Ref. Ares(2011)1331962 - 09/12/2011

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

I. Definiţie

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

II. Legătura cu aria geografică

Denumirea de origine controlată „ALBA IULIA” 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 controlata „ALBA IULIA” 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 încadrata în zona viticolă B.

Podgoria este situată pe versanţii, terasele şi glacisurile dealurilor şi colinelor de o parte şi de alta a Mureşului, în condiţiile bio–pedo-climatice de mare favorabilitate ale hinterlandului municipiului Alba Iulia. Coordonatele matematic-geografice între care se plasează aceste plantaţii sunt paralele de 46°00' (Vinţu de Jos) şi 46°14' (Stremţ) latitudine nordică, Alba Iulia fiind situată la intersecţia paralelei de 46°04' lat. N cu meridianul de 23°35' long. E.

II.1 Relieful.

Relieful este predominant deluros, reprezentat în principal prin Dealurile Trascăului la vest şi Dealurile Secaşelor la est, separate de Culoarul Mureşului.

Dealurile Trascăului sunt prelungiri ale muntelui spre Culoarul Mureşului, prelungiri deluroase ce coboară de la 600 – 500 m la 400-300m unde capătă aspect colinar, cu văi relativ largi, cu pante domoale şi procese denudaţionale moderate până la slabe (3°-8°).

Plantaţiile viticole sunt situate pe terasele văii Mureşului, unde sunt condiţii pedoclimatice foarte favorabile pentru viţa de vie, împotriva vânturilor, brumelor târzii de primăvară şi a brumelor timpurii de toamnă.

Hidrografia – apele curgatoare se dirijează în totalitate spre Mureş, pâraie ce descind din M-ţii Trascăului, văile (Târnava şi Sebeş) de la limita nordică şi sudică a Dealurilor Secaşelor.

Apele freatice cantonate în lunci, baza teraselor, piemonturi sau glacisuri, ca şi cele din formaţiunile podişului de la est sunt discontinui spaţial şi cu volum variabil în timp, dar, ca şi apele curgătoare, oferă cantităţi suficiente şi de apreciabilă calitate pentru necesităţi agroindustriale.

Climatul general este moderat continental, cu ierni reci şi veri relativ calde şi umede, dar continuate cu toamne calde, lungi până în octombrie inclusiv, favorabile maturării strugurilor.

II.2 Regimul termic.

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 Alba Iulia este de 9,5°C, iar în centrul viticol Ighiu 9,3°C, mai crescută cu 0,5 – 0,3°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, dar şi efectul proceselor de foehnizare a maselor de aer vestice şi nord-vestice în coborârea lor dinspre M-ţii Apuseni spre Culoarul Mureşului, sunt elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obţinute. De asemenea in perioda de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variaza in jurul mediei de 23 ºC iar cele din timpul noptii in jurul mediei de 12 ºC. Cei doi factori determină creşterea continua a conţinutului de zahar din struguri, aciditatea se reduce rămânând 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 (537 la Alba Iulia, 569 la Ighiu), cu maximul în mai-august şi un minim prelungit de toamnă-iarnă – când sunt predominant sub formă de ninsoare, stratul de zăpadă durând (30-50zile).

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 ALBA prezintă o mare varietate de tipuri şi subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, la care se asociază, în forme tipice şi molice pe coamele şi versanţii slab înclinaţi ai dealurilor şi colinelor, sau divers erodate pe pantele mari ale acestora, cu areale mai mari sau mai mici de pseudorendzine, cernoziomuri levigate pe podurile teraselor mijlocii şi inferioare, sau regosoluri pe versantul mai intens erodat şi relevant de pe stânga Mureşului. Cele mai bune pentru cultura viţei de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice şi luvice datorită texturii mijlocii şi prin proprietăţi biochimice.

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. Aciditatea ridicată a mustului constituie un factor important în operaţiile de limpezire a mustului şi mai târziu un accelerator al procesului de fermentare.

Viţa de vie in Podgoria ALBA este cunoscută încă din cele mai vechi timpuri. De-a lungul timpului în podgorie lucrările din vie, soiurile cultivate, tehnologia din viticultura şi vinificaţie au fost o preocupare majora a podgorenilor. A fost o concurenţă continuă în realizarea celor mai frumoase plantaţii, a cultivării celor mai renumite soiuri, a realizării celor mai bune vinuri. Din aceasta continua concurenţă a câştigat vinul şi consumatorul.

Vinurile din Podgoria ALBA 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.

III. Delimitarea geografica şi administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată „ALBA IULIA“ cuprinde următoarele localităţi situate în jud. Alba :

- Municipiul Alba Iulia, cu localitătile: Alba Iulia, Bărăbanţ, Micesti, Oarda, Pâclişa

- comuna Berghin, cu satele: Berghin, Ghirbom, Henig, Straja
- comuna Sântimbru, cu satele: Sântimbru, Totoi, Dumitra;
- comuna Ciugud cu satele: Ciugud, Drâmbar, Hăpria, Teleac.

- comuna Ighiu, cu satele Ighiu, Bucerdea Vinoasă, Ighiel, Şard, Ţelna;
- comuna Cricău, cu satele Cricău, Craiva, Tibru;
- comuna Galda de Jos, cu satele Galda de Jos, Galda de Sus, Mesentea, Benic.

Denumirea de origine „ALBA IULIA“ poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: CETATE, SÂNTIMBRU, COASTA CALDĂ, IGHIU, ŞARD, ŢELNA, BUCERDEA VINOASĂ, CRICĂU, GALDA.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu denumire de origine controlata „ ALBA IULIA ” sunt urmatoarele:

- **Soiuri albe:** Traminer Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Neuburger, Riesling Italian, Fetească Regală, Fetească Albă, Furmint.

V. Producţia de struguri

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

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

VI. Randament (maxim hl/ha)

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

Soiul	C.M.D.	C.T.	C.I.B.
	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha	Maxim hl/ha
Pinot Gris	80	66	52
Muscat Ottonel	80	66	
Sauvignon	80		
Riesling Italian	92		
Neuburger	80		
Fetească Regală	92		
Fetească Albă	92		
Furmint	92		
Traminer Roz	80	66	52

VII. Calitatea strugurilor la recoltare

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă. Este interzisă mustuirea lor 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:

D.O.C. – C.M.D. -la un continut în zaharuri corespunzător momentului maturităţi depline, dar mai mare de 155 g/l
D.O.C. – C.T. – minim 220 g/l
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 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 si tratamentele admise

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

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „ALBA IULIA“ se încadrează în zona viticola B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.Strugurii pentru obtinerea vinurilor D.O.C. provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

Îmbogaţirea

În anii viticoli nefavorabili, caracterizati prin alternanta temperaturilor ridicate cu cele coborate, grindina, ploi prelungite, seceta prelungita, ceata prelungita, se poate practica mărirea

tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului partial fermentat sau/si a vinului aflat in fermentatie .

Mustul ce va fi supus imbogatirii destinat obtinerii de vinuri D.O.C. trebuie sa aiba un continut minim in zaharuri de 155 g/l pentru D.O.C.-C.M.D..

Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri , mustului partial fermentat sau a vinului in fermentatie, destinat obtinerii de vinuri D.O.C. poate fi făcută după cum urmează :

a) prin adaos de must de struguri concentrat, obtinut din struguri produsi in acelasi areal viticol delimitat;
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.

Îndulcirea

Îndulcirea vinului este permisă numai dacă se efectuează cu unul dintre produsele următoare:

- must de struguri sau must de struguri concentrat, care provine din arealul delimitat pentru D.O.C. Alba
- 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 trebuie efectuată în conformitate cu legislatia in vigoare.

X. Tehnologia de obţinere a vinurilor cu D.O.C. „ ALBA IULIA”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg dupa atingerea momentului maturităţi depline, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizarii 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 în presă. Se separă mustul ravac de mustul de presă; 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 ramasă după decantare se filtrează cu filtrele cu vacuum, 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. După fermentarea vinului nou se face corecţia de SO_2 până la 30-35 mg şi plinul vaselor, urmată de o 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 fac filtrari mai fine, se refrigerează (se condiţionează) după care se transferă la îmbuteliere conform cerinţelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată „ALBA IULIA” aromate este asemănatoare 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 ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearomate.

XI. Caracteristicile analitice şi organoleptice ale vinurilor cu D.O.C.„ALBA IULIA''

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

În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine ALBA IULIA se pot obţine o varietare 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 D.O.C. "ALBA IULIA" trebuie să prezinte urmatoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică dobandită : minim 11 % in volume
- 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, in 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 decat 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 decat 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:

Vinurile cu D.O.C. "ALBA IULIA" 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).

- Fetească regală, defineşte potenţialul oenologic al podgoriei ALBA, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibrul si armonie. Datorită climatului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospeţime, vioiciune.

-**Sauvignon** este vinul de înaltă calitate, care se caracterizează printr-o aromă vegetală herbacee ce-l face distinct, constituind puntea de legatură 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 onctuozitate 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 savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin fineţea aromelor, Muscatul Ottonel de Alba Iulia, realizează arome fine şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte. Este un vin plin, armonios, cu o plăcută rotunjime şi nuanţă de catifelare.

-Traminer roz- 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. Vinul este înzestrat cu o aciditate vioaie, rotund şi catifelat.

-**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 de Alba Iulia, fiind echilibrat.

- 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. Dupa o maturare in vas de lemn si invechire la sticla, devine catifelat si deosebit de placut.

- **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.

XII. Condiţiile de comercializare

1. Ambalare, etichetare şi prezentare

-Vinurile cu D.O.C. ALBA IULIA 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 si intracomnitar vinurile cu denumire de origine controlată Alba Iulia se prezintă în stare îmbuteliată.

a) 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 controlata "ALBA IULIA"
   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. „ALBA IULIA" 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) Ca exceptie, cu notificarea O.N.V.P.V., cu avizul organizaţiei de producători de vin cu denumire de origine controlată din arealul respectiv, 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 ALBA IULIA se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

1. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată însoţită de menţiunea tradiţională C.M.D.,C.T., C.I.B. abreviată sau nu
2. numele denumirii de origine controlată ,,ALBA IULIA''
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie,
4. tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente volume;

5. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Aceste date se înscriu, prin marcare, pe oricare din elementele de etichetare (eticheta, contraeticheta, capsulă, etc).
6. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
7. menţiunea "Conţine sulfiţi
8. menţiunea "produs în Romania"
9. numele şi adresa îmbuteliatorului.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului si mentiunea « conţine sulfiţi ».

La etichetare folosesc următoarele **indicaţii facultative:**

1. denumirea soiului/soiurilor in cazul vinului cu denumire de origine controlată ALBA IULIA:

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

3. denumirea exploatării viticole (domeniului) 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 indică denumirea de origine

9. distinctii acordate , numai pentru lotul in cauza – din norme

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

XIII. Menţiuni tradiţionale

Vinurile cu denumirea de origine controlată „ALBA IULIA", 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. „ALBA IULIA". 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.-

XIV. Procedura de declasare a vinurilor

Declasarea unui vin cu denumire de origine controlata ALBA IULIA, se face în urmatorele situaţii:

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.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, ONVPV 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.

XV. Autoritatea de control şi controlul respectării specificaţiilor produsului

Autoritatea cu competenţe de control al vinului cu denumire de origine controlată este Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, Tel.: 0040 0258 710288, email: tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri, 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 „ALBA IULIA" 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 „ALBA IULIA"; 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 „Alba Iulia”, în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.