



ORDINUL

mun. Chișinău

04 aprilie 2012

No 51

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

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 „Valul lui Traian”, 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
MINISTERUL AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE

ADOPTAT

la adunarea de Constituire
a Uniunii Viti-vinicole a Regiunii
Geografice Delimitate “Valul lui Traian”,
Procesul Verbal Nr. 1 din 08.09.11

APROBAT

Ministrul Agriculturii și
Industriei Alimentare

Vasile BUMACOV

„04” aprilie 2012

CAIETUL DE SARCINI

**privind producerea vinurilor cu
indicația geografică protejată
„Valul lui Traian”**

Președintele
Uniunii Viti-vinicole a
Regiunii Geografice Delimitate
„Valul lui Traian”

_____ Gh. ARPENTIN

„30” martie 2012

CHIȘINĂU – 2012

SUMAR

CAPITOLUL I.....	4
1. Denumirea Indicației Geografice.....	4
2. Delimitarea ariei geografice.....	4
2.1. Aria Geografică.....	4
2.2. Aria de proximitate imediată.....	4
3. Descrierea produsului-caracteristicile organoleptice și fizico-chimice....	4
3.1. Tipul produsului.....	4
3.2. Caracteristica produsului finit.....	5
3.2.1. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor IGP "Valul lui Traian".....	5
3.2.2. Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor IGP "Valul lui Traian".....	5
4. Elemente, care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor, și aria geografică.....	7
4.1. Specificitatea Ariei Geografice.....	7
4.2. Specificitatea produsului.....	8
5. Practicile culturale ale plantațiilor viticole.....	9
5.1. Metodele de conducere.....	9
5.2. Alte practici culturale.....	10
5.3. Irigarea.....	10
6. Sortimentul soiurilor de struguri.....	10
6.1. Soiuri la producerea vinurilor.....	10
6.2. Soiuri la producerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate tip aromat	11
6.3. Soiuri la producerea vinurilor licoroase.....	11
7. Randamentele.....	11
7.1. Producția maximă de struguri și randamentul de producere în vin.....	11
7.2. Intrarea pe rod a plantațiilor viticole.....	12
8. Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare.....	12
9. Tehnologia de producere a vinurilor IGP "Valul lui Traian".....	12
9.1. Dispoziții pe tip de produse.....	13
9.2. Practicile oenologice interzise la producerea vinurilor IGP "Valul lui Traian".....	14
10. Reguli specifice de etichetare și comercializare.....	15
11. Măsuri tranzitorii.....	16
11.1. Metodele de conducere a viței de vie.....	16
11.2. Tehnologia de producere a vinurilor IGP "Valul lui Traian".....	16
CAPITOLUL II.....	17
Obligațiile declarative și de ținere a registrelor.....	17

CAPITOLUL III.....	19
Examinarea calitativă a vinurilor IGP ”Valul lui Traian”.....	19
CAPITOLUL IV.....	21
Autoritatea abilitată pentru control.....	21
ANEXE.....	22
1. Harta indicațiilor geografice pentru producerea vinurilor de struguri.....	22
2. Harta regionării fizico-geografice a Republicii Moldova.....	23
3. Unitățile administrative componente a IGP ”Valul lui Traian”.....	24
4. Agenții economici, care își desfășoară activitatea în aria geografică vitivinicolă cu IGP „Valul lui Traian”.....	25

CAPITOLUL I

1. Denumirea Indicației Geografice

Indicația geografică protejată “Valul lui Traian” (în continuare IGP “Valul lui Traian”) se atribuie vinurilor albe, roze și roșii, vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și vinurilor licoroase, obținute din struguri produși în aria geografică delimitată, cu condiția respectării tuturor prevederilor prezentului Caiet de sarcini.

2. Delimitarea ariei geografice

2.1. Aria Geografică

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu IGP “Valul lui Traian” se întinde pe un teritoriu geografic delimitat, conform ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare Nr.105 din 10 iunie 2011 și cuprinde localitățile din raioanele: Leova, Cantemir, Cahul, Comrat, Ciadîr-Lunga, Taraclia și Vulcănești. Suprafața totală a ariei geografice este de 570 000 ha, inclusiv 43 203 ha plantate cu viță de vie. Harta delimitării se anexează. Recoltarea și prelucrarea strugurilor, tratarea, maturarea, păstrarea și condiționarea vinurilor, care beneficiază de IGP “Valul lui Traian”, sunt realizate exclusiv în interiorul ariei geografice.

2.2. Aria de proximitate imediată

Zona de proximitate imediată este constituită din raioanele limitrofe la zona geografică, după cum urmează:

- la vest - râul Prut, care marchează frontiera dintre România și Republica Moldova, în preajma raioanelor Leova, Cantemir și Cahul.
- la sud - desemnează părțile sudice ale raioanelor Cahul, Taraclia și Unitatea Teritorială Autonomă Gagauzia pe frontiera sudică a Moldovei cu Ucraina.
- la nord - raioanele Hînceși și Cimișlia,
- la nord est - raionul Basarabeasca.

3. Descrierea produsului - caracteristicile organoleptice și fizico-chimice

3.1. Tipul produsului

IGP “Valul lui Traian” este rezervată vinurilor roșii, roze, albe, vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și vinurilor licoroase (tari și de desert).

Mențiunea “unul sau mai multe soiuri” este rezervată vinurilor, vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și vinurilor licoroase de calitate: roșii, roze și albe.

Mențiunea “tînăr” este rezervată exclusiv pentru vinurile roșii, roze și albe.

3.2. Caracteristica produsului finit

3.2.1. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor IGP ”Valul lui Traian”

Vinurile roșii se caracterizează printr-o bună structură și extractibilitate, culori de intensitate înaltă de la roșu-rodie la roșu-vișiniu, arome fructuoase și condimentate;

Vinurile albe sunt fine și vioaie, buchetul este complex și elegant cu note de fructe proaspete, gustul savuros și echilibrat;

Vinurile roze, sunt de culoare roz-pal cu reflexe ale culorii de zmeură și petalelor de măcieș, buchetul este marcat de arome de fructe proaspete pe un fondal mineral, gust moale, fructuos, proaspăt și răcoros;

Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat se caracterizează prin culoarea galben-pai (aurie), roz-pal și roșie-rubinie în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchet extrem de fructuos și floral (floarea viței de vie), gust rotund, amplu și distinct; vinurile se disting prin efervescentă caracteristică, spumare abundentă și perlare îndelungată.

Vinurile licoroase: posedă culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă (în cazul vinurilor albe) și rubinie-rodie pentru vinurile roșii. Buchetul bogat și complex, cu note florale și de fructe stafidite, în primii ani de învechire, care cu creșterea termenului de maturare se completează cu nuanțe de caramelă, nuci prăjite, ciocolată și condimente dulci, gust onctuos, ușor arzător, corpulent și armonios.

Vinurile produse în IGP “Valul lui Traian” nu trebuie să prezinte defecte organoleptice.

3.2.2. Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor IGP ”Valul lui Traian”

Vinuri albe, roze și roșii

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică totală, % vol.		
- Vinuri albe și roze	11,0	14
- Vinuri roșii	11,5	14
Concentrația în masa a acizilor titrabili (acid tartric), g/l	4,0	
Concentrația în masa a acizilor volatili (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0
- Vinuri roșii		1,2
Concentrația în masă a acidului malic, g/l		
- Vinuri roșii		0,3
- Vinuri albe și roze		facultativ
Concentrația în masă a anhidridei sulfuroase totale (SO ₂), mg/l		
Vinuri cu o concentrație în masă a zahărului < 4 g/l		
- Vinuri roșii		150
- Vinuri albe și roze		200

Vinuri cu o concentrație în masa a zahărului > 4 g/l		
- Vinuri roșii		200
- Vinuri albe și roze		250

Vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat (albe, roze și roșii)

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică totală, % vol. (după fermentare), % vol.	10,0	14
Concentrația alcoolică dobândită, % vol. (în cazul vinurilor spumante de calitate de tip aromat), % vol.	6,0	
Concentrația alcoolică totală, % vol. (vin materie primă), % vol.	9,0	
Concentrația în masă a acizilor titrabili, g/l	4,0	
Concentrația în masa a anhidridei sulfuroase totală (SO ₂), mg/l		185
Concentrația în masă a acizilor volatili (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0
- Vinuri roșii		1,2
Suprapresiunea în butelie, la t=20C, (bar)		
- spumante de calitate	3,5	
- spumante, spumante de calitate de tip aromat	3,0	

Vinuri Licoroase

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică naturală, %vol.		
- Vinuri tari	3,0	nu să reglementează
- Vinuri de desert	1,2	
Concentrația alcoolică dobândită, % vol.		
- Vinuri tari	17	22
- Vinuri de desert	12	20
Concentrația alcoolică totală, % vol.		
- Vinuri tari	20	nu să reglementează
- Vinuri de desert	13,2	
Concentrația în masă a acizilor titrabili, g/l	4,0	
Concentrația în masă a zahărului, g/l	80	
- Vinuri tari	15	120
- Vinuri de desert	50	300
Concentrația în masă a anhidridei sulfuroase totale (SO ₂), mg/l		200
Aciditatea volatilă (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0
- Vinuri roșii		1,2

Adăugător la normele menționate, se vor efectua cu titlu facultativ următoarele analize: concentrația în masă a anhidridei sulfuroase libere, extractului sec nereducător, fierului, cuprului, acidului citric, diglucozidului malvidinei, pH, parametri de inofensivitate; toți parametrii trebuie să fie în conformitate cu cerințele și valorile stabilite de legislația în vigoare.

4. Elemente, care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor, și aria geografică

Aria geografică se caracterizează prin solurile sale bine aerate, dar ușoare, cu productivitatea limitată, care asigură o calitate și o maturitate remarcabilă a strugurilor la recoltare .

Clima asigură condiții de maturare excepțională, cu insolație importantă, cu temperaturi ridicate, dar modificate de prezența în apropiere a Marii Negre și masivelor de pădure a Dealului Tigheciului.

Calitatea excepțională a strugurilor și a vinurilor este asigurată de forța de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiție și prin implementarea rațională a noilor agro-tehnologii și de tehnologii de producere a vinurilor.

4.1. Specificitatea Ariei Geografice

Regiunea Cîmpiilor și Podișurilor de silvostepă a Moldovei de Sud ocupă teritoriul situat între Podișul Codrilor în nord și Cîmpia Bugeacului în sud cu suprafața de 16,3% din suprafața totală. Altitudinile maxime ale reliefului variază de la 200-250 m (Depresiunea Săratei) pînă la 301 m (Dealurile Tigheciului). Temperatura medie a lunii ianuarie este de circa -3,3°C, a lunii iulie 21°C, precipitațiile anuale alcătuiesc 500-550 mm. Pe areale mici ale solurilor cenușii tipice și pe cernoziomurile levigate, pe culmile interfluviale, se întîlnesc peisaje silvice reprezentate de stejar pufos și gorun. Terenurile agricole ocupă 75-80%. Regiunea include patru subregiuni.

Depresiunea de silvostepă a Săratei ocupă 3,09% din suprafața republicii. Are un relief de cîmpie cu altitudini pîna la 260 m, precipitațiile medii anuale nu depășesc 500 mm. Pe interfluvii (Sărata-Lăpușna), pe soluri cenușii molice se întîlnesc areale restrînse de peisaje silvice. Pe cernoziomuri tipice moderat humifere este prezent peisajul de stepă.

Colinele Tigheciului ocupă interfluviul Prut-Ialpig cu altitudinea maximă de 301 m (Dealul Lărguța), cu o pondere de 4,85% din suprafața republicii. Relief este puternic fragmentat, valoarea precipitațiilor medii anuale alcătuiește 550-600 mm. Pe soluri cenușii molice și cernoziomuri levigate se întîlnește vegetația silvică reprezentată de stejar pufos (gîrniță). În poiene și pe segmentele mai joase ale versanților cresc specii ierboase de stepă.

Cîmpia de silvostepă a Bîcului Inferior ocupă 5,96% din teritoriul republicii. Are un relief reprezentat, în cea mai mare parte, de podurile teraselor pliocene ale fluviului Nistru, cu altitudini de 200-220 m. Precipitațiile anuale alcătuiesc 500-550 mm. Pe soluri cenușii molice și cernoziomuri levigate sînt prezente păduri de stejar pufos (pădurea Hîrbovăț ș.a.). Ponderea Terenurilor agricole depășește 80%.

Cîmpia de silvostepă a Cogîlnicului de Mijloc ocupă 2,41% din suprafața Republicii Moldova. Altitudinea maximă depășește 250 m. Cantitatea de precipitații anuale este de circa 500 mm. Predomină cernoziomurile tipice slab humifere și

cernoziomurile levigate. Pe ultimele, pe alocuri, s-au păstrat păduri alcătuite din gorun, stejar pufos și cărpiniță. Terenurile agricole depășesc 77%.

Regiunea Cîmpiei de stepă a Bugeacului ocupă 13,2% din suprafața Republicii Moldova. Are un relief puternic fragmentat de un sistem de văi și ravene, dezvoltarea cărora este influențată de structura geologică (prezența unei cuverturi relativ groase de loessuri și roci nisipoase), temperatura medie a lunii ianuarie este sub -3°C, a lunii iulie 21-22°C. Rețeaua hidrografică slab dezvoltată, se compune din râuri cu debiteuri mic, unele din care vara seacă parțial sau complet. Predomină cernoziomurile tipice slab humifere și cernoziomurile carbonatice. În luncile râurilor sînt prezente solurile saline (solonceacuri și solonețuri).

4.2. Specificitatea produsului

Spre deosebire de alte zone geografice, producătorii vinurilor IGP “Valul lui Traian” s-au specializat în producerea vinurilor roșii, care reprezintă 60% din volumul producției vinicole. Vinurile albe reprezintă 35% din volumul de producere, iar vinurile roze, minoritate în structura de producere, reprezintă la moment doar 5% din volumul total al vinurilor produse în aria “Valul lui Traian”. Această structură de producere a vinurilor este dictată de condițiile de complex natural, dar și de necesitatea de a răspunde cererii piețelor țărilor din vecinătate, unde sunt comercializate preponderent aceste vinuri. În același timp, în fața creșterii cererii din piețele de proximitate, se simte necesitatea de a diversifica oferta vinurilor din această zonă, avînd la bază caracteristicile organoleptice specificate în p.3.2.

Această zonă geografică este orientată tradițional și la producerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, și vinurilor spumante de calitate de tip aromat. În prezent, volumul producerii acestei categorii de vinuri atinge 3 mln. butelii/an și este asigurat în special de 3 agenți economici, producători de struguri și structuri comerciale. Una din principalele caracteristici a vinurilor IGP “Valul lui Traian” este folosirea în componența asamblajelor de tiraj a soiurilor locale (Feteasca albă, Feteasca Regală), care conferă produsului finit note fructuoase, florale și gust extrem de proaspăt și vioi.

Această zonă IGP “Valul lui Traian” este leagănul, de unde s-a început producerea vinurilor licoroase în Moldova (Ciurmai, Trifești și altele). O particularitate importantă la producerea vinurilor licoroase, este folosirea unei tehnologii originale și soiuri de struguri, care permit obținerea unor produse cu caracteristici particulare. La producerea acestor tipuri de vinuri este folosită termovinificarea, iar alcoolizarea se efectuează cu ajutorul alcoolului neutru de origine vinicolă. Pentru ameliorarea parametrilor organoleptici, vinurile licoroase sunt supuse proceselor de maturare în vase de stejar.

5. Practicile culturale ale plantațiilor viticole

5.1. Metodele de conducere

Plantarea: este obligatorie analiza solului înaintea plantării viței de vie. Înființarea plantațiilor viticole se face cu material biologic “certificat”.

Densitatea de plantație: viile trebuie să prezinte o densitate minimală de 2500 plante/ha.

Reguli de susținere a butucilor: viile sunt conduse pe suporturi de tip spalier vertical compus minimum dintr-un fir (sîrmă) de bază și două (mono- sau duble) superioare. Înălțimea suprafeței foliare trebuie să nu fie mai mică decât 0,6 înmulțit la distanța dintre rînduri, înălțimea suprafeței foliare este măsurată de la primul fir (de bază) și limita superioară este stabilită la 0,2 m mai sus de firul superior a sistemului de conducere.

Regulile de tăiere: viile sunt tăiate conform metodelor tradiționale folosite în zona geografică “Valul lui Traian”. Indiferent de metoda de tăiere aplicată, încărcătura maximă la butuc nu trebuie să depășească 30 de ochiuri viabili. Tăierea trebuie să fie efectuată pînă la 15 aprilie.

Forme de butuci: cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini sau unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală.

Producția maximă de struguri la hectar: este stabilită de 10 t/ha (pentru vinurile albe și roze), 8,5 t/ha (roșii), 10 t/ha (vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat) și 8,0 t/ha (pentru vinurile licoroase).

Pragul de goluri: pragul de goluri în plantațiile viticole, depășirea căruia provoacă reducerea proporțională a randamentului autorizat, este de 15% maximum.

Puritatea soiului: plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică “Valul lui Traian” trebuie să posede o puritate de soi de 100%.

Starea culturală a viței de vie: parcelele de viță de vie trebuie să fie conduse în așa mod, pentru a asigura o bună stare culturală a viei, mai ales în ceea ce privește starea fitosanitară și întreținerea permanentă a fertilității solului.

5.2. Alte practici culturale

Fertilizarea: se va realiza prin aplicarea de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte minerale în doze recomandate.

Protecția fitosanitară: în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a strugurilor. Cantitatea (doza), calitatea, frecvența și perioada de aplicare a produselor fitosanitare la protecția viței de vie trebuie să fie conform reglementărilor în vigoare.

Conservarea peisajului viticol: în plantațiile din zona IG "Valul lui Traian", producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. În acest scop, ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

5.3. Irigarea

Irigarea este 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).

6. Sortimentul soiurilor de struguri

Vinurile care beneficiază de IGP "Valul lui Traian" sunt produse din ansamblul soiurilor de struguri clasate în "Registrul Soiurilor de plante", ca struguri pentru vin și care figurează în lista următoare:

6.1. Soiuri la producerea vinurilor

- *vinuri albe:* Aligote A, Alb de Onițcani A, Bianca A, Chardonnay A, Feteasca Albă A, Feteasca Regală A, Floricica A, Hibernat A, Legenda A, Luminița A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Muller Turgau A, Pervenet Măgăracea A, Pinot alb A, Pinot Gris S, Risling de Rhin A, Riton A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Suholimanski belii A, Traminer roze A, Viorica A, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări din soiuri albe menționate)

- *vinuri roze:* Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Gris S, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

- *vinuri roșii*: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Codrinski, Feteasca Neagră R, Gamay Freaux, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Noir, Rara Neagră, Saperavi, Syrah R, Sortiment roșu (care provine în diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

6.2. Soiuri la producerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat

Aligote A, Bianca A, Chardonnay A, Feteasca Albă A, Feteasca Regală A, Floricica A, grupa Muscat A , grupa Pinot A/S/R, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Suholimanski belii A, Traminer roze A, Viorica A., Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Feteasca Neagră R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R.

6.3. Soiuri la producerea vinurilor licoroase

Feteasca Regală A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Pinot Gris S, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Traminer roze A, Viorica A, Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Feteasca Neagră R, Merlot R, Saperavi.

7. Randamentele

7.1. Producția maximă de struguri și randamentul de producere în vin

Tipul de produs	Recolta maximă de producere(t/ha)	Randamentul maximal (dal/t)
Vinuri liniștite albe și / sau roze	10,0	68
Vinuri liniștite roșii	8,5	65
Vinuri efervescente	10,0	60
Vinuri licoroase	8,0	60

Volumul indicat pentru calculul randamentului (dal/t) se referă la cantitatea de vin obținut după înlăturarea drojdiilor și altor burbe. Drojdiile, burba și altele nu pot să depășească 10 hl/ha din randamentul de producere a vinurilor .

Orice depășire a randamentului maxim de producere și/sau cota definită pentru drojzii, precipitate (produse secundare), se consideră o încălcare a caietului de sarcini.

7.2. Intrarea pe rod a plantațiilor viticole

Plantațiile viti-vinicole intră în rod la al patrulea an după plantare și vița de vie în conversie (realtoire) – la al doilea an după altoire.

8. Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare

Concentrația în masă a zahărului în struguri și concentrația alcoolică naturală trebuie să corespundă caracteristicilor redade în tabela de mai jos:

	Concentrația în masă a zahărului în struguri, minimum	Concentrația alcoolică naturală minimum,
Vinuri albe și roze	185	11,0
Vinuri roșii	195	11,5
Vin materie primă pentru producerea vinurilor efervescente	170	10,0
Vinuri licoroase	215	12,0

9. Tehnologia de producere a vinurilor IGP “Valul lui Traian”

Produsele vitivinicole conform prezentului caiet de sarcini sunt produse conform metodelor tradiționale, autorizate în vinificație.

Halele pentru vinificare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopuri de producere a vinurilor.

Recoltarea strugurilor: se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin, care se dorește a fi obținut, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, acizilor organici, substanțelor polifenolice din struguri la recoltare, determinați prin urmărirea coacerii.

Transportul strugurilor: strugurii sunt culeși manual (sau /și mecanic) și transportați la prelucrare în bună stare sanitară și în condiții, care permit păstrarea potențialului lor calitativ. Transportul se efectuează cu unități auto sau alte tipuri de transport în bene de oțel inoxidabil (sau de metal protejat cu materiale inerte). Înălțimea stratului de struguri în bena de transport trebuie să fie de cel mult 70 cm. În cazul acesta, intervalul de timp de la cules până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

Desciorchinarea/zdrobirea: se interzice folosirea zdrobitoarelor centrifugale la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri IGP “Valul lui Traian”. Desciorchinarea este obligatorie pentru vinurile roze și roșii.

Transportarea mustuielii: se interzice folosirea pompelor cu piston (tipul PMN 28) la transportarea mustuielii după desciorchinarea și zdrobirea strugurilor.

Scurgerea mustului ravac: se face pe cale gravitațională. Scurgătoarele dinamice, trebuie să posedă un șnec, diametrul căruia este de 400 mm minim.

Presarea boștinei: se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri IGP "Valul lui Traian". La producerea vinurilor materie primă pentru vinuri efervescente, presarea strugurilor întregi este recomandată.

Sulfizarea: se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Limpezirea mustului alb și roze este necesară și recomandată.

Asamblarea se va face numai între mustul ravac și a celui de primă fracție de presă.

Supravegherea și conducerea fermentației: se va realiza prin controlul cotidian al temperaturii mustului. În acest context, agenții economici trebuie să posedă capacități adecvate, care permit gestiunea temperaturii mustului în fermentare. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice.

Fermentarea malolactică: este obligatorie pentru vinurile roșii, conținutul acidului malic a vinului înainte de îmbuteliere sau de comercializare în vrac nu trebuie să depășească 0,3 g/l.

Operațiunile de depozitare și îngrijire a vinurilor, se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Maturarea vinului se va face în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine tipul de vin, direcția de comercializare. Învechirea la sticlă minimum 3 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Condiționarea/Ambalarea: se interzice pasteurizarea vinurilor înainte de îmbuteliere (îmbutelierea la cald). Dopurile de plută tip aglomerat sunt interzise la îmbutelierea vinurilor IGP "Valul lui Traian" .

9.1. Dispoziții pe tip de produse

Vinurile roze, care beneficiază de IGP "Valul lui Traian", trebuie să fie produse prin metodele de macerare pe boștină de scurtă durată, presarea strugurilor întregi sau scurgerea parțială a mustului din boștina proaspătă. Amestecul (asamblarea) vinurilor albe și roșii la producerea vinurilor roze IGP "Valul lui Traian" este interzisă, cu excepția vinurilor efervescente.

Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat - fermentarea secundară la fabricarea acestor vinuri poate fi efectuată în sticle sau în rezervoare ermetice, 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.

Vinurile licoroase, care beneficiază de IGP "Valul lui Traian", trebuie să fie produse exclusiv prin adaos de alcool în must (și/sau boștină) în curs de fermentare:

- a) alcoolizarea mustului (și/sau boștinei) este realizată prin adaosul de alcool neutru de origine vinicolă, avînd o concentrație alcoolică de cel puțin 96 % vol. sau
- b) distilat de vin, avînd o concentrație alcoolică de cel puțin 52 %vol. și de cel mult 86% vol.;
- c) la producerea vinurilor roșii licoroase (pastoral), în scopul extragerii substanțelor colorante și formarea caracteristicilor organoleptice tipice, este autorizat procedeul de termovinificare a boștinei, conform regulamentelor în vigoare.

Obligațiuni de declarație: fiecare procedură menționată trebuie declarată Asociației Obștești Uniunea Viti-vinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian, autorității competente și trebuie înscrisă în registrul practicilor și tratamentelor oenologice. Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 01 ianuarie și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

9.2. Practicile oenologice la producerea vinurilor IGP "Valul lui Traian"

Mărirea concentrației alcoolice naturale: în anii nefavorabili se poate efectua mărirea în anumite limite a concentrației alcoolice naturale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare, după cum urmează: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou aflat în fermentație. Mărirea concentrației alcoolice naturale se face numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobîndit valoarea tăriei alcoolice naturale descrisă în p.8. Mărirea concentrației alcoolice naturale se poate face numai pînă la maximum

13,0 % vol. Mărirea concentrației alcoolice naturale se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

Dezacidificarea: se poate aplica recoltelor viticole aflate în următoarele etape de prelucrare: struguri proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentare și produsul finit. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar pînă la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric. Îmbogățirea în zaharuri, în afara situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum și dezacidificarea aceluiași produs se exclude reciproc.

Cleirea albastră : la producerea vinurilor IGP ”Valul lui Traian” este interzis tratamentul de cleire albastră în scopul demetalizării.

10. Reguli specifice de etichetare și comercializare

Vinurile IGP ”Valul lui Traian” pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipiente agreate (butelii de sticlă și alte vase ermetice, cu un volum maxim de 5 l). În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile IGP ”Valul lui Traian”, este obligatorie folosirea etichetei principale. Aplicarea contraetichetei este opțională. La etichetarea vinurilor IGP ”Valul lui Traian” se folosesc următoarele indicații obligatorii și facultative:

Indicații obligatorii:

- a) denumirea sau marca sub care se comercializează produsul;
- b) denumirea categoriei produsului stabilit prin lege și reglementări tehnice;
- c) denumirea indicației geografice protejate;
- d) mențiunea “indicație geografică protejată”;
- e) denumirea și adresa ambalatorului, producătorului și ale distribuitorului;
- f) concentrația alcoolică, valoarea (cifra) urmată de „% vol.” precedată de abrevierea „alc.”;
- g) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor;
- h) volumul nominal al produsului exprimat în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³) sau mililitri (ml);
- i) mențiunea „Fabricat în Moldova”;
- j) data ambalării (ziua, luna, anul) se înscrie prin marcarea pe etichetă sau pe contraetichetă;
- k) mențiunea „conține sulfiți” pentru vinuri;
- l) numărul de identificare al lotului, precedat de mențiunea “L”;

Indicații facultative:

- (1) simbolul mărcii „Barza Albă în zbor”;
- (2) anul de recoltă, cu condiția ca cel puțin 85 % din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv;
- (3) denumirea unuia sau mai multor soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, utilizate la vinurilor:
 - în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri de vinificație sau sinonimul acestuia, cel puțin 85 % dintre produsele în cauză, trebuie să fie obținute din soiul respectiv;
 - în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, 100 % dintre produsele în cauză, Soiurile de struguri de vinificație trebuie să apară în ordinea descrescătoare a proporției utilizate și cu caractere de aceeași dimensiune;
- (4) mențiuni referitoare la anumite procedee tehnologice;
- (5) indicarea procedeelelor tehnologice specifice aplicate;
- (6) codul cu bare (dacă este înregistrat).

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea “conține sulfiți”. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă.

11. Măsuri tranzitorii

11.1. Metodele de conducere a viței de vie.

Pentru vița de vie plantată înainte de 01 august 2011, densitatea căreia este mai mică de 2 500 butuci/ha, randamentul (dal/ha) maxim luat în calcul va fi micșorat cu 25% față de randamentul autorizat pentru plantațiile cu o densitate egală sau mai mare de 2 500 butuci/ha.

11.2. Tehnologia de producere a vinurilor IGP “Valul lui Traian”

- a) Regulile privind interzicerea folosirii zdrobitoarelor centrifugale și pompelor cu piston pentru transportarea mustuielii intră în vigoare începând cu 01 august 2015.
- b) Regulile privind interzicerea folosirii preselor continue la extragerea mustului intră în vigoare începând cu 01 august 2015.
- c) 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.

CAPITOLUL II

Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a vinurilor, toți agenții economici din IGP "Valul lui Traian" sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre vitivinicole de evidență și să prezinte declarațiile către asociația viti-vinicolă IGP "Valul lui Traian". Asociația Obștească Uniunea Vitivinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian” se angajează să respecte confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii săi.

Registrele sunt păstrate minimum 3 ani și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control a autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației Obștești Uniunea Viti-vinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian”.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produselor vitivinicole. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic (informatic).

Tabloul recapitulativ de mai jos, prezintă tipul de informații, care trebuie să figureze pe aceste documente la fiecare etapă a proceselor aplicate la producerea vinurilor IGP "Valul lui Traian".

Etapa	Elementele de Trasabilitate	Documentele asociate
Plantarea	Localizarea parcelei	Documente grafice de delimitare
	Identificarea plantelor (soiului)	Proiectul înființării plantației Analiza solului înainte de plantare
Modul de Conducere a Viței de Vie	Densitatea	Proiectul înființării plantației Declarația golurilor în plantațiile viticole (anexa la declarația de recoltă)
	Maturitatea strugurilor	Fișa de monitorizare a maturității
Recolta	Nr. cadastral, suprafața, denumirea	Declarația de recoltă
	Volumul de vin declarat ca IG	Registrul procedeelelor tehnologice Registrul de îmbuteliere Declarația de stocuri
	Trasabilitatea recoltei pîna la	Registrul de evidență a strugurilor,

	condiționare (ambalare)	Declarația de recoltă
Vinificarea – Tratarea – Maturarea	<p>Identificarea volumelor</p> <p>Trasabilitatea practicilor oenologice aplicate</p> <p>Starea de întreținere a halelor și echipamentului tehnologic</p>	<p>Registrul rezervoarelor tehnologice Planul vinăriei Registrul de intrării- ieșiri</p> <p>Registrul procedeelelor tehnologice Registrul de deținere și folosire a produselor oenologice (acidificarea, șaptalizarea și al.)</p> <p>Registrul de deținere a produselor de igienă și de întreținere</p>
Condiționarea (ambalarea)- Depozitarea	Identificarea lotului ambalat (data, volumul, soiul și al.)	<p>Registrul de îmbuteliere Declarația de îmbuteliere</p>
Trasabilitatea – produsului finit	Rezultatele analizelor	<p>Buletinele de analiză Registrul de intrări- ieșiri Registre contabile /facturi comerciale</p>

CAPITOLUL III

Examinarea calitativă a vinurilor IGP "Valul lui Traian"

Categoriile de control

Autocontrol: Fiecare producător este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor trebuie să fie înregistrate pe suport de hârtie și/sau electronic, în vederea demonstrării realizării acestuia și să fie păstrate timp de 3 ani. Rezultate autocontrolului vor fi expediate în fiecare an Asociației Obștești Uniunea Viti-vinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian”.

Controlul intern: este realizat de AO Uniunea viti-vinicolă “Valul lui Traian” în conformitate cu planul de control. Acest control are scop pedagogic.

Controlul extern: este realizat de către un organism terț, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de inspecție (control). Organismul de control trebuie să ofere garanții de competențe, imparțialitate și independență.

Tipurile de control

Controlul documentar: este obligatoriu și se răspîndește, la totalitatea documentelor sus menționate, pentru toți agenții implicați în producerea vinurilor IGP “Valul lui Traian”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și organoleptică a lotului de vin supus obținerii autorizației de producere și de comercializare. Metodologia de control aplicată este prin eșantionare.

Principale Puncte de Control și metodele de evaluare

Punctele de Control		Valori de referință	Metode de evaluare
DISPOZIȚII STRUCTURALE			
ZONA GEOGRAFICĂ	Apartenența parcelor plantate și a agenților economici la zona delimitată	Parcelle: 100% în aria geografică delimitată Agenți: 100% în aria geografică delimitată Intrarea pe rod a plantației	Control documentar și control pe teren în caz de neconformitate
	PLANTAREA	Densitatea	minimum: 2 500 butuci/ha
Structura asortimentului		Conform p. 6 din Caietul de sarcini	Control documentar și control pe teren în caz de neconformitate

DISPOZITII LEGATE DE CICLUL DE PRODUCERE			
METODELE DE CONDUCERE	Tăierea	Maximum: 30 de ochi viabili/butuc Forma : tradițională	Control documentar și control pe teren în caz de neconformitate
	Încărcătura maximală, medie pe parcelă	<i>Vinuri:</i> - Albe, roze – 10 t/ha - Roșii – 8,5 t/ha <i>Vinuri spumante, spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat:</i> 10 t/ha <i>Vinuri licoroase:</i> 8,0 t/ha	Control documentar și control pe teren în caz de neconformitate
STAREA CULTURALĂ și SANITARA A VITEI DE VIE	Managementul Viței de vie	<i>Conducerea butucului:</i> - sistema de fire - suprafața foliară: 1,2 m ² /kg de struguri pentru vinurile albe, roze și pentru vinurile eferescente; 1,5 m ² /kg de struguri pentru vinurile roșii și licoroase	Control documentar și control pe teren în caz de neconformitate
RECOLTA	Maturitatea strugurilor	Conform p. 8 din Caietul de sarcini	Verificarea înregistrărilor (control maturitate)
	Volumul vinului declarat în IGP	Conform p.7.1. din caietul de sarcini	Control documentar
PRODUSUL	Caracteristici fizico-chimice	Conform p.3.2. din CDS Controlul organoleptic al vinurilor (controlul fiecărui rezervuar, sau lotului pentru vinurile îmbuteliate) – Control organoleptic specific pentru vinurile cu mențiunea “tînăr”	Analiza fizico-chimică a vinurilor în vrac și condiționate (ambalate). Evaluarea organoleptică sistematică internă înaintea condiționării și comercializării pentru vânzarile efectuate în vrac; Evaluarea organoleptică prin eșantionare la etapa de îmbuteliere.

Declasarea vinurilor IGP "Valul lui Traian"

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

Procedura de declasare a vinurilor cu indicație geografică este deschisă la:

- depistarea necorespunderii vinurilor prezentului caiet de sarcini;
- cererea sau demersul AO Uniunea Viti-vinicolă "Valul lui Traian" ca rezultat al controlului intern;
- cererea unei terțe părți care constată o necorespondere a vinurilor cerințelor prescrise în prezentul caiet de sarcini.

CAPITOLUL 4

Autoritatea abilitată pentru control

Autoritatea competentă responsabilă de respectarea caietului de sarcini este Inspectoratul de Stat pentru supravegherea Producției Alcoolice (adresa: MD-2004, mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare 162).

Denumirea și adresa Asociației de producători IG "Valul lui Traian"

Denumirea completă: Asociația Obștească Uniunea Viti-vinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian”.

Denumirea prescurtată: Uniunea Viti-vinicolă „Valul lui Traian” - UVV "Valul lui Traian").

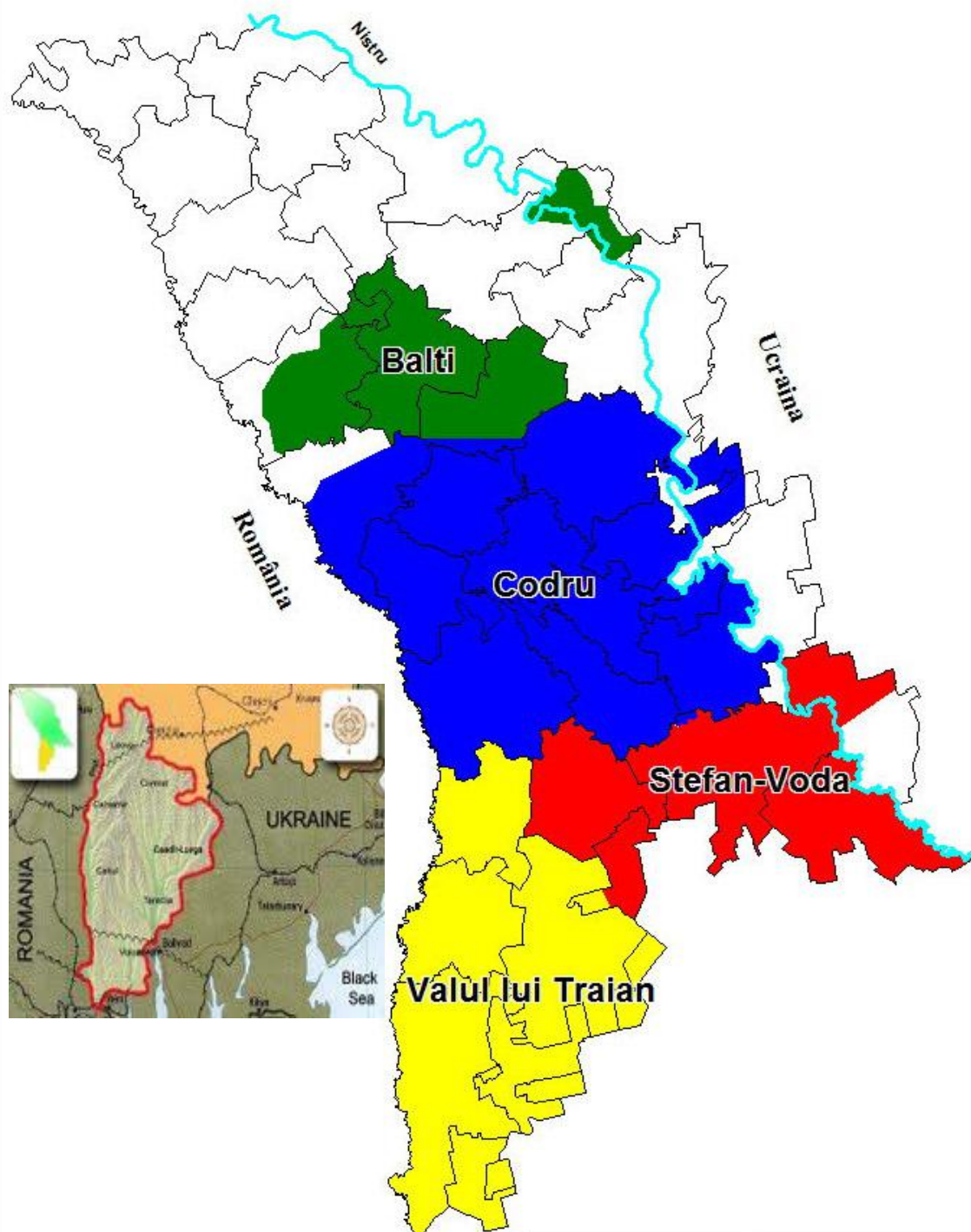
Sediul Uniunii se află pe adresa: MD-2001, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. V. Alexandri nr. 82 „b”, tel: 24 15 07; Fax: 24 46 23.

Prezentul Caiet de Sarcini a fost aprobat pe data de 08.09.2011, la Adunarea de constituire a UVV „Valul lui Traian” de către 20 de întreprinderi viti-vinicole (fondatori) care își desfășoară activitatea în aria geografică „Valul lui Traian”.

ANEXA Nr.1:

Harta delimitării ariei Geografice a IGP “Valul lui Traian”

HARTA
indicațiilor geografice pentru producerea vinurilor de struguri



Scara 1 : 1 500 000

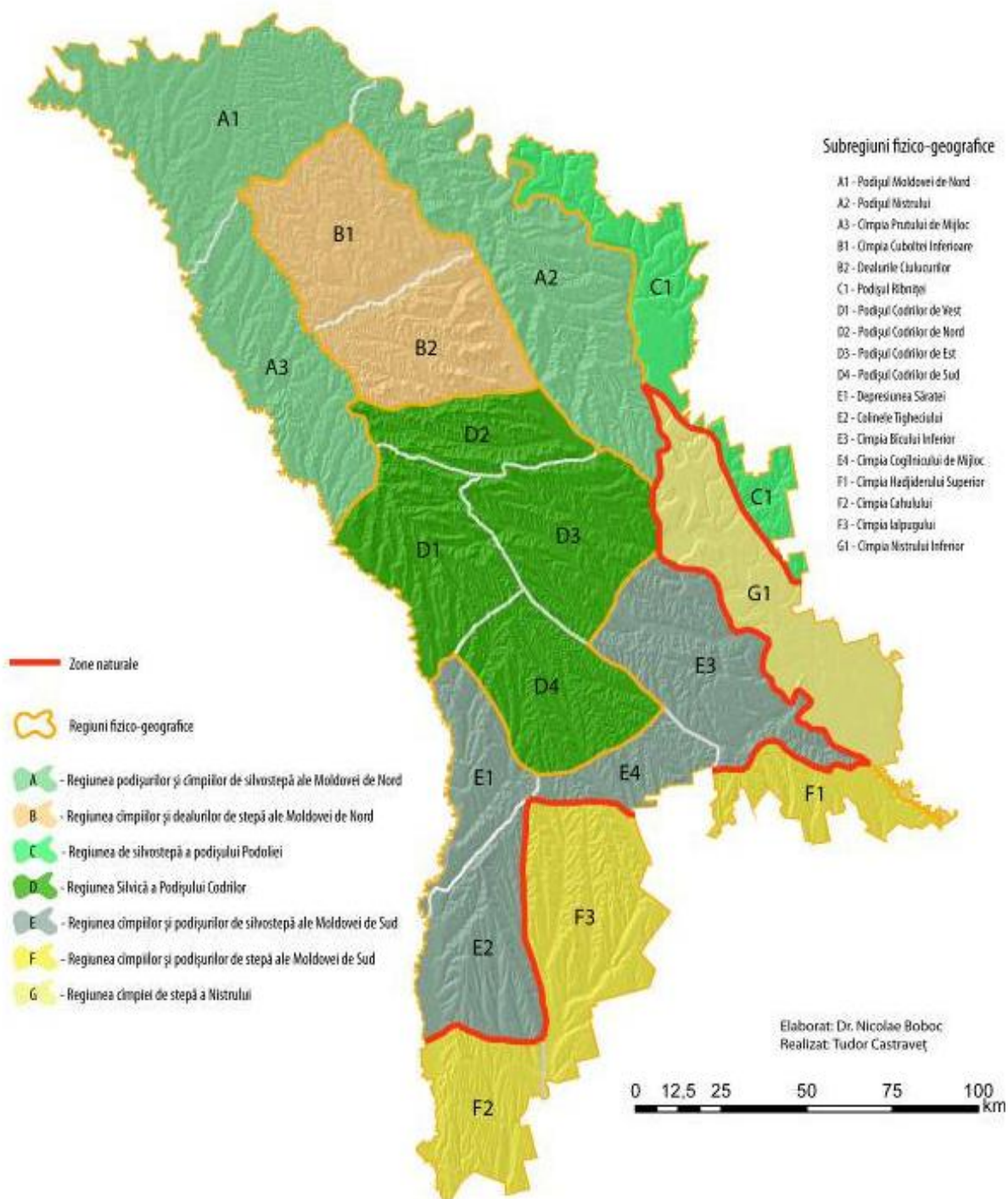
Institutul Științifico-Practic
de Horticultură
și Tehnologii Alimentare

Laboratorul Ecologie și Amplasare
Plantațiilor Perene

2011

ANEXA Nr.2

Harta regiunii fizico-geografice a Republicii Moldova



ANEXA Nr.3

Unitățile administrative componente a IGP ”Valul lui Traian”

Denumirea Zonei Geografice	Denumire (raion)	Suprafața Totală, (ha)	Suprafața totală a terenurilor agricole, (ha)	Suprafața a totală a viilor, (ha)	Localități (commune, sate)	Soiuri
1	3	4		5	6	7
“VALUL LUI TRAIAN”	Leova	77.500	57.071	4.718	Leova, Iargara, Meșeni, Băiuș, Cociulia Nouă, Hîrtop, Beștemac, Pitești, Borogani, Cazangic, Frumușica, Seliște, Ceadîr, Cneazevca, Cîzlar, Colibabovca, Covurlui, Cupcui, Filipeni, Hănășeni Noi, Nicolaevca, Orac, Romanovca, Sărata Nouă, Sărata-Răzeși, Sărăteni, Victoria, Sărățica Nouă, Cîmpul Drept, Sîrma, Tigheci, Cuporani, Tochile-Răducani, Tomai, Tomaiul Nou, Sărățica Veche, Vozneseni, Troița	
	Cantemir	87.000	49.602	5.660	Cantemir, Antonești, Baimaclia, Cania, Capaclia, Chioselia, Ciobalaccia, Victorovca, Cîietu, Dimitrova, Cîrpești, Cișla , Șofranovca, Cociulia, Cotangalia, Enichioi	
	Cahul	154.200	6.630	15.000	Cahul, Cotihana, Alexandru Ioan Cuza , Alexanderfeld, Andrușul de Jos, Andrușul de Sus, Badicul Moldovenesc, Baurci, Moldoveni, Borceag, Bucuria, Burlacu, Spicoasa, Burlăceni, Greceni, Brînza, Chioselia Mare, Frumușica, Cotihana, Colibași, Crihana Veche, Cucoara, Chircani, Cișlița-Prut, Doina, Iasnaia Poleana, Rumeanțev, Găvănoasa, Nicolaevca, Vladimirovca, Giurgiulești, Huluboaia, Iujnoe , Larga Veche, Larga Nouă, Lebedenco, Hutulu, Ursoaia, Lopățica, Lucești, Manta, Pașcani, Moscovei, Trifeștii Noi, Pelinei, Sătuc, Roșu, Slobozia Mare , Taraclia de Salcie, Tartaul de Salcie, Tudorești, Tătărești, Vadul lui Isac, Văleni, Zirnești, Paicu, Tretești	
	Taraclia	67.400	146.600	402	Taraclia, Albota de Jos, Hagichioi, Hîrtop, Albota de Sus, Roșița, Aluatu, Sofievca, Balabanu, Budăi, Cairaclia, Dermengi, Cealic, Samurza, Cortenul Nou, Corten, Musaitu, Novosiolovca, Tvardița, Valea Perjei, Vinogradovca, Chirilovca, Ciumai , Mirnoe, Salcia , Orehovca	
	UTA Gagauzia	184.800		30.923	Comrat, Ceadîr-Lunga, Vulcănești, Avdarma, Baurci, Beșalma, Beșghioz, Bugeac, Carbalia, Cazaclia, Chiriet-Lunga, Chirsova, Cioc-Maidan, Cișmichioi, Chioselia, Rusă, Congaz, Congazcicul de Sus, Congazcicul de Jos, Dudulești, Copceac, Cotovscoe, Dezghingea, Etulia, Etulia Nouă, Ferapontievca, Gaidar, Joltai, Svetfii, Alexeevca, Tomai	
	Total VALUL LUI TRAIAN:		570.900	259.903	43.203	

*Parlamentul RM, LEGE Nr. 764 din 27.12.2001 privind organizarea administrativ-teritorială a Republicii Moldova
Publicat : 29.01.2002 în Monitorul Oficial Nr. 16 art Nr : 53

ANEXA Nr.4

Agenții economici (vinăriile), care își desfășoară activitatea în aria geografică vitivinicolă cu IGP „Valul lui Traian”

Aria Geografică	Raionul	Comune, sate	Agentul economic
VALUL LUI TRAIAN	Cahul	or. Cahul	SRL „Podgîria Dunării” „Cricova” SA
		s. Slobozia Mare	SA „Slobozia Mare” SA „Vinăria din Vale”
		s. Burlacu	SRL „Vierul Vin” SA „Burlacu Vin”
		s. Gavanoasa	SA „Vinia Traian”
		s. Brînza	SRL „Agrosudresurs”
		s. Moscovei	SA „Vismos”
		s. Borceag s. Huluboaia s. Bucuria	SRL „Grape Valley” SRL „WIP” SRL „WIP”
Comrat	Comrat	SA „Vinuri de Comrat” SRL „Comvincom”	
	Chirsova	SRL „Invintorg” SRL „Invinprom” SA „Chirsova”	
	Ferapontievca Congaz Cioc Maidan	SRL „Nexovin” ÎM „Teca” SRL SA „Cioc Maidan Vin”	
Ciadîr-Lunga	Ceadîr-Lunga	SRL „Jemciujina” SRL „Negvin-Prod”	
	Baurci Cazaclia Tomai	SRL „Șardrisvin” SA „Kazayak-Vin” SA „Tomai-Vinex”	
Taraclia	Taraclia	SA „Combinatul de Vinuri Taraclia” SRL „Grand Garanovschi”	
	Vinogradovca Corten	SA „Ciumai” SRL „Corten-Vin” ÎCS „S.B. Wine” SRL SRL „Vest Resurs”, SRL „Chateau Traian”, CP „Tvardița”	
	Tvardița	ÎCS „S.B. Wine” SRL	
	Valea-Perjei	CAP „Valea-Perjei” SRL „Vest Resurs”, SRL „Chateau Traian”	
Leova	Leova	SA „Leovin”	
	Tomai	SA „Tomai-Vin”	
	Iargara Sărăteni Tigheci	SRL „Kristi” SA „Vinar” SRL „Folicain”	
Vulcănești	Vulcănești	SRL „DK-Intertrade” SRL „Barnad Vod”, SRL „Vinăria-Bostovan”	
	Etulia		

	Cantemir	Ciobalaccia Pleşeni Lingura Plopi Tartaul Chioselia Cania Cociulia	SA "Ceba-vin", SA "Imperial-Vin", SRL "Podgoria-Vin", SC "Vinăria Ţiganca" SRL SC "Tartcomvin" SRL SRL „Grintod”, SA "Botritis”, SA "Vinal-Coci"
--	-----------------	---	---