Ref. Ares(2011)1331511 - 09/12/2011

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

I. Definiţie

Vinul cu denumire de origine controlată „AIUD” este produsul care se obţine în perimetrul podgoriei AIUD, delimitată geografic conform normelor naţionale. Tăria alcoolică dobandită a vinurilor obţinute în această regiune trebuie să fie de minimum 11% vol.

II. Legătura cu aria geografică

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

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „AIUD” este asigurată 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 zona B.

Podgoria „AIUD” este situată la nord de podgoria Alba, dispersându-şi plantaţiile pe o întinsă arie colinar-deluroasă de o parte şi de alta a Culoarului Mureşului mijlociu şi a Culoarului Arieşului inferior. Prin poziţia sa în vestul Podişului Transilvaniei, între paralelele de 46°16' (Beţa) şi 46°42' (Frata) latitudine nordică (Aiudul fiind pe paralela de 46°19'), beneficiază de condiţii bio-pedo-climatice apropiate de ale celorlalte podgorii central-vestice transilvane (Alba, Sebeş-Apold, Târnave).

II.1 Relieful.

Relieful se impune prin cele două tipuri distincte morfogenetice: dealurile cu coamele şi versanţii lor, ca forme predominant sculptate şi culoarele depresionare ale Mureşului şi Arieşului ca forme predominant de acumulare.

Dealurile şi colinele constituie forma dominantă în aria podgoriei şi pe versanţii lor sunt diseminate majoritatea trupurilor viticole. Ele sunt reprezentate prin:

- Dealurile piemontane ale Trascăului, situate în vestul Culoarului Mureşului, se cuprind aici prin partea lor nordică, respectiv Dealurile Aiudului, continuate spre NE cu Dealurile Măhăceni-Călăraşi, dealuri care coboară lent de la 600-500 m la 300 m în culoar;
- Dealurile Târnavelor de NV, respectiv Dealurile Lopadei-Fărău, ce descind mai prelung sau mai abrupt de la 500 m la 300 m spre Culoarul Mureşului;
- Colinele Tritenilor (Luduşului) de la extremitatea sud-vestică a Câmpiei Transilvaniei, cu altitudini de 300-400/500 m;
- Culoarul Mureşului, dintre confluenţele cu Arieşul şi Aiudul, are lărgimi de 2-4 km şi este vădit asimetric, cu flancul drept însoţit de terase cu poduri largi şi frunţi mai mult sau mai puţin atenuate, iar flancul stâng mai puternic înclinat (5-15°);
- Culoarul Arieşului, din aval de Moldoveneşti până la confluenţa cu Mureşul.

Cadrul natural participă cu toate componentele sale la realizarea unui mediu ecologic cu valenţe autentice pentru viticultură.

Hidrografia are în Mureşul mijlociu şi Arieşul inferior singurii colectori. Mureşul primeşte pe dreapta pâraiele semipermanente sau temporare dinspre D. Măhăcenilor şi Aiudul dinspre flancul estic al Trascăului, singurul cu scurgere permanentă şi debit mai consistent. Pe stânga, dinspre Podişul Târnavelor, este alimentat de ape scurte, cu scurgere torenţial-temporară, între care doar Fărău şi Râtu sunt mai însemnate. Arieşul, ce confluează cu Mureşul primeşte pe dreapta pâraiele: Moldoveneşti, Plăeşti şi Bădeni, iar pe stânga: Hăşdate, Valea Racilor, Valea Florilor, Valea Lată şi Bolduţ, toate cu scurgere permanentă, dar cu debite reduse şi mari variaţii sezoniere. Rezultă că principalul aport de ape curgătoare revine Mureşului şi Arieşului, cu debite bogate.

Climatul se dovedeşte esenţial al ecosistemului viticol de aici, el este de tip moderat continental în varianta transilvană şi de nuanţă foehnică, fiind sub influenţa acestui benefic proces ce se manifestă la periferia estică a Munţilor Apuseni. Singurul inconvenient îl constituie iernile temporar geroase, când rezistenţa corzilor viţei de vie este pusă în pericol dacă nu sunt cel puţin semiprotejate, dar verile călduroase, primăverile timpurii şi toamnele prelungi permit o bună dezvoltare vegetativă şi o completă maturare reziniferă.

II.2 Regimul termic.

Temperatura medie anuală variază pe văi între 9,3°C la Aiud, 8,6°C la Câmpia Turzii, 8,4°C la Turda şi 8°-9°C pe coamele deluroase. Regimul temperaturilor medii anuale ne indică o amplitudine medie anuală în jur de 24°C, între - 3,5°C la Aiud, - 4,4°C la Turda, - 4,8°C la Câmpia Turzii în ianuarie şi 20,3°C la Aiud, 19,5°C la Câmpia Turzii şi 19,3°C la Turda în iulie.

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. De asemenea în perioda de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază în jurul mediei de 23 ºC, iar cele din timpul nopţii în jurul mediei de 12 ºC. Cei doi factori determină creşterea continuă a conţinutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce ramânând constantă sau aproape constantă.

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.

Precipitatiile atmosferice se înscriu cu o medie de 550 mm/an pe fundul Depresiunii Turzii (538,7 la Câmpia Turzii, 552 la Turda) şi 600-700 mm în Culoarul Mureşului (615 la Aiud), cu maximul în mai-august şi un minim prelungit de toamnă-iarnă – când sunt predominant sub formă de ninsoare (25-30 zile), stratul de zăpadă durând (35-50zile).

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

II.4 Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria AIUD prezintă soluri aparţinând a două clase: argiluvisoluri şi molisoluri cernoziomice, mai mult sau mai puţin etajate.

Argiluvisolurile sunt dominante în etajul deluros al pădurilor de foioase, de o parte şi de alta a Culoarului Mureşului şi sunt reprezentate prin diverse tipuri de soluri brune, respectiv brune argiloiluviale, brune luvice (podzolite), brune eumezobazice, local cu slabă pseudogleizare, în aria cărora se includ şi areale de pseudorendzine (pe substrate mai argiloase), în timp ce molisolurile

cernoziomice, întâlnite fragmentar pe terasele mijlocii, inferioare şi glacisurile svântate din lungul Culoarului Mureşului, sunt aproape exclusive pe terasele, glacisurile şi colinele joase din Depresiunea Turzii. Marea majoritate a acestor soluri zonal etajate dispun de proprietăţi fizice şi biochimice corespunzătoare cerinţelor viticole, îndeosebi prin textură (predominant mijlocie), conţinut de humus (2,5-4%), reacţie slab acidă (pH=6,3-6,8), grad de saturaţie în baze (V=70-85%) şi elemente de strictă necesitate nutritivă (NPK).

Dintre solurile intrazonale, un procent apreciabil (15-20%) îl deţin regosolurile şi erodisolurile de pe versanţii afectaţi de active procese denudaţionale. Important este însă ca exploatarea viticolă a acestor versanţi să se facă prin măsuri antierozionale şi agrochimice, îndeosebi prin terasare şi fertilizare.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido-reducătoare şi enzimatice, permiţând menţinerea în condiţii de calitate a stării de sănătate a strugurilor precum şi a aromelor specifice soiurilor.

Viţa de vie în Podgoria Aiud este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultură şi vinificaţie au fost o preocupare majora a podgorenilor.

Vinurile din Podgoria Aiud, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului şi vinificatorului.

III. Delimitarea geografică şi administrativă pentru producerea vinurilor cu D.O.C. „AIUD''

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „AIUD" cuprinde următoarele localităţi situate în:

judeţul ALBA:

- municipiul Aiud- localităţi componente: Aiud, Gârbova de Jos, Gârbova de Sus, Gârboviţa, Ciumbrud, Sâncrai;
- Comuna Lopadea Nouă - sate Lopadea Nouă, Beta, Băgău, Ciuguzel, Odverem;
- Comuna Mirăslău -sate Mirăslău, Decea;
- Oraş Ocna Mureş, localitati componente Ocna Mureş, Uioara de Sus, Uioara de Jos;
- Comuna Hopârta -sate Hopârta, Silivaş;
- Comuna Rădeşti -sate Rădeşti, Leorinţ;

2. Denumirea de origine controlată "AIUD" poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CIUMBRUD, SÂNCRAI, LOPADEA NOUĂ, CIUGUZEL, UIOARA.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile albe:

- Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chardonnay, Neuburger, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint.

V. Producţia de struguri maxim (kg/ha)

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

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
	kg/ha	kg/ha	kg/ha
Pinot Gris	12000	10000	8000
Muscat Ottonel	12000	10000	-
Sauvignon	12000	-	-
Chardonnay	10000	-	-
Riesling de Rhin	10000	-	-
Riesling Italian	14000	-	-
Neuburger	12000	-	-
Fetească Regală	14000	-	-
Fetească Albă	14000	-	-
Furmint	14000	-	-
Traminer Roz	12000	10000	8000

VI. Randament (hl/ha)

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

Soiul	D.O.C.-C.M.D.	D.O.C.-C.T.	D.O.C.-C.I.B.
	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha
Pinot Gris	80	66	53
Muscat Ottonel	80	66	-
Sauvignon	80	-	-
Chardonnay	66	-	-
Riesling de Rhin	66	-	-
Riesling Italian	93	-	-
Neuburger	80	-	-
Fetească Regală	93	-	-
Fetească Albă	93	-	-
Furmint	93	-	-
Traminer Roz	80	66	53

VII. Calitatea strugurilor la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă.

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:
  - D.O.C. – C.M.D. - minim 155 g/l
  - D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l
  - DOC – 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 cand producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile D.O.C.
- 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 controlata „AIUD" se încadrează în zona viticola B. Strugurii pentru obţinerea vinurilor D.O.C. provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

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 D.O.C. 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, destinat obţinerii de vinuri DOC poate fi făcută după cum urmează :

a) prin adaos de must de struguri concentrat, obţinut din struguri produşi in acelaşi areal viticol delimitat pentru D.O.C. "Aiud";
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., vă 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.

Îndulcirea

Îndulcirea unui vin cu denumire de origine "AIUD" 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. „Aiud".
- 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 producţie.

X. Tehnologia de obţinere a vinurilor D.O.C. „ Aiud"

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturităţii depline, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor DOC, manual sau mecanizat. La crama se face recepţia calitativa şi cantitativă. Strugurii se basculează în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare si limpezire, după care se desciorchinează. Mustuiala este protejata cu o soluţie de 6% SO_2, pâna la o concentraţie de 30g/hl, apoi ajunge în presă. Se separă mustul ravac de mustul de presa; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaţionale, timp de 18-20 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă după decantare se filtrează, iar mustul rezultat în urma filtrării se amestecă cu partea limpede. Mustul limpede se însămânţează cu levuri selecţionate.

Fermentarea are loc la o temperatura de 16 - 18 °C. Dupa fermentarea vinului nou se face corecţia de SO_2 până la 30-35 mg şi plinul vaselor, bentonizare, 0.5-1 gr/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 „AIUD" este asemănătoare cu a celor nearomate cu o singura 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.

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 AIUD .

XII. Caracteristicile analitice şi organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „AIUD''

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

In funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine "AIUD" se pot obţine o varietare mare 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. AIUD 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
- extract sec nereducător: minim 17 g/l

-zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză în funcţie de tipul vinului:

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

* demisec: maxim 12 g/l sau 18 g/l, cu condiţia ca diferenta 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: 200 mg/l;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conţinut de zaharuri exprimat ca glucoză şi fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l : maxim 250 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 50 mg/l.

b)Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile obţinute în Podgoria AIUD sunt caracterizate prin prospeţime, vinozitate şi fructuozitate, cele obţinute din soiuri albe aromate şi semiaromate au o pregnantă caracteristică de soi.

- Fetească regală - vin apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Este un vin alb cu reflexe-verzui, până la galben – pai. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospeţime, vioiciune. Exprimă bine potenţialul soiului şi al podgoriei, poate fi folosit la realizarea vinurilor spumante.

-Sauvignon blanc – vin de calitate, are culoare galben – verzuie până la galben – pai, se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee, echilibrat, suplu, armonios constituit.

-Riesling italian, vin de calitate, galben-verzui, cu reflexe galben-pai spre galben-auriu, cu o prospeţime şi fructuozitate aparte. Arome tipice soiului, cu aciditate ridicată, bine corelată cu gradul alcoolic şi extractul, ce dau un vin elegant, fin, echilibrat.

-Muscat Ottonel – vin galben – verzui spre galben-auriu sau chiar chihlimbarie, realizează arome fine şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte. Este un vin plin, corpolent, armonios, cu o plăcută rotunjime şi nuanţă de catifelare.

-Traminer roz- vin de culoare galben-verzuie până la galben-pai sau auriu-roşcat, cu miros şi aromă apropiate de mirodenii. Echilibrat, onctuos, persistent şi corpolent.

-Fetească albă, vin galben-verzui, cu reflexe galben-pai sau galben-auriu, catifelat şi corpolent, extractiv, rotund. Este preferat pentru mirosul şi parfumul său floral, discret evidenţiate. Vinul este înzestrat cu o aciditate vioaie.

-Pinot gris - vin cu aromă fină, gust dulce-amărui uşor condimentat. Se impune prin bogăţia în componente şi extractivitate. Savoarea bogată şi complexă, dă o notă personală vinului de Pinot gris, fiind echilibrat şi armonios.

- Neuburger – are o culoare galben verzui, cu frumoase nuante aurii. Este un vin amplu, complex, cu arome fine de citrice, care exprima fidel legătura dintre podgorie, soi şi vin.

- 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.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben-verzui până la galben – pai, în raport cu vârsta şi tehnologia de producere, este mai cunoscut ca vin sec, rareori ca demisec sau demidulce. Fineţea şi delicateţea sa sunt date de mirosul şi aroma de caise coapte, cu gust uşor aromat susţinut de o nuanţă răcoritoare.

-**Chardonnay** vin ce prezintă mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă.

XIII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1 . Ambalare şi prezentare

-Vinul cu D.O.C. AIUD poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.
-Este permisă comercializarea în vrac catre îmbuteliatori din acelaşi areal viticol delimitat.
-Pentru livrare la export si intracomnitar vinurile cu denumire de origine controlată AIUD se prezintă în stare îmbuteliată.

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

b) Îmbutelierea vinurilor cu D.O.C. „Aiud" 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 "Aiud."

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 "Aiud" 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 „Aiud''
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 imbuteliatorului

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

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

1)denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată”Aiud”:
-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;
3) denumirea exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiţia de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
4) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
5) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
6) 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.
7) codul de bare al produsului
8) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine
9) distinctii acordate, numai pentru lotul in cauza
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 .

X IV. Menţiuni tradiţionale

- Vinurile cu denumire de origine controlată ”Aiud” pot purta următoarele menţiuni tradiţionale: C.M.D. – cules la maturitatea deplină, C.T. – cules târziu, C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor, date de conţinutul în zaharuri la recoltare a strugurilor în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini şi pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”Aiud”.
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..

XV. Declasarea vinurilor cu denumire de origine controlată “AIUD”

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ” AIUD” 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, inspectoratul teritorial al 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 desemnata pentru controlul si gestiunea denumirii de origine controlata „Aiud" este **Oficiul National 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 D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlata „Aiud" se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de catre 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 „Aiud"; 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 „Aiud”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.