CAIETUL DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu indicaţie geografică
"DEALURILE SĂTMARULUI"

I. Definiţie

Vinul cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului" se obţine din struguri recoltaţi de pe plantaţii de viţă de vie situate în arealul consacrat acestei destinaţii. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 10,0 % vol. Tăria alcoolică totală nu trebuie să depăşească 15 % vol.

II. Legatura cu aria geografica

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului" se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.
Factorul natural caracteristic este zona deluroasă a Maramureşului, care determină o anumită diminuare a resurselor de temperatură şi o suplimentare a regimului pluviometric. Iernile aici sunt mai blânde, iar terenurile viticole sunt bine însorite şi ocupă locuri adăpostite de vânturi şi curenţi reci.
Micşorarea remercabilă a nivelului temperaturilor medii ale aerului, cu 3-4 ^{o}C, în luna Septembrie, duce la păstrarea componentelor sensibile la temperaturi mai ridicate – arome, acizi – în struguri.

III. Delimitarea teritorială

1. Judeţul **Satu Mare**, arealul viticol Halmeu, ce cuprinde localităţile:
- Halmeu (satele Halmei şi Halmeu – Vii)
- Oraşu Nou (satele Oraşu Nou – Vii, Remetea Oaşului şi Oraşu Nou**)**
- Târna Mare (satul Târna Mare)
- Bătarci (satul Tămăşeni)
- Turulung (satul Turulung – Vii)

2. Judeţul **Maramureş**, arealul viticol Seini, ce cuprinde localităţile:
- Oraşul Seini (localitatea Seini, satele Săbişa şi Viile Apei)
- Cicârlău (satele Cicârlău şi Ilba)
- Tăuţii – Măgheruş (localitatea Tăuţii – Măgheruş, satul Băiţa)
- Municipiul Baia Mare (satul Săsar)
- Remetea Chioarului (satul Remetea Chioarului)
- Bicaz (satele Bicaz, Corni şi Ciuta)
- Băseşti (satele Băseşti şi Odeşti)
- Oarţa de Jos (satele Ortiţa şi Oarţa de Sus)
- satele Mânau, Arduzel, Someşu Uileac, Vilcea şi Tohat
- Asuaju de Sus (satul Asuaju de Sus)
- Şomcuta Mare (satele Vălenii Şomcutei şi Finteuşu Mare)

IV. Soiurile de struguri

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Mustoasă de Măderat, Furmint, Iordană, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări, din soiurile albe menţionate)
- soiuri roşii: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Sortiment roşu (care provine în diferite asamblări, din soiurile roşii menţionate)

V. Producţia de struguri

Producţia la hectar se va încadra în limita maximă de:
-150 q pentru soiul *Fetească regală, Iordană* şi *Mustoasă de Măderat*,
-125 q pentru soiurile *Fetească albă*, *Furmint, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare* şi
-100 q pentru soiurile *Muscat Ottonel*, *Pinot gris*, *Chardonnay, Sauvignon*, *Traminer roz*, *Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah.*

VI. Randamentul în vin

Randamentul în vin trebuie să se încadreze în limita maximă de:
- 95 hl / ha pentru vinurile albe şi
- 85 hl / ha pentru vinurile roşii si roze.

VII. Caracteristicile şi practicile culturale ale plantaţiilor viticole

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului" trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%.
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;
- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
- densitatea plantatiei : minim 3000 plante / ha,
- irigarea: 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 (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.
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).
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.
În plantaţiile din arealul cu indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului", producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin.
În acest scop ei trebuie să asigure întreţinerea taluzurilor pe terenurile terasate, curăţarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanţi, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare şi a zonelor de întoarcere.

VIII. Calitatea strugurilor la recoltare

Calitatea strugurilor la recoltare este stabilită pe baza conţinutului minim de zahăr de min. 136 g/l şi a stării fito-sanitare; diferenţiat, se poate admite în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentraţiei de zahăr.

IX. Tehnologia de obţinere a vinurilor

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.
Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.
Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.
Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului".
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.
Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Limpezirea mustului alb este necesară şi recomandată.
Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentaţiei alcoolice se face înainte ca zahărul să fie complet metabolizat, când tăria alcoolică a vinului este cu 0,5-1 % vol. mai mică decât cea proiectată. Vinurile roşii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentaţiei alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.
Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi inadecvate.
Maturarea vinului se va face în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l.
Stabilizarea tartrică este obligatorie.

X. Practicile oenologice şi tradiţionale admise

Indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului" se încadrează în zona viticolă CI.
1. În anii nefavorabili se poate efectua mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare, după cum urmează: struguri proaspeţi, must de struguri, must de struguri parţial fermentat, vin nou aflat în fermentaţie.
Mărirea tăriei alcoolice naturale se face numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit valoarea tăriei alcoolice naturale de min. 8,0 % vol. alc.

2. Mărirea tăriei alcoolice naturale, se poate face numai până la maxim 12.5% vol.
Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizeaza in conformitate cu legislatia in vigoare.
Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului".
Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mari volumul iniţial de struguri proaspeţi presati, de must de struguri, must de struguri parţial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentaţie, cu mai mult de 6,5 %.

3. Corecţiile acidităţii totale se pot aplica recoltelor viticole aflate în următoarele stadii de prelucrare: strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul. Ele pot face obiectul dezacidificării (micşorării acidităţii totale).
Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificari parţiale.
În anii în care condiţiile climatice au fost nefavorabile se poate efectua dezacidificarea parţială în arealele viticole încadrate în zona viticolă CI. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenţi/l.
Îmbogăţirea în zaharuri, în afara situaţiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

4. Fiecare procedură menţionată trebuie trebuie declarata autoritatii competente si înscrisă atât pe documentul de însoţire sub care circulă produsele astfel tratate, cât şi în registrul practicilor şi tratamentelor oenologice.

5. Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiţii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

XI. Caracteristicile analitice si organoleptice ale vinurilor la punerea lor in consum

a) Caracteristicile analitice:
- tarie alcoolica dobandita : minimum 10,0 % in volume
- aciditate totala (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatila (acid acetic) maximum 1,2 g/l
- extract sec nereducator : minimum 17 g/l
- dioxid de sulf total : maximum 300 mg/l
- dioxid de sulf liber : maximum 60 mg/l

b) Caracteristici organoleptice:

1. Muscat Ottonel:
* *Aspect*: limpede, cu luciu
* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare
* *Miros*: nuanţe florale, delicate, aroma tipică de muscat, foarte complex, fin şi delicat.
* *Gust*: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime şi nuanţă de catifelare.

2. Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma suavă de flori de soc
* *Gust*: fructuos, plăcut

3. Traminer roz:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
* *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută
* *Gust*: fin, armonios, acumulând calităţi deosebite prin învechire la sticlă

4. Pinot gris:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe uşor gălbui
* *Miros*: aroma primară plăcută, de mere proaspăt tăiate
* *Gust*: suplu, gustos, cu nuanţă de coajă de pâine de secară şi flori de salcâm

5. Fetească regală:

* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-verzui, la maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.
* *Miros*: aromă de măr de vară acrişor, uşor învechit aduce a fân cosit şi miere
* *Gust*: particular, corpolent, prin învechire uşor eterat, echilibrat

6. Fetească albă:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui
* *Miros*: aroma primară plăcută
* *Gust*: plăcut, conturat, asemănător mărului de vară

7. Riesling varietal(Riesling de Rhin, Riesling italian):

* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: alb-verzui, strălucitor
* *Miros*: nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră
* *Gust*: savuros, fructuos, cu multă prospeţime, cu aciditate plăcută, curat şi sobru

8. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-auriu
* *Miros*: aromă de flori de salcâm caracteristică
* *Gust*: moale, onctuos, rotund, catifelat, armonios

9. Mustoasă de Măderat:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă, maturat la sticlă devine galben-pal
* *Miros*: măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viţă de vie
* *Gust*: proaspăt şi răcoros, vioi datorită acidităţii ridicate şi totodată « de cursă lungă », se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire

10. Furmint :

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma primară plăcută, de fructe exotice
* *Gust*: plăcut, asemănător cu un fruct exotic.

11. Iordană

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-verzuie
* *Miros*: măr verde crud
* *Gust*: proaspăt şi vioi datorită acidităţii ridicate, se bea ca « vin tânăr »

12. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-rubiniu

* *Miros*: aromă distinctă de vegetaţie, de iarbă
* *Gust*: aspru, taninos, dur, în timpul maturării devine plăcut catifelat, rotund şi mai moale.

13. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu, strălucitor
* *Miros*: aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă
* *Gust*: astringenţa este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi.

14. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-vişiniu închis
* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireşe la vişine coapte, pe măsura învechirii
* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex şi preţios.

15. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-granat, intens
* *Miros*: aromă complexă, originală
* *Gust*: bine constituit, plăcut şi suficient de corpolent, savuros şi atractiv.

16. Burgund mare:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: roşu-granat, cu nuanţe violacee, intens colorat.
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roşii, merişor, mure şi afine.
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate.

17. Cadarcă:

* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: roşu-aprins, strălucitor
* *Miros*: aromă particulară de fruct proaspăt
* *Gust*: extractiv, consistent, corpolent, plin, catifelat, uneori acid

18. Syrah:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-aprins
* *Miros*: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper.
* *Gust*: taninos, consistent, plin.

XII. Condiţiile de comercializare

1. Vinurile cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului"pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipienţi agreaţi (butelii de sticlă, bag-in-box, PET etc., cu capacităţi de maxim 60 l).
Închiderea acestora se face cu materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului" este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opţională.

2. În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului" se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a) vin cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului";
b) tăria alcoolică dobândită, în volume;
c) produs în România;

d) indicarea producătorului/îmbuteliatorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă;
e) volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
f) mentiunea « contine sulfiti »
g) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
h) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).

3. În etichetarea vinurilor cu indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului" pot fi folosite şi următoarele **indicaţii facultative**:
a) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85 % din anul indicat;
b) denumirea soiului, dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85 % soiul respectiv
c) tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
d) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie ;
e) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii indicaţia geografică protejată;
f) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
g) 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 şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice

h) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului 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 să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului" este realizată de către Comisia de examinare constituita la nivelul indicaţiei geografice; Comisia este alcătuita 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 calitatativă 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 calitativă primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare cu indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului".

XIV. Declasarea vinului cu indicaţie geografică "Dealurile Sătmarului"

Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei menţiuni rezervată vinurilor cu indicaţie geografică.
Procedura de declasare a vinurilor cu indicaţie geografică este deschisă la:

a) Cererea producătorului, când constată o alterare (depreciere) a vinului;

b) In cadrul Comisiei de examinare a vinurilor;

c) La cererea comerciantului, care constată deteriorarea vinului.

Agentul econimic căruia i s-a declasat vinul poate face contestaţie asupra deciziei luate în termen de 15 zile, pe care o va adresa 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. Agentul 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.

XV. Autoritatea de control şi controlul respectării specificaţiilor produsului

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea indicaţiei geografice "Dealurile Sătmarului" este Oficiul Naţional al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V..PV.), prin Inspectoratul Teritorial.
Adresa Inspectoratului teritorial: Str. Barbu Lautaru, Nr 47, Bl 31, Sc A, Ap. 1, Cod poştal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400, e-mail: banat@onvpv.ro

Controlul anual al vinului, efectuat de către ONVPV constă în examinarea organoleptică şi analitică a vinurilor cu indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului"şi verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.
Controlul anual al vinului efectuat de către O.N.V.P.V., constă în

a) examinarea analitică a vinurilor, care consta in verificarea buletinului de analiza si care sa contina cel putin urmatorii 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 consta in verificarea caracteristicilor, asa cum sunt descrise la cap. XI (aspect, culoare, gust, miros)
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., 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 cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Orice solicitant, îndreptăţit conform legislatiei in vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru indicaţia geografică "Dealurile Sătmarului", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.