



ORDINUL

mun. Chișinău

28 decembrie 2011

No. 215

**Cu privire la aprobarea
caietului de sarcini privind
producerea vinurilor cu
indicație geografică „Codru”**

În conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Legii viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006

ORDON:

Se aprobă caietul de sarcini cu privire la producerea vinurilor cu indicație geografică „Codru”, conform anexei.

Ministru

Vasile BUMACOV

Prezentul proiect de Ordin a fost elaborat de către Direcția politici de piață în sectorul vitivinicol.

Petru AVASILOAIE

Coordonat :

Ștefan CHITOROAGĂ

Mihai BUTUCEL

Ion VÎRTOSU

Executor:

Cristina Colun
210-192

REPUBLICA MOLDOVA

APROBAT

la adunarea de Constituire
a Asociației vitivinicole a
Regiunii geografice delimitate
CODRU, procesul verbal
din 29 iunie 2011

APROBAT

Ministerul Agriculturii
și Industriei Alimentare
a Republicii Moldova
din _____ 2011

CAIET DE SARCINI

la fabricarea vinurilor cu INDICAȚIA GEOGRAFICA PROTEJATA “CODRU”

Președintele Asociației viti-vinicole
a Regiunii Geografice Delimitate
CODRU

_____ I. Prida
“ _____ ” _____ 2011

CHIȘINĂU 2011

Prezentul Caiet de Sarcini se referă la producerea vinurilor cu Indicația Geografică Protejată (IGP) „CODRU”.

1. Denumirea care beneficiază de protecție

Denumirea cu Indicația Geografică Protejată „Codru” (în continuare IGP „Codru”) poate fi atribuită vinurilor albe, roze și roșii, vinurilor licoroase, vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat (în continuare vinuri), obținute din struguri produși în aria geografică delimitată ”Codru” și cu condiția respectării prevederilor prezentului “Caiet de sarcini” și a prevederilor legale în vigoare.

Tot ciclul tehnologic de producere a vinurilor cu IGP “Codru”, inclusiv cultivarea strugurilor, procesarea strugurilor, producerea vinurilor materie primă, tratarea vinurilor materie primă, maturarea lor și îmbutelierea vinurilor, trebuie să fie efectuat în aria delimitată ”Codru”.

2. Delimitarea Ariei Geografice

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu IGP “Codru” se extinde pe teritoriul geografic delimitat în conformitate cu Ordinul Ministrului Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova Nr. 105 din 10 iunie 2011.

Aria geografică delimitată “Codru” cuprinde localitățile din raioanele: Hîncești, Ialoveni, Anenii Noi, Criuleni, Strășeni, Orhei, Călărași, Nisporeni, Telenești, Ungheni și Dubăsari. Suprafața totală a plantațiilor viticole constituie 58 000 ha.

Harta delimitării ariei geografice ”Codru” se anexează.

3. Descrierea vinurilor cu IGP “Codru”

3.1. Tipul vinurilor

IGP “Codru” este rezervată:

- vinurilor albe, roze și roșii;
- vinurilor licoroase (tari și de desert);
- vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat albe, roze și roșii.

3.2. Caracteristici organoleptice

3.2.1 Vinurile

Vinurile albe: grupa dominantă de produse din zona geografică. Posedă o culoare galben-limonie cu reflexe verzi, care la maturare devine galben-pai (aurie). Buchetul complex și elegant cu note de flori de câmp, fructe proaspete de pădure și minerale de piatră de silex (variabile în dependență de soi și tehnologia de vinificare utilizată), gust savuros, fructuos cu multă prospețime și mineralitate pronunțată în final.

Vinurile roșii: se caracterizează prin culoare roșie – rubinie (sau nuanțe de vișinie, rodie) cu reflexe violacee care virează spre cărămizii în rezultatul măturării. Buchet original și fin, cu note

de fructe roșii de pădure (coacăză neagră, zmeură, mure, vișine și prune sălbatice) și condimente dulci (scorțișoară, piper roșu gras), gust lejer, suplu, rotund și catifelat.

Vinurile roze: minoritare din punct de vedere cantitativ, în general sunt roze-palidă cu reflexe ale nuanțelor de zmeură și petalelor (lemnului) de măcieș, buchetul este marcat prin arome de fructe proaspete (piersic, caise, pomușoare de pădure) și sevei de gorun pe un fondal mineral. Gustul este moale, fructuos, proaspăt și răcoros.

3.2.2 Vinurile licoroase (tari și de desert) prezintă o minoritate din volumul de producere, însă este caracteristică zonei geografice. Se disting prin culoare de la galben-pai (vinurile licoroase tari albe) până la roșu închis (vinurile licoroase de desert roșii).

Buchet evoluat bogat, rezultat primordial de la procedeele tehnologice de fabricare, care este caracterizat prin note tranzitorii de la nucușoare, fructe uscate și flori (vinurile licoroase tari) până la prune uscate și ciocolată (vinurile licoroase de desert roșii).

3.2.3 Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt vinuri tipice pentru aria geografică delimitată “Codru”, care după condițiile pedo-climaterice, structura sortimentului viilor și tradiției au condițiile optime de fabricare.

Vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat se caracterizează prin culoare galben-pai (auriu), roza-pală și roșie-rubinie în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchetul vinurilor spumante este fin și extrem de fructuos, iar pentru spumantele de calitate de tip aromat este caracteristic buchetul floral, gustul rotund, amplu, și distinct.

Vinurile se disting prin efervescentă caracteristică, spumare abundentă și perlare îndelungată.

3.3 Norme analitice a vinurilor cu indicația geografică protejată “Codru”

3.3.1 Vinurile cu IGP “Codru” după parametri fizico-chimici trebuie să corespundă cerințelor Reglementărilor tehnice în vigoare și celor expuse:

Tabelul 1

<i>Parametrii fizico-chimici</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>
Concentrația alcoolică, % vol.		
- vinuri albe și roze*	11,0	Nu se reglementează
- vinuri roșii*	11,5	Nu se reglementează
- vinuri licoroase* <i>tari</i>	17,0	22,0
<i>de desert</i>	12,0	20,0
- vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat**	10,0	Nu se reglementează
Concentrația în masă a acizilor titrabili (în acid tartric), g/dm ³		
- vinuri albe și roze	5,0	8,0
- vinuri roșii	4,0	7,0
- vinuri licoroase	4,0	8,0
- vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat albe și roze	5,0	8,0
- vinuri spumante, spumante de	4,0	7,0

calitate, spumante de calitate de tip aromat roșii		
Concentrația în masă a acizilor volatili (în acid acetic), g/dm ³		
- vinuri albe și roze		1,0
- vinuri roșii		1,2
- vinuri licoroase		1,2
- vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat albe și roze		0,8
- vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat roșii		1,0

* - concentrația alcoolică dobândită;

** - concentrația alcoolică totală.

3.3.2 Concentrația în masă a zaharurilor și alți indici de calitate și de inofensivitate a vinurilor cu IGP “Codru” trebuie să corespundă Reglementărilor tehnice în vigoare în dependență de categoria de vin.

3.3.3 Vinurile cu IGP “Codru” trebuie să fie comercializate îmbuteliate, care trebuie să-și păstreze pe tot termenul lor de garanție limpiditatea, să nu conțină sediment și particule străine. Pentru vinurile care au fost învechite la sticlă se admite prezența unui sediment natural pe pereții și fundul buteliei.

4. Elemente care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor cu IGP “Codru” și aria geografică.

4.1 Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale vinurilor, produse în aria geografică delimitată “Codru” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

4.2 Aria geografică delimitată se caracterizează prin soluri bine aerate, ușoare, cu productivitatea limitată. În cadrul regiunii se evidențiază o diversitate de soluri (cenușii, brune, cernoziomuri obișnuite, tipice, stanice și cambice) stanice și microclimate.

4.3 Relieful este puternic fragmentat de o rețea de văi, vâlcele, ravene și mai ales de multiple hârtoape caracteristice pentru această regiune. Interfluviile înguste au un aspect de creste și de dealuri. Cantitatea medie anuală de precipitații constituie 550–700 mm, inclusiv precipitații active 300-400 mm. Rețeaua hidrografică este bine dezvoltată fiind reprezentată de râuri mici.

4.4 Înălțimea medie a plantațiilor de vii este de 150-250 m. Plantațiile sunt situate preponderent pe costișele de expoziție sudică cu înclinare vestică și estică. Vegetația spontană s-a păstrat destul de bine și ocupă suprafețe relativ mari. Pădurile de stejar și fag, stejar și carpen, frasin, arțar, tei ocupă 25% din teritoriu geografic delimitat.

4.5 Clima asigură condiții de maturare a strugurilor excepțională, cu insolație de 2100-2200 ore în timpul anului, cu temperatura medie anuală de 10-12⁰C și suma temperaturilor active de 2900-3100 ⁰ C. Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie este de -3,5, -4⁰C, iar în luna iulie de 20-21⁰C, acestea fiind modificate de

prezența pădurilor și a vînturilor nord-vestice, care asigură o tamponare a extremelor și respectiv are un impact semnificativ asupra calității și stării sanitare a strugurilor.

4.6 Calitatea excepțională a strugurilor și a vinurilor este asigurată prin forță de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiție și prin implementarea rațională a noilor tehnologii de cultivare a strugurilor și de producere a vinurilor.

5. Tehnologia de cultivare a viței de vie pentru vinurile cu indicație geografică protejată „Codru”

Tehnologia de cultivare a viței de vie include:

- 1) densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) – minimum 2500;
- 2) golurile în plantațiile viticole – cel mult 15 % ;
- 3) puritatea soiului - 100 %;
- 4) întreținerea plantațiilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu îndrumările agrotehnice și alte acte normative ce asigură obținerea materiei prime de o calitate înaltă;
- 5) forma de conducere a butucului - cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini sau unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală;
- 6) încărcătura la butuc - numărul de ochi viabili la butuc – 30-40. Tăierea viței de vie trebuie să fie efectuată pînă la 20 aprilie.;
- 7) fertilizarea solului se face prin administrarea îngrășămintelor organice o dată la 5-6 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze recomandate;
- 8) selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor precum și a dozelor utilizate se vor efectua în baza propunerilor specialiștilor din domeniul protecției plantelor;
- 9) irigarea: admisă numai în anii secetoși la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha);
- 10) reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați.

6. Soiurile de struguri, admise la fabricarea vinurilor cu IGP “Codru”

Vinurile, care beneficiază de IGP “Codru” pot fi fabricate din ansamblul soiurilor de struguri, care figurează în prezentul „Caiet de sarcini” pentru fiecare categorie de vin:

6.1 - vinuri albe: Aligote A, Chardonnay A, Feteasca albă A, Feteasca Regală A, Floricica A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Pinot alb A, Pinot Gris S, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A,

Traminer roze A, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiuri albe menționate)

6.2 - vinuri roze: Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pinot Gris S, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Feteasca Neagră R, Saperavi R, Syrah R, Sortiment roz (care provine din diferite asamblări ale strugurilor din soiurile roșii menționate, cu sau fără administrarea a cantității legale de struguri ale sortimentului alb menționat în p.6.1).

6.3 - vinuri roșii: Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Feteasca Neagră R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roșii menționate), cu sau fără administrarea a cantității legale de struguri albi ai asortimentului, menționat în p. 6.1).

6.4 La fabricarea **vinurilor licoroase** tari și de desert cu IGP “Codru” pot fi utilizate toate soiurile de struguri clasate în “Registrul Soiurilor de plante” al Republicii Moldova, ca struguri pentru producerea vinurilor.

6.5 La fabricarea **vinurilor spumante** și **vinurilor spumante de calitate** cu IGP “Codru” sunt admise utilizarea soiurilor de struguri Aligote A, Chardonnay A, Feteasca albă A, grupa Pinot A/S/R, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Traminer roze A, Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Malbec R, Merlot R, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R, și diferite asamblări a soiurilor menționate în dependență de tipurile de vinuri spumante.

6.6 La fabricarea **vinurilor spumante de calitate de tip aromat** cu IGP “Codru” sunt admise utilizarea soiurilor de struguri Feteasca Regală A, grupa Muscat A și Traminer roze A, folosite pentru fabricarea a nu mai puțin de 50% din materie primă, care poate fi asamblată cu materia primă, fabricată din soiurile, stipulate în p. 6.5 în dependență de tipurile acestor vinuri.

7 Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin

7.1 Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin la fabricarea produselor vinicole cu IGP “Codru” nu trebuie să depășească limitele:

Tabelul 2

Categoria de produs vinicol	Producția maximă de struguri (t/ha)	Randamentul maxim (dal/t)
Vinuri albe și/sau roze	12	65,0
Vinuri roșii	10	60,0
Vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat	13	62,5
Vinurile licoroase	15	68,0

7.2 Volumul indicat pentru calculul randamentului (dal/t) se referă la cantitatea de vin materie primă brut înainte de oricare îmbogățire, obținut după înlăturarea drojdiilor și a altor burbe la sfârșitul campaniei de vinificare.

8. Cerințe față de materia primă la recoltare

Concentrația în masă a zaharului în struguri trebuie să corespundă caracteristicilor prezentate în tabelul 3:

Tabelul 3

Categoria de produs vinicol	Concentrația în masă a zaharului, min. (g/l)
Vinuri albe și roze	175
Vinuri roșii	180
Vin materie primă pentru vinuri spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, vin materie primă pentru vinuri licoroase	170

8. Tehnologia de producere a vinurilor cu IGP “Codru”

Recoltarea strugurilor: se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de produs vinicol, care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri, acizi organici, substanțe polifenolice din struguri la recoltare, determinați prin urmărirea mersului coacerii.

Recoltarea strugurilor este efectuată manual. La fabricarea vinurilor roșii și vinurilor licoroase se admite recoltarea mecanizată a strugurilor și transportarea recoltei primite în condiții, care exclud pierderile și alterarea acesteia.

Transportul strugurilor: strugurii sunt transportați la prelucrare în stare sanitară bună și în condiții care permit păstrarea potențialului lor calitativ. Transportul strugurilor culeși se efectuează în coșuri, lăzi sau containere din lemn, plastic alimentar ori metal (inoxidabil sau protejat cu materiale inerte).

Se admite transportarea strugurilor în bene-remorci sau auto speciale, fabricate din metal (inoxidabil sau protejat cu materiale inerte) cu condiția că înălțimea stratului de struguri în benă să fie de cel mult 70 cm, iar intervalul de timp de la cules până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

Prelucrarea strugurilor trebuie să fie efectuată cu evitarea operațiilor mecanice brutale de supra-zdrobire și fărâmițare a ciorchinilor și a semințelor, folosind aparataj tehnologic și procedee tehnologice admise de Reglementările în vigoare.

Desciorchinarea/zdrobirea

La prelucrarea strugurilor, destinați obținerii vinurilor albe și roșii cu IGP “Codru”, desciorchinarea și zdrobirea strugurilor este obligatorie. Ca excepție, la fabricarea vinurilor roșii cu macerare “carbonică” operațiile de desciorchinare și zdrobire pot fi omise.

La fabricarea vinurilor roze și vinurilor materie primă pentru spumante, spumante de calitate și pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat, procesarea strugurilor trebuie efectuată cu zdrobirea și desciorchinarea prealabilă a lor ori cu presarea strugurilor întregi.

Fabricarea vinurilor materie primă pentru vinurile licoroase poate fi efectuată cu sau fără desciorchinarea strugurilor.

La prelucrarea strugurilor, destinați obținerii vinurilor cu IGP “Codru”, cu excepția vinurilor roșii și vinurilor licoroase, se interzice folosirea zdrobitoarelor centrifugale.

Transportarea mustuielii la scurgere, macerare sau presare

La producerea vinurilor materie primă pentru fabricarea vinurilor albe și roze, atât și pentru fabricarea vinurilor spumante, spumante de calitate și pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat se interzice folosirea pompelor cu piston brutal (tipul PMN 28), la transportarea mustuielii după desciorchinarea și zdrobirea boabelor.

Macerarea prefermentativă a mustuielii, cu sau fără administrare de enzime, este admisă pentru toate tipurile de vinuri cu IGP “Codru”. Regimurile tehnologice la macerarea prefermentativă sunt la discreția vinificatorilor în dependență de condițiile de producere, aparatajul tehnologic utilizat, tipul de vin, etc.

Se admite tratarea mustuielii cu dioxid de sulf, enzime, bentonită și taninuri în dozele legale.

Macerarea-fermentarea mustuielii este obligatorie la producerea vinurilor roșii, vinurilor materie primă pentru spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat roșii. La producerea vinurilor licoroase operația tehnologică dată este recomandată.

Macerarea-fermentarea mustuielii (sau a strugurilor ori a bobîțelor întregi - la "macerarea carbonică") se realizează în vase tehnologice speciale (cuve autovidante, reactoare cu amestecător, fermentatoare rotative, vase deschise din stejar etc.).

Se admite folosirea bentonitei și taninurilor în scopul protejării și fixării substanțelor extractive, inclusiv a celor colorante.

Scurgerea ravacului și presarea boștinei după zdrobire, desciorchinare sau după macerare, sau după macerare-fermentare se face în scurgătoare dinamice sau pe cale gravitațională, urmată de presare statică, în prese periodice.

La producerea vinurilor albe și roze, atât și destinate fabricării vinurilor spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat se interzice folosirea preselor continue cu șnec.

Limpezirea mustului la fabricarea vinurilor albe, roze, atât și la fabricarea vinurilor materie primă albe și roze pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat limpezirea este obligatorie.

Asamblarea mustului proaspăt, mustului în fermentare și a vinurilor tinere se va face între fracțiunile mustului sau vinurilor ravac și celor de presă, cu condiția de a nu se depăși randamentul maxim admis.

Fermentarea alcoolică

La fabricarea vinurilor albe și roze, cât și la fabricarea vinurilor materie primă pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat albe și roze se face fermentarea alcoolică a mustului limpezit.

La fabricarea vinurilor roșii, cât și a vinurilor materie primă roșii pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat se face macerarea și fermentarea boștinei a cel puțin 1/2 din conținutul de zahăr.

Fermentarea alcoolică la fabricarea vinurilor licoroase poate fi efectuată în mustuală sau în mustul separat.

Fermentarea alcoolică a mustului și/sau a mustuielii se va realiza cu controlul și reglarea operativă a vitezei și a temperaturii. În acest context producătorii de vin trebuie să posede capacități și aparataj (utilaj) de producere adecvat, care permit reglarea temperaturii mustului în timpul fermentării.

Temperaturile de fermentare la fabricarea vinurilor albe și roze nu trebuie să depășească 24 °C, la fabricarea vinurilor roșii (macerarea-fermentarea mustuielii) - 32 °C, la fabricarea vinurilor materie primă pentru spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat - 20 °C, iar la fabricarea vinurilor materie primă pentru vinurile licoroase - 28 °C

Fermentarea malolactică

Fermentarea malolactică totală sau parțială este obligatorie la fabricarea vinurilor roșii seci. Conținutul acidului malic în aceste vinuri înainte de îmbuteliere sau de comercializare în vrac trebuie să nu depășească 0,5 g/l.

Fermentarea secundară este operația indispensabilă și obligatorie la fabricarea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu IGP “Codru”. Fermentarea secundară la fabricarea acestor vinuri poate fi efectuată în sticle sau în rezervoare ermetice mari, la temperaturi nu mai mari de 18⁰C. Durata procesului de fermentare secundară și durata menținerii ulterioare pe drojdie nu poate fi mai mică de 90 zile. În cazul când procesul este efectuat în recipiente cu dispozitive de agitație durata acestui proces poate fi diminuată până la 30 zile.

Maturarea vinurilor este facultativă. Maturarea vinurilor albe, roze și roșii, a vinurilor licoroase este efectuată în vase tehnologice (butoaie, budane, vase din materiale inerte) de diferită capacitate, în conformitate cu reglementările în vigoare, în dependență de factorii de producere, tipul produsului, direcția de comercializare etc. Durata de maturare pentru vinurile maturate albe și roze este de minimum 6 luni, pentru vinurile maturate roșii și vinurile maturate licoroase – minim 12 luni.

Maturarea vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate este efectuată prin menținerea suplimentară a vinurilor supuse preventiv fermentării secundare cu sau fără drojdia de la fermentația secundară.

Durata procesului de fabricare, incluzând maturarea, calculată începând cu fermentarea secundară pentru vinul spumant cu indicație geografică protejată și pentru vinul spumant de calitate cu indicație geografică protejată, nu poate să fie mai mică de 6 luni (dacă fermentarea secundară are loc în rezervoare ermetice mari) ori de 9 luni (dacă fermentarea secundară are loc în butelii). Pentru vinul spumant de calitate de tip aromat cu indicație geografică protejată, durata procesului de fabricare nu poate fi mai mică de o lună.

Stabilizarea și îmbutelierea vinurilor cu IGP „Codru”

Vinurile sunt supuse tratărilor pentru prevenirea posibilelor tulburări coloidale și cristaline în butelii. La tratarea și stabilizarea vinurilor se folosesc materiale auxiliare și procedee admise.

Stabilizarea contra tulburărilor cristaline este obligatorie.

Îmbutelierea vinurilor seci, vinurilor spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor licoroase se efectuează “la rece”. Se admite îmbutelierea “la cald” pentru vinurile cu zahăr rezidual și pentru vinurile roșii seci, produse fără maturare.

Îmbutelierea vinurilor se efectuează numai în aria geografică delimitată.

8.1 Procedee tehnologice interzise:

La fabricarea vinurilor cu IGP “Codru” se interzice:

- fabricarea vinurilor roșii prin tratarea termică a mustuielii proaspete, urmată de fermentarea mustului “pe alb”;
- fabricarea vinurilor licoroase prin metoda de cupaj din vinurile materie primă seci cu componenți de cupaj nefermentați;

- folosirea pentru alcoolizare la fabricarea vinurilor licoroase, a altor alcooluri, decât a celor de origine vinicolă;
- pasteurizarea vinurilor materie primă la toate etapele de producere;
- tratamentele de demetalizare a vinurilor prin cleirea lor cu ferocianură de potasiu.

9. Condiții de ambalare

Vinurile cu IGP “Codru” pot fi comercializate numai îmbuteliate (ambalate). Comercializarea în vrac a vinurilor materie primă cu IGP “Codru”, inclusiv a vinurilor materie primă tratate cu IGP “Codru”, poate fi efectuată doar în interiorul zonei geografice.

Îmbutelierea (ambalarea) vinurilor cu IGP “Codru” poate fi efectuată numai în zona delimitată ”Codru”, în recipiente admise pentru folosire în acest scop (butelii de sticlă, bag-in-box, etc.), cu capacitate de maxim 20 l.

Îmbutelierea (ambalarea) vinurilor cu IGP “Codru” poate fi efectuată de către producător sau alți agenți economici din zona delimitată.

10. Condiții de etichetare

Ambalajele de desfacere a vinurilor cu IGP “Codru” sunt dotate în mod obligatoriu cu etichete, elaborate și aplicate în conformitate cu reglementările în vigoare. Aplicarea contraetichetei pe recipientele de realizare este opțională.

Indicațiile obligatorii la etichetare se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Mențiunea categoriei vinului și inscripția ”- cu indicație geografică protejată “Codru”, trebuie să fie plasată pe eticheta principală în câmpul ei vizual central.

Mențiunea “- cu indicație geografică protejată “Codru”” poate fi urmată de denumirea unui sau mai multor soiuri de struguri, sau a denumirii comerciale ale vinului, conform reglementărilor în vigoare și condițiilor fixate în prezentul caiet de sarcini.

Mențiunea unui sau mai multor soiuri de struguri este rezervată atât vinurilor albe, roze și roșii, cât și vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat.

Alte informații obligatorii sau facultative de pe etichetă sau de pe contretichetă (soiul de struguri sau denumirea comercială a vinului, categoria produsului, marca producătorului etc.) sunt plasate așa, ca să nu creeze confuzii cu indicația geografică protejată.

11. Soiurile de struguri, care pot fi menționate la marcarea vinurilor de soi cu IGP “Codru”:

Tabelul 4

Vinuri albe	Vinuri roze	Vinuri roșii
Aligote, Chardonnay, Feteasca Albă, Feteasca	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir,	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Regală, grupa Muscat, grupa Pinot*, Cabernet*, Risling de Rhin , Rkațiteli, Sauvignon, Traminer roze	Rara Neagră, Feteasca Neagră	Feteasca Neagră, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Rara Neagră, Saperavi
--	------------------------------	--

* - pentru Pinot Noir și Cabernet cu mențiunea “prelucrat pe alb”.

Vinurile de soi, vinurile din amestec de soiuri și vinurile de cupaj, fabricate din struguri ale soiurilor de struguri admise, menționate în prezentul Caiet de sarcini, pot să poarte mențiunea “- indicație Geografică Protejată “Codru”, urmată de denumirea comercială a vinurilor.

12. Examinarea calitativă a vinurilor cu IGP “Codru”

Examinarea calității vinurilor cu IGP “Codru” este realizată conform “**Regulamentului cu privire la controalele reciproce**”, aprobat de către Asociație.

Testările organoleptice sunt efectuate de către “Comisia de degustație a Asociației”, constituită din membrii delegați de către producătorii din zonă. Comisia activează conform planului și regulamentului, aprobat conform prevederilor statutare ale Asociației.

13. Măsuri de tranziție

13.1 Perioada de tranziție ce ține de producerea vinurilor cu IGP “Codru” conform prevederilor prezentului “Caiet de sarcini” este de 6 ani din data aprobării lui și se referă doar la cerințele stipulate în continuare.

13.2 În perioada de tranziție se admit următoarele derogări de la următoarele cerințe și restricții:

- densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) – nu mai mic de 1500;
- golurile în plantațiile viticole – nu mai mare de 30% ;
- puritatea soiului pe plantații – reală, însă nu mai mică de 85 %, cu condiția că restul butucilor sunt prezentate de soiurile acestei grupe botanice și culoare, și/ori se asigură trierea strugurilor la culesul lor.

13.3 Pentru perioada de tranziție se admit derogări de la cerințele pentru prelucrarea strugurilor (zdrobire, transportarea mustuielii și presarea boștinei) și pentru temperaturile de fermentare a mustului, cu condiția asigurării calității organoleptice și compoziției fizico-chimice a vinurilor fabricate conform prezentului “Caiet de sarcini” și cerințelor documentelor normative în vigoare.

13.4 Pentru perioada de tranziție se admite efectuarea unor operații tehnologice în afara zonei delimitate, cu condiția ca aceste operații vor fi efectuate pe teritoriul Republicii Moldova și trasabilitatea va fi asigurată.

Operațiile tehnologice, care pot fi admise fiecare în parte sau în comun sunt:

- păstrarea, tratarea și maturarea vinurilor;

- îmbutelierea.

La producerea vinurilor, fabricate cu aceste derogări, pe etichete și în documentele de însoțire ca informație de bază va fi stipulat producătorul (ambalatorul) final și adresa acestuia.

14. Declasarea vinurilor cu IGP “Codru”

Declasarea vinurilor cu IGP “Codru” poate fi efectuată de către producător ori de către Autoritatea de reglementare din domeniul vitivinicol în următoarele cazuri:

- la depistarea necorespunderii vinurilor cerințelor “Caietului de sarcini”.
- cererea sau demersul AVV RGD ”Codru” ca rezultat al controlului intern;
- cererea unei terțe părți, care constata o necorespondere a vinurilor.

15. Autoritatea abilitată pentru controlul extern

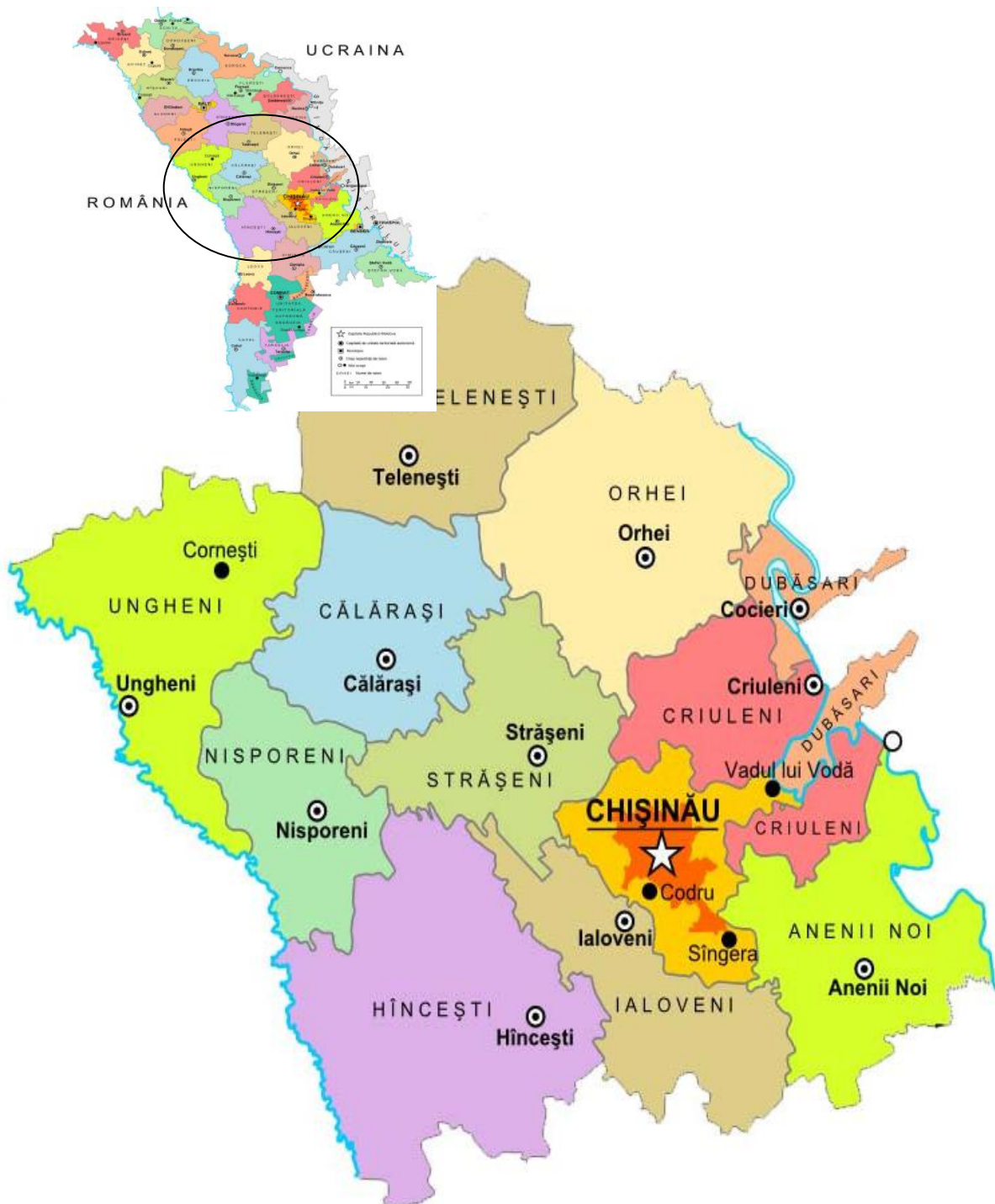
Autoritatea abilitată de control extern la fabricarea vinurilor cu IGP „Codru „ este Inspectoratul de Stat pentru supravegherea Producției Alcoolice (Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare).

18. Denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu IGP ”Codru”

Lista cu denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu IGP „Codru” la momentul aprobării prezentului „Caiet de sarcini” este dată în Anexa Nr. 2.

Lista cu denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu IGP „Codru” va fi completată (modificată, actualizată) pe măsura aderării noilor producători la Asociația viti-vinicola „Codru” .

Harta delimitarii ariei Geografice a IGP Codru



Denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu IGP "Codru"

- 1. FV „Doina VIN” SRL.** , Codul IDNO 1003600017246
str. Vasile Alexandri 82A, MD 2012, Chișinău
- 2. Compania „Ever Vin” SRL**, Codul IDNO 1003601006050
str. Sciusev 139, MD 2004, Chișinău
- 3. Întreprinderea mixtă „Naturvins” SRL**, Codul IDNO 1003601002650
str. Alexandru cel Bun 43, or. Ialoveni
- 4. ÎM ”Chateau Vartely” SRL**, Codul IDNO 1004601002576
str. Eliberării 170 bl.B, MD 3501, or. Orhei
- 5. Combinatului de vinuri „Cricova” SA**, Codul IDNO 1003600086062
str. Ungureanu 1, MD 2084, Cricova
- 6. FCP „ASCONI” SRL**, Codul IDNO 1002601003166
satul Puhoi, MD 6824, r-nul Ialoveni
- 7. ”Agrovin Bulboaca” SA**, Codul IDNO 1003600063966
str. Dacia 1, MD 6512, sat. Bulboaca, r-nul Anenii-Noi
- 8. GȚ „Veșca Sergiu Ion”**, Cod IDNO 32200938
Satul. Budăi, MD 5810, r-nul Telenești
- 9. Compania „Alianța-vin” SRL**, Codul IDNO 1002601003742
str. Orheiului 38, MD 3701, or. Strășeni
- 10. Compania „Maurt” SRL**, Codul IDNO 1003600049760
str. Voluntarilor 15, MD 2023, Chișinău
- 11. ÎS CVC „Mileștii Mici”**, Codul IDNO 1002601002907
com. Mileștii Mici, MD 6819, r-nul Ialoveni
- 12. ÎCS „Barza Neagră Grup” SRL**, Codul IDNO 1006609001775
satul. Iurceni, r-nul Nisporeni
- 13. Colegiul Național de Viticultură Vinificație**, Cod IDNO 1003600075444
com. Stăuceni, str. Grătiești 1, mun. Chișinău MD 2050
- 14. ÎCS „Wine International Project” SRL**, Cod IDNO 1002600006632
str. Eminescu 5, Chișinău, MD 2012
- 15. ÎM „Ungheni-vin” SA**, Cod IDNO 1003600047711

- str. Industrială 3a, or. Ungheni, MD 3606
16. SA „**Romanești**”, Cod IDNO 1003600092021
com. Românești, r-nul Strășeni, MD 3728
 17. „**Euro-Alco**” SRL, Cod IDNO 1002600026841
str. Bucuriei 20, Chișinău, MD 2004
 18. Vinăria „**Mileștii Mici**” SRL, Cod IDNO 1003601007080
com. Mileștii Mici, r-nul Ialoveni, MD 6819
 19. ÎM „**Lion gri**” SRL, Cod IDNO 1002600031009
MD 2029, str. Muncești 801, Chișinău
 20. ÎM **Fabrica de vinuri „Vinăria Bardar” SA**, Cod IDNO 1002601000626
MD 6811, str. Uzinelor 3, com. Bardar, r-nul Ialoveni
 21. „**Dionisos-Mereni**” SA, Cod IDNO
str. Ștefan cel Mare 9, com. Merenii-Noi, r-nul Anenii Noi, MD 6527
 22. „**Vitis-Hîncești**” SA, Cod IDNO 1002605001506
or. Hîncești
 23. **Coperativa AIP „Baciu”** Cod IDNO 1002600056084
com. Bacioi, mun. Chișinău

 24. „**Orhei-Vin**” SA, Cod IDNO 1002606001352
or. Orhei, str. Boris Galavan 10
 25. „**NISVIN PROIECT**” SRL Cod IDNO 1003600026620
str. Ștefan Vodă 29, s. Bucoveț, r-n Strășeni
 26. „**Migdal-P**” SA Cod IDNO
str. Piața Veche 4, Chișinău, MD 2005
 27. „**Vinuri Ialoveni**” SA, Cod IDNO
str. Alexandru cel Bun 4, or. Ialoveni, MD 6801
 28. ÎM „**Colus vin**” SRL, Cod IDNO 1003600030401
MD 2029, str. Muncești 801, Chișinău
 29. „**TM INOX GRUP**” SRL Cod IDNO 1009600028992
bul. Ștefan cel Mare 200, of. 225, Chișinău, MD 2028
 30. „**Vindecum**” SRL
Str. Belinschi 59, Chișinău
 31. „**Vinăria din Vale &CO**”
s. Seseni, r-n Călărași
 32. „**Sem Vin-Service**” SRL
f/v „Zubrești” SA, s. Vorniceni, r-n Strășeni
 33. SA „**Noroc**”, Cod IDNO 1003606003308
MD 5825, com. Mîndrești, r-nul Telenești

