Ref. Ares(2011)1333354 - 09/12/2011

# CAIET DE SARCINI
## pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată „SEBEŞ-APOLD”

### I. Definiţie

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

### II. Mediul geografic

Denumirea de origine controlată „SEBEŞ-APOLD” 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 „SEBEŞ-APOLD” este asigurată în primul rînd de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie, întreaga zona fiind satisfăcător de substanţe încadrată în zona viticolă B.

Podgoria „SEBEŞ-APOLD” este situată în sud-vestul Podişului Transilvaniei, respectiv în depresiunile colinar-deluroase ale Sebeş-Secaşului şi Apoldului de la contactul Podişului Secaşelor cu M-ţii Şurianului-Cindrelului din Carpaţii Meridionali. Prin situarea sa în sudul paralelei de 46° latitudine nordică, este cea mai sudică podgorie din Podişul Transilvaniei, beneficiind de condiţii bio-pedo-climatice.

### II.1 Relieful

Relieful este reprezentat în primul rând prin interfluvii piemontane deluros-colinare, respectiv prelungirile nordice ale Dealurilor Orăştiei şi Gârbovei de la poalele M-ţilor Şurianu şi Cindrelu (ce coboară de la 600-500 m la 300-250 m) şi prelungirile sudice ale dealurilor-platou din Podişul Secaşelor. Versanţii tuturor acestor interfluvii, cu pante de 3°-15°, ce intersectează sedimente detritice neconsolidate, sunt afectaţi de active procese denudative, a căror frânare implică măsuri complexe antierozionale şi o utilizare adecvată, majoritatea viilor sunt dispersate.

Relieful sculptural deluros-colinar este asociat cu formele reliefului de acumulare din lungul văilor principale: terase, glacisuri coluvio-proluviale şi albii majore. Acestea oferă terenuri excelente pentru viticultură.

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

**Hidrografia** regiunii are ca unic colector Mureşul mijlociu din aval de Alba Iulia (200-220 m alt. abs.) şi ca principal afluent Sebeşul unit cu Secaşul. Toate aceste ape sunt bicarbonatate şi cu mineralizare redusă (100-500 mg/l) şi deci, de bună calitate. Întreaga regiune este bine aprovizionată cu apă.

**Climatul** este tipic temperat, moderat continental, la nivelul dealurilor şi cu nuanţe de excesivitate pe fundul culoarelor Mureşului şi Sebeş-Secaşului. Cu ierni aspre si geroase, veri relativ calde, primăveri timpurii, dar continuate cu toamne calde, pană în octombrie inclusiv, asigurând astfel condiţii pentru o bună dezvoltare vegetativă a viilor şi o deplină coacere a 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 Sebeş este de 9,3°C, mai crescută cu 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, elemente care se răsfrâng favorabil în calitatea vinurilor obţinute. De asemenea, in 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 rămânând constantă sau aproape constantă. Mediul oxido - reducător din struguri devine favorabil creşterii calitative a conţinutului în arome libere şi legate, care va înregistra valori ridicate la sfârşitul perioadei de coacere.

### II.3 Regimul de umiditate

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

Precipitatiile atmosferice se înscriu cu o medie de 550-600 mm/an (550 pe Culoarul Mureşului, 569 mm la Sebeş, 600-650 mm pe culmile deluroase şi în Depresiunea Apoldului, cu maximul în mai-august şi minimul prelungit din septembrie până pe timpul iernii – când sunt predominant sub formă de ninsoare (30-60zile).

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 Sebeş-Apold prezintă o mare varietate de tipuri şi subtipuri de sol: argiluvisolurile, reprezentate prin soluri argiloiluviale brune şi brune podzolite, cu intercalări de pseudorendzine, pe terasele din lungul văilor molisolurile cernoziomice, respectiv cernoziomurile levigate, local gleizate. Toate aceste soluri se comportă bine şi foarte bune ca substrat edafic pentru viticultură, datorită avantajoaselor proprietăţi fizice şi biochimice prin conţinut de humus (2,5 - 4,5%), reacţia slab acidă-neutrală (pH = 6,3-6,9), grad ridicat de saturaţie în baze (V= 70-90%) şi în elemente nutritive.

Pe versanţii supuşi eroziunii mai intense şi solurile azonale, întâlnim regosolurile şi erodisolurile. Aceste soluri sunt preferate pentru cultura viţei de vie, datorită rolului său fixator prin înrădăcinare adâncă, amenajări de terase şi fertilizate. Trebuie avut în vedere însă pericolul clorozării.

Tipurile dominante de sol sunt solurile brune şi brune podzolite şi pseudorendzinele.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10 C, diminuează procesele oxido-reducatoare şi enzimatice, permitand menţinerea in 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 în Podgoria Sebeş-Apold 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 majoră 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 această continuă concurentă, a câştigat vinul şi consumatorul.

Vinurile din Podgoria Sebeş-Apold, poartă amprenta soiului, solului, microclimatului, a viticultorului şi vinificatorului , caracterizandu-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 geografică şi administrativă

Arealul delimitat pentru vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine controlată Sebeş-Apold cuprinde următoarele localităţi situate în:

judeţul ALBA:

- Municipul Sebeş- localităţi componente Sebeş, Rahău;
- Com. Daia Română- satul Daia Română;
- Com. Câlnic- satele Câlnic, Cut, Deal;
- Com. Gârbova- satele Gârbova, Reciu, Cărpiniş;
- Com. Şpring- satele Vingard, Şpring;

Denumirea poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: Câlnic, Gârbova, Săsciori, Pianu, Sălişte şi Şibot.

Judeţul SIBIU

- Com. Miercurea Sibiului - satele Miercurea Sibiului, Apoldu de Sus, Dobârca;
- Com. Ludoş- satele Ludoş, Guşu;
- Com. Apoldu de Jos- satele Apoldu de Jos, Săngătin;
- Com. Cristian - satul Cristian;
- Com. Sălişte- satele Aciliu, Amnaş, Sălişte;
- Com. Loamneş- satele Loamneş, Alămor, Armeni, Haşag, Mândra, Sădinca;
- Com. Păuca- satele Păuca, Bogatu Român, Broşteni, Presaca.

Denumirea poate fi completată sau nu, cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: Apoldu de Jos, Sălişte, Miercurea Sibiului.

## IV. Soiurile de struguri cultivate în podgoria "SEBEŞ-APOLD"

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

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

## V. Producţia de struguri (maxim kg/ha)

Producţia de struguri pe soiuri, in funcţie de menţiunea tradiţională utilizată, pentru obţinerea vinurilor cu D.O.C. este următoarea:

| Soiul | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
|---|---|---|---|
| | q/ha | q/ha | q/ha |
| Pinot Gris | 8000 | 7000 | 6000 |
| Muscat Ottonel | 8000 | 7000 | - |
| Sauvignon | 8000 | - | - |
| Riesling de Rhin | 8000 | - | - |
| Neuburger | 8000 | - | - |
| Fetească Regală | 12000 | - | - |
| Fetească Albă | 10000 | 8000 | - |
| Chardonnay | 8000 | - | - |
| Traminer Roz | 8000 | 7000 | 6000 |
| Riesling Italian | 10000 | | |

**VI. Randament (hl/ha)**

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

| Soiul | C.M.D. | C.T. | C.I.B. |
|---|---|---|---|
| | hl/ha | hl/ha | hl/ha |
| Pinot Gris | 54 | 47 | 40 |
| Muscat Ottonel | 54 | 47 | - |
| Sauvignon | 54 | - | - |
| Riesling de Rhin | 54 | - | - |
| Neuburger | 54 | - | - |
| Fetească Regală | 80 | - | - |
| Fetească Albă | 67 | 54 | - |
| Chardonnay | 54 | - | - |
| Traminer Roz | 54 | 47 | 40 |
| Riesling Italian | 67 | - | - |

**VII. Calitatea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. la recoltare**

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat .

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă. Este interzisă mustuirea lor în vasele de transport sau transportarea lor în saci din folie 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, “SEBEŞ-APOLD”;
- 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 conţinut în zaharuri corespunzător momentului maturităţii depline, de minim 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 - minim de 3 000 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 cu 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 tratamentele oenologice admise care se utilizează 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 încă în fermentaţie sunt cele prevazute de legislaţia în vigoare.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "SEBEŞ-APOLD" se încadrează în zona viticolă B. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

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

## X. Tehnologia de obţinere a vinurilor

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

Strugurii se culeg dupa atingerea momentului maturităţii depline, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu D.O.C., manual sau mecanizat. La crama 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% $SO_2$, pană la o concentraţie de 30g/hl, apoi ajunge in presă, printr-un sistem automat. Se separă mustul ravac de mustul de presă; mustul ravac se transvazează în cisterne, în vederea decantării gravitaţionale, timp de 18-20 h, după care partea limpede se trage în cisterne de inox cu fermentare dirijată.

Partea grosieră rămasă 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.

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

Fermentarea are loc la o temperatură de 16 - 18 °C. După fermentarea vinului nou se face corecţia de $SO_2$ pană la 30-35 mg şi plinul vaselor, urmată de o bentonizare, 0.5-1 gr/l în funcţie de rezultatele de laborator. 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 filtrări mai fine, se refrigerează (se condiţionează) după care se transferă la îmbuteliere conform cerinţelor.

Tehnologia de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată "SEBEŞ-APOLD" aromate este asemanatoare cu a celor nearomate cu o singură particularitate: aceea de a lasa 10-20,

chiar 30 de ore în functţe de soi, mustuială la macerare peliculară, după care urmează acelaşi ciclu tehnologic ca la vinurile cu denumire de origine controlată nearomate.

## XI. Menţiuni referitoare la metodele de producţie

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

Avand în vedere interesul din ce în ce mai mare pentru agricultura ecologică 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 "SEBEŞ-APOLD".

## XII. Caracteristicile analitice şi organoleptice ale vinurilor cu D.O.C. „SEBEŞ-APOLD''

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

În funcţie de soi, de condiţiile anului şi de momentul culesului, în denumirea de origine "SEBEŞ-APOLD" se pot obţine o varietare mare de vinuri, de la seci şi pană la dulci, oferind astfel o imagine elocventă a diversităţii calitative sub care se poate realiza producţia de vinuri.

### a) Caracteristicile analitice :

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică dobandită : minim 11 % în 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 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 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 generale:

Vinurile cu D.O.C. obţinute în podgoria "SEBEŞ-APOLD" 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 "SEBEŞ-APOLD", vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibru şi 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 .

-**Muscat Ottonel**, reprezintă vinul aromat savurat pentru aroma sa florală, datorată terpenelor, excelează prin fineţea aromelor de Muscatul Ottonel, realizează arome fine şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

- **Riesling de Rhin** – are o culoare galben verzui; cultivat corect, va oferi o savoare specifică şi complexă. Este un vin pretabil la învechire. Cu o aciditate mai ridicată, are aroma şi gust de grapefruit, include arome florale, arome de miere şi mosc.

**-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.

**-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.

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

**-Riesling italian -** vin de calitate, de culoare galben-pai spre galben - verzui, cu o prospeţime şi fructuozitate aparte, care îi conferă catifelare şi oncuozitate.

## XIII. Condiţiile de comercializare

Vinul poate fi comercializat către consumatorul final doar îmbuteliat cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

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

Pentru livrare la export şi intracomnitar vinurile cu denumire de origine controlată "Sebeş-Apold" se prezintă în stare îmbuteliata sau vrac.

Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului D.O.C. obţinut de producători persoane fizice/juridice, în cantităţi mai mari de 60 litri, sunt obligatorii documentele de însoţire şi buletinul de analiză emis de un laborator autorizat de MADR să efectueze analize oficiale.

La aceste documente se adaugă în mod obligatoriu avizul O.N.V.P.V. şi copii după certificatele de atestare a dreptului de comercializare.

## XIV . Ambalare, etichetare şi prezentare

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 "SEBEŞ-APOLD".

Îmbutelierea vinurilor D.O.C. "SEBEŞ-APOLD" se poate realiza în butelii de sticlă ambalaje multistrat sau ambalaje „ bag in box". Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

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.

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

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

1. denumirea la vanzare 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 "SEBEŞ-APOLD"
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie,
4. tăria alcoolică dobândită minimă 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 D.O.C. 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 depaşească 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 Romania"
9. numele şi adresa îmbuteliatorului.

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

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

**1)** Denumirea soiului/soiurilor în cazul vinului cu denumire de origine controlată "SEBEŞ-APOLD":

-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 plaiului pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;

**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)** codul de bare al produsului

**7)** simbolul comunitar ce indica denumirea de origine

**8)** distincţii acordate , numai pentru lotul în cauză

**9)** menţiuni facultative privind îmbutelierea la "castel", "podgorie", "proprietate"

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

## XV. Menţiuni tradiţionale

Vinurile cu denumirea de origine controlată "SEBEŞ-APOLD", pot purta urmatoarele 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. "SEBEŞ-APOLD":

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.-

## XVI. Procedura de declasare a vinurilor

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată " Sebeş-Apold" 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.

## XVII. Autoritatea de control si controlul specificatiilor produsului

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

Adresa Inspectoratului teritorial: O.N.V.P.V., Blaj, Str. Tudor Vladimirescu, Nr. 80, Tel.: 0040258/710288, email:tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată "SEBEŞ-APOLD" 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 „Sebeş-Apold".

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 „Sebeş-Apold", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.