Ref. Ares(2011)1330815 - 09/12/2011

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

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obţinute trebuie să fie de minim 11% vol.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE” este asigurată în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie.

Podgoria Târnave este situată în bazinul hidrografic al celor două râuri, Târnava Mică şi Târnava Mare. Coordonatele geografice: între paralelele 45°57' şi 46°32' latitudine nordică şi între meridianele 23°52' şi 24°48' longitudine estică, care atestă favorabilitatea cultivării viţei de vie.

II. 1. Relieful.

Relieful este frământat, caracterizat printr-o configuraţie tipic deluroasă, cu orientare generală sud-vestică. Cuprinde aproape toate formele de relief şi elementele de pantă. Ponderea cea mai mare o au formele de relief cu altitudine mijlocie, de 400-600 m. Începând cu altitudinea de 250-270 m până la 400-450 m, panta terenurilor este cuprinsă între 5-20% şi permite mecanizarea lucrărilor în plantaţiile viticole.

Versanţii cu expoziţii însorite (S, S-E, S-V) pe care se cultivă viţa de vie sunt scurţi, cu înclinări mai accentuate în treimea superioară şi mijlocie, fiind afectaţi de procesele de eroziune. Piciorul pantelor acestor versanţi este uniform, slab înclinat, pretându-se pentru agricultură.

Plantaţiile viticole sunt situate în general pe versanţii sudici, sud-estici şi sud-vestici şi pe văile dintre dealuri unde există resurse de căldură şi lumină; acestea constitue un adăpost pentru viţa- de- vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară şi a brumelor timpurii de toamnă.

Reţeaua hidrografică cu alimentare subterană prin izvoare de adâncime este alimentată parţial şi de către izvoarele de coastă, care apar destul de frecvent pe versanţii alcătuiţi din straturi alternante de argile sau marne impermeabile, gresii sau nisipuri permeabile, caracteristice.

II.2. Regimul termic.

Climatul reprezintă o componentă ecologică esenţială în formarea şi dezvoltarea podgoriei Târnave. Este de tip temperat continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni aspre şi umede, dar cu toamne lungi şi predominant senine, influenţate de masele de aer vestice şi de prezenţa arcului carpatic care protejează regiunea de curenţii reci din nord-est şi est.

Temperatura aerului este factorul principal care limitează cultura viţei de vie, declanşarea şi parcurgerea fazelor de vegetaţie, cantitatea şi calitatea producţiei. Valoarea medie multianuală (1995-2006) a temperaturii aerului în centrul viticol Jidvei este de 9,7°C, mai ridicată cu 0,7°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnave.

Specificul zonei îl constituie apariţia zilelor cu ceaţă la sfârşitul verii şi pe aproape o treime din zilele de toamnă (septembrie, octombrie) ceea ce duce la un proces de maturare lent al

strugurilor, cu păstrarea aromelor şi a unei acidităţi constant ridicate, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obţinute. De asemenea, în perioda de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază in jurul mediei de 22º C, iar cele din timpul nopţii in jurul mediei de 12º C.

Cei doi factori determină creşterea continuă a conţinutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce ramânand constantă sau aproape constantă la un prag ceva mai ridicat (aproximativ 8-9 g/l acid tartric). Mediul oxido-reducator din struguri devine favorabil creşterii calitative a continuţului în arome libere şi legate, care va înregistra valori ridicate la sfârşitul perioadei de coacere.

II.3. Regimul de umiditate

Viţa-de-vie este o plantă care se adaptează cu uşurinţă, atât la condiţiile de umiditate ridicată cât şi la cele de secetă. Umiditatea interesează sub raportul cantităţii precipitaţiilor şi higroscopicităţii aerului. Cultura viţei de vie fiind posibilă în regiunile cu precipitaţii cuprinse între 500-700 mm, din care minim 250-300 mm în perioada de vegetaţie.

Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru cultivarea viţei de vie.

II.4. Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria Târnave prezintă o mare varietate de tipuri şi subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, regosol carbonatic, coluvisol şi soluri antropice / modificate. Cele mai bune pentru cultura viţei de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice şi luvice datorită texturii mijlocii, acidităţii moderate şi a conţinutului de humus.

Pe versanţii abrupţi şi pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantităţi mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conţinutului ridicat în calciu activ şi a unor valori scăzute a fierului uşor asimilabil, apare frecvent fenomenul de clorozǎ. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneaţă cu o textură luto-argiloasă şi un conţinut ridicat în humus. Pe versanţi, mai ales în treimea superioară şi pe culmi, solurile se află în diferite grade de eroziune, de la slab la excesiv erodate.

În general solurile sunt slab aprovizionate cu azot 9-29 ppm şi fosfor mobil 8-24 ppm, conţinut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5m adâncime s-au format solurile negre de fâneaţă cu o textură luto-argiloasă şi cu un conţinut ridicat în humus.

La baza pantelor şi în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. O pondere mare o au şi vertisolurile, iar psamosolurile apar cu totul izolat.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10°C, diminuează procesele oxido-reducatoare şi enzimatice, permiţând menţinerea în condiţii de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum şi a aromelor specifice soiurilor. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operaţiile de limpezire a mustului şi mai târziu un accelerarator al procesului de fermentare.

Viţa-de- vie în Podgoria Târnave este cunoscută înca din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie soiurile cultivate, lucrările din vie, tehnologia din viticultură şi vinificaţie au fost o preocupare majoră a podgorenilor. Vinurile din Podgoria Târnave, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului şi vinificatorului , caracterizându-se prin: fructuozitate, prospeţime şi o aciditate ceva mai ridicată. Sunt vinuri fine şi cu o mare bogaţie de arome tipice şi specifice soiului.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine este renumit printr-o serie de plaiuri, unul mai vestit ca altul, care au dus faima centrelor viticole precum Mediaş, Jidvei, ori Blaj, precum şi plaiuri ca Şona, Târnăveni, Micăsasa, Daneş, Valea Lungă, Adămuş ori Băgaciu, Veseuş, Cetatea de Baltă, cu particularităţi aparte ale factorilor naturali care imprimă calitate vinurilor produse aici.

Podgoria Tărnave se bucură în prezent de o reputaţie străveche, ea se regăsindu-se într-o hartă din "Chorographia Transylvaniae" a lui Ioan Honterus în 1532.

Date despre practicile viticole ale ţinutului Târnavelor, despre îndeletnicirile cultivatorilor de viţă de vie, despre metodele de cultură apar şi în jurul lui 1896 în scrierile autorului Herczegh Mihály.

Într-o carte a autorului P. Molmenti intitulată "La Vie privée à Venise, depuis l'origine jusqu'à la chute de la République" se menţionează că in 1173 în timpul domniei ducelui Sebastian Ziani, vinurile provenite din Transilvania aveau un bun renume la curtea Veneţiei, fiind apreciate, iar cunoscutul milanez Pietro Casala vorbea în scrierile sale despre vinurile generoase şi mature originare din regiunea Carpaţilor.

Calitatea vinurilor de Târnave se datorează condiţiilor climatice prezente care determină caracteristicile strugurilor şi calitatea vinurilor în special printr-o moderaţie a temperaturilor, mai ales toamna când are loc maturarea strugurilor, cu rol mare în păstrarea aromelor din boabe şi atingerea unui grad ridicat de aciditate. Vinurile originare din ţinutul Târnavelor sunt vinuri cu caracteristici care le conferă distinctivitate. Ele sunt catifelate, proaspete datorită unei acidităţi relative mari, care nu trece însă dincolo de limite, expresive aromatic. Se remarcă Traminer-ul, un vin fin, cu o aromă specifică, discretă şi persistent floral, cel mai adesea sec sau demisec, apoi Muscat Ottonel-ul cu o aciditate plăcută, în acest areal mai bine pus în valoare comparativ cu regiunile de sud unde strugurii sunt recoltaţi la o aciditate mai mică, un vin fin, neted, fluid, sau Fetească regală, soi valoros, răspândit în majoritatea podgoriilor, vinul reprezentativ pentru Târnave, de tărie alcoolică nu prea ridicată şi aciditate bună, cu o fineţe de apreciat, cu producţie bună faţă de alte soiuri de aici, cu o capacitate optimă de a se asocia în cele mai bune condiţii cu Riesling italian sau Sauvignon.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ (GEOGRAFICĂ ŞI ADMINISTRATIVĂ) PENTRU PRODUCEREA VINURILOR

1. Denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea BLAJ"

poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CRĂCIUNELU-DE JOS, VALEA LUNGĂ, MÂNĂRADE, SÂNCEL, CENADE, MIHALŢ,CERGĂU, ROŞIA DE SECAŞ**.**

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlata „TÂRNAVE" cuprinde următoarele localităţi situate în **judeţul ALBA**:

- Municipiul -Blaj, cu urmatoarele localităţi componente: Blaj, Veza, Mănărade, Deleni-Obârşie, Fliteşti, Izvoarele, Petrisat, Tiur, Spătac;
-com. Crăciunelu de Jos -satele Crăciunelu de Jos, Bucerdea Grânoasă;
-com. Sâncel -satele Sâncel, Iclod, Pănade;
-com. Valea Lungă -satele Valea Lungă, Glogoveţ, Lunca, Lodroman;
-com. Cenade -satul Cenade;
-com. Mihalţ -satele Mihalţ, Cistei, Obreja;
-com. Cergău -satele Cergău Mare, Cergău Mic, Lupu;
-com. Roşia de Secaş -satele Roşia de Secaş, Ungurei, Tău.

2. Denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea JIDVEI"

poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: BĂLCACIU, CETATEA DE BALTĂ, ŞONA, SÂNMICLĂUŞ, CAPÂLNA.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine "TÂRNAVE- JIDVEI" cuprinde următoarele localităţi situate în judeţul Alba:

- com. Jidvei -satele Jidvei, Tăuni, Făget, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuş;
-com. Cetatea de Baltă- satele Cetatea de Baltă, Sântămarie, Tătârlaua**,** Crăciunelul de Sus;
-com. Şona -satele Şona, Sânmiclăuş, Lunca Târnavei, Biia.

3. Denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea <u>MEDIAŞ</u>"
poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: DANEŞ, SELEUŞ, ŞEICA MICĂ, ŞEICA MARE, AGÂRBICIU, VALEA VIILOR, MOŞNA, RICHIŞ, AŢEL,BLĂJEL, BIERTAN, AXENTE SEVER, DUPUŞ, ŞOROŞTIN, GURA CÂMPULUI, RUŞI, DUMBRĂVENI, SLIMNIC.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine "TÂRNAVE - subdenumirea MEDIAŞ" cuprinde următoarele localităţi situate în judeţele Sibiu:
Judeţul Sibiu
Municipiul Mediaş -localităţile componente Mediaş, Târnava, Ighişu Nou;
- orasul Dumbrăveni cu localităţile componente: Şaroş pe Târnave, Ernea;
-com. Aţel- satele Aţel, Dupuş , Alma, Giacăş, Şmig;
- com. Axente Sever- satele Axente Sever, Agârbiciu, Şoala;
-com. Bazna -satele Boian, Velţ, ;
-com. Biertan -satele Biertan, Richiş,;
-com. Blăjel- satele Blăjel, Păucea, Romaneşti;
-com. Brateiu -satul Buzd;
-com. Dârlos- satele Dârlos, Curciu, Valea Lungă
-com. Hoghilag- satele Hoghilag, Prod, Valchid;
-com. Laslea -satele Mălâncrav, Floreşti, Roandola, Nou Săsesc;
-com. Micăsas- satele Micăsasa,Chesler, Văleni, Ţapu;
-com. Moşna -satele Moşna, Nemşa;
-com Slimnic-satele Slimnic, Ruşi, Veseud;
-com. Şeica Mare -satele Şeica Mare, Boarta;
-com. Şeica Mică -satele Şeica Mică, Şoroştin;
-com. Valea Viilor- satele Valea Viilor, Motiş.

4. Denumirea de origine "TÂRNAVE – subdenumirea <u>TÂRNĂVENI</u>"
poate fi completată şi cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: ADĂMUŞ, BĂGACIU, SEUCA, IDRIFAIA, GĂNEŞTI, MICA, SUPLAC.
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine "TÂRNAVE-TÂRNĂVENI" cuprinde următoarele localităţi situate în centrul viticol "Târnăveni", din judeţul Mureş:
Municipiul Târnăveni localităţile componente Târnăveni, Botorca, Bobohalma, Cuştelnic;
-com. Adămuş -satele Adămuş, Crăieşti, Dâmbău, Corneşti;
- com. Băgaciu -satele Băgaciu, Delenii;
- com. Găneşti -satele Găneşti, Păucişoara, Sub Pădure, Seuca;
- com. Mica-satele Mica, Abuş, Căpâlna de Sus, Hărănglab, Ceuaş, Deaj;
- com. Supalc-satele Suplac, Idrifaia, Laslău Mare, Laslău Mic;
- com. Bahnea -satele Bahnea, Bernadea, Gogan, Cund, Lepindea, Daia, Idiciu;

5. În cazul centrelor viticole "ZAGĂR" şi "VALEA NIRAJULUI", denumirea de origine "TÂRNAVE", poate fi completată sau nu, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: ZAGĂR, ŢIGMANDRU, BĂLĂUŞERI, SENEREUŞ, NADEŞ, VIIŞOARA, ORMENIŞ, SÂNTIOANA, FILITELNIC, VALEA NIRAJULUI *.
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine "TÂRNAVE", cuprinde următoarele localităţi din judeţul Mureş:
- com. Zagăr -satele Zagăr, Seleuş;
- com. Viişoara -satele Viişoara, Ormeniş, Sântioana;
- com. Coroisânmărtin -satele Coroisânmărtin, Coroi, Odrihei, Şoimuş;

- com. Bălăuşeri -satele Bălăuşeri, Filitelnic, Senereuş, Agrişteu, Chedu, Dumitreni;
- com. Fântânele, satele-Călimăneşti, Bordoşiu, Cibu, Rouă, Viforoasa;
- com. Nadeş -satele Nadeş, Tigmândru, Măgheruş, Pipea;
-com. Acăţari -satele Acăţari, Corbeşti, Găieşti, Roteni, Murgeşti, Stejeriş, Gruişor, Vălenii;
- com. Crăciuneşti -satele Crăciuneşti, Corneşti, Budiu Mic, Cinta;

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu denumire de origine controlată "Târnave" sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Traminer aromat (Gewurztraminer), Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint.
- **Soiuri roşii:** Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Merlot;

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia maximă de struguri pe soiuri, în funcţie de menţiunea tradiţională utilizată, este :

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	Maxim kg/ha	Maxim kg/ha	Maxim kg/ha
Pinot Gris	12.000	10.000	8.000
Muscat Ottonel	12.000	10.000	8.000
Sauvignon-	12.000	10.000	-
Riesling Italian	14.000	10.000	-
Riesling de Rhin	12.000	10.000	8.000
Chardonnay	12.000	10.000	-
Neuburger	12.000	-	-
Fetească Regală	14.000	-	-
Fetească Albă	14.000	10.000	8.000
Furmint	12.000	-	-
Traminer aromat	12.000	10.000	8.000
Cabernet Sauvignon	12.000	10.000	-
Pinot Noir	12.000	10.000	-
Fetească Neagră	12.000	10.000	-
Syrah	12.000	8.000	-
Merlot	12.000	8.000	-

VI. RANDAMENT (maxim hl/ha)

Randamentul pe soiuri, in funcţie de menţiunea tradiţională utilizată, este:

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	Maxim	Maxim	Maxim

	hl/ha	hl/ha	hl/ha
Pinot Gris	80	67	54
Muscat Ottonel	80	67	54
Sauvignon-	80	67	54
Riesling Italian	94	67	
Riesling de Rhin	80	67	54
Chardonnay	80	67	-
Neuburger	80	-	-
Fetească Regală	94	-	-
Fetească Albă	94	67	54
Furmint	87	-	-
Traminer aromat	80	67	54
Cabernet Sauvignon	78	65	-
Pinot Noir	78	65	-
Fetească Neagră	78	65	-
Syrah	78	54	-
Merlot	78	54	-

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Culesul se poate realiza manual sau mecanizat.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă.

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

- puritate de soi 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%, cu excepţia strugurilor culeşi la supramaturare, cu atac de mucegai nobil pe boabe;
- un conţinut minim în zaharuri, stabilit astfel:
    - pentru D.O.C. – C.M.D. - minim 155 g/l;
    - pentru D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l;
    - pentru D.O.C. – C.I.B. – minim 240 g/l;
    -

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinuri cu denumire de origine controlată trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând speciei 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.

In plantaţiile destinate producerii vinurilor cu denumire de origine trebuie folosite metode de cultură a viţei de vie care să nu influenţeze negativ calitatea recoltei.

În acest scop realizarea producţiei de struguri se va face în condiţii bine precizate, referitoare la:

- densitatea plantaţiei - numărul minim de 3.500 butuci plantaţi la hectar;
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile cu D.O.C. “Târnave”;

- irigarea; executarea irigării este permisă numai în anii secetoşi, cu notificarea O.N.V.P.V.;

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4 - 5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha etc.).

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 ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile şi tratamentelor oenologice admise care se utilizează sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "Târnave" se încadrează în zona viticolă B.

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

Strugurii pentru obţinerea vinurilor cu D.O.C. provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

.

a) **Îmbogăţirea**

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parţial fermentat sau/şi a vinului aflat în fermentaţie .

Mustul ce va fi supus îmbogăţirii destinat obţinerii de vinuri trebuie să aibă un conţinut minim în zaharuri de 155 g/l pentru D.O.C.-C.M.D..

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, mustului parţial fermentat sau a vinului în fermentaţie, poate fi făcută:

a) prin adaos de must de struguri concentrat, obţinut din struguri produşi în acelaşi areal viticol delimitat pentru D.O.C. "Târnave";
b) prin adaos de must de struguri concentrat rectificat;

În anii cu condiţii climatice deosebit de defavorabile, se poate solicita creşterea tăriei alcoolice naturale în volume cu 0,5%, după ce autoritatea competenta, O.N.V.P.V., va înainta o cerere către Comisia Europeană, iar aceasta va permite creşterea tăriei alcoolice naturale aşa cum a fost solicitată.

Tăria alcoolică totală în volume a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului în fermentaţie care au fost supuse acestor proceede nu poate fi crescută peste limita maximă de 12% vol.

Pentru vinul roşu, tăria alcoolică totală în volume a produselor supuse îmbogăţirii poate să atingă limita maximă de 12,5% vol.

b) **Îndulcirea**

Îndulcirea unui vin cu denumire de origine controlată "Târnave" este efectuată în conformitate cu legislaţia în vigoare şi se realizează cu:

- must de struguri sau must de struguri concentrat, care provine din arealul delimitat pentru D.O.C. „Târnave";
- must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4 % vol.

Îndulcirea vinurilor este permisă numai în stadiul de producţie.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. „ TÂRNAVE"

a) **Tehnologia de producere a vinurilor albe:**

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturităţii depline, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor, manual sau mecanizat. La cramă se face recepţia calitativă şi cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare şi limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejată cu o soluţie de 6% SO_2, până la o concentraţie de 30 g/hl, apoi ajunge in presă, printr-un sistem automat. Se separă mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaţionale, timp de 6-24 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox, cu fermentare dirijată.

Partea grosieră ramasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul rezultat in urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însamanţează cu levuri selecţionate.

În partea a doua a fermentării este benefică o aerare sau o microoxigenare a mustului.

Fermentarea are loc la o temperatură de 10-22 °C . După fermentarea vinului nou se face corecţia de SO_2 pană la 30-35 g/hl şi plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0,5-1,0 g/l în funcţie de rezultatele de laborator. După limpezire vinul se trage de pe depozitul de bentonită, se stochează în funcţie de destinaţia pe care urmează să o parcurgă vinul în cisterne de inox sau vase de lemn.

Înainte de îmbuteliere se filtrează, după care se transvazează la îmbuteliere, conform cerinţelor.

Tehnologia de producere a vinurilor aromate cu denumire de origine controlată „Târnave" este asemanătoare cu a celor nearomate, cu o singură particularitate: aceea de a lăsa 10-20, chiar 30 de ore în funcţie de soi, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează acelaşi ciclu tehnologic.

b) **Tehnologia de producere a vinurilor roşii:**

Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pieliţele boabelor cantitaţile cele mai mari de antociani. Strugurii, culeşi manual sau mecanizat, sunt transportaţi la cramă în bene de transport, având protecţie antioxidantă. Se face recepţia cantitativă, prin cântarire pe pod basculă şi recepţia calitativă, prin vizualizarea stării de sanătate a strugurilor şi determinarea conţinutului în zaharuri, refractometric. În continuare, după recepţia strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face clasic (macerare-fermentare pe boştină) sau prin termomacerare (încălzirea mustuielii la 70-80°C). Prima etapă în procesul de prelucrare a strugurilor o reprezintă desciorchinarea şi zdrobirea acestora, prin zdrobirea boabelor se uşureaza trecerea polifenolilor din pieliţe în must, în timpul macerării – fermentării pe boştină.

Administrarea drojdiilor selecţionate şi a enzimelor, în cazul fermentaţiei clasice, se face direct pe struguri sau pe mustuială. Pe măsura introducerii mustuielii în recipienţii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuială a soluţiei de SO2 6 %, pentru protecţie antioxidantă şi extragerea mai rapidă a antocianilor din pieliţa boabelor.

Macerarea-fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalaţii pentru recircularea si răcirea controlată a mustului), cisterne Roto şi cisterne din beton de capacitate mică şi durează în jur de 7-10 zile, la temperaturi cuprinse intre 10-26° C, un rol foarte important având aerarea mustuielii (polimerizarea antocianilor). Prin acest proces de natură fizico-chimică, se realizează extracţia fracţionată a compuşilor polifenolici şi a aromelor primare din struguri, în timpul contactului prelungit al mustului cu boştina. Astfel vinul roşu dobândeşte cele patru caracteristici de baza: culoare, tanin, extract şi arome primare. Separarea mustului în fermentare de boştină, se face prin scurgerea gravitaţională a ravacului şi presarea boştinei cu prese discontinui, atunci când s-au acumulat in jur de 9 % vol. alcool şi densitatea mustului în fermentare a ajuns la 1,010 – 1,020.

Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă în cisterne, unde are loc desavârşirea fermentaţiei alcoolice. La sfârşitul fermentaţiei alcoolice se declanşează fermentaţia malolactică, absolut necesară vinurilor roşii deoarece conferă supleţe, catifelare, rotunjime, precum şi stabilitatea culorii şi stabilizarea biologică.

Factorii cei mai importanţi care se urmăresc în timpul fermentaţiei malolactice sunt: Ph –ul vinului (3.2-3.4), conţinutul în sulf (max. 15 mg /l S0 2 liber), temperatura vinului (18-22°C), încărcătura de bacterii malolactice. Controlul fermentaţiei malolactice se face prin cromatografie, urmărindu-se dispariţia acidului malic din vin.

La sfirşitul fermentaţiei malolactice vinul se protejează cu SO2 şi se execută operaţiile tehnologice stabilite de tehnolog.

XI. MENŢIUNI REFERITOARE LA METODELE DE PRODUCŢIE

Metodele uzuale de producţie sunt cele convenţionale, respectându-se prevederile legislaţiei naţionale şi europene.

Având în vedere interesul din ce în ce mai mare pentru agricultura ecologica şi promovarea conceptului de agricultură ecologică în vederea conştientizării consumatorilor de avantajele consumului de produse ecologice se pot aplica metode de producţie ecologice (biologice) în podgoria Târnave .

XII. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU D.O.C. „TÂRNAVE''

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calităţii vinurilor obţinute.

În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine controlată "Târnave" se pot obţine o mare varietare de vinuri, obţinute fie dintr-un singur soi, fie vinuri sortiment, de la seci şi până la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversităţii calitative sub care se poate realiza producţia de vinuri.

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile cu D.O.C. "Târnave" 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):
  - maxim 18 miliechivalenţi pe litru pentru vinurile albe şi roze;
  - maxim 20 de miliechivalenţi pe litru pentru vinurile roşii;
- extract sec nereducător: minim 17 g/l la vinurile albe şi 18 g/l la vinurile roşii;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză, în funcţie de tipul vinului:

* sec: maxim 4 g/l sau 9 g/l, cu condiţia ca diferenţa dintre conţinutul în zahăr rezidual şi aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;

* demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiţia ca diferenţa dintre conţinutul în zahăr rezidual şi aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să fie mai mică decât doi;

* demidulce: maxim 45 g/l;

* dulce: minim 45 g/l.

- dioxid de sulf total, maxim:
  - 150 mg/l în vinurile roşii;
  - 200 mg/l în vinurile albe şi roze;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim:
  - 200 mg/l pentru vinurile roşii
  - 250 mg/l pentru vinurile albe şi roze;

- 350 mg/l, pentru vinuri provenite din struguri culeşi la supramaturare, bogate în zaharuri şi enzime oxidazice
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b)Caracteristicile organoleptice :

Vinurile cu D.O.C. obţinute în podgoria "Târnave" sunt caracterizate prin prospeţime, vinozitate şi fructuozitate, cele obţinute din soiuri albe aromate şi semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi (arome şi buchet de învechire), iar cele roşii conţin taninuri catifelate ce temperează asprimea şi astringenţa specifică soiurilor.

Caracteristici generale:

Soiuri albe:

Aspect : limpede, limpede cu luciu, limpede cristalin
Culoare : galben verzui spre galben auriu
Miros : caracteristic soiului
Gust : catifelat, moale

Soiuri roşi:

Aspect : limpede, cu luciu
Culoare : roşu rubiniu, violaceu intens
Miros : caracteristic soiului
Gust : slab taninat, corpolent.

- Fetească regală, defineşte potenţialul oenologic al podgoriei Târnave, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă şi plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcâm. Datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospeţime; se foloseste şi la producerea vinurilor spumante.

-**Sauvignon blanc** este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală erbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legătură între vinurile cu gust neutral şi cele aromate. Vin echilibrat, suplu, cu aromă vegetală caracteristică, datorată metoxi-pirazinelor şi norisoprenoidelor .

-Riesling italian, vin de înaltă calitate cu o prospeţime şi fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Conţinutul ridicat în extract şi glicerol, îi conferă catifelare şi o oncuozitate la gust. Vinul tânăr aminteşte de fânul prospăt cosit, iar mirosul şi gustul sunt într-o armonie perfectă, ceea ce duce la aprecierea lui de către consumatori.

-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat reprezentativ, pentru podgoria Târnave. Aroma florală, datorată terpenelor, excelează prin fineţea aromelor, Muscatul Ottonel, realizează cele mai fine arome şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-Traminer aromat este vinul potenţial aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos şi catifelat. Gustul este uşor picant, lăsând impresia de mirodenii. Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate şi glicerolului se impune prin onctuozitate, persistenţă şi corpolenţă .

-**Fetească albă**, vin catifelat şi corpolent, extractiv. Se impune prin vinozitatea specifică soiului din care provine. Fermentat la temperatură scăzută poate dezvolta o aromă secundară de fermentaţie, care poate să-i confere o savoare cu totul excepţională. Păstrat la maturare şi învechire, vinul are o aromă specifică de miere.

-**Pinot gris** este un vin cu aromă fină, gust dulce-amărui uşor condimentat. Se impune prin bogăţia în componente şi extractivitate, prin fineţe deosebită. Savoarea bogată şi complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris.

-Chardonnay, vinuri ce prezintă mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă, sunt catifelate, dar în acelasi timp bogate, cu o aroma ce aminteşte de cea a fânului de

curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capătă în timp îi conferă o nuanţă originară de migdale dulci;

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică şi complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aromă şi gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere şi mosc. Se consumă alături de mâncăruri orientale sau alături de fructe de mare. Din Riesling se obţin strălucitoare vinuri de gheaţă. În podgoria Târnave acumulează concentraţii ridicate de zaharuri, putându-se realiza chiar vinuri D.O.C.-C.I.B.

- Neuburger – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuanţe aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice. După o maturare în vas de lemn şi învechire la sticlă, devine catifelat şi deosebit de plăcut.

-Furmint - este un vin de culoare galben-pai spre galben-verzui, de-a lungul timpului a fost component al cupajului pentru vinul spumant. Vinul tânar are o aciditate ridicată , cu aromă şi nuanţe de citrice, kiwi. Dacă este cules la înnobilarea boabelor, vinurile sunt galben-auriu, extractive, onctuoase, cu multă savoare.

- Cabernet Sauvignon – are culoarea roşu intens, care la prima înghiţitură are o aromă fină, de coacăze negre. Aroma se diversifică, simţind arome de afine sau mentă. După o maturare în baricuri, în aroma sa elegantă şi impunătoare, distingem un miros fin de vanilie.

- Pinot noir sunt catifelate, mai putin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon şi se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât şi cu un anumit conţinut de zahăr. Strugurele are o culoare neagră, albăstruie, din el putându-se realiza vinuri albe, roze şi roşii, funcţie de tehnologia de vinificare. Aciditatea ridicată la concentraţii în zaharuri de 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale şi plăcute. Vinurile fermentate malolactic şi trecute prin vase de lemn sunt elegante şi fine.

- **Merlot** – este un soi de struguri roşii care acumulează niveluri mari de zaharuri şi conţinuturi ridicate de fenoli. Uşor şi plăcut se poate folosi cu succes în cupaje cu Cabernet Sauvignon. Vinul este delicios. Poate fi consumat şi tânăr. După o uşoară maturare în vase de lemn are o culoare roşu rubinie, cu arome de cireşe amare, violete şi portocale.

- **Fetească Neagră** – soi autohton, poate cel mai vechi. Vinul se prezintă cu o culoare rubinie, catifelat, cu aromă de prune uscate, zmeură şi mure, armonios şi echilibrat.

- **Syrah** – un vin prestigios, foate colorat, fin, taninic, cu aromă cu tendinţe de coacăze, afine, ardei iute, minerale, cu un parfum de violete.

XIII. CONDITIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalare şi prezentare

-Vinurile cu D.O.C. "Târnave" pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

-Este permisă comercializarea în vrac către îmbuteliatori din acelaşi areal viticol delimitat.

-Pentru livrare la export şi intracomnitar vinurile cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE" se prezintă în stare îmbuteliată.

a) Expunerea spre vânzare ori vânzarea vinurilor cu denumire de origine controlată către consumatorul final se poate face numai în formă îmbuteliată.

b) Îmbutelierea vinurilor D.O.C. "Târnave" se poate realiza în butelii de sticlă, ambalaje multistrat sau ambalaje „ bag in box" cu capacitate de maxim 5 L. Închiderea acestora se face cu

dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

c) Producerea şi procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum şi condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor se realizează în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine controlată.

d) Ca excepţie, cu notificarea O.N.V.P.V. şi cu avizul organizaţiei de producători de vin cu denumire de origine controlată din areal, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor se pot realiza şi în afara arealului în care au fost produşi strugurii. În aceste cazuri, se vor menţiona în mod obligatoriu pe etichetă îmbuteliatorul şi locul îmbutelierii.

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Târnave" se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii** :

1. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoţită de menţiunea tradiţională D.O.C.- C.M.D., D.O.C.-C.T., D.O.C.- C.I.B. , abreviată sau nu;
2. numele denumirii de origine controlată "Târnave";
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie;
4. tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente volume; indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unităţi sau semiunităţi de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranţelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşească 0,5% vol alcool; pentru vinurile învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minim 3 ani, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşească 0,8% vol.
5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
6. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. menţiunea "conţine sulfiţi";
8. menţiunea "produs în România"'
9. numele şi adresa îmbuteliatorului;
10. Numărul R.I.V.(Numărul din Registrul Industriilor Viticole).

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului şi menţiunea "conţine sulfiţi".

La etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "Târnave" se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**

1) denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată "Târnave";

-în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viţă de vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiul menţionat;

- în cazul în care se utilizează două, trei sau mai multe soiuri de vin sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obţinut în proporţie de 100% din soiurile menţionate, soiurile trebuie să fie menţionate în ordinea descrescătoare a proporţiei, utilizându-se caractere de aceeaşi dimensiune;

2) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;

3) subdenumirea de origine;

4) denumirea plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;

*denumirea de plai viticol va fi înscrisă pe etichete în formula "PLAIUL VITICOL ……..", sub cea a denumirii de origine (în acest caz "TÂRNAVE" completată sau nu de o subdenumire), prin folosirea de litere cu dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru inscripţionarea denumirii de origine.

5) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;

6) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

7) 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 ,etc
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

8) codul de bare al produsului;
9) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine;
10) distinctii acordate, numai pentru lotul în cauză ;
11) menţiuni facultative privind îmbutelierea la "castel", "podgorie", "proprietate";

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

Indicaţiile obligatorii trebuie grupate în acelaşi câmp vizual şi prezentate cu caractere clare, lizibile, de neşters şi suficient de mari pentru a ieşi bine în evidenţă de pe fondul pe care sunt imprimate şi pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicaţii scrise şi desene.

Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condiţiile corespunzătoare prevăzute de prezentul caiet de sarcini nu pot fi comercializate .

XIV. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Vinurile cu denumirea de origine controlată "Târnave", pot purta următoarele menţiuni 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 şi pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. " Târnave".

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..

- **Rezervă** - În cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticlă timp de cel puţin 6 luni
- **Vin de vinotecă** - În cazul vinurilor maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani.
- **Vin tânăr**- Vin introdus pe piaţă înainte de sfârşitul anului în care a fost produs.

XV. DECLASAREA VINURILOR CU D.O.C. "TÂRNAVE"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată "Târnave" sau la cererea producătorului, 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, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinului cu D.O.C. la altă categorie, cu precizarea motivelor care stau la baza cererii.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor făcute la faţa locului şi a rezultatelor analizelor (fizico-chimice şi organoleptice) obţinute de laboratoarele autorizate, în cazul în care nu se mai îndeplinesc condiţiile de valorificare a vinului D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul şi va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deţine vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deţinătorul vinului poate face contestaţie asupra deciziei luate, în termen de 15 zile, depunând-o pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidenţele sale decizia definitivă conform căreia îşi va valorifica vinul.

XVI. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată „Târnave" este **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)**, prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, jud. Alba, Tel/fax : 0040 258 710288, email: tarnave@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 „Târnave" 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 parametrii:

- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi 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 „Târnave"; 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

-control sistematic în toate fazele de producţie**.**

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

- 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 „Târnave”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştiinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.

Asociaţia Vitis Transilvania