Ref. Ares(2011)1384722 - 20/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE”

I. Definiţie

Denumirea de origine controlată „TÂRNAVE” se atribuie vinurilor spumante spumante de calitate obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Vinurile spumante DOC cu fermentare secundară în butelii trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită, inclusiv prin aportul licorii de expediţie, de minimum 10,5 % vol.

II. Legătura cu aria geografică

Calitatea vinurilor materie primă pentru vinuri spumante c spumante de calitate u denumire de origine controlată „TÂRNAVE” este asigurată în primul rând de clima şi solul regiunii. Condiţiile naturale întalnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie, fiind încadrată în zona viticolă B.

Podgoria Târnave este situată în bazinul hidrografic al celor două râuri, Târnava Mică şi Târnava Mare. Coordonatele geografice: între paralelele 45°57'(Loamneş-sat, comună, jud. Sibiu) şi 46°32' (Miercurea Nirajului) latitudine nordică şi între meridianele 23°52' (Crăciunelu de Jos) şi 24°48' (Sighişoara-Miercurea Nirajului) longitudine estică, coordonate care, împreună cu relieful deluros, îi justifică avantalele bio-pedo-climatice, care atestă favorabilitatea cultivării viţei de vie.

Viţa-de-vie în Podgoria Târnave este cunoscută înca din epoca fierului (sec. V î.H), săpături arheologice au scos la iveală unelte şi vase viti-vinicole specifice acestei perioade.

Herodot (484-425) menţionează în scrierile sale că agatârşii, care erau aşezaţi pe văile Mureşului şi Târnavelor, in sec. al VI-lea (î.H.) dispuneau de vii renumite. Renumit istoric ungur, Sigismund Kabal, in scrierile sale, mentioneaza ca la venirea ungurilor în această regiune, viile erau infloritoare.

Vinurile acestor meleaguri sunt cunoscute incă din antichitate, atat în ţară, cat şi în străinătate. La marile manifestaţii mondiale din Europa, America şi Asia au fost apreciate şi răsplătite cu diplome şi medalii.

Marile premii de aur, obţinute de vinurile de Traminer, la Montpellier în 1958 şi Lyubliana în 1974, au confirmat valoarea şi strălucirea acestora.

Introducerea în cultură a unor noi soiuri de viţă de vie şi folosirea celor mai noi cuceriri ale agrotehnicii, agrochimiei şi tehnologiilor de vinificare a făcut ca podgoria Tarnave să cucerească prin vinurile sale legendare numeroase medalii de aur şi argint, la concursurile naţionale şi internaţionale de la Bucureşti, Bruxelles, Verona, Barcelona, Praga, Erfurt, Monte Carlo, Londra, Quebec şi altele, confirmand calităţiile deosebite ale acestor vinuri, care poartă în ele vocaţia locului, specificul soiului, ceea ce le conferăo identitate recunoscută şi admirată.

II. 1. Relieful.

Relieful este frământat, caracterizat printr-o configuraţie tipic deluroasă, cu orientare generală sud-vestică. Cuprinde aproape toate formele de relief şi elementele de pantă. Ponderea cea mai mare o au formele de relief cu altitudine mijlocie, de 400-600 m. Începând cu altitudinea de 250-270 m până la 400-450 m, panta terenurilor este cuprinsă între 5-20% şi permite mecanizarea lucrărilor în plantaţiile viticole.

Versanţii cu expoziţii însorite (S, S-E, S-V) pe care se cultivă viţa de vie sunt scurţi, cu înclinări mai accentuate în treimea superioară şi mijlocie, fiind afectaţi de procesele de eroziune. Piciorul pantelor acestor versanţi este uniform, slab înclinat, pretându-se pentru agricultură.

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.

Reţeaua hidrografică cu alimentare subterană prin izvoare de adâncime este alimentată parţial şi de către izvoarele de coastă, care apar destul de frecvent pe versanţii alcătuiţi din straturi alternante de argile sau marne impermeabile, gresii sau nisipuri permeabile, caracteristice.

II.2. Regimul termic.

Climatul reprezintă o componentă ecologică esenţială în formarea şi dezvoltarea podgoriei Târnave. Este de tip temperat continental moderat, cu veri potrivit de calde, ierni aspre şi umede, dar cu toamne lungi şi predominant senine, influenţate de masele de aer vestice şi de prezenţa arcului carpatic care protejează regiunea de curenţii reci din nord-est şi est.

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 Jidvei este de 9,7°C, mai ridicată cu 0,7°C decât cea înregistrată la nivelul podgoriei Târnave, Târnăveni 8,3°C, cu variaţii medii lunare între cea a lunii ianuarie -4, -5°C şi cea a lunii iulie de +18, +19°C.

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, în perioda de maturare a strugurilor temperaturile din timpul zilei variază in jurul mediei de 22º C, iar cele din timpul nopţii in jurul mediei de 12º C.

Cei doi factori determină creşterea continuă a conţinutului de zahăr din struguri, aciditatea se reduce ramânand constantă sau aproape constantă la un prag ceva mai ridicat (aproximativ 8-9 g/l acid tartric). Mediul oxido-reducator din struguri devine favorabil creşterii calitative a continuţului 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 (Sighişoara 635, Mediaş 626, Târnăveni 599mm), cu maximum în intervalul mai-iulie/august (favorabil fenofazelor vegetative) şi un minim prelungit de toamnă (propice coacerii, acumulării zahărului şi aromelor). Din totalul de 110-130 zile cu precipitaţii, 20-30 de zile sunt cu ninsoare, însă durata stratului de zăpadă (50-60 zile).

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

II.4. Solurile cu utilizare viticolă

Podgoria Târnave prezintă o mare varietate de tipuri şi subtipuri de sol: brun eumezobazic, brun argiloiluvial, regosol carbonatic, coluvisol şi soluri antropice / modificate. Cele mai bune pentru cultura viţei de vie sunt solurile brune eumezobazice, brune argilo-iluviale tipice şi luvice datorită texturii mijlocii, acidităţii moderate şi a conţinutului de humus.

Pe versanţii abrupţi şi pe mameloane, întâlnim regosolurile, iar pe terasele rezultate în urma dislocării unor cantităţi mari de sol se întâlnesc solurile antropice. Pe aceste soluri, datorită conţinutului ridicat în calciu activ şi a unor valori scăzute a fierului uşor asimilabil, apare frecvent fenomenul de cloroză. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5 m s-au format solurile negre de fâneaţă cu o textură luto-argiloasă şi un conţinut ridicat în humus. Pe versanţi, mai ales în treimea superioară şi pe culmi, solurile se află în diferite grade de eroziune, de la slab la excesiv erodate.

În general solurile sunt slab aprovizionate cu azot 9-29 ppm şi fosfor mobil 8-24 ppm, conţinut mijlociu în potasiu mobil 120-237 ppm.

Tipul dominant de sol este solul brun. Pe marne, în locurile unde apa freatică se află la 3-5m adâncime s-au format solurile negre de fâneaţă cu o textură luto-argiloasă şi cu un conţinut ridicat în humus. .

La baza pantelor şi în microdepresiuni se întâlnesc solurile coluviale carbonatate. O pondere mare o au şi vertisolurile, iar psamosolurile apar cu totul izolat.

Temperaturile scăzute din perioada de recoltare 5-10°C, diminuează procesele oxido-reducatoare 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 accelerarator al procesului de fermentare.

De-a lungul timpului în podgorie soiurile cultivate, lucrările din vie, tehnologia din viticultură şi vinificaţie au fost o preocupare majoră a podgorenilor. Vinurile spumante din Podgoria Târnave, 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 teritorială (geografică şi administrativă) pentru obţinerea materiei prime necesare realizării vinurilor spumante D.O.C. „TÂRNAVE''

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor materie primă pentru producerea vinurilor spumante cu denumirea de origine controlata „TÂRNAVE" cuprinde următoarele localităţi situate în judeţul Alba, Sibiu, Mureş:

Judeţul ALBA:

- Municipiul Blaj, cu urmatoarele localităţi componente: Blaj, Veza, Mănărade, Petrisat, Tiur;
-com .Crăciunelu de Jos - satele Crăciunelu de Jos, Bucerdea Grânoasă;
-com. Sâncel - satele Sâncel, Iclod, Pănade;
-com. Valea Lungă - satele Valea Lungă, Glogoveţ, Lunca, Lodroman;
-com. Cenade - satul Cenade;
-com. Mihalţ - satele Mihalţ, Cistei;
-com. Cergău - satele Cergău Mare, Cergău Mic, Lupu;
-com. Roşia de Secaş - satele Roşia de Secaş, Ungurei, Tău,
-com. Jidvei - satele Jidvei, Tăuni, Făget, Bălcaciu, Căpâlna de Jos, Feisa, Veseuş;
-com. Cetatea de baltă - satele Cetatea de Baltă, Sântămarie, Tătârlaua**,** Crăciunelul de Sus;
-com. Şona - satele Şona, Sânmiclăuş, Lunca Târnavei, Biia.

Judeţul SIBIU:

Municipiul Sibiu -localităţile componente Târnava, Ighişu Nou;
-com. Aţel - satele Aţel, Dupuş;
-com. Axente Sever - satele Axente Sever, Agârbiciu;
-com. Biertan - satele Biertan, Richiş;
-com. Blăjel - satele Blăjel, Păucea;
- orasul Dumbrăveni cu localităţile componente: Dumbrăveni, Şaroş pe Târnave;
-com. Moşna - satele Moşna, Nemşa;
-com. Şeica Mică - satele Şeica Mică, Şoroştin;
-com. Şeica Mare – satul Şeica Mare;
-com. Slimnic - satele Slimnic, Ruşi, Veseud;
-com. Valea Viilor - satele Valea Viilor, Motiş;
-com. Bazna - satele Boian, Velţ, Bazna;
-com. Dârlos - satul Dârlos, Valea Lungă

-com. Hoghilag - satul Hoghilag;
-com. Micăsasa - satele Micăsasa, Ţapu;
-com. Laslea - satele Laslea, Roandola;

Judeţul MUREŞ:
- com. Daneş - satele Daneş, Seleuş, Criş, Stejărenii;
-Municipiul Târnăveni localităţile componente Târnăveni, Botorca, Bobohalma, Cuştelnic;
- com. Băgaciu - satele Băgaciu, Delenii;
- com. Găneşti - satele Găneşti, Păucişoara, Sub Pădure, Seuca;
- com. Mica - satele Mica, Abuş, Căpâlna de Sus, Hărănglab, Ceuaş, Deaj;
- com. Suplac - satele Suplac, Idrifaia, Laslău Mare, Laslău Mic.

IV. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor spumante spumante de calitate cu denumire de origine controlată „ TÂRNAVE ” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:**

Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească Regală, Fetească Albă, Iordană.

- **Soiuri roşii:**

Pinot Noir.

V. Producţia de struguri (maxim kg/ha)

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

Soiul	Maxim kg/ha
Chardonnay	8500
Fetească Albă	12000
Fetească Regală	14500
Iordană	15000
Pinot Gris	9500
Muscat Ottonel	9500
Sauvignon-	9500
Riesling Italian	12000
Riesling de Rhin	12000
Pinot Noir	9500

VI. Randament (maxim hl/ha)

Randamentul pe soiuri este:

Soiul	Maxim hl/ha
Chardonnay	51
Fetească Albă	72
Fetească Regală	87
Iordană	90
Pinot Gris	57
Muscat Ottonel	57
Sauvignon-	57

Riesling Italian	72
Riesling de Rhin	72
Pinot Noir	57

VII. Calitatea strugurilor

Culesul se poate realiza numai manual, strugurii să provină din soiurile admise pentru producerea vinurilor spumante cu DOC şi din plantaţii autorizate de O.N.V.P.V.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă, să fie sănătoşi şi cu boabe nezdrobite. Este interzisă transportarea strugurilor în saci de polietilenă şi mustuirea în mijloacele de transport.

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor spumante cu denumire de origine se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

- puritate de soi de 100% pentru producerea de vinuri spumante care se valorifică cu denumire de soi
- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- un conţinut minim în zaharuri la recoltare, care trebuie să asigure calitatea necesară a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu D.O.C;
- integritatea strugurilor şi a boabelor în momentul recepţionării la cramă.

VIII. Caracteristicile şi practicile culturale ale plantaţiilor

Plantaţiile din care se obţin vinuri spumante cu denumire de origine trebuie să aibă o puritate de soi de 100%, iar dacă au fost înfiinţate anterior trebuie să aibă o puritate de soi de minimum 85%; în acest ultim caz, butucii impurităţi fac parte numai din soiuri ale speciei Vitis vinifera. Strugurii de la butucii impurităţi se vor recolta înainte de recoltarea soiului de bază. Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

In plantaţiile destinate producerii vinurilor spumante 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 3 500 butuci plantaţi la hectar
- forma de conducere a butucilor
- sistemul de taiere
- încărcătura de rod pe metru pătrat, butuc sau hectar
- lucrările solului
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini pentru vinurile spumante cu D.O.C. Târnave;
- 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
- programul de combatere a bolilor, dăunătorilor şi buruienilor:
    - 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 producerea şi comercializarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată „TÂRNAVE" se încadrează în zona viticola B.

Vinurile spumante produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Strugurii pentru obţinerea vinurilor spumante DOC provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

X. Tehnologia de obţinere a vinurilor spumante de calitate D.O.C. „ TÂRNAVE"

a) Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante :

Strugurii se culeg manual, in lădiţe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau prcede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conţinut de 160-190 g/l, corespunzător unui potenţial alcoolc de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H_2SO_4. In acest caz valorile indicelui gluco-acidic, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) şi aciditate (g/l H_2SO_4) sunt cuprinse între 15 şi 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospeţime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum şi o mai bună garanţie pentru limpiditatea şi stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza in lădiţe de recoltare 10-15 kg, lăzi de material plastic 30-40 kg, coşuri de răchită, astfel încât sa fie asigurată integritatea boabelor. De la distanţe mai mari transportul strugurilor se poate face şi în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depăşească 50 de cm, concomitent cu protecţia antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire şi o analiză calitativă prin determinarea concentraţiei de zaharuri şi apreciarea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuţi în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare şi limpezire, după care se desciorchinează.

Obţinerea mustului ravac din struguri selecţionaţi şi sulfitarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânţat cu levuri selecţionate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20ºC.

Pritocul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 ºC , - 4 ºC şi menţinerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilităţii tartice.

Filtrarea grosieră şi sterilă a vinului în scopul asigurării stabilităţii tartice, proteice şi microbiologice.

b)Tehnologia de producere a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. Târnave:

Tirajul vinului - cuprinde urmatoarele etape:

- Preparare fermenţi
- Preparare licoare tiraj cu lasarea în repaus 14 zile şi omogenizare periodică a acesteia în scopul invertirii zaharozei.
- Filtrarea licorii de tiraj
- Prepararea maielei de levuri şi controlul periodic al viabilităţii şi purităţii levurilor
- Stabilirea dozelor optime de substante de limpezire, pe baza microprobelor de laborator
- Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maielei de levuri şi a substantelor de limpezire într-o cisternă
- Pregatirea sticlelor pentru tiraj

- Imbutelierea –umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz
- Dopuirea şi capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană
- Controlul final al buteliilor.

Fermentarea alcoolica a vinului tirajat

Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12ºC, pe o perioada de 30-38 zile.

Restivuirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

Ridicarea la pupitre

Operaţia constă în scoaterea sticlelor din stive şi asezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

Remuajul

Constă în asezarea sticlelor pe pupitru şi rotirea sticlelor manual, in 2 directii, intr-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioara a vinului spumant.

Degorjarea

Constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.

Controlul stării de limpiditate a vinului spumant dupa degorjare.

In aceasta fază se face diferenţiere între sortimente, prin adaugare de licoare de expediţie în funcţie de conţinutul în zaharuri a acestuia:

-dulce –completare cu mai mult zahar

-demidulce- numai cu licoare

-sec-completare din altă sticlă

Dopuirea şi finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleţ)

*Etichetare butelii - s*e aplică etichetele pe butelii şi controlul final al aspectului buteliilor

*Ambalare produs finit - b*uteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.

XI. Caracteristicile analitice şi organoleptice

Fiecare soi are capacitatea de a acumula în mod diferit zaharuri în boabe, aceasta stând la baza calităţii vinurilor spumante obţinute prin păstrarea însuşirilor de naturaleţe şi tipicitate.

Vinurile spumante cu D.O.C. ,,TÂRNAVE'' trebuie să corespundă în momentul punerii lor în consum unor caracteristici de compoziţie şi de calitate bine precizate.

a) Caracteristicile analitice:

Vinurile **materie primă** pentru vinurile spumante D.O.C. "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică totală a producţiei de vin destinată obţinerii de vinuri spumante: minim 9,5 % în volume
- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): minim 0,5 g/l
- extract sec nereducător: minim 15 g/l
-zaharuri, exprimate ca glucoza si fructoza: maxim 4 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 100 mg/l
- dioxid de sulf liber: maxim 15 mg/l
-fier: maxim 6 mg/l

Vinurile **spumante** cu D.O.C. "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie la punerea in consum:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediţie: minim 10,5 % în volume

- aciditate totală (acid tartric): minim 6,0 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): minim 0,65 g/l-
-zaharuri, exprimate ca glucoză şi fructoză, în funcţie de tipul de vin, dupa cum urmeaza:
-brut natur, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 3g/l
-extra brut, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 0 şi maximum 6 g/l
-brut, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 12 g/l
-extrasec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
-sec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 17 şi 32 g/l
-demisec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 32 şi 50 g/l
-dulce, dacă conţinutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
- dioxid de sulf total, maxim: 185 mg/l
- suprapresiune la temperatura de 20˚C: minimum 3,5 bari

b) Caracteristici organoleptice generale:

Vinurile materie primă pentru vinurile spumante D.O.C. "TÂRNAVE" obţinute în podgoria TÂRNAVE sunt caracterizate prin prospeţime, vinozitate şi fructuozitate.

Sub aspectul însuşirilor organoleptice, vinurile materie primă pentru vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie. La vinurile noi, în perioada noiembrie – martie, se admite o uşoară opalescenţă;

Culoare : verzui-gălbuie sau gălbui-verzuie pentru vinurile albe, roz până la roşu-rubiniu pentru vinurile roze şi roşii;

Miros : proaspăt, fructuos, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : acid, echilibrat, cu savoare specifică.

Vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" se remarcă prin fineţe, prospeţime, naturaleţe, arome de fermentare cu nuanţe de citrice, amplificate de perlare fină şi persistentă.

Sub aspectul însuşirilor organoleptice, vinurile spumante DOC "TÂRNAVE" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Aspect : limpede, fără particule în suspensie.

Culoare : verzui-gălbuie până la gălbui-pal pentru vinurile albe, până la nuanţa de rubiniu pentru vinurile roze şi roşii;

Miros : plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;

Gust : plăcut, fructuos, fin, echilibrat, caracter gusto-olfactiv de autolizat, înţepător datorită prezenţei dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Degajare de dioxid de carbon : spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălţimea paharului.

- Fetească regală, defineşte potenţialul oenologic al podgoriei Târnave, vinul fiind apreciat pentru fructuozitate, vinozitate şi prospeţime. Se impune prin echilibrul între componente, aroma discretă şi plăcută, care se aseamănă cu aroma florilor de salcam. Datorită climatului vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai ridicată care îi conferă prospeţime**.**

-**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 oncuozitate 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 reprezentativ, pentru podgoria Târnave. Aroma florală, datorată terpenelor, excelează prin fineţea aromelor, Muscatul Ottonel, realizează cele mai fine arome şi o aciditate echilibrată care imprimă vinului o fructuozitate aparte.

-**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 de Pinot gris.

-**Chardonnay,** vinuri ce prezintă mare fineţe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasă, sunt catifelate, dar în acelasi timp bogate, cu o aroma ce aminteşte de cea a fânului de curand cosit sau uneori de floarea de salcâm. Aceste vinuri impresioneză prin calitatea lor perfect echilibrată, iar buchetul pe care-l capată în timp îi conferă o nuanţă originară de migdale dulci;

- **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.

- **Iordană** – vinul tânăr are o culoare galben-verzui, atractiv prin însuşirile sale organoleptice, vinul se impune prin savoare plăcută şi delicată. Vioi, fructuos şi cu multă prospeţime. Se remarcă printr-o aciditate totală ridicată ce depaşeşte 5,0 g/l, fiind folosit ca materie primă pentru obţinerea vinurilor spumante.

- Pinot noir, vinuri catifelate, mai putin aspre decat cele de Cabernet Sauvignon şi se pretează a fi, la fel de bine, atât seci cât şi cu un anumit continut de zahar. Aciditatea ridicată la concentraţii în zaharuri de 200 g/l îi permite participarea la realizarea materiei prime pentru vinuri spumante. Vinurile vinificate corect sunt florale şi plăcute.

XII. Condiţiile de comercializare

1. Ambalare şi prezentare

-Vinurile spumante cu D.O.C. TÂRNAVE pot fi comercializate către consumatorul final doar îmbuteliate, cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

- Vinurile spumante cu D.O.C. TÂRNAVE pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piaţă numai în butelii de sticlă.

Inchiderea acestora se face obligatoriru cu dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de

închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel şi învelit în folie, acoperind în întregime

dopul şi integral sau parţial gâtul sticlei

Producerea şi procesarea strugurilor pentru vinurile materie primă pentru vinurile spumante cu denumire de origine controlată, precum şi condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor spumante se realizează numai în teritoriul delimitat pentru denumirea de origine Târnave

2. Etichetare

La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată TÂRNAVE se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii** :

1. numele sau denumirea comercială sub care este vândut produsul: vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată
2. numele denumirii de origine controlată „TÂRNAVE''
3. volumul nominal al produsului conţinut de butelie;
4. tipul produsului în funcţie de conţinutul în zahăr, vinurile spumante pot fi:
   - brut natur, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 3g/l
   - extra brut, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 0 şi maximum 6 g/l
   - brut, dacă conţinutul de zahăr este de maximum 12 g/l
   - extrasec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 12-17 g/l
   - sec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 17 şi 32 g/l
   - demisec, dacă conţinutul de zahăr este cuprins între 32 şi 50 g/l
   - dulce, dacă conţinutul de zahăr este mai mare de 50 g/l
5. 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, pentru vinurile spumante, diferenţa dintre tăria alcoolică indicată şi tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depăşească 0,8% vol.
6. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.
7. menţiunea "conţine sulfiţi''
8. menţiunea "produs în România"
9. numele şi adresa producatorului
10. metoda de producţie „fermentat în sticlă prin metoda tradiţională"

Menţiunea „*fermentat în sticlă prin metoda tradiţională*" se utilizeaza numai pentru a descrie vinurile spumante cu denumiri de origine Tarnave, cu condiţia ca produsul:
(a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentaţii alcoolice în sticlă;
(b) să fi fost menţinut în permanenţă în prezenţa drojdiei timp de cel puţin nouă luni în cadrul

aceleiaşi exploataţii din momentul constituirii producţiei;

(c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepţie pot face data ambalării, numărul lotului şi menţiunea « conţine sulfiti ».
La etichetarea vinurilor spumante cu denumire de origine controlată TÂRNAVE se folosesc următoarele **indicaţii facultative:**
1)denumirea soiului/soiurilor în cazul vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine controlată Târnave:
-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, 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) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:

- istoria vinului spumant sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale;
- recomandări privind consumarea vinului spumant: temperatură, asociere cu mâncăruri etc,
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

6) codul de bare al produsului
7) sintagma "fermentare în sticlă după metoda tradiţională"
8) simbolul comunitar ce indica denumirea de origine
9) distinctii acordate, numai pentru lotul în cauză
10) termenii "Premium" sau "Reserve"

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.

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

XIV. Declasarea vinurilor spumante

În cazurile în care vinurile spumante nu îndeplinesc condiţiile de a fi comercializate sub denumirea de origine controlată "TÂRNAVE", sau dacă pierde aceste condiţii sau la cererea producătorului, ele vor fi declasate pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V., la propunerea motivată şi scrisă a producătorului şi a Inspectorului de specialitate O.N.V.P.V..

1.Declasarea vinurilor spumante 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 spumant 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 spumant cu D.O.C.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin spumant, inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V. va stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncadrat vinul spumant şi va comunica decizia adoptată persoanei fizice sau juridice care deţine vinul spumant, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deţinătorul vinului spumant 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 spumant.

XV. Autoritatea de control şi controlul respectării specificaţiilor produsului

Controlul anual al respectării specificaţiilor produselor vinicole cu denumirea de origine controlată „Târnave" se face de către autoritatea competentă, respectiv **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (**O.N.V.P.V.)

Autoritatea desemnata pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată „Târnave" 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 : 0258/710288, email: tarnave@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producatoare de struguri D.O.C., controlul vinurilor spumante D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile spumante de calitate obţinute în denumirea de origine controlata „Târnave" 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 spumante, 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;
   - extract sec nereducător;
   - dioxid de sulf liber şi total;
   - presiunea dioxidului de carbon
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 „Târnave"; 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 spumant

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „Târnave", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.