

Denumiri de vinuri existente – dosarul tehnic**I. DENUMIRE/ DENUMIRI DE ÎNREGISTRAT:**

Iana (ro)

II. COORDONATELE SOLICITANTULUI

<i>Numele și funcția solicitantului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice):</i>	O.N.V.P.V. este organismul tehnico-stiintific care gestioneaza la nivel national, in principal, potentialul de productie, denumirile de origine, indicatiile geografice si mentiunile traditionale pentru produsele vitivinicole.
<i>Naționalitate:</i>	România
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

III. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Stadiu:</i>	Anexat(e)
<i>Denumirea fișierului:</i>	Caiet DOC IANA for Notify.pdf

IV. DECIZIE NAȚIONALĂ DE APROBARE:

<i>Referință juridică:</i>	Ordin MAPDR 732/2005, M Of nr. 726/10 august 2005
----------------------------	---

V. DOCUMENT UNIC

<i>Denumire/ denumiri de înregistrat:</i>	lana (ro)
<i>Termen echivalent/termeni echivalenți:</i>	
<i>Denumire utilizată în mod tradițional:</i>	Nu
<i>Temeiul juridic pentru transmitere:</i>	Articolul 73 alineatul (1) litera (a) din R.(CE) nr. 607/2009
<i>Prezentul dosar tehnic include modificarea (modificările) adoptată (adoptate) în conformitate cu:</i>	
<i>Tip de indicație geografică:</i>	DOP - denumire de origine protejată

1. CATEGORII DE PRODUSE VITICOLE

1. Vin

2. DESCRIEREA VINULUI/VINURILOR**Caracteristici analitice și organoleptice**

<i>Caracteristici analitice:</i>
Caracteristicile analitice : Vinurile cu D.O.C. „LANA” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție : - <i>tărie alcoolică dobândită</i>: minim 11 % vol.; - <i>aciditate totală</i> (acid tartric): minim 4,5 g/l ; - <i>zaharuri totale</i>, glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului; - <i>aciditate volatilă</i> (acid acetic): * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze; * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii; * 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale; - <i>extract sec nereducător</i>: minim 17 g/l pentru vinuri albe sau roze și 18g/l pentru vinuri roșii. - <i>dioxid de sulf total</i>, maxim : * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;

- * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
- * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
- * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l.

Caracteristici organoleptice:

1. Muscat Ottonel:

- * *Aspect:* limpede, stralucitor
- * *Culoare:* galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare
- * *Miros:* aroma tipică de muscat, mai estompată în perioadele de secetă prelungită
- * *Gust:* tipic de muscat, fin, postgust lung

2. Sauvignon:

- * *Aspect:* limpede, plăcut
- * *Culoare:* galben reflexe verzui, strălucitoare
- * *Miros:* citrice verzi și fructe exotice
- * *Gust:* plăcut, ușor acid, aduce a melon

3. Fetească regală:

- * *Aspect:* limpede, echilibrat
- * *Culoare:* galben cu nuanțe verzui, semiaromat
- * *Miros:* aromă de flori de câmp și miere de albine
- * *Gust:* plăcut, fructuos, sprintar

4. Fetească albă:

- * *Aspect:* limpede
- * *Culoare:* galben-pai, cu reflexe verzui
- * *Miros:* specifică, aduce a flori de viță de vie
- * *Gust:* armonios

5. Aligoté

- * *Aspect :* limpede
- * *Culoare:* galben verzui
- * *Miros :* pământ reavăn, ciuperci
- * *Gust :* plin, ușor amărui, nu foarte impresionant

6 . Riesling italian

- * *Aspect:* limpede
- * *Culoare:* galben verzui
- * *Miros:* amestec de citrice și note puternic minerale
- * *Gust:* ușor amărui, aciditate ridicată, echilibrat

7. Busuioaca de Bohotin

- * *Aspect :* limpede, strălucitor

- * *Culoare*: de la stacojiu până la roz violaceu
- * *Miros* : amestec de trandafir și busuioc, tipic soiului
- * *Gust*: arome plăcute de trandafir, gust lung

8. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, strălucitor
- * *Culoare*: roșu întunecat, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- * *Miros*: puternic, crud, a fructe roșii
- * *Gust*: ierbos, cu astringență mare, în același timp echilibrat

9. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu, strălucitor
- * *Miros*: aromă erbacee, inconfundabilă, de strugure în pârgă și fructe de pădure
- * *Gust*: plăcut, echilibrat, cu taninuri moi

10. Pinot noir:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu deschis, strălucitor
- * *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe amare până la căpșuni
- * *Gust*: fin, catifelat

11. Fetească neagră:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu intens, clar, strălucitor
- * *Miros*: miros caracteristic soiului și anume a prune uscate neafumate
- * *Gust*: structură foarte bună, echilibrat, cu taninuri blânde

12. Băbească neagră

- * *Aspect*: limpede, nu foarte intens colorat
- * *Culoare*: roșu cu nuanțe violacee
- * *Miros*: aromă de fructe proaspăt culese
- * *Gust*: echilibrat, cu aciditate ușor ridicată.

3. TERMENI TRADIȚIONALI**a. Punctul a)**

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.)
--

b. Punctul b)

Vin de vinotecă

Rezervă

4. PRACTICI DE VINIFICARE

a. Practici oenologice

Practici oenologice

Tip de practică oenologică:	Practică de cultivare
Descrierea practicii:	
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 (400-600 mc/ha). Recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.	

b. Producții maxime

Producție de struguri (kg/ha)

Producție maximă:
• Maxim 8.000 kg/ha la soiurile: <i>Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioaca de Bohotin</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. • Maxim 10.000 kg/ha la soiurile: <i>Merlot, Riesling italian, Fetească albă</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D. • Maxim 12.000 kg/ha la soiul: <i>Fetească regală, Aligote, Băbeasca neagră</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
și
• Maxim 7.000 kg/ha la soiurile: <i>Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T. • Maxim 8.000 kg/ha la soiurile: <i>Fetească albă, Merlot</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

Randament în vin (hl/ha)

Producție maximă:
• Maxim 52 hl/ha la soiurile: <i>Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. - C.M.D. • Maxim 65 hl/ha la soiurile: <i>Merlot, Riesling italian, Fetească albă</i>, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.

- maxim 78 hl/ha la soiurile: *Fetească regală, Aligote, Băbească neagră*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- și
- Maxim 46 hl/ha la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
 - maxim 52 hl/ha la soiurile: *Fetească albă, Merlot*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

5. ZONĂ DELIMITATĂ

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "IANA", se întinde pe teritoriul județului Vaslui, astfel:

- Comuna Iana, satul Iana;
- Comuna Perieni, satul Perieni;
- Comuna Ciocani, satul Ciocani;
- Comuna Băcani, satele Băcani, Suseni, Vulpășeni ;
- Comuna Pogana, satul Pogana ;

Denumirea de origine controlată "IANA" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *DEALUL PERIENI, DEALUL SEACA, DEALUL POGANA*.

a. Zona NUTS

RO216	Vaslui
RO21	Nord-Est
RO2	Macroregiunea doi
RO	ROMNIA

b. Hărți ale zonei delimitate

Numărul de hărți anexate:	0
---------------------------	---

6. STRUGURI DE VINIFICAȚIE

a. Inventarul principalelor soiuri de struguri de vinificație

- | |
|---------------------|
| 10. Fetească neagră |
| 09. Băbească neagră |

08. Muscat Ottonel
07. Cabernet Sauvignon
06. Sauvignon
04. Aligoté
03. Merlot
02. Fetească regală
01. Fetească albă

b. Soiuri de struguri de vinificație OIV

Busuioaca de Bohotin
Riesling Italian
Pinot Noir N

c. Alte soiuri

--

7. LEGĂTURA CU ZONA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria delimitată

Detalii privind zona geografică:

a). DESCRIEREA FACTORILOR NATURALI CARE CONTRIBUIE LA LEGĂTURĂ

Substratul litologic se caracterizează prin prezența argilelor, nisipurilor și marnelor argiloase levantine, daciene, pontiene, meotiene și kersoniene, precum și prin depozite loessoide pleistocene, care prezintă o frecvență mai mare pe suprafețele relativ plane ale podișului Bârladului. Textura sedimentelor de solificare este luto-nisipoasă-lutoasă în majoritatea situațiilor.

Solurile reprezentative pentru această podgorie sunt: solurile cenușii, cernoziomurile cambice, regosolurile și solurile antropice.

Relieful este tipic deluros-colinar și este caracterizat prin interfluvii prelungi pe direcția NNV-SSE, cu coame înguste în partea nordică. Versanții manifestă adesea evidente asimetrii secundare, în sensul că cei cu expunere vestică sunt mai scurți și mai puternic înclinați (5^0 - 15^0) față de cei cu expunere estică mai lungi și cu pante mai domoale (3^0 - 7^0).

Hidrografia este reprezentată prin pâraie, colectorul exclusiv fiind raul Bârlad. Cele câteva lacuri de acumulare au rolul de regularizare a scurgerii și de aprovizionare cu apă potabilă, industrială și irigabilă. Apele freatice au debite mici, până la dispariție în optimul termic estival. Mai bogat este freaticul luncilor, însă el nu

corespunde standardului de calitate. În general, această podgorie este deficitară în resurse hidrice de suprafață sau de adâncime.

Climatul temperat continental, cu vădit caracter de excesivitate est-europeană, se reflectă în ierni aspre și veri toride.

Radiația solară globală este de 115 Kcal/cm^2 , durata de strălucire a soarelui variind între 2000-2150 ore/an. Suma temperaturilor zilnice mai mari de 0°C este de aproape 3800° . Media anuală a temperaturii aerului este de $9,5^{\circ}\text{C}$, fiind cu 1°C mai scăzută pe culmile interfluviale de peste 250 m altitudine. Precipitațiile atmosferice au o medie anuală în jur de 500 mm, care corelată cu evapotranspirația de 650-675 mm, pot duce la un deficit potențial anual de peste 100-200 mm, plasat aproape în întregime în perioada iulie-septembrie.

b) FACTORUL UMAN CARE CONTRIBUIE LA LEGĂTURA CU ARIA

GEOGRAFICĂ Viticultura reprezintă o preocupare din vechime a localnicilor din această zonă. Dovada o reprezintă vasele și uneltele specifice acestei îndeletniciri, cum ar fi ciubarul și trocul, aflate nu numai la muzeele viti-vinicole, dar și în inventarul actual și folosința localnicilor. Deși preocupările viti-vinicole sunt foarte vechi, podgoria Colinele Tutovei a început să se contureze după invazia filoxerei, ajungând în forma actuală în a doua jumătate a secolului al XX-lea.

Din informațiile obținute de la bătrâni, soiurile ce se cultivau în această zonă erau de origine locală, dominate fiind cele de Poama albă-creață (probabil Frâncușa de astăzi), Zghihara verde, Bălaie (probabil Plăvaie) și Busuioacă. Faptul că viticultorii înființau plantații în mod tradițional conform zicalei „pune viță bea viniță”, adică prin plantarea butașilor de viță indigenă proprie, a făcut ca dezastrul filoxeric să apară aici mult mai târziu, unele plantații indigene rezistând până în anii '50 ai secolului XX, ca de exemplu la Ciocani, Băcani, Crâng și Iana.

Așezări vechi în care a existat preocupare viti-vinicolă sunt satele

Bogești, Măscurei și Tomești- sate menționate în documente ce datează din 1555, 1613 și respectiv din 1689- sate care aparțin în prezent comunei Pogana.

Localnicii, respectând tradiția vechiului drept răzășesc, mai păstrează și astăzi în sistemul de delimitare a hotarelor, expresii ca: „ din zare în zare”. În preajma vetrelor de sat, locuitorii își extindeau loturile cultivate cu viță de vie pornind de la casă spre pădure; astfel de locuri se întâlnesc și în prezent la Iezer, Crâng, Perieni, Băcani și Suseni. Dovezi că în acest teritoriu cultura viței de vie a fost una dintre preocupările localnicilor este și faptul că multe vase și unelte, ca de exemplu ciubar, troc (vas confecționat prin scobirea unui trunchi de copac ce se așeza la capătul călcătorului sau teascului), se întâlnesc nu numai la muzeele vitivinicole, dar și în inventarul actual al localnicilor.

Plaiul viticol Poieni are în componența sa plantațiile de la Crâng, Ciocani și Perieni. Cercetările arheologice atestă faptul că în comuna Perieni s-au descoperit așezări umane ce datează din neolitic.

În prezent, zona în care se află situat arealul IANA este o zonă cu o populație îmbătrânită și cu o ocupație de peste 80% în agricultură (cereale, pomicultură și

viticultură), de multe ori fiind întâlnite culturi individuale, dar în același timp existând și trupuri viticole de la 50 până la 300 ha, unele dintre ele beneficiind chiar de sprijin financiar pe programele de restructurare-reconversie.

Detalii privind produsul:

Vinurile obținute sunt în general încadrate ca fiind vinuri de calitate, atât roșii cât și albe. Datorită evapotranspirației mari și a precipitațiilor în general scăzute, vinurile din arealul Iana sunt obținute din struguri de multe ori cu un conținut ridicat în zaharuri, în toamnele lungi și secetoase putându-se obține vinuri dulci naturale.

Vinurile roșii obținute în acest areal sunt deosebit de agreabile, având o noblete și un șarm deosebit. Prezintă o notă de căldură și plinătate, senzație de alunecare cu ușoară notă amăruie în postgust, cu arome de fructe roșii.

Culoarea lor trece de la roșu rubiniu spre nuanțe profunde după cât de bine este ales momentul recoltării, iar după maturare în contact cu lemnul de stejar se stabilizează spre note profunde de roșu.

Vinificate corect, datorită extractului mai mare și a alcoolului care este foarte bine integrat în structura vinului, vinurile roșii din acest areal pot avea o plajă de învechire de 30-40 ani.

De remarcat pentru această podgorie este vinul obținut din soiul *Băbească neagră*, care, deși nu este intens colorat, prezintă în schimb o fructuozitate și o nuanță de prospețime rar întâlnite la vinurile roșii.

De asemenea și soiul Fetească neagră poate ajunge în unii ani la calități de excepție, în unii ani secetoși, obținându-se vinuri dulci naturale cu conținut alcoolic peste 14% vol. alc. Aceste vinuri sunt deosebit de catifelate, pline de arome de fructe roșii, intens colorate, cu alcool bine integrat, facute parcă anume să aibă o plajă de învechire de minim 30-40 ani.

Deși uneori cu un alcool mai ridicat decât media vinurilor specifice zonei Moldovei, acesta este ușor integrat în corpul vinului datorită unui extract ușor peste medie.

Vinurile rezultate nu deranjează nici prin corp, nici prin alcool și nici prin aciditate, aceste elemente integrându-se cu ușurință și rezultând astfel un vin lejer, nu foarte complex dar în același timp cu o explozie de arome date atât de fruct cât și de tehnologiile de vinificare.

Vinurile albe ce se realizează în arealul Iana sunt vinuri complexe, minerale, cu culori de la galben verzui până la galben pai. Sunt bine structurate, alcoolul se integrează bine în corpul vinului. Vinurile seci sunt ușor aspre, cu o bună aciditate și cu un miros ce amintește de pietre, de cremene. Fânul proaspăt cosit sau florile de câmp își fac și ele simțită prezența.

În anii cu toamne lungi și uscate se obțin vinuri dulci naturale. La acestea, nota de ceară de albine, de miere și flori de tei este predominantă și deși restul de zahăr rezidual este mare, vinurile nu sunt greoaie ci chiar pot fi recomandate ca vinuri aperitiv sau desert.

Interacțiune cauzală:

Cernoziomurile cambice așezate pe depozitele nisipoase, argiloase și sedimentele marino-lacustre, coroborate cu nivelul scăzut al precipitațiilor mai ales toamna, fac ca în această zonă să fie asigurate condiții propice atât pentru acumulări mari de zaharuri cât și pentru dezvoltare de arome complexe. Mineralitatea vinurilor din zonă este una care face ca acestea să se diferențieze față de alte vinuri.

Datorită factorilor climatici și a faptului ca straturile acvifere subterane sunt la adâncimi destul de mari și greu accesibile, deseori sunt întâlnite situații în care acumulările de zahăr sunt mari. Vinurile roșii sunt favorizate prin acumulări de antociani și condiții de excepție pentru potențarea aromelor primare, fapt care duce la o întărire a caracterului de soi.

Mentținerea integrității strugurilor la recoltare și în timpul transportului, precum și normele controlate strict prin respectarea caietului de sarcini, asigură o calitate deosebită a mustului. Utilizarea unei sulfitări lejere este esențială pentru o fermentație lipsită de riscurile unor oxidări sau infectări cu microorganisme nedorite, cu atât mai mult cu cât este însoțită de folosirea de maiele de levuri selecționate pentru însămânțare. Maturarea pe drojdii fine a vinului nou format, dezvoltă arome terțiare, ce conferă complexitate vinului.

8. CONDIȚII SUPLIMENTARE

Condiții de comercializare

<i>Cadru juridic:</i>	În legislația națională
<i>Tip de condiție suplimentară:</i>	Dispoziții suplimentare privind etichetarea
<i>Descrierea condiției</i>	
În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „IANA” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).	

9. DOCUMENTE JUSTIFICATIVE

a. Alt(e) document(e):

<i>Descriere:</i>

VI. ALTE INFORMAȚII**1. COORDONATELE INTERMEDIARULUI**

<i>Numele intermediarului:</i>	Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
<i>Adresă:</i>	49 Șoseaua Iancului 021719 București România
<i>Nr. telefon:</i>	0040 21 2505097
<i>Fax:</i>	0040 21 2505098
<i>E-mail(uri):</i>	office@onvpv.ro

2. COORDONATELE PĂRȚII/PĂRȚILOR INTERESATE

--

3. LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

<i>Link:</i>	http://www.onvpv.ro/?pag=1043
--------------	---

4. LIMBA CERERII:

română

5. LINK CĂTRE E-BACCHUS

Iana urmate sau nu de numele subregiunii
--