Ref. Ares(2011)1354576 - 14/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei”

I. DEFINIŢIE
Vinul cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” este produsul care se obţine din struguri care provin, în proporţie de cel puţin 85 %, din plantaţiile de viţă-de-vie situate în arealul consacrat acestei destinaţii, delimitată geografic conform legislaţiei în vigoare.
Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minim 10 % volume, iar tăria alcoolică totală nu trebuie să depăşească 15 % volume.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ
Calitatea şi caracteristicile vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” sunt asigurate în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în categoria CII conform Ordinului MAPDR nr. 645/2005 privind aprobarea încadrării regiunilor viticole româneşti în zonele viticole ale Uniunii Europene şi condiţiile aplicării corecţiilor de tărie alcoolică şi de aciditate asupra recoltelor de struguri aflate în diferite stadii de prelucrare.
Regiunea corespunde teritoriului Dobrogei din sud-estul ţării, delimitat în cursul inferior al Dunării (la V şi la N), Marea Neagră (la E) şi frontiera cu Bulgaria (la S). În ansamblu, teritoriul se caracterizează prin dominanţa reliefului de tip platou, a substratului loessic şi a bio-pedo-climatului de stepă–silvostepă pontică. Fiecare dintre aceste componente ecosistemice contribuie la realizarea unui mediu ecologic favorabil viticulturii. Factorul climatic influenţează în cea mai mare măsură, în special prin potenţialul sau heliotermic.
Substratul litologic al majorităţii plantaţiilor viticole este constituit din loess (gros de 3-40 m), ce acoperă parţial roci dure şi vechi (prepaleozoice, paleozoice, mezozoice şi terţiare), în situ sau remaniate.
Refieful este destul de accidentat (100-467m alt. abs.) în Dobrogea de Nord (colinar-muntos cu depresiuni adăpostite) şi de platou tabular structural (sub 200-300 m) în Dobrogea de Sud, separate de platoul sculptural, larg colinar (250-350 m) al Dobrogei Centrale.
Hidric, este regiunea cea mai saracă din ţară în precipitaţii atmosferice şi în ape subterane, neconsistente şi adesea mineralizate, carenţă suplinită prin acumulări, captări, irigări.
Climatul tipic temperat continental, este parţial atenuat de vecinatatea Mării Negre, a Balţilor şi Deltei Dunării. Valorile termice anuale prezintă medii în jur de 11ºC, cu amplitudini de peste 25ºC între media lunii ianuarie şi a lunii iulie, dar cu amplitudini multianuale ale extremităţilor absolute de peste 75ºC iar media precipitaţiilor coboară frecvent sub 400 mm/an. Benefice sunt resursele heliotermice, printre cele mai ridicate din ţară (energie radiantă peste 120-125 Kcal/cm², insolaţie de peste 2200 ore, temperaturi medii zilnice pozitive de 4000º - 4200ºC/an), ce asigură maturarea şi chiar supramaturarea strugurilor.
Solurile zonale, net dominante în arealele viticole, sunt molisolurile de stepă (castanoziom, cernoziom) şi de silvostepă (cernoziom cambic şi, mai rar, argiloiluvial, rendzină, sol cenuşiu), majoritar dezvoltate pe substrat loessic.

Locuită din cele mai vechi timpuri de către geţi şi sciţi, Scythia Minor – actuala Dobroge – a constituit tărâm roditor atât pentru cultivarea şi evoluţia soiurilor autohtone de viţă de vie, cât şi pentru schimburile comerciale pe care geto-dacii le făceau cu cele trei mari cetăţi greceşti – Histria, Tomis şi Calatis – întemeiate după secolul VII î.e.n. pe malul Pontului Euxin, atraşi fiind de bogăţia ţărmului dobrogean al Mării Negre. Aici au apărut cele mai vechi scrieri despre vie şi vin din România, vinul fiind unul dintre produsele ce au stat la baza dezvoltării comerţului între cele două culturi, vinurile obţinute în Dacia fiind astfel transportate în multe ţări, ajungând chiar până în

Egipt, ducând cu ele şi faima acestor locuri. Herodot a descris multe obiceiuri ale geto-dacilor, printre care şi folosirea vinului în anumite ritualuri. Chiar şi Dionysos, zeul viticulturii şi al vinului la greci, se spune ca a fost adus din Tracia.
Diferite vase şi unelte specifice practicii viti-vinicole, găsite în zona Niculiţel, demonstrează că în perioada greacă şi mai ales în cea romană a existat o intensă activitate de profil. O statuetă a lui Bacchus, datată din secolul IV-III i.H. a fost scoasă la iveala din aceasta zonă.
Marturii scrise despre tradiţia producerii vinului la Murfatlar au fost lăsate şi de faimosul poet latin Publius Ovidius Naso, care a trăit în exil în cetatea Tomis în perioada 9-17 d.C. Vasile Pârvan afirma că „...pe numeroase monumente laice şi religioase găsite în zonă apar personaje mitice încoronate cu lăstari şi struguri, cele mai multe demonstrând cultul lui Dionysos" (Bacchus).
Şi în evul mediu plantaţiile viticole au continuat să constituie o mare şi nepreţuită bogaţie a ţărilor române, viticultorii şi pivnicerii fiind consideraţi o categorie superioară de agricultori aşa cum reiese din documentele timpului. Aşa se explică şi atenţia deosebită pe care curţile domneşti o acordau viei şi preparării vinurilor, pedepsindu-i pe viticultorii care lăsau viile nelucrate.
Dintr-o hartă datând din anul 1881 reiese ca localitatea Niculiţel dispunea în acea vreme de o suprafaţă viticolă de 281 ha. Din alte documente reiese că, până la invazia filoxerei, în podgorie erau plantate soiurile locale Augustos, Somoreanca, Boscănată albă şi neagră, Galbenă, Cornorată albă şi neagră, Tamâioasă, Caldaruşă albă şi neagră, Vulpească, Ceauş şi Tigvească, precum şi soiurile străine Bordeaux (Cabernet), Ananas etc.
În zona Murfatlar, în 1907 sunt plantate în scop experimental soiuri de viţă-de-vie precum Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel şi Folle Blanche din iniţiativa a doi viticultori români, Gheorghe Nicoleanu şi Vasile Brezeanu. Rezultatele au fost extraordinare. Pe lânga toate acestea, şi soiuri autohtone româneşti sunt aduse mai târziu în podgorie, după ce sunt selectionaţi şi dezvoltaţi în institute experimentale de cercetari hibrizi viguroşi şi cu potenţial calitativ ridicat din altoi de soiuri româneşti, soiuri precum Fetească regală sau Fetească neagră. Găsesc aici un areal optim de dezvoltare, cu regim pluviometric mai scăzut, cu zile mai însorite, acumulări mai mari de zahăr şi aromă.
Apariţia Staţiunii de Cercetări Viticole Murfatlar în anul 1927 a permis extinderea substanţială a sortimentului varietal: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon şi Merlot.
Institutul de Cercetări Agronomice al Romaniei (I.C.A.R.), înfiinţat în anul 1929, prin Secţia de Viticultură şi Horticultură, creată în anul 1936, realizează la Murfatlar, în anul 1939, primele plantaţii comparative, din 10 soiuri pentru vin şi 10 soiuri pentru struguri de masă. Acestea au constituit baza materială de început a Staţiunii de Cercetare şi Producţie Viti-Vinicolă Murfatlar, înfiinţată în anul 1943.
Informaţii despre calitatea şi caracteristicile produsului: Vinul cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" poate fi alb, roşu sau rose. Vinurile albe au un aspect limpede, cu luciu şi o culoare galben verzui spre galben auriu. Gustul este catifelat iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs. Vinurile roşii au un aspect limpede, cu luciu şi o culoare roşu-rubiniu, violaceu intens. Gustul este corpolent iar mirosul este caracteristic soiurilor din care este produs.
Interacţiunea cauzală: Specificitatea indicaţiei geografice „Colinele Dobrogei" provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Aceste caracteristici sunt legate de soiurile de viţă-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiaţie solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din ţară şi un regim scăzut de precipitaţii. Aceşti factori contribuie la o mai bună maturare a strugurilor şi implicit obţinerea unui must bogat în zahăr. Influenţa mării se face simţită în acest areal, aceasta acţionând favorabil în special toamna, având rol de regulator termic. La Cernavodă intervine influenţa Dunării, bine exprimată în special în plantaţiile din apropierea acesteia. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calităţii vinurilor. Calitatea vinurilor de Babadag poartă amprenta condiţiilor climatice prielnice în care sunt produse, influenţate favorabil de vecinătatea lacurilor Razim şi Sinoe şi de solurile prielnice culturii viţei-de-vie, vinurile distingându-se prin conţinuturi perfect echilibrate în alcool şi aciditate şi prin însuşiri organoleptice bine exprimate.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI”

1. Arealul delimitat pentru vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” cuprinde următoarele localităţi situate în judeţul Constanţa şi Tulcea:

Judeţul Constanţa:

- *Oraş Murfatlar*	- localitatea Murfatlar, Siminoc;
- Com.Valu lui Traian	- satul Valu lui Traian;
- Com. Poarta Albă	- satele Poarta Albă, Nazarcea;
- *Oraş Ovidiu*	- comuna Ovidiu, satul Poiana;
- Com. Ciocârlia	- satul Ciocârlia.
- *Oraş Medgidia*	- localităţi Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu	- satele Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
- Com. Siliştea	- satul Siliştea,
- Com. Tortoman	- satul Tortoman;
- Com. Peştera	- satele Peştera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Voda	- satele Mircea Voda, Satu Nou, Ţibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;
- Com. Adamclisi	- satele Adamclisi, Abrud, Haţeg, Urluia, Zorile
- *Oraş Cernavodă*	- com. Cernavodă
- Com. Seimeni	- satul Seimeni, Seimenii Mici;
- Com. Rasova	- satele Rasova, Cochirleni.
- Com. Mihai Viteazu	- satele Mihai Viteazu, Sinoie
- Com. Istria	- satele Istria, Nuntaşi
- Com. Cogealac	- satele Cogealac, Tariverde, Fântânele
- Oraş Mangalia	- localitate Mangalia
- Oraş Hârşova	- localitatea Hârşova
- Com. Chirnogeni	- satul Chirnogeni

Judeţul Tulcea

- *Oraş Babadag*	- localitatea Babadag
- Com. Sarichioi	- satele Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia
- Com. Valea Nucarilor	- satele Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile
- *Oraş Tulcea*	- localitatea Tulcea
- Com. Ostrov	- satele Ostrov, Piatra
- Com. Somova	- satele Somova, Mineri, Parcheş
- Com.Niculiţel	- satul Niculiţel
- Com. Izvoarele	- satele Izvoarele, Alba
- Com. Valea Teilor	- satul Valea Teilor
- Com. Frecăţei	- satele Teliţa, Poşta,
- Oraş Isacea	- localitate Isacea
- Com. Luncaviţa	- satul Luncaviţa
- Com. Văcăreni	- satul Văcăreni
- Com. Jijila	- satul Jijila
- *Oraş Măcin*	- localitatea Măcin
- Com. Greci	- satul Greci
- Com. Cerna	- satul Cerna

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” sunt următoarele:

- Soiuri albe:

- Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin), Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli, Saint Emilion.

- Soiuri roşii:

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

V. PRODUCŢIA MAXIMĂ DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia de struguri la hectar se va încadra în următoarele limite maxime:

- 15400 kg/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon;
- 16300 kg/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 17100 kg/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră;
- 18000 kg/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tamâioasă Românească, Traminer, Crampoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

VI. RANDAMENTUL MAXIM ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin se va încadra în următoarele limite maxime:

- 108 hl/ha pentru soiul Cabernet Sauvignon;
- 114 hl/ha pentru soiurile Chardonnay, Pinot Gris;
- 119 hl/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Babeasca Neagră;
- 126 hl/ha pentru soiurile Sauvignon, Riesling varietal, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tamâioasă Românească, Traminer, Crampoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli, Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" trebuie să fie sănătoşi, să aibă un conţinut minim de zahăr de 145 g/l, iar în anii climatici nefavorabili se poate admite o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentraţiei de zahăr.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu indicaţie geografică "Colinele Dobrogei" trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri apartinând speciei Vitis vinifera, iar strugurii altor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă indicaţia geografică.

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.

Strugurii trebuie sa aibă o stare bună de sănătate iar proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;

Densitatea plantaţiei este de minim 3000 plante/ha;

Irigarea este 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 (600 - 900 mc/ha);

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 maxim 75 kg/ha etc.).
În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sanatate a recoltei. În toţi anii se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial.

IX. PRACTICILE ŞI TRATAMENTELE OENOLOGICE ADMISE

Arealul delimitat pentru indicaţia geografică „Colinele Dobrogei" se încadrează în zona viticolă C II.
Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.
Strugurii provin în proporţie de 85% din această arie geografică.
Practicile şi tratamentele oenologice care pot fi utilizate pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri parţial fermentat extras din struguri stafidiţi, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat înca în fermentaţie sunt:

1. Desciorchinarea, zdrobirea şi presarea;
2. Aerarea sau oxigenarea;
3. Tratamentele termice;
4. Deburbarea;
5. Centrifugarea şi filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert;
6. Folosirea anhidridei carbonice (dioxid de carbon), argonului sau azotului, individual sau în amestec cu scopul de a crea o protecţie antioxidativă;
7. Utilizarea de levuri pentru vinificaţie;
8. Utilizarea uneia dintre următoarele substanţe ca activatori pentru fermentare:
   - fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, în doză de maxim 0,3 g/l;
   - diclorhidrat de tiamină, în doză de maxim 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;
   - sulfit de amoniu sau bisulfit de amoniu, în doză de maxim 0,2 g/l.
9. Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumita şi dioxid de sulf, a metabisulfitului de potasiu, denumit şi disulfit de potasiu sau pirosulfit de potasiu;
10. Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
11. Tratamentul cu carbune de uz oenologic, numai pentru musturile şi vinurile noi aflate încă în fermentaţie şi pentru vinurile albe, în limita de utilizare de maxim 100 g/hl;
12. Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multora dintre următoarele substanţe de uz oenologic: gelatină alimentară, tanin, enzime şi preparate enzimatice, proteine vegetale, clei de peşte, cazeină şi cazeinat de potasiu, ovalbumina şi/sau lactalbumină, bentonită, dioxid de siliciu sub forma de gel sau de soluţie coloidală, caolin;
13. Utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
14. Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidifiere, în condiţiile şi limitele prevăzute de legislaţie;
15. Utilizarea, pentru dezacidifiere, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanţe: tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu, tartrat de calciu, acid L(+) tartric, preparat omogen de acid tartric şi carbonat de calciu în proporţii echivalente;
16. Utilizarea de polivinilpolipirolidon în limita de utilizare de 80 g/hl;
17. Utilizarea bacteriilor lactice;
18. Utilizarea acidului ascorbic;
19. Adaosul de taninuri;
20. Adaosul de acid metatartric;
21. Utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului, în limita de utilizare de 1 g/hl şi cu condiţia ca produsul tratat să nu conţină mai mult de 1 mg/l de cupru;
22. Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizarii tartrice şi proteice a vinurilor.

23. Utilizarea de bucăţi de lemn de stejar la producerea şi maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeţi şi a musturilor de struguri, în condiţiile prevăzute în legislaţie.
Bucăţile din lemn de stejar se utilizează la fabricarea şi maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeţi şi a musturilor de struguri, precum şi pentru a transmite vinului anumiţi constituenţi proveniţi din lemnul de stejar.

a) Acidifiere şi dezacidifiere

Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul unei acidifieri sau al unei dezacidifieri.
Acidifierea musturilor se face în anii deficitari la soiurile care nu se încadrează în aciditatea minimă conform normelor europene.
Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri partial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenţi pe litru, iar acidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenţi pe litru.
Dezacidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maxima de 1 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenţi pe litru.
Acidifierea şi dezacidifierea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

b) Proceduri privind acidifierea şi dezacidifierea

1. Acidifierea si dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat pentru indicatia geografică „Colinele Dobrogei" din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi.

2. Toate procedurile mentionate anterior se declară autorităţilor competente de către deţinători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianţi şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidenţă şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate.

3. Aceste proceduri pot fi efectuate, fara derogarile motivate de conditii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul „Colinele Dobrogei" şi pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

4. Acidifierea şi dezacidifierea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

c) Limite de îmbogăţire

În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie şi a vinului.
Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedee oenologice şi nu poate depăşi limita de 1,5 % vol.
În anii cu condiţii climatice deosebit de defavorabile şi doar cu acordul Comisiei Europene, limita poate creşte până la 2 % vol.

d) Procedee de îmbogăţire

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentaţie, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat;
- în cazul mustului de struguri, prin adaos de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat sau prin concentrare parţială, inclusiv prin osmoză inversă.

Adaosul de must de struguri concentrat sau must de struguri concentat rectificat nu poate mări volumul iniţial de struguri proaspeţi presaţi, de must de struguri, de must de struguri parţial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentare cu mai mult de 6,5%.
Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelor prevăzute mai sus nu poate avea ca efect reducerea volumului iniţial al acestor produse cu mai mult de 20 % şi nu poate mări tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2 %.
Procedeele mentionate anterior nu poate avea ca efect creşterea tăriei alcoolice totale în volume peste limita maximă de 13 %.

e) Îndulcirea

Îndulcirea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” se realizează cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

- must de struguri sau must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI”

a)Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg când au acumulat minim 145 gr/l zahăr, manual sau mecanizat.

La cramă se face recepţia calitativă şi cantitativă, strugurii se rastoarnă în buncăr, se face un tratament cu enzime, după care strugurii se desciorchinează, rahisurile se elimină, mustuiala este injectata cu o soluţie de SO_2, mustuiala ajunge în presă, printr-un sistem automat de distribuţie a mustuielii se separă mustul ravac de mustul de presă, mustul ravac se stochează în vase de vinificaţie în vederea decantării gravitaţionale, timp de 18-20 ore, după care se trage partea limpede, în inoxuri cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, iar mustul limpede rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede astfel obţinut se însamanţează cu levuri selecţionate. Tot în aceste inoxuri pentru o mai bună fermentare a levurilor se administrează şi nutrienţi.

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

Fermentarea are loc la o temperatura de 16-18°C. După fermentarea vinului nou se face corecţia de SO_2 şi plinul vaselor, urmată de o bentonizare. După decantarea bentonitei, partea limpede se separă centrifugal, se stochează în funcţie de destinaţia pe care urmează să o parcurgă vinul, în inoxuri sau vase de lemn. Înainte de îmbuteliere se fac filtrari mai fine, se refrigerează (se condiţionează) după care se trage la îmbuteliere conform cerinţelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei” aromate este asemănătoare cu a celor nearomate cu o singură particularitate, aceea de a lasa 10-20 chiar 30 de ore în funcţie de soi, mustuiala la macerare peliculară, după care urmează acelaşi ciclu tehnologic ca la vinurile cu indicaţie geografică nearomate: presare, decantare, filtrare etc.

b)Tehnologia de producere a vinurilor roşii:

Recoltarea strugurilor se face la maturarea fenolică, atunci când au acumulat în pieliţele boabelor cantităţile 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 cantarire pe pod basculă şi recepţia calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate 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 uşurează trecerea polifenolilor din pieliţe în must, în timpul macerarii - fermentarii pe boştină. Administrarea drojdiilor selecţionate şi a enzimelor, în cazul fermentaţiei clasice, se face direct pe struguri.

Pe măsura introducerii mustuielii în recipienţii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în conducta de mustuială a soluţiei de SO_2, pentru protecţie antioxidantă şi extragerea mai rapidă a antocianilor din pieliţa boabelor. Macerarea - fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalaţii pentru recircularea şi răcirea controlată a mustului), cisterne Roto şi cisterne din beton de capacitate mică şi durează în jur de 3-10 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28°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 bază: 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. Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă de la stuţul I, în cisterne de inox unde are loc desavârşirea fermentaţiei alcoolice. La sfârşitul fermentaţiei alcoolice se declanşează fermentaţia malolactică, absolut necesară vinurilor roşii deoarece conferă supleţe, catifelare şi rotunjime acestora precum şi stabilitatea culorii şi stabilizarea biologică. Factorii cei mai importanţi care se urmăresc în timpul fermentaţie malolactice sunt: pH–ul vinului (3,2 - 3,4), conţinutul în sulf (maxim 15 mg/l SO_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 sfârşitul fermentaţiei malolactice vinul se sulfitează, bentonizează (optional), se trage de pe drojdie, se separă centrifugal, se filtrează, urmează refrigerarea în flux continuu, efectuarea de analize fizico–chimice, după care se trage în budane de stejar sau inoxuri, în vederea maturării.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI" LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zahăr în boabe, aceasta stând la baza calităţii şi diversităţii vinurilor obţinute.
În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în arealul „Colinele Dobrogei" se pot obţine o varietate mare de vinuri, 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 indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

- **tăria alcoolică dobandită** de minim 10 % în volume;
- **aciditate totală (acid tartric)** de minim 3,5 g/l;
- **aciditate volatilă**:
  - -18 miliechivalenţi pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe şi rose; sau
  - -20 de miliechivalenţi pe litru sau 1, 2 g/l acid acetic pentru vinurile roşii.
- **extract sec nereducator**: minim 16 g/l
- **dioxid de sulf total**:
  - -150 mg/l în vinurile roşii;
  - -200 mg/l în vinurile albe şi rose;

În cazul vinurilor cu un conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză+fructoză egal sau mai mare de 5 g/l, limita maximă a conţinutului de anhidridă sulfuroasă se ridică la:

- -200 mg/l pentru vinurile roşii;
- -250 mg/l pentru vinurile albe şi rose;

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" sunt corpolente, onctuoase, cele obţinute din soiuri albe aromate şi semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi, iar cele roşii conţin taninuri catifelate ce temperează asprimea şi astringenţa specifică soiurilor.

Soiuri albe:

Aspect: limpede, cu luciu
Culoare: galben verzui spre galben auriu
Miros: caracteristic soiului
Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, catifelat, moale

Soiuri roşii:

Aspect: limpede, cu luciu
Culoare: rosu rubiniu, violaceu intens
Miros: caracteristic soiului
Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, slab taninat, corpolent

- ***Chardonnay*****,** vinuri ce prezintă o mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă, sunt catifelate dar în acelaşi timp bogate, cu o aromă ce aminteşte de cea a fânului de curând cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresionează prin calitatea lor perfect

echilibrată şi aciditatea care le conferă armonia gustativă iar buchetul pe care îl capătă în timp îi conferă o nuanţă originară de migdale dulci. Solul calcaros, precum şi perioada îndelungată de insolaţie, conferă acestui soi de struguri cele mai favorizante condiţii de evoluţie calitativă din România;

- ***Pinot gris***, soiul se distinge printr-o mare capacitate de acumulare a zahărului iar vinurile obţinute sunt pline şi bogate dar în acelaşi timp rotunde şi catifelate, cu o aromă nobilă şi complexă. Vinul obţinut din strugurii de Pinot gris se caracterizează printr-o culoare galben-verzuie sau chiar cu note de auriu – în cazul unei uşoare menţineri a mustului pe pieliţă, fapt ce permite o mai accentuată extragere a aromei. Parfumul floral neagresiv, de o mare fineţe, asigură o prelungă senzaţie olfactivă. Gustul este suav, fără a se resimţi corpolenţa, fapt datorat unei bune menţineri a acidităţii după fermentare;
- ***Sauvignon*** sunt vinuri caracterizate printr-o aromă particulară, foarte plăcută, sunt fine şi prezintă însuşiri gustative complexe. Gustul este complet, plin, fin, şi cu o savoare ce aminteşte pe cea a fructelor exotice. Nobleţea acestui soi semiaromat este completată de excelentele condiţii pedoclimatice din zonă dar şi de influenţa favorabilă a climatului marin. Vinul este de culoare alb-verzuie şi cu parfum de flori de câmp;
- ***Muscat Ottonel*** sunt vinuri de culoare galben - pai cu reflexe verzui, aromate, cu caracter floral. Aroma tipică de muscat evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin gust fin şi delicat. Gustul este uşor citric, mineral, cu senzaţii dulci de flori albe;
- ***Riesling Italian***, vinuri ce se caracterizează prin fructuozitate şi prospeţime, au o culoare galben pal;
- ***Riesling de Rhin,*** vinurile sunt stralucitoare, cu gust suav, fructuos, cu multa prospetime de culoare alb-verzui;
- ***Fetească Regală***, sunt vinuri semiaromate, cu o aromă florală, de flori de câmp, discretă, proaspată, de o culoare galben – verzui;
- ***Fetească Albă***, vinurile din acest soi de strugure au o aromă specifică de miere sau flori de viţă-de-vie, de pajişte şi livadă înflorită. Vinul dispune de o aromă discretă şi cuceritoare, fiind echilibrat şi fructuos; prezintă o culoare alb – verzui;
- ***Tămâioasă Românească***, sunt vinuri aromate; vinul tanar de Tamaioasă are o aromă florală, vinul este "lung", cu mare persistenţă gusto-olfactivă. Prin învechire, aroma îşi schimbă caracterul, vinul capătă nuanţe alfactive care sugereaza evident mirosul fagurelui de albine. Aceste vinuri sunt de culoare galben – pai;
- ***Traminer aromat, Traminer roz***, vin aromat, fin, ce sugerează aroma petalelor de trandafir, onctuos şi catifelat. Gustul este uşor picant, lăsând impresia de mirodenii;
- ***Iordană***, vinul din acest tip de strugure este proaspăt şi vioi datorită valorii crescute a aciditaţii. Vinurile sunt de culoare galben-verzui, cu miros de măr verde crud;
- ***Crâmpoşie***, vinul prezintă o culoare alb – galbui, proaspăt, fructuos;
- ***Columna***, vinul este neutral, corpolent, de culoare galben – verzui;
- ***Aligoté***, vinul se caracterizează prin aciditate viguroasă, echilibru si armonie, este un vin sobru, iar caracteristica principală este gustul de pamânt; are o culoare galben-verzui;
- ***Aromat de Iaşi,*** vin de culoare galben-pai, cu aromă florală
- ***Rkatiteli***, vinul are o culoare galben-pai, este uşor, suplu şi proaspat. Are un buchet suav, cu nuanţe de miere şi un gust fin şi echilibrat;
- ***Saint Emilion***, vinul are o culoare galben – verzui, neutral, subtire
- ***Pinot Noir****, vinurile* sunt catifelate, mai puţin aspre decât cele de Cabernet Sauvignon şi Merlot şi se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât şi cu rest de zahar;
- ***Cabernet Sauvignon*** este cel mai renumit soi de struguri roşii pentru vin, caracterizat printr-o mare acumulare de culoare şi arome de fructe de pădure. Vinul exprimă potenţialul de soi printr-o aromă puternică, de afine, mure dar şi cu note de ciocolată datorită taninurilor blânde. Gustul, cu pronunţat caracter de soi, cu vigoare şi generozitate, este armonios, lipsit de asperităţi şi o prelungă senzaţie post-gust;

- ***Fetească Neagră*** este un soi autohton care atinge apogeul calităţilor în anii de recoltă favorabili. Culoarea roşu intens şi aroma de fructe de pădure conferă robusteţe iar gustul este apropiat de cel al prunelor uscate. Din soiul Fetească Neagră se obţine un vin moderat de alcoolic, nu prea acid şi cu un conţinut bun în extract, ce se impune prin echilibru şi armonie. Gustul savuros, rafinat şi însoţit de o nuanţă de catifelare şi onctuozitate asigură vinului, alături de culoare şi buchet, originalitate şi autenticitate. Amprenta podgoriei se regăseşte în corpolenţa vinului, în blândeţea gustativă şi în nota în plus de prună uscată faţă de alte zone viticole;
- ***Merlot,*** vinul se bucură de o bună reputaţie, este un vin ales, delicat, vin cu fructuozitate, prezintă o culoare roşu – rubiniu. Rubiniul Merlot sugerează olfactiv aroma de zmeură proaspată;
- ***Syrah***, este un vin consistent, plin, uşor picant, savuros, taninos, cu aromă de cireşe negre; culoarea este roşu închis;
- ***Burgund mare***, vinul are o personalitate anume, dar este echilibrat, cu extractivitate şi intensitate colorantă medie (roşu violaceu). Are un caracter olfactiv plăcut de coacaze roşii, merişor, mure şi afine;
- ***Băbească neagră***, vinul este consistent, echilibrat, băubil, plăcut, nu prea alcoolic, cu aromă de fructe proaspete, roşu-granat cu nuanţe violacee;
- ***Novac***, este un vin roşu – rubiniu, cu buchet de afine, arome picante de cuişoare, piper negru;
- ***Mamaia***, soi nou creat la SCDVV Murfatlar prin hibridare intraspecifica intre Merlot si Muscat Ottonel; este brevetat in 1991. Vinul cu o coloratie si textură aparte, este bine echilibrat, usor extractiv şi cu o aromă discretă.
- ***Cristina*** vinul este de un roşu violaceu, echilibrat, cu o tărie alcoolică medie, cu aromă de fructe negre proaspete;
- ***Alicante Bouschet***, vinul este caracterizat printr-o intensitate colorantă forte mare ce dă senzaţia de netransparent, de tărie alcoolică medie, echilibrat, oarecum aspru (datorită conţinutului în compuşi fenolici).

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticla, butelii PET, sistem bag-in-box sau ambalaje multistrat, cu capacităţi de maxim 60 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.

În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opţională.

2. La etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a) denumirea de vânzare : vin cu indicaţie geografică;
b) indicaţia geografică : „Colinele Dobrogei";
c) conţinutul în zaharuri, exprimat ca glucoză si fructoză, in funcţie de tipul vinului: sec, demisec, demidulce, dulce;
d) tăria alcoolică dobândită a vinului, exprimată în procente şi în volume;
e) volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
f) indicarea îmbuteliatorului sau al producătorului;
g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
h) menţiunea „conţine sulfiţi";
i) numărul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.).

3. În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" pot fi folosite şi următoarele **indicaţii facultative:**

a) marca de comerţ, cu condiţia ca ea sa nu creeze confuzii cu indicaţia geografică;

b) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
c) denumirea soiului, daca vinul a fost obţinut din cel puţin 85% din soiul respectiv;
d) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
e) 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: temperatura, asociere cu mancaruri şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

f) codul de bare al produsului;
g) simbolul comunitar ce indică indicaţia geografică;
h) menţiunile tradiţionale "rezervă" (în cazul vinurilor maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticlă timp de cel puţin 6 luni) sau "vin tînar" (în cazul vinurilor introduse pe piaţă inainte de sfârşitul anului în care au fost obţinute).

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie poate face data ambalării sau numărul 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 sa fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. EXAMINAREA CALITATIVĂ A VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ ŞI CERTIFICAREA LOR

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei" este realizată de către comisia de examinare constituită la nivelul indicaţiei geografice. Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziţia fizico-chimică, calitatea organoleptică şi disciplina tehnologică.
Procedura de examinare calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică cuprinde următoarele etape:

- Formularea cererii de examinare calitativă a lotului de vin;
- Analiza fizico-chimică a lotului de vin;
- Analiza organoleptică a lotului de vin;
- Evaluarea criteriilor de calitate a vinului;
- Formularea deciziei.

Vinurile care au fost certificate de către comisiile de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicaţia geografică „Colinele Dobrogei".

XIV. DECLASAREA VINULUI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ „COLINELE DOBROGEI"

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei menţiuni rezervată vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei".
Procedura de declasare a vinurilor cu indicaţie geografică este deschisă în următoarele cazuri:

a) la cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;
b) în cadrul comisiei de examinare calitativă a vinurilor;
c) la cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Operatorul economic căruia i s-a declasat vinul poate face contestaţie asupra deciziei luate în termen de 15 zile. Contestaţia va fi adresată O.N.V.P.V.

Pe baza rezultatelor expertizei, O.N.V.P.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile de la înregistrarea contestaţiei. Operatorul economic în cauză va înscrie în evidenţele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V.
În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu indicaţie geografică la alte categorii.

XVI. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea indicaţiei geografice „Colinele Dobrogei" este Oficiul Naţional al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.
Adresa Inspectoratului Teritorial: Jud. Constanta, Loc. Cernavoda, Str. Unirii, Bl. M 9, Sc. 1, Ap. 3
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 şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zahăruri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total.

b) examinarea organoleptică a vinurilor, 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 realizată de către comisia de examinare. Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, reprezintă o combinaţie între eşantionare şi controlul sistematic în toate fazele de producţie.
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control 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 cunoştinţă operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Prezentul caiet de sarcini poate fi modificat în următorii ani pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice din domeniu, în special de cele cu aplicabilitate în obţinerea vinurilor cu indicaţie geografică „Colinele Dobrogei", cu respectarea legislaţiei comunitare şi nationale pentru indicaţii geografice.