Ref. Ares(2011)1280152 - 29/11/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată ”IAŞI”

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată ”IAŞI” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU MEDIUL GEOGRAFIC

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată ”IAŞI” se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Localizare geografică

Podgoria Iaşi este situată în est-nord-estul Podişului Moldovenesc, în zona de contact a Câmpiei colinare a Moldovei cu Podişul Central Moldovenesc, contact marcat de impunătoarea ”Coastă a Iaşilor”. Administrativ, podgoria Iaşi se găseşte în judeţul cu acelaşi nume.

Cadrul natural

Substratul litologic se caracterizează prin prezenţa depozitelor de loess pleistocen, precum şi a faciesului argilo-marnos şi nisipos aparţinând bessarabianului. Textura sedimentelor de solificare, rezultate din depozite litologice de mai sus este predominant argiloasă.
Solurile. reprezentative pentru această podgorie sunt: cernoziomurile cambice, solurile cenuşii, regosolurile şi solurile antropice.
Relieful se dispune în două trepte mari, corespondente celor două subunităţi geomorfologice ale Podişului Moldovei care se contactează în aria podgoriei, respectiv Câmpia Moldovei şi Podişul Central Moldovenesc. Câmpia Moldovei se caracterizează printr-un relief de coline şi de platouri netede, cu o altitudine medie de 150m. Podişul Central Moldovenesc, reprezentat de Coasta Iaşului, are o altitudine de 300-350 m.
Hidrografia. participa, prin volumul şi calitatea apelor de suprafaţa şi subterane, doar cu calificativul ”satisfăcător” în cadrul ecosistemului viticol de aici. Bahluiul prin cursul său inferior şi Prutul prin cursul său mijlociu constituie colectorii unor pâraie relativ scurte şi cu debite anuale reduse. Lavurile din zona sunt creaţii antropice cu scopuri multiple, inclusiv pentru irigaţii. Apele freatice, interceptate prin fântâni sau descarcate prin izvoare, au debite relativ reduse şi nu corespund unei categorii de calitate accesibilă.
Climatul este temperat continental cu nuanţe excesive, consecinţă a poziţiei de interferenţă între climatul moderat continental al Podişului Central Moldovenesc şi cel excesiv continental al Câmpiei Moldovei.
Temperatura medie anuală este de $9,4^0$C, suma temperaturilor din perioada de vegetaţie fiind de 3159^0C, cu o insolaţie de 1450 ore în aceeaşi perioadă
Suma precipitaţiilor este de 562 mm, cu 366 mm în perioada de vegetaţie.
Indicele de aptitudine oenoclimatică este în valoare de 4403.

Zona viticolă din partea de sud a Iaşului pare a fi cea mai veche, oricum ea este cea dintâi atestată documentar. În 1469, Ştefan cel Mare dăruia Mitropoliei din Suceava o vie de la Socola, de lângă Bucium.

În secolul al XVII-lea, se constituie principalele suprafeţe viticole din sudul Iaşilor, pe care le regăsim până astăzi. Cele mai mari suprafeţe le deţineau mănăstirile, din danii şi cumpărături, apoi marii boieri, negustorii, domnii şi targoveţii. Aceste suprafeţe de vii se extind treptat.

La sfârşitul secolului al XIX-lea filoxera a distrus vechile plantaţii de vii şi s-a trecut la înfiinţarea de noi plantaţii cu vii altoite. Importante pentru dezvoltarea viticulturii în această zonă sunt Pepiniera viticolă şi pomicolă de la Vişan (1893) şi Societatea viticolă de la Iaşi (1900). Mai târziu (1957), la Iaşi se înfiinţează şi Staţiunea viti-vinicolă, care a contribuit semnificativ la relansarea viticulturii ieşene.

Vinurile obţinute în podgoria Iaşi sunt în general vinuri suple, nu foarte acide, puţin extractive, nu foarte alcoolice, cele mai caracteristice fiind Aligote-ul obţinut la Tomeşti, Feteasca albă şi Muscat Ottonelul din Bucium şi Feteasca neagră de la Uricani care pare-se, chiar în arealul Uricani a apărut în urma selecţiei populare din specia Vitis silvestrys Gmel.

În această podgorie, cele mai bune rezultate, cultura viţei-de vie dă în platourile însorite şi în bazinele sculptate de unele văi secundare , unde deşi în general au expoziţie nordică, beneficiază de adăpost faţă de masele de aer din N sau NE, şi de efectul foehnic al maselor de aer sudice şi vestice care descind dinspre podişul înalt spre culoarul Bahluiului şi al Prutului.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. ”IAŞI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “IAŞI”, poate cuprinde trei subdenumiri şi se întinde pe teritoriul judeţului Iasi, astfel:

1.1. Subdenumirea “COPOU”

- Municipiul Iaşi, cartier Copou;
- Comuna Aroneanu, satele Aroneanu, Şorogari, Aldei, Dorobanţ;
- Comuna Rediu, satele Rediu, Breazu, Tăuteşti, Horleşti;
- Comuna Movileni, satele Movileni, Potângeni, Iepureni.

1.2. Subdenumirea “ BUCIUM”

- Municipiul Iaşi, cartier Bucium;
- Comuna Tomeşti, satele Tomeşti, Goruni, Chicerea, Vlădiceni;
- Comuna Bârnova, satele Pietrăria, Cercu, Vişan, Păun;
- Comuna Ciurea, satele Ciurea, Hlincea.

1.3. Subdenumirea “URICANI”

- Comuna Miroslava, satele Uricani, Miroslava, Voroveşti, Balciu, Brătuleni, Corneşti;
- Comuna Horleşti, satele Horleşti, Bogdăneşti;
- Comuna Valea Lupului, satul Valea Lupului;
- Comuna Leţcani, sat Leţcani;
- Comuna Dumeşti, sat Dumeşti;
- Orasul Podul Iloaiei.

2. Denumirea de origine controlată ”IAŞI” poate fi completată, în funcţie de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.*

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu D.O.C. ”IAŞI” sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală, Aligoté.
- **soiuri roşii:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră.

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.:
- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 11.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Fetească albă, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 13.000 kg/ha la soiul: Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră.

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.:
- maxim 8.000 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră,
- maxim 9.000 kg/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian , Fetească albă.

Pentru vinurile care vor purta mentiunea tradiţională D.O.C.-C.I.B.
- maxim 7.000 kg/ha la soiurile Muscat Ottonel şi Sauvignon ;
- maxim 8.000 kg/ha la soiul Fetească albă.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.
- maxim 60 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră.;
- maxim 72 hl/ha la soiurile: Merlot, Riesling italian, Fetească albă;
- maxim 85 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră;

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.:
- maxim 52 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră;
- maxim 60 hl/ha la soiurile: Fetească albă, Riesling italian, Merlot;

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.I.B.:
- maxim 46 hl/ha la soiurile Muscat Ottonel si Sauvignon;
- maxim 52 hl/ha la soiul Fetească albă .

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine ”IAŞI” trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie.
Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:
- *187 g/l* la toate soiurile, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.;
- *220 g/l* la soiurile albe şi *213 g/l* la *soiurile roşii*, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.;
- *240 g/l* la soiurile care vor purta mentiunea traditionala D.O.C. –C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80% *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
- densitatea plantatiei : minim 3300 plante / ha (sau minim 75% plante viabile din densitatea proiectată)
- irigarea: admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conţinutul 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 producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. ”IAŞI” se încadrează în zona viticolă C I.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Vinul produs în arealul delimitat are o tărie alcoolică naturală şi dobândită de minim 11 % vol.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. ”IAŞI”

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.

Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. ”IAŞI”.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară şi recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţie alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roşii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentaţiei alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.
Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ^{o}C.
Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea la vas de lemn este obligatorie pentru vinurile roşii cu D.O.C. ”IAŞI”. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.
Îmbutelierea se va face în condiţii cât mai sterile.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. ”IAŞI” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie :
- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
    - 18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
    - 20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
    -25 miliechivalenti pe litru, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru vinuri albe şi 18g/l pentru vinuri roşii
- *zaharuri totale*, glucoză+fructoză, g/l, in funcţie de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
    - 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
    -200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
    -200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
    -250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;

b) Caracteristicile organoleptice :
1. Muscat Ottonel:
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma tipică de muscat, foarte pregnantă, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex.
* *Gust*: tipic de muscat, puternic.

2. Sauvignon :
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma intensă de floare de soc si citrice verzi, grapefruit şi fructul pasiunii.

Gust: fructuos, plăcut acid, cu multă prospeţime, armonios, complex.

3. Pinot gris:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma de flori de câmp.
* *Gust*: a floare de salcâm

4. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben cu nuanţe verzui, fără urme de oxidare, până la galben pai;
* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, uşor învechit aduce a fân cosit şi miere
* *Gust*: particular, prin învechire uşor eterat,semiaromat, particular

5. Fetească albă:

* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.
* *Miros*: delicat, fără o tipicitate anume, floare de viţa de vie
* *Gust*: armonios, cu o fineţe naturală tipică, exprimată doar dacă este susţinut de aciditate

6. Riesling italian:

* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pal, cu irizaţii verzui, strălucitor
* *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
* *Gust*: aciditate mare, vioi, fructuos, cu post-gust plăcut, mineral

7. Traminer roz:

* *Aspect*: limpede, strălucitor
* *Culoare*: galben pai, pătat
* *Miros*: aromă particulară de petală de trandafir, având vârful de caracter în primul an
* *Gust*: plăcut, onctuos, complex

8. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-auriu cu irizaţii verzui
* *Miros*: iz de unt proaspăt , fân proaspat cosit şi flori de tei
* *Gust*: plăcut, floral, cu aciditate moderată.

9. Aligoté:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: galben pai, nuanţe verzui
* *Miros*: specific de pământ reavan, ciuperci champignon
* *Gust*: uşor amărui, mineralizat, susţinut de o bună aciditate

10. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-maroniu, strălucitor, nu foarte intens colorat
* *Miros*: aromă predominantă de cireşe negre amare şi vişine
* *Gust*: fin, catifelat, delicat

11. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu violaceu, intens, clar, strălucitor
* *Miros*: aromă originală, cu notă florală autentică, a prune uscate neafumate
* *Gust*: plăcut şi catifelat, fără astringenţă exagerată

12. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, intens colorat
* *Culoare*: roşu cu nuanţe violacee
* *Miros*: aromă de fructe roşii de pădure coapte: coacăze roşii, merişor, mure şi afine, după învechire primeşte savoare discretă de vanilie
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, ierbos, taninurile astringente fiind bine echilibrate în timp

13. Merlot:

* *Aspect*: limpede, roşu intens
* *Culoare*: roşu-aprins până la roşu-închis
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roşii, merişor, mure şi afine, zmeură şi fragi
* *Gust*: consistent, plin, catifelat, uneori acid, foarte plăcut

14. Băbească neagră:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-aprins nu foarte intens colorat
* *Miros*: buchet floral, ce aminteşte de fructele proaspete şi struguri în pârgă
* *Gust*: foarte puţin taninos, consistent, plin, acid şi răcoritor.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată ''IAŞI'' se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă, cu diverse capacităţi**.**

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată ”IAŞI” se utilizează eticheta principală şi contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAŞI” se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoţită de menţiunea tradiţională D.O.C.-C.M.D., D.O.C.-C.T sau D.O.C.-C.I.B, abreviată sau nu;
b. denumirea de origine controlată ”IAŞI”
c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85% din soiul respectiv ;
d. tăria alcoolică dobândită, în volume;
e. menţiunea produs în România ;
f. indicarea îmbuteliatorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă ;
g. volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
i. menţiunea “conţine sulfiţi”;
j. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată ”IAŞI” pot fi folosite următoarele **indicaţii facultative:**

a) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
b) alte menţiuni, în conformitate cu legislaţia în vigoare;
c) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie;
d) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
e) subdenumirea de origine (COPOU, BUCIUM, URICANI), după caz ;
f) denumirea plaiului viticol pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată
g) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
h) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:
- istoria vinului sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;

- recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

i) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual.
Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului şi menţiunea "conţine sulfiţi" Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** , ***C.T. – cules târziu şi C.I.B.- cules la înnobilarea boabelor***, date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "IAŞI". Aceste menţiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: ***D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T.*** sau ***D.O.C. – C.I.B.***
În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "IAŞI", maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticla timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Rezervă***.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată " IAŞI" maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Vin de vinotecă***.

In cazul vinurilor cu denumire de origine controlata "Iaşi" introduse pe piaţă înainte de sfârşitul

anului în care a fost obţinut se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională **Vin tânăr**.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „IAŞI"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "IAŞI", sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabileşte de către O.N.V.P.V. dacă:
a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declasat nu poate fi încadrat la vin cu indicaţie geografică, acesta se va încadra automat la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI

CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlată ”IAŞI” este Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial Iaşi, B-dul Ştefan cel Mare şi Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată ”IAŞI” se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V..

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

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conţină cel puţin următorii parametri:

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

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros).

c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată ”IAŞI”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

-eşantionare şi

-control sistematic în toate fazele de producţie.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit, conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată ”IAŞI”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.