125 Kcal/cm², insolație de peste 2200 ore, temperaturi medii zilnice pozitive de 4000° - 4200°C/an), ce asigură maturarea și chiar supramaturarea strugurilor.

Solurile zonale, net dominante în arealele viticole, sunt molisolurile de stepă (castanoziom, cernoziom) și de silvostepă (cernoziom cambic și, mai rar, argiloiluvial, rendzină, sol cenușiu), majoritar dezvoltate pe substrat loessic.

Locuită din cele mai vechi timpuri de către geți și sciți, Scythia Minor – actuala Dobroge – a constituit tărâm roditor atât pentru cultivarea și evoluția soiurilor autohtone de viță de vie, cât și pentru schimburile comerciale pe care geto-dacii le făceau cu cele trei mari cetăți grecești – Histria, Tomis și Calatis – întemeiate după secolul VII î.e.n. pe malul Pontului Euxin, atrași fiind de bogăția țărmlui dobrogean al Mării Negre. Aici au apărut cele mai vechi scrieri despre vie și vin din România, vinul fiind unul dintre produsele ce au stat la baza dezvoltării comerțului între cele două culturi, vinurile obținute în Dacia fiind astfel transportate în multe țări, ajungând chiar până în

Egipt, ducând cu ele și faima acestor locuri. Herodot a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care și folosirea vinului în anumite ritualuri. Chiar și Dionysos, zeul viticulturii și al vinului la greci, se spune ca a fost adus din Tracia.

Diferite vase și unelte specifice practicii viti-vinicole, găsite în zona Niculițel, demonstrează că în perioada greacă și mai ales în cea romană a existat o intensă activitate de profil. O statueta a lui Bacchus, datată din secolul IV-III î.H. a fost scoasă la iveală din aceasta zonă.

Marturii scrise despre tradiția producerii vinului la Murfatlar au fost lăsate și de faimosul poet latin Publius Ovidius Naso, care a trăit în exil în cetatea Tomis în perioada 9-17 d.C. Vasile Pârvan afirmă că „...pe numeroase monumente laice și religioase găsite în zonă apar personaje mitice încoronate cu lăstari și struguri, cele mai multe demonstrând cultul lui Dionysos” (Bacchus).

Și în evul mediu plantațiile viticole au continuat să constituie o mare și neprețuită bogăție a țărilor române, viticultorii și pivnicerii fiind considerați o categorie superioară de agricultori așa cum reiese din documentele timpului. Așa se explică și atenția deosebită pe care curțile domnești o acordau viei și preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăseau viile nelucrate.

Dintr-o hartă datând din anul 1881 reiese ca localitatea Niculițel dispunea în acea vreme de o suprafață viticolă de 281 ha. Din alte documente reiese că, până la invazia filoxerei, în podgorie erau plantate soiurile locale Augustos, Somoreanca, Boscănată albă și neagră, Galbenă, Cornorată albă și neagră, Tamâioasă, Caldarușă albă și neagră, Vulpească, Ceauș și Tigvească, precum și soiurile străine Bordeaux (Cabernet), Ananas etc.

În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viță-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel și Folle Blanche din inițiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicoleanu și Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare. Pe lângă toate acestea, și soiuri autohtone românești sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selectați și dezvoltati în institute experimentale de cercetări hibridi viguroși și cu potențial calitativ ridicat din altoi de soiuri românești, soiuri precum Fetească regală sau Fetească neagră. Găsesc aici un areal optim de dezvoltare, cu regim pluviometric mai scăzut, cu zile mai însorite, acumulări mai mari de zahăr și aromă.

Apariția Stațiunii de Cercetări Viticole Murfatlar în anul 1927 a permis extinderea substanțială a sortimentului varietal: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon și Merlot.

Institutul de Cercetări Agronomice al României (I.C.A.R.), înființat în anul 1929, prin Secția de Viticultură și Horticultură, creată în anul 1936, realizează la Murfatlar, în anul 1939, primele plantații comparative, din 10 soiuri pentru vin și 10 soiuri pentru struguri de masă. Acestea au constituit baza materială de început a Stațiunii de Cercetare și Producție Viti-Vinicole Murfatlar, înființată în anul 1943.

Informații despre calitatea și caracteristicile produsului: Vinul cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” poate fi alb, roșu sau rose. Vinurile albe au un aspect limpede, cu luciu și o culoare galben verzui spre galben auriu. Gustul este catifelat iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs. Vinurile roșii au un aspect limpede, cu luciu și o culoare roșu-rubiniu, violaceu intens. Gustul este corpulent iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs.

Interacțiunea cauzală: Specificitatea indicației geografice „Colinele Dobrogei” provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Aceste caracteristici sunt legate de soiurile de viță-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiație solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din țară și un regim scăzut de precipitații. Acești factori contribuie la o mai bună maturare a strugurilor și implicit obținerea unui must bogat în zahăr. Influența mării se face simțită în acest areal, aceasta acționând favorabil în special toamna, având rol de regulator termic. La Cernavodă intervine influența Dunării, bine exprimată în special în plantațiile din apropierea acesteia. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calității vinurilor. Calitatea vinurilor de Babadag poartă amprenta condițiilor climatice prielnice în care sunt produse, influențate favorabil de vecinătatea lacurilor Razim și Sinoe și de solurile prielnice culturii viței-de-vie, vinurile distingându-se prin conținuturi perfect echilibrate în alcool și aciditate și prin însușiri organoleptice bine exprimate.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI”

1. Arealul delimitat pentru vinificarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” cuprinde următoarele localități situate în județul Constanța și Tulcea:

Județul Constanța:

- *Oraș Murfatlar* - localitatea Murfatlar, Siminoc;
- Com. Valu lui Traian - satul Valu lui Traian;
- Com. Poarta Albă - satele Poarta Albă, Nazarcea;
- *Oraș Ovidiu* - comuna Ovidiu, satul Poiana;
- Com. Ciocârlia - satul Ciocârlia.
- *Oraș Medgidia* - localități Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu - satele Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
- Com. Siliștea - satul Siliștea,
- Com. Tortoman - satul Tortoman;
- Com. Peștera - satele Peștera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Voda - satele Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;
- Com. Adamclisi - satele Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile
- *Oraș Cernavodă* - com. Cernavodă
- Com. Seimeni - satul Seimeni, Seimenii Mici;
- Com. Rasova - satele Rasova, Cochirleni.
- Com. Mihai Viteazu - satele Mihai Viteazu, Sinoie
- Com. Istria - satele Istria, Nuntași
- Com. Cogealac - satele Cogealac, Tariverde, Fântânele
- Oraș Mangalia - localitate Mangalia
- Oraș Hârșova - localitatea Hârșova
- Com. Chirnogeni - satul Chirnogeni

Județul Tulcea

- *Oraș Babadag* - localitatea Babadag
- Com. Sarichioi - satele Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia
- Com. Valea Nucarilor - satele Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile
- *Oraș Tulcea* - localitatea Tulcea
- Com. Ostrov - satele Ostrov, Piatra
- Com. Somova - satele Somova, Minerii, Parcheș
- Com. Niculițel - satul Niculițel
- Com. Izvoarele - satele Izvoarele, Alba
- Com. Valea Teilor - satul Valea Teilor
- Com. Frecăței - satele Telița, Poșta,
- Oraș Isacea - localitate Isacea
- Com. Luncavița - satul Luncavița
- Com. Văcăreni - satul Văcăreni
- Com. Jijila - satul Jijila
- *Oraș Măcin* - localitatea Măcin
- Com. Greci - satul Greci
- Com. Cerna - satul Cerna

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:**

- Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin), Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion.

- Soiuri roșii:

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

V. PRODUCȚIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producția de struguri la hectar se va încadra în următoarele limite maxime:

- 15400 kg/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon;
- 16300 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 17100 kg/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră;
- 18000 kg/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tamâioasă Românească, Traminer, Crampoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin se va încadra în următoarele limite maxime:

- 108 hl/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon;
- 114 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 119 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Babească Neagră;
- 126 hl/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tamâioasă Românească, Traminer, Crampoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” trebuie să fie sănătoși, să aibă un conținut minim de zahăr de 145 g/l, iar în anii climatici nefavorabili se poate admite o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentrației de zahăr.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică “Colinele Dobrogei” 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 altor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă indicația geografică.

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.

Strugurii trebuie să aibă o stare bună de sănătate iar proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;

Densitatea plantației este de minim 3000 plante/ha;

Irigarea este 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 (600 - 900 mc/ha);

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 maxim 75 kg/ha etc.).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sanătate a recoltei. În toți anii se recomandă aplicarea desfrunziturii parțiale.

IX. PRACTICILE ȘI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru indicația geografică „Colinele Dobrogei” se încadrează în zona viticolă C II.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii provin în proporție de 85% din această arie geografică.

Practicile și tratamentele oenologice care pot fi utilizate 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:

1. Desciorchinarea, zdrobirea și presarea;
2. Aerarea sau oxigenarea;
3. Tratamentele termice;
4. Deburbarea;
5. Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert;
6. Folosirea anhidridei carbonice (dioxid de carbon), argonului sau azotului, individual sau în amestec cu scopul de a crea o protecție antioxidantă;
7. Utilizarea de levuri pentru vinificație;
8. Utilizarea uneia dintre următoarele substanțe ca activatori pentru fermentare:
 - fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, în doză de maxim 0,3 g/l;
 - diclorhidrat de tiamină, în doză de maxim 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;
 - sulfat de amoniu sau bisulfat de amoniu, în doză de maxim 0,2 g/l.
9. Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită și dioxid de sulf, a metabisulfidului de potasiu, denumit și disulfid de potasiu sau pirodisulfid de potasiu;
10. Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
11. Tratamentul cu carbune de uz oenologic, numai pentru musturile și vinurile noi aflate încă în fermentație și pentru vinurile albe, în limita de utilizare de maxim 100 g/hl;
12. Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe de uz oenologic: gelatină alimentară, tanin, enzime și preparate enzimatic, proteine vegetale, clei de pește, cazeină și cazeinat de potasiu, ovalbumina și/sau lactalbumină, bentonită, dioxid de siliciu sub forma de gel sau de soluție coloidală, caolin;
13. Utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
14. Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidifiere, în condițiile și limitele prevăzute de legislație;
15. Utilizarea, pentru dezacidifiere, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe: tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu, tartrat de calciu, acid L(+) tartric, preparat omogen de acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente;
16. Utilizarea de polivinilpolipirrolidon în limita de utilizare de 80 g/hl;
17. Utilizarea bacteriilor lactice;
18. Utilizarea acidului ascorbic;
19. Adaosul de taninuri;
20. Adaosul de acid metatartric;
21. Utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului, în limita de utilizare de 1 g/hl și cu condiția ca produsul tratat să nu conțină mai mult de 1 mg/l de cupru;
22. Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice și proteice a vinurilor.

23. Utilizarea de bucăți de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, în condițiile prevăzute în legislație. Bucățile din lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar.

a) Acidifiere și dezacidifiere

Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul unei acidifieri sau al unei dezacidifieri.

Acidifierea musturilor se face în anii deficitari la soiurile care nu se încadrează în aciditatea minimă conform normelor europene.

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

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

Acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

b) Proceduri privind acidifierea și dezacidifierea

1. Acidifierea și dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru indicația geografică „Colinele Dobrogei” din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați.

2. Toate procedurile menționate anterior se declară autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

3. Aceste proceduri pot fi efectuate, fara derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul „Colinele Dobrogei” și pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

4. Acidifierea și dezacidifierea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

c) Limite de îmbogățire

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului.

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedee oenologice și nu poate depăși limita de 1,5 % vol.

În anii cu condiții climatice deosebit de defavorabile și doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate crește până la 2 % vol.

d) Procedee de îmbogățire

Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeți, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentație, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă.

Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presăți, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentare cu mai mult de 6,5%.

Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelelor prevăzute mai sus nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial al acestor produse cu mai mult de 20 % și nu poate mări tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2 %.

Procedeele menționate anterior nu poate avea ca efect creșterea tăriei alcoolice totale în volume peste limita maximă de 13 %.

e) Îndulcirea

Îndulcirea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” se realizează cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

- must de struguri sau must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg când au acumulat minim 145 gr/l zahăr, manual sau mecanizat.

La cramă se face recepția calitativă și cantitativă, strugurii se rastoarnă în buncăr, se face un tratament cu enzime, după care strugurii se desciorchinează, rahisurile se elimină, mustuiala este injectată cu o soluție de SO₂, mustuiala ajunge în presă, printr-un sistem automat de distribuție a mustuielii se separă mustul ravac de mustul de presă, mustul ravac se stochează în vase de vinificație în vederea decantării gravitaționale, timp de 18-20 ore, după care se trage partea limpede, în inoxuri cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul limpede rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede astfel obținut se însamănțează cu levuri selecționate. Tot în aceste inoxuri pentru o mai bună fermentare a levurilor se administrează și nutrienți.

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 și plinul vaselor, urmată de o bentonizare. 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 trage la îmbuteliere conform cerințelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” 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, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează același ciclu tehnologic ca la vinurile cu indicație geografică nearomate: presare, decantare, filtrare etc.

b) Tehnologia de producere a vinurilor roșii:

Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pielețele boabelor cantitățile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeși manual sau mecanizat, sunt transportați la cramă în bene de transport, având protecție antioxidantă. Se face recepția cantitativă, prin cântărire pe pod basculă 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, care se poate face clasic (macerare - fermentare pe boștină) sau prin termomacerare (încălzirea mustuielii la 70-80°C). 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.

Pe măsura introducerii mustuielii în recipientii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuială a soluției de SO₂, pentru protecție antioxidantă și extragerea mai rapidă a antocianilor din pieleța boabelor. Macerarea - fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalații pentru recircularea și răcirea controlată a mustului), cisterne Roto și cisterne din beton de capacitate mică și durează în jur de 3-10 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28°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 în fermentare de boștină se face prin scurgerea gravitațională a

ravacului și presarea boștinei cu prese discontinui. Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă de la stuțul I, în cisterne de inox unde are loc desavârșirea fermentației alcoolice. La sfârșitul fermentației alcoolice se declanșează fermentația malolactică, absolut necesară vinurilor roșii deoarece conferă suplețe, catifelare și rotunjime acestora 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 (maxim 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 sulfitează, bentonizează (optional), se trage de pe drojdie, se separă centrifugal, se filtrează, urmează refrigerarea în flux continuu, efectuarea de analize fizico-chimice, după care se trage în budane de stejar sau inoxuri, în vederea maturării.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

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

În funcție de soi, de condițiile anului și de momentul culesului, în arealul „Colinele Dobrogei” 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 cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- **tăria alcoolică dobandită** de minim 10 % în volume;
- **aciditate totală (acid tartric)** de minim 3,5 g/l;
- **aciditate volatilă:**
 - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe și rose; sau
 - 20 de miliechivalenți pe litru sau 1, 2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.
- **extract sec nereducător:** minim 16 g/l
- **dioxid de sulf total:**
 - 150 mg/l în vinurile roșii;
 - 200 mg/l în vinurile albe și rose;

În cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză+fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- 200 mg/l pentru vinurile roșii;
- 250 mg/l pentru vinurile albe și rose;

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” sunt corpolente, onctuoase, cele obținute din soiuri albe aromate și semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi, iar cele roșii conțin taninuri catifelte ce temperează asprimea și astringența specifică soiurilor.

Soiuri albe:

Aspect: limpede, cu luciu

Culoare: galben verzui spre galben auriu

Miros: caracteristic soiului

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, catifelat, moale

Soiuri roșii:

Aspect: limpede, cu luciu

Culoare: rosu rubiniu, violaceu intens

Miros: caracteristic soiului

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, slab taninat, corpolent

- **Chardonnay**, vinuri ce prezintă o mare finețe, se caracterizează printr-o compoziție armonioasă, sunt catifelte dar în același timp bogate, cu o aromă ce amintește de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect

echilibrată și aciditatea care le conferă armonia gustativă iar buchetul pe care îl capătă în timp îi conferă o nuanță originară de migdale dulci. Solul calcaros, precum și perioada îndelungată de insolație, conferă acestui soi de struguri cele mai favorizante condiții de evoluție calitativă din România;

- **Pinot gris**, soiul se distinge printr-o mare capacitate de acumulare a zahărului iar vinurile obținute sunt pline și bogate dar în același timp rotunde și catifelate, cu o aromă nobilă și complexă. Vinul obținut din strugurii de Pinot gris se caracterizează printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – în cazul unei ușoare mențineri a mustului pe pieliță, fapt ce permite o mai accentuată extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare finețe, asigură o prelungă senzație olfactivă. Gustul este suav, fără a se resimți corpolența, fapt datorat unei bune mențineri a acidității după fermentare;

- **Sauvignon** sunt vinuri caracterizate printr-o aromă particulară, foarte plăcută, sunt fine și prezintă însușiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, și cu o savoare ce amintește pe cea a fructelor exotice. Noblețea acestui soi semiaromat este completată de excelentele condiții pedoclimatice din zonă dar și de influența favorabilă a climatului marin. Vinul este de culoare alb-verzuie și cu parfum de flori de câmp;

- **Muscat Ottonel** sunt vinuri de culoare galben - pai cu reflexe verzui, arome, cu caracter floral. Aroma tipică de muscat evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin gust fin și delicat. Gustul este ușor citric, mineral, cu senzații dulci de flori albe;

- **Riesling Italian**, vinuri ce se caracterizează prin fructuozitate și prospețime, au o culoare galben pal;

- **Riesling de Rhin**, vinurile sunt stralucitoare, cu gust suav, fructuos, cu multa prospetie de culoare alb-verzui;

- **Feteasca Regală**, sunt vinuri semiaromate, cu o aromă florală, de flori de câmp, discretă, proaspătă, de o culoare galben – verzui;

- **Feteasca Albă**, vinurile din acest soi de strugure au o aromă specifică de miere sau flori de viță-de-vie, de pajiște și livadă înflorită. Vinul dispune de o aromă discretă și cuceritoare, fiind echilibrat și fructuos; prezintă o culoare alb – verzui;

- **Tămâioasă Românească**, sunt vinuri aromate; vinul tanar de Tamaioasă are o aromă florală, vinul este “lung”, cu mare persistență gusto-olfactivă. Prin învechire, aroma își schimbă caracterul, vinul capătă nuanțe alfective care sugerează evident mirosul fagurelui de albine. Aceste vinuri sunt de culoare galben – pai;

- **Traminer aromat, Traminer roz**, vin aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos și catifelat. Gustul este ușor picant, lăsând impresia de mirodenii;

- **Iordană**, vinul din acest tip de strugure este proaspăt și vioi datorită valorii crescute a acidității. Vinurile sunt de culoare galben-verzui, cu miros de măr verde crud;

- **Crâmpoșie**, vinul prezintă o culoare alb – galbui, proaspăt, fructuos;

- **Columna**, vinul este neutral, corpulent, de culoare galben – verzui;

- **Aligoté**, vinul se caracterizează prin aciditate viguroasă, echilibru și armonie, este un vin sobru, iar caracteristica principală este gustul de pamânt; are o culoare galben-verzui;

- **Aromat de Iași**, vin de culoare galben-pai, cu aromă florală

- **Rkatiteli**, vinul are o culoare galben-pai, este ușor, suplu și proaspăt. Are un buchet suav, cu nuanțe de miere și un gust fin și echilibrat;

- **Saint Emilion**, vinul are o culoare galben – verzui, neutral, subțire

- **Pinot Noir**, vinurile sunt catifelate, mai puțin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon și Merlot și se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât și cu rest de zahar;

- **Cabernet Sauvignon** este cel mai renumit soi de struguri roșii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare și arome de fructe de pădure. Vinul exprimă potențialul de soi printr-o aromă puternică, de afine, mure dar și cu note de ciocolată datorită taninurilor blânde. Gustul, cu pronunțat caracter de soi, cu vigoare și generozitate, este armonios, lipsit de asperități și o prelungă senzație post-gust;

- **Fetească Neagră** este un soi autohton care atinge apogeul calităților în anii de recoltă favorabili. Culoarea roșu intens și aroma de fructe de pădure conferă robustețe iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Fetească Neagră se obține un vin moderat de alcoolic, nu prea acid și cu un conținut bun în extract, ce se impune prin echilibru și armonie. Gustul savuros, rafinat și însoțit de o nuanță de catifelare și onctuositate asigură vinului, alături de culoare și buchet, originalitate și autenticitate. Amprenta podgoriei se regăsește în corpolența vinului, în blândețea gustativă și în nota în plus de prună uscată față de alte zone viticole;

- **Merlot**, vinul se bucură de o bună reputație, este un vin ales, delicat, vin cu fructuositate, prezintă o culoare roșu – rubiniu. Rubiniul Merlot sugerează olfactiv aroma de zmeură proaspătă;

- **Syrah**, este un vin consistent, plin, ușor picant, savuros, taninos, cu aromă de cireșe negre; culoarea este roșu închis;

- **Burgund mare**, vinul are o personalitate anume, dar este echilibrat, cu extractivitate și intensitate colorantă medie (roșu violaceu). Are un caracter olfactiv plăcut de coacaze roșii, merișor, mure și afine;

- **Băbească neagră**, vinul este consistent, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, cu aromă de fructe proaspete, roșu-granat cu nuanțe violacee;

- **Novac**, este un vin roșu – rubiniu, cu buchet de afine, arome picante de cuișoare, piper negru;

- **Mamaia**, soi nou creat la SCDVV Murfatlar prin hibridare intraspecifica între Merlot și Muscat Ottonel; este brevetat în 1991. Vinul cu o colorație și textură aparte, este bine echilibrat, ușor extractiv și cu o aromă discretă.

- **Cristina** vinul este de un roșu violaceu, echilibrat, cu o tărie alcoolică medie, cu aromă de fructe negre proaspete;

- **Alicante Bouschet**, vinul este caracterizat printr-o intensitate colorantă foarte mare ce dă senzația de netransparent, de tărie alcoolică medie, echilibrat, oarecum aspru (datorită conținutului în compuși fenolici).

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, butelii PET, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, cu capacități de maxim 60 l.

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 indicație geografică „Colinele Dobrogei” este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

2. La etichetarea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a) denumirea de vânzare : vin cu indicație geografică;
- b) indicația geografică : „Colinele Dobrogei”;
- c) conținutul în zaharuri, exprimat ca glucoză și fructoză, în funcție de tipul vinului: sec, demisec, demidulce, dulce;
- d) tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente și în volume;
- e) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
- f) indicarea îmbuteliatorului sau al producătorului;
- g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
- h) mențiunea „conține sulfiți”;
- i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.).

3. În etichetarea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu indicația geografică;

- b) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- c) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% din soiul respectiv;
- d) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- e) 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: temperatura, asociere cu mancaruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- f) codul de bare al produsului;
- g) simbolul comunitar ce indică indicația geografică;
- h) mențiunile tradiționale “rezervă” (în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni) sau “vin tânăr” (în cazul vinurilor introduse pe piață înainte de sfârșitul anului în care au fost obținute).

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Excepție poate face data ambalării sau numărul lotului și mențiunea “conține sulfiti”.

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

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

XIII. EXAMINAREA CALITATIVĂ A VINURILOR CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ ȘI CERTIFICAREA LOR

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei” este realizată de către comisia de examinare constituită la nivelul indicației geografice. Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică și disciplina tehnologică.

Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicație geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin;
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică „Colinele Dobrogei”.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI”

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei”.

Procedura de declasare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă în următoarele cazuri:

- a) la cererea producătorului, când constată o alterare (deprecieri) a vinului;
- b) în cadrul comisiei de examinare calitativă a vinurilor;
- c) la cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Operatorul economic căruia i s-a declasat vinul poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile. Contestația va fi adresată O.N.V.P.V.

Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestației. Operatorul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V.

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declararea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

XVI. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea indicației geografice „Colinele Dobrogei” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului Teritorial: Jud. Constanta, Loc. Cernavoda, Str. Unirii, Bl. M 9, Sc. 1, Ap. 3

Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză și care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zahăruri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total.

b) examinarea organoleptică a vinurilor, 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 realizată de către comisia de examinare. Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, reprezintă o combinație între eșantionare și controlul sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control verifică:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;

- produsele, în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștință operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Prezentul caiet de sarcini poate fi modificat în următorii ani pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice din domeniu, în special de cele cu aplicabilitate în obținerea vinurilor cu indicație geografică „Colinele Dobrogei”, cu respectarea legislației comunitare și naționale pentru indicații geografice.