CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinurilor cu indicaţie geografică ”TERASELE DUNARII”

I. DEFINIŢIE

Indicaţia Geografică „Terasele Dunării” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini

Vinul cu Indicaţie Geografică „Terasele Dunării” este produsul care se obţine din struguri recoltaţi de pe plantaţiile de viţă de vie situate în regiunea viticolă delimitată a Teraselor Dunării, regiune caracterizată prin condiţii de climă şi relief asemănătoare. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor obţinute în această regiune trebuie să fie de minimum 10 % vol.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

„Terasele Dunării” sunt situate în sud Romaniei, pe partea stângă a fluviului Dunărea, începând de la Zimnicea jud. Teleorman (cel mai sudic centru viticol al ţării) şi terminând cu Însurăţei, jud. Brăila, situat în estul Câmpiei Bărăganului.

Calitatea vinurilor cu Indicaţie Geografică „Terasele Dunării” este asigurată de mediul geografic, cu factorii săi naturali şi umani, condiţiile naturale întâlnite aici fiind dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie.

Regiunea viticolă a „Teraselor Dunării” include, două podgorii, Ostrov (jud. Constanţa) şi Greaca (jud. Giurgiu), la care se mai adaugă 4 centre viticole independente: Giurgiu (jud. Giurgiu), Zimnicea (jud. Teleorman), Feteşti (jud. Ialomiţa) şi Însurăţei (jud. Brăila). Podgoria Ostrov include la rândul său centrele viticole Ostrov, Băneasa, Oltina şi Aliman. Toate aceste podgorii şi centre viticole se caracterizeaza prin trăsături oarecum similare, determinate de structura geologica şi direcţiile de producţie.

Litologia este alcătuită în principal din loess şi depozite loessoide cu origine aluvio-pluvio-coluvială şi secundar eoliană. Solurile zonei aparţin molisolurilor cernoziomice ale platourilor: cernoziomuri castanii, cernoziomuri cambice, cernoziomuri argiloiluviale, cernoziomuri levigate, soluri bălane şi cenuşii, regosoluri, psamosoluri şi soluri antropice. Însuşirile fizice şi chimice ale acestor tipuri de soluri le recomandă ca fiind foarte favorabile pentru cultura viţei-de-vie. În unele centre viticole (Giurgiu şi Zimnicea) se poate manifesta şi influenţa excesului de apă capilar freatică, datorat adâncimii mici (2-3 m) la care se găseşte stratul freatic din cernoziomurile de sub fruntea terasei din aceste centre.

În general starea de aprovizionare a solurile cu potasiu şi fosfor asimilabil este foarte bună, starea de fertilitate azotică naturală fiind mijlocie.

Pe unele terenuri puternic erodate de pe versanţi sau frunţi de terase, datorită preezenţei excesive a carbonaţilor, crează pericolul apariţiei clorozei fero-calcice, care este evitată prin selectarea unor portaltoi cu toleranţă mijlocie şi mare la $CaCO_3$ precum Kober 5BB, 41-B, SO4-4. În general însă, nivelul de manifestare a clorozei în regiunea “Terasele Dunării” este mic.

Forma principală de relief este terasa, iar trecerea spre terasa următoare se face printr-un versant cu expoziţie sudică, fără procese de eroziune. Sistemul de Terase al Dunării constituie o unitate

geomorfologică distinctă şi a avut drept cauză a formării acumularea depozitelor loessoide şi fenomenului de ridicare continuă a Câmpiei Burnazului.

Relieful regiunii este aşadar alcătuit din suprafeţe plane de terasă şi din versanţi, inclusiv frunţi de terasă, spre văile Dunării, dar include şi de o zonă de câmpie parazitată de nisipuri vălurite eolian (Însurăţei). Majoritatea plantaţiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasă şi pe pantele taluzului dunărean al acesteia şi pe cele ale versanţilor, văilor torenţiale amenajate în terase. Altitudinea la care sunt situate plantaţiile este joasă şi nu depăşeşte 150 m, fiind de 40-60 m în centrele viticole Însurăţei, Feteşti, Giurgiu, Zimnicea şi podgoria Greaca, de 59 m în centru viticol Aliman, 69 m în centru viticol Oltina, 110 m în centru viticol Ostrov şi 140-150 m în centru viticol Băneasa.

Plantaţiile viticole sunt situate în general pe terase şi pe versanţi cu pante line şi expoziţii sudice, sud-estice şi sud-vestice, unde există resurse optime de căldură şi lumină, iar viţa-de-vie este la adăpost de vânturi puternice, brume târzii de primăvară şi timpurii de toamnă.

Regiunea viticolă a „Teraselor Dunării" este caracterizată printr-un climat temperat continental de tranziţie sau temperat continental excesiv, cu un bilanţ caloric ridicat, amplitudini mari (77,7°C) ale temperaturii aerului (cu veri călduroase şi ierni geroase), cantităţi relativ reduse de precipitaţii, cu ploi torenţiale vara şi perioade de secetă presărate pe tot parcursul anului, dar şi cu influenţe datorate apropierii de fluviul Dunărea şi a lacurilor din zonă, care determină acumularea simultană a zaharurilor, antocianilor şi taninurilor. Aici se întâlnesc unele din cele mai mari valori ale resurselor heliotermice din ţară. Vânturile influenţează diferit vegetaţia şi producţia, masele de aer puternic continentalizat din perioada de vegetaţie venind să influenţeze în mod pozitiv maturarea strugurilor şi deci calitatea vinurilor obţinute.

Temperatura medie anuală este de 10,9°C (-1°C în luna ianuarie şi +22°C în luna iulie), temperaturile medii în perioada de vegetaţie sunt cuprinse între 10,5- 22°C, suma temperaturilor în perioada de vegetaţie înregistrând o valoare multianuală cuprinsă între 3451°C (Însurăţei) şi 3861°C (Zimnicea). Cele mai mari valori de temperatură din timpul verii se înregistrează în centrele viticole Giurgiu şi Zimnicea, unde, media temperaturilor maxime din luna august este de 29,9°C, dar poate atinge şi valori de 42,9°C în această lună. Condiţiile de microclimat şi de relief cu micropante determină ca temperaturile în timpul iernii să coboare relativ frecvent şi până la -10-18°C (minima absolută de -34,8°C), cu excepţia cazului podgoriei Ostrov, care beneficiază de ierni mai blânde cu extreme minime de până la numai -24°C. La suprafaţa solului valorile termice prezintă limite mai largi, datorită încălzirii şi răcirii puternice a solului faţă de aerul de deasupra, rezultând medii anuale mult mai ridicate cu implicaţii asupra culturilor.

Precipitaţiile medii anuale sunt între 450 mm (Ostrov) şi 580 mm (Zimnicea), distribuite neuniform în timp, iar deficitul de umiditate este contrabalansat prin irigare. Evaporotranspiraţia potenţială prezintă valori în jurul a 700 mm, cu maxime În lunile de vară. Umiditatea relativă a aerului se situează între 60-80%, fiind optimă pentru creşterea şi fructificarea viţei de vie.

Apele curgatoare sunt semi-permanente sau temporare, cu debite consistente doar în timpul viiturilor scurte de vară, în restul timpului debitul reducându-se la valori neglijabile sau până la secare completă.

O sursa importantă o constituie limanele fluviale: Dunăreni, Oltina şi Buceag. Apele subterane au, de asemenea debite reduse şi discontinui sau sunt cantonate la adâncimi mari.

Reţeaua hidrografică este reprezentată prin fluviul Dunărea, la sud, râul Vedea, lacul Oltina.

Dunarea şi locurile existente în areal creează un microclimat care oferă viţei-de-vie umiditate, căldură,luminozitate şi condiţii prielnice de care are nevoie pentru o bună dezvoltare.

Caracteristicile pedoclimatice ale Regiunii viticole „Terasele Dunării" imprimă vinurilor albe un aspect limpede, cu luciu cristalin, o culoare galben verzui spre galben auriu şi un miros caracteristic

soiului, cu un gust catifelat, moale, iar vinurilor roşii un aspect limpede, lucios, o culoare de la roşu rubiniu la violaceu intens şi un gust slab taninos, corpolent.

III. DELIMITAREA GEOGRAFICĂ ŞI ADMINISTRATIVĂ

Arealul viticol delimitat pentru producerea strugurilor materie primă, vinificarea, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu indicaţie geografică Terasele Dunării urmează ca o bandă cursul marelui fluviu, de la Zimnicea (jud. Teleorman) până la Feteşti (jud. Ialomiţa) şi Însurăţei (jud Brăila).

Regiunea viticolă aferenta Indicaţiei geografice „Terasele Dunării" include două podgorii, Ostrov şi Greaca, la care se mai adaugă 4 centre viticole independente: Giurgiu, Zimnicea, Feteşti şi Însurăţei. Podgoria Ostrov include la rândul său centrele viticole Ostrov, Băneasa, Oltina şi Aliman.

- *judeţul Teleorman* include viile din:

municipiul Zimnicea cu localităţile componente.

- *judeţul Giurgiu* cuprinde:

com. Daia cu satele Daia, Dăiţa, Plopşoru.
com. Greaca cu satele Greaca, Puţu Grecii;
com. Hotarele cu satele Hotarele, Izvoarele;
com. Prundu cu satele Prundu, Puieni;
com. Băneasa cu satul Pietrele;

- *judeţul Constanţa*:

com. Ostrov cu satele Ostrov, Almălău, Gârliţa;
com. Lipniţa cu satele Lipniţa, Coslugea, Canlia;
com. Băneasa cu satele Băneasa, Negureni, Făurei
com. Ion Corvin cu satele Ion Corvin, Crângu, Brebeni, Răriştea, Viile;
com. Oltina cu satele Oltina, Satu Nou, Răzoarele, Strunga;
com. Aliman cu satele Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile.

- *judeţul Ialomiţa* :

municipiul Feteşti cu localităţile componente.

- *judeţul Brăila*:

municipiul Însurăţei - satele Lacu Rezii, Măru Roşu, Valea Călmăţui
com. Berteştii de Jos cu satele Berteştii de Jos, Spiru Haret;
com. Victoria cu satul Victoria;
com. Bărăganul cu satul Bărăganul.

IV. PARCELELE VITICOLE

Registrul plantaţiilor cuprinde datele de indentificare a tarlalelor, parcelelor viticole şi suprafeţelor pe soiuri din fiecare parcelă.

V. SOIURILE DE STRUGURI

Vinurile cu indicaţie geografică „Terasele Dunării" se produc ca vinuri varietale (soiuri) şi vinuri sortiment prin cupajarea a două sau mai multe soiuri declarate ca existente în cultură.

Soiurile de struguri care valorifică bine potenţialul zonei şi pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu indicaţie geografică „Terasele Dunării" sunt:

- **soiuri pentru vinuri albe**: Crâmpoşie selecţionată, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Băbească gri, Aligoté, Traminer roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.

- soiuri **pentru vinuri** roşii **şi rozé**: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Malbec, Negru de Drăgaşani, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Sangiovese, Syrah, Dornfelder, Rebo.

VI. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia de struguri la hectar se va încadra în limita maximă de :

-17000 kg/ha pentru soiurile Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Băbească gri;

-15000 kg/ha pentru soiurile Crâmpoşie selecţionată, Aligoté, Riesling de Rhin, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon, Chardonnay, Traminer Roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Cabernet Franc, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah, Dornfelder, Rebo, Malbec, Negru de Dragasani, Sangiovese.

Depăşirea producţiei maxime prevăzute atrage neacordarea dreptului de utilizare a indicaţiei geografice revendicate pentru totalitatea recoltei obţinute în parcelele respective.

VII. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

La vinificarea în alb, indiferent de tipul preselor, randamentul în must destinat obţinerii vinurilor va fi de:

- maxim 135 hl/ha la soiurile pentru vinuri albe
- maxim 120 hl/ha la soiurile pentru vinuri roşii şi rozé.

Cantitatea minimă de subproduse vitivinicole obţinute în urma procesului de vinificare va fi evidenţiată conform reglementărilor legale în vigoare.

VIII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Recoltarea se poate realiza manual sau mecanizat.

Este interzisă mustuirea strugurilor în vasele de transport sau transportarea acestora în saci din folie de polietilenă.

Calitatea strugurilor se constată în momentul recepţiei lor la cramă.

Pentru strugurii destinaţi producerii vinurilor cu indicatie geografica se stabilesc următoarele condiţii de ordin calitativ:

- stare bună de sănătate, proporţia boabelor avariate neputând fi mai mare de 15%.
- un conţinut minim în zaharuri la recoltare de 170 g zahăr/l.

IX. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Vinurile cu I.G. se pot obţine din soiuri de viţă-de-vie aparţinând speciei *Vitis vinifera* sau a unor încrucişări între *Vitis vinifera* şi alte specii din genul *Vitis*. Vinurile cu IG sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viţă de vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporţie de min. 85% din acelaşi areal.

În plantaţiile destinate producerii vinurilor cu IG 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 prin aplicarea unei agrotehnici corespunzătoare şi prin efectuarea operaţiunilor în verde, care să potenţeze calitatea recoltei, după cum urmează:

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă, în cazul în care producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin prezentul caiet de sarcini pentru vinurile cu IG.
- irigarea, admisă numai în anii secetoşi, atunci când conţinutul apei în sol pe adincimea de 100 cm scade la 50% din IUA (indicele umidităţii active), se va realiza prin folosirea unei norme moderate de udare;
- fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate;
- fertilizarea foliară se poate realiza pentru completarea necesarului plantei de macroelemente şi microelemente.
- 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 butuci cu masă foliară bogată, precum şi tratamente cu produse chimice care nu vor afecta calitatea fermentaţiei şi implicit pe cea a vinului.

Condiţiile de cultură al viţei de vie se stabilesc de către fiecare producător în aşa fel încât să se obţină producţii de struguri cantitative şi calitative în conformitate cu reglementările din prezentul caiet de sarcini.

X. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

Practicile oenologice sunt aplicate în conformitate cu legislaţia în vigoare, fără dispoziţii suplimentare si se utilizează numai în scopul unei valorificări superioare a produsului.
Întreaga zonă se încadrează în zona viticolă CII.

XI. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU INDICAŢIA „Terasele Dunării”

a) Tehnologia de producere a vinurilor albe:

Strugurii se culeg după atingerea momentului maturităţii tehnologice, la un conţinut în zaharuri corespunzător realizării vinurilor cu indicatie, recoltarea efectuându-se manual sau mecanizat. Strugurii sunt transportaţi la cramă având protecţie antioxidantă. La cramă se efectuează recepţia cantitativă, prin cântărire şi înregistrare, şi recepţia calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor şi determinarea conţinutului în zaharuri. Strugurii se basculează în buncărele de recepţie unde se tratează cu enzime, după care se desciorchinează. Strugurii sau mustuiala se protejează cu antioxidanţi, fără a se depăşi nivelul de 60 mg/l SO_2 liber în mustuială. După desciorchinare, cu sau fără zdrobire, printr-un sistem automat sau semi-automat, mustuiala se trimite la prese. Se separă mustul ravac de mustul de presă.

Mustul ravac şi mustul rezultat prin presare se transvazează în cisterne, în vederea deburbării. În procesul de deburbare se pot utiliza şi enzime pectolitice. După finalizarea procesului de deburbare, partea limpede se trage în cisterne de inox pentru fermentare controlată. Partea grosieră rămasă după deburbare se poate filtra cu filtre cu vacuum, iar mustul rezultat în urma filtrării se poate amesteca cu partea limpede.

Mustul limpede se supune fermentării, cu sau fără adaos de materiale oenologice legal admise. Pentru o fermentare în condiţii optime, în cazul în care mustul are deficit în azot asimilabil, se adaugă şi nutrienţi pe bază de săruri de azot şi fosfor. Pe măsură ce fermentaţia progresează, în partea a doua a

fermentării o aerare sau o microoxigenare a mustului, cu un eventual adaos de nutrienţi, poate fi benefică. De asemenea sunt admise procedeele tehnologice de repornire a fermentaţiei, atunci când situaţia o impune. Fermentarea are loc la o temperatură controlată de 10-18°C.

După finalizarea fermentaţiei în vinul nou se realizează plinul vaselor, iar dacă nu se mai degajă dioxid de carbon pentru a-i asigura protecţia se face corecţia de SO_2 liber. Tragerea de pe drojdie are loc după terminarea fermentaţiei liniştite. Vinurile se stabilizează prin aplicarea procedeelor legal admise.

Înainte de îmbuteliere se fac filtrări mai fine, pentru eliminarea totală a drojdiilor şi bacteriilor (stabilizare biologică).

Tehnologia de producere a vinurilor cu indicatie geografica aromate este asemănătoare cu a celor nearomate cu particularitatea că se aplică maceraţia peliculară a mustuielii înainte de presare timp de 8-45 ore, cu sau fără enzime de maceraţie, după care urmează acelaşi ciclu tehnologic ca la vinurile albe. Pe întreg parcursul fluxului tehnologic se pot utiliza materiale oenologice admise pentru asigurarea protecţiei aromelor primare şi protecţiei antioxidante.

b) **Tehnologia de producere a vinurilor roşii :**

Recoltarea strugurilor se face la maturarea tehnologică, atunci când strugurii au acumulat în pieliţele boabelor cantităţile de antociani corespunzătoare tipului de vin ce se doreşte a se obţine. Strugurii, culeşi manual sau mecanizat, sunt transportaţi la cramă, având protecţie antioxidantă. Se face receptia cantitativă, prin cântărire şi înregistrare, şi recepţia calitativă, prin vizualizarea stării de sănătate a strugurilor şi determinarea conţinutului în zaharuri. În continuare, după recepţia strugurilor are loc prelucrarea acestora, care se poate face prin tehnologia clasică de macerare-fermentare pe boştină în fermentatoare verticale sau roto sau eventual prin termomaceraţie. Prima etapă în procesul de prelucrare al strugurilor o reprezintă desciorchinarea şi zdrobirea boabelor facilitându-se astfel trecerea polifenolilor din pieliţe în must în timpul macerării – fermentării pe boştină.

Administrarea de enzime de extracţie, drojdiilor, taninurilor, SO2, în cazul fermentaţiei clasice, se face direct pe struguri sau în mustuială. Pe măsura introducerii mustuielii în recipienţii de macerare – fermentare, se face injectarea, direct în buncărul de recepţie (la recoltare mecanizată) sau în conducta de mustuială a substanţelor necesare protecţiei antioxidante şi extragerii mai rapide a antocianilor din pieliţa boabelor.

Macerarea-fermentarea se face în autovinificatoare (echipate cu instalaţii automate sau semi-automate pentru recircularea şi răcirea controlată a mustului), sau cisterne rotative şi durează în jur de 7-20 zile, la temperaturi cuprinse între 25-28°C, un rol foarte important avându-l aerarea mustuielii şi asigurarea unui bun suport de tanin pentru stabilizarea culorii (polimerizarea antocianilor. Separarea mustului în fermentare de boştină se face prin scurgerea gravitaţională a ravacului şi presarea boştinei fermentate.

Mustul ravac se amestecă cu mustul de presă obţinut prin presările menajate şi se trimite în cisterne de inox, unde are loc finalizarea fermentaţiei alcoolice. La sfârşitul fermentaţiei alcoolice este recomandată declanşarea fermentaţiei malolactice prin facilitarea procesului natural sau prin inoculare. Se pot utiliza activatori de fermentaţie, atât pentru fermentaţia alcoolică, cât şi pentru fermentaţia malolactică.

La sfârşitul fermentaţiei malolactice vinul se trage de pe drojdie, se tratează antioxidant (pentru a se asigura 30 mg/l SO_2 liber) şi se stabilizează prin cleire şi se limpezeşte prin centrifugare şi filtrare tangenţială sau filtrare aluvionară, urmată de refrigerare sau alt procedeu admis de stabilizare tartrică.

Vinurile roşii se pot matura în baricuri, budane de stejar sau în cisterne de inox.

c) **Tehnologia de producere a vinurilor rozé :**

Pentru vinurile rozé tehnologia este similară cu cea pentru vinurile roşii, perioada de contact a mustului cu boştina fiind însă mai scurtă.

XII. MENŢIUNILE REFERITOARE LA METODELE DE PRODUCŢIE

Metodele uzuale de producţie sunt cele convenţionale, prevăzute în legislaţia naţională şi europeană. Aplicarea principiilor şi metodologiilor de viticultură ecologică poate fi de asemenea permisă şi recomandată pentru vinurile cu indicatie geografica.

XIII. AMBALAREA ÎN ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ „Terasele Dunării"

Ambalarea vinurilor cu indicaţie geografică "Terasele Dunării" se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă de diverse capacităţi, sau în sistem bag-in-box, de capacităţi diverse, dar cu un volum maxim de 60 l.

La buteliile din sticlă închiderea este asigurată cu dopuri de plută, derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

Pentru a putea purta indicaţia geografică „Terasele Dunării" vinul este obţinut în arealul viticol pentru indicaţia geografică respectivă. Prin derogare, transferul strugurilor, mustuielii şi mustului în vederea vinificării, condiţionării şi îmbutelierii este permis şi în afara arealului în care au fost produşi stugurii, cu notificarea O.N.V.P.V. şi cu avizul organizaţiei de producători reprezentative din arealul delimitat.

XIV. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR IG „Terasele Dunării'' LA PUNEREA ÎN CONSUM

Fiecare soi are capacitatea de a acumula zaharuri, acizi şi polifenoli în mod diferit, aceasta stând la baza calităţii vinurilor obţinute.

În funcţie de soiul materie primă, de condiţiile specifice ale anului viticol şi de momentul recoltării, dar şi în funcţie de influenţele datorate condiţiilor eco-pedologice specifice, se poate obţine o varietare mare de vinuri, de la seci şi până la dulci, de la albe la aromate, la roşii sau rozé.

a) Caracteristici analitice :

Vinurile cu indicaţie geografică "Terasele Dunării" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:

- tărie alcoolică dobândită: minimum 10,0 % vol.
- aciditate totală (acid tartric): minimum 3,5 g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): maximum 1,08 g/l pentru vinurile albe şi rozé şi 1,2 g/l pentru vinurile roşii. Sunt acceptate depăşiri ale acestor valori dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare în vase din lemn de stejar, de cel puţin 2 ani sau dacă au fost produse după metode speciale, cu condiţia să nu influenţeze negativ caracteristicile organoleptice.
- dioxid de sulf total, maxim:
    - 150 mg/l în vinurile roşii;
    - 200 mg/l în vinurile albe şi roze;
- dioxid de sulf total, pentru vinurile al căror conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, maxim:
    - 200 mg/l pentru vinurile roşii
    - 250 mg/l pentru vinurile albe şi roze;
- acidul citric – maximum 1 g/l;

- zaharuri reducatoare exprimate ca glucoză şi fructoză - în conformitate cu tipul de vin obtinut şi prevăzut de legislaţia în vigoare.

- extract sec nereducător: minim 15 g/l pentru vinurile albe, 16 g/l pentru vinurile rozé şi 17 g/l pentru cele roşii.

b) Caracteristici organoleptice:

Vinurile obţinute în regiunea delimitată a "Teraselor Dunării" sunt marcate compoziţional şi organoleptic de specificul pedo-climatic al acestui ecosistem viticol.

Ele sunt caracterizate la tinereţe prin prospeţime şi fructuozitate, adesea cu o pregnantă aromă varietală.

La majoritatea vinurilor roşii, dar şi la unele vinuri albe maturare la vas de stejar şi învechite în butelii de sticlă, se conturează un complex aromatic specific.

Soiurile albe au următoarele caracteristici organoleptice generale:

Aspect : limpede, cu luciu, limpede cristalin

Culoare : la vinurile tinere este verzui –gălbuie, galben – verzui, până la galben -pai; la vinurile maturate sau învechite spre galben auriu, auriu, auriu-roşcat;

Miros : caracteristic soiurilor şi gradului de maturare sau învechire;

Gust : sec, demisec, demidulce, dulce, fructos, proaspăt, echilibrat, amplu, corpolent, moale.

Soiurile roşii au următoarele caracteristici organoleptice generale:

Aspect: limpede, cu luciu mai mult sau mai puţin strălucitor

Culoare: la vinurile tinere, roşu, roşu-violaceu, roşu-cireaşă, roşu-închis; la vinurile maturate sau învechite, roşu-rubiniu, rubiniu-ars, roşu-cărămiziu;

Miros: caracteristic soiurilor şi gradului de maturare;

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, structurat, corpolent, echilibrat, catifelat.

VINURI ALBE

- Crâmpoşie selecţionată: este un soi cu aromă neutrală, dar inconfundabilă, care necesită o vinificare atentă cu drojdii selecţionate, pentru a-şi exprima întregul profil aromatic varietal. Datorită climatului şi caracteristicilor biologice specifice soiului, vinurile se caracterizează printr-o aciditate mai bună, care îi conferă supleţe, vioiciune şi prospeţime. Aroma este florală şi de fructe din climatul temperat (măr, pară, gutuie), iar gustul echilibrat, armonios, proaspăt, fructuos, răcoritor, suplu.

- Fetească regală: este un soi semiaromat, bine adaptat la condiţiile climatice din acest areal. Vinul obţinut este corpolent, fructuos, cu o rusticitate aromatică şi prospeţime. Se impune prin echilibrul gustativ. La tinereţe are uşoară aromă şi parfum varietal, floral; prin uşoară maturare la vas, poate căpăta arome fine de înnobilare (fructe de toamnă, vanilie, etc.). Gustul este echilibrat, proaspăt, fructuos, bine conturat, particular.

- Fetească albă: - este un soi din care se pot obţine vinuri cu extractivitate bună, dar cu supleţea şi fineţea specifice soiului. In anii viticoli favorabili, vinul se poate matura o perioadă scurtă de timp la vas de lemn. Aroma este fină, florală, complexată la maturare cu fructe tropicale, asemănător bananei şi ananasului, iar gustul echilibrat, amplu, catifelat.

- Riesling Italian: este un soi cu aromă neutrală, din care se pot obţine vinuri de calitate, corpolente cu o prospeţime şi fructuozitate aparte, de culoare verzui spre galben-pai. Mirosul este spre neutral, tipic soiului, discret şi fin. După maturare la vas capătă structură, personalitate, gust echilibrat, rotund şi deosebit de plăcut, eleganţă şi o anumită complexitate de fructe de toamnă. Gustul este echilibrat, bine structurat, corpolent, amplu.

- Riesling de Rhin: : este un soi din care se pot obţine vinuri neutrale sau cu uşoare arome florale,

câştigate prin fermentarea controlată. În anii favorabili vinurile se pretează la o maturare la vase de lemn, de scută durată. Neutral la tinereţe, prin maturare la vas de lemn, apare buchetul de maturare discret, cu arome abia percepute de vanilie, de fructe de toamnă. Gustul este echilibrat, bine structurat, corpolent, amplu.

- **Pinot gris:** este un soi din care se obţin vinuri viguroase, extractive, corpolente. Conţinutul ridicat în substanţe minerale, organice şi mai ales glicerol, le conferă catifelare şi onctuozitate. Deşi vinurile tinere sunt mai rustice, ele sunt plăcute şi apreciate de consumatori. Pentru înnobilare şi sporirea fineţii senzoriale se poate face cu succes maturarea prin păstrare la vase de lemn. Mirosul este neutral, buchet de maturare, aromă discretă de fructe. Gustativ vinurile se prezintă ca fiind extractive, pline, catifelate.

- **Pinot blanc:** este un soi care generează vinuri viguroase, dar în acelaşi timp de o mare fineţe, expresive, fructuoase şi savurose. Vinurile elaborate prin tehnici moderne de vinificare sunt caracterizate prin prospeţime şi aromă fină de flori şi fructe citrice. Mirosul este neutral, arome discrete şi fine, iar gustul echilibrat, savuros.

- **Chardonnay**: Vinurile acestui soi se caracterizează prin compoziţie chimică echilibrată, regăsită în însuşirile senzoriale armonioase. Vinurile tinere sunt bogate în extract, corpolente, dar catifelate. Prin menţinerea pe depozitul de drojdii şi batonaj, completat cu maturarea la vas de lemn, vinurile capătă rotunjime şi fineţe gustativă. Sub aspect olfactiv, vinurile tinere au arome varietale discrete, amintind de fânul proaspăt cosit sau de floarea de salcâm. De cele mai multe ori, mai ales după maturarea la vas de lemn se simte în postgust un uşor caşeu de unt proaspăt, dar şi de fructe tropicale.

- **Sauvignon:** este un soi din care se obţin vinuri corpolente, caracterizate prin aromă specifică varietală, inconfundabilă. La tinereţe aroma vinurilor este florală, de flori de viţă de vie sau de flori de citrice, uneori uşor vegetală erbacee; prin maturare aroma acestor vinuri se complexează, căpătând un buchet de maturare plăcut şi atrăgător, care le înobilează.

- **Aligoté** cu un gust specific uşor de pelin şi de cicoare, putând identifica deasemenea arome de fructe sau ciuperci**.**

- **Băbească gri,** poate fi numit ca Pinot gris românesc. Vinuri ce prezinta mare finețe, se caracterizează printr-o compoziţie armonioasa, sunt catifelate dar în acelasi timp bogate, cu o aromă complexă ce aminteşte de floarea de salcâm, iar lasăt puţin la aer aromele se duc spre busuioc.Vinuri cu reflexe galben-verzui, obişnuit sec, cu aciditate mai ridicată, plin de prospeţime şi suplete, atunci când este consumat tânăr. După un an de învechire capătă valenţe cu totul deosebite, neîntâlnite la alte soiuri din podgorie. După cum îi spune şi numele, soiul provine din Băbească neagră, stravechi soi autohton. Rezultatul a fost un soi alb remarcabil, cu potenţial, vinul remacându-se astfel prin unicitate. Note de citrice şi măr verde susţinute şi echilibrate de o aciditate înviorătoare.Gustul este proaspăt cu o fructuozitate intensă şi un finiş relaxant.

VINURI ALBE AROMATE

Vinurile albe aromate ce se pot elabora în regiunea viticolă a Teraselor Dunării cuprinde soiurile Traminer roz, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească. Ele se caracterizează prin aromă varietală bine conturată. Sunt vinuri corpolente, dar echilibrate gustativ, în mod obişnuit vinificate ca vinuri demiseci,

demidulci şi dulci. Sub aspect tehnologic de cele mai multe ori sunt vinuri de cupaj, care vin să înnobileze aroma vinurilor obţinute din soiuri neutrale, dar se comercializează şi ca vinuri varietale.

- Traminer roz este un soi din care se obţin vinuri onctuose şi catifelate, echilibrate, fin aromate, ce sugerează aroma florilor de fâneaţă sau a petalelor de trandafir, uneori cu gust de mirodenii, uşor picant, Echilibrat, uneori datorită tăriei alcoolice mai ridicate şi glicerolului se impune prin onctuozitate, persistenţă şi corpolenţă. Se preteaza la maturare de scurta durată şi apoi la învechire.

- **Muscat Ottonel**: este un soi aromat pentru vin, din care se pot obţine vinuri aromate caracterizate prin aroma varietală specifică, cu nuanţe florale tipice de muscat. Gustul este armonios, uneori plat lipsit de aciditate, persistent.

- Tămâioasă românească: este un soi din care se pot obţine vinuri aromate şi echilibrate. Aroma varietală, florală (flori de tei, de salcâm, de busuioc), specifică viurilor tinere de Tămâioasă, este bine conturată. Gustul este armonios, echilibrat, persistent.

- Vinuri albe sortiment sunt vinuri obţinute prin asamblaje de struguri sau cupajare de vinuri aparţinând soiurilor cultivate în arealul Teraselor Dunării. Se pot obţine vinuri prin asamblaje şi cupaje cu struguri şi vinuri de la două sau mai multe soiuri în proporţii diferite. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor albe sortiment sunt:

Aspect : limpede, cu luciu, limpede cristalin;

Culoare: la vinurile tinere verzui-gălbuie, galben-verzui; la vinurile maturate spre galben-pai, galben auriu.

Miros : la vinurile tinere caracteristic soiurilor participante, floral sau de fructe; la vinurile maturate la vas de lemn sau învechite la sticlă, buchet de maturare sau învechire, bine conturat

Gust : sec, demisec, demidulce, dulce, fructos şi proaspăt la vinurile tinere; corpolent, structurat, echilibrat, moale la vinurile maturate.

VINURI ROŞII ŞI ROZÉ

- Cabernet Sauvignon: este un soi din care se obţin vinuri cu o mare personalitate, extractive, bine structurare, care exprimă vigoare, forţă, bărbăţie. Culoarea vinurilor de Cabernet este intensă, de la roşu cu nuanţe violacee, când este tânăr, până la roşu rubiniu intens, după maturarea la vas de lemn. Aroma varietală are tentă erbacee. Prin maturare la vas de lemn un timp mai îndelungat, se formează buchetul cu arome de vanilie şi ciocolată, ampu şi complex. La gust vinul tînăr este astringent, extractiv, rustic, ierbos, robust, plin, corpolent; după maturare, devine amplu, generos, rotund. Din soiul Cabernet Sauvignon se pot elabora şi vinuri rozé. Datorită particularităţilor compoziţionale ale strugurilor, vinurile rozé sunt puternice, excesiv de extractive.

- Merlot: este un soi din care se obţin vinuri foarte bine colorate, de un roşu intens, cu personalitate inconfundabilă, cu aromă varietală plăcută, cu prospeţime şi savoare. Vinurile tinere au arome varietale sugerând arome de fructe de pădure (zmeur, fragi, mure). Vinul maturat la vas de lemn capătă culoare roşie cu nuanţe vişinii sau rubinii; buchetul format este amplu, generos, cu arome de vanilie şi condimente; gustul bine constituit şi plăcut, echilibrat, moale, delicat, rotund, amplu. Se poare vinifica cu rezultate foarte bune în asamblaje sau cupaje cu alte soiuri pentru vinuri roşii. Se poate vinifica şi în rozé, cu foarte bune rezultate. Se obţin vinuri seci, demiseci şi demidulci echilibate.

- **Pinot noir**: soi care duce la obţinerea de vinuri cu intensitate colorantă mai mică decât Cabernet-ul sau Merlot-ul, dar cu personalitate inconfundabilă, aromă varietală plăcută, de fructe de pădure, de cireşe. Prin vinificarea în rozé se obţin vinuri de calitate, cu o fructuozitate deosebită, specifică soiului, cu aromă varietală plăcută, armonioase, cu prospeţime, răcoritoare, suple.

- **Fetească neagră:** este un soi din care se pot obţine vinuri cu aromă varietală specifică, cu personalitate inconfundabilă. Vinurile tinere sunt bine colorate, de un roşu-violaceu plăcut, cu aromă de fucte autohtone bine coapte (prune, piersici, pere, etc.) şi uneori cu arome fine de toporaşi. După maturare în baricuri sau butoaie de lemn, vinurile devin mai corpolente, cu buchet de maturare şi nuanţe plăcute de prune uscate şi scorţişoară.

- **Syrah (Shiraz)**: Vinurile obţinute din acest soi sunt bine colorate, cu aromă varietală pronunţată, echilibrate, bine structurate. După maturarea în vase de lemn, vinul prezintă culoare frumoasă roşu închis, cu nuanţe de rubin, capătă buchet de maturare remarcabil, cu parfum intens de coacăze negre, condimente şi vanilie; vinul rezultat este armonios, şi onctuos.

- **Băbească Neagră**: Vinurile acestui soi sunt de un roşu-purpuriu luminos; au aromă specifică varietală cu nuanţe florale echilibrat, şi plăcut. Prin vinificarea în rozé se obţin vinuri suple şi savuroase.

- **Dornfelder**: soi din care se pot obţine vinuri foarte bine colorate, echilibrate şi structurate cu aromă discretă, specifică de fructe de coacăz negru şi de afin. Este un vin structurat, robust.

- **Rebo**: este un soi cu frunctuozitate şi cu notă floral de violete. Vinurile sunt bine structurate şi catifelate, cu o culoare profundă.

- Malbec: soi cu un continut ridicat in taninuri si antociani dar si cu o aciditate ridicata care poate da nastere unor vinuri corpolente, structurate, intens colorate, caracterizate prin prospetime, cu intense arome fructate, condimentate si uneori vanilate, acompaniate de note fine de tutun.

- Cabernet Franc: soi din care se pot obtine vinuri de culoare intensa de la rosu purpuriu la rosu inchis, structurate, care se rotunjesc prin invechire, cu iz de mirodenii si nuante balsamice.

- Sangiovese: soi din care se pot obtine vinuri taninoase, cu nivel de aciditate relativ ridicat, intens colorate cu reflexii violacee. Mirosul este fructat, cu arome dominante care includ scortisoara, vanilie, cirese, prune, capsuna, arome de fructe roşii şi fine note condimentate, iar gustul de structură medie, echilibrat, fin şi persistent. Este un vin bogat, robust, ce poate fi usor, astrigent si comun sau ferm si usor condimentat.

- **Negru de Drăgaşani** soi din care se obţine o aromă exceptională de mure, porumbar şi visine. Se prezintă cu o culoare adâncă roşu-rubinie, tanin fin şi o aciditate bună ; acest vin dovedeşte multă personalitate proprie şi caracter şi arată potenţialul bogat al soiului şi al regiunii.

- **Vinuri roşii şi rozé sortiment** sunt vinurile obţinute prin asamblaje de struguri sau cupajare de vinuri aparţinând soiurilor cultivate în arealul Terasele Dunării. Vinurile respective vor avea amprenta compoziţonală şi senzorială specifică arealului Terasele Dunării. Se pot obţine vinuri prin asamblaje şi cupaje cu struguri şi vinuri de la două sau mai multe soiuri în proporţii diferite.

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor roşii şi rozé sortiment sunt:
Aspect: limpede cu luciu, limpede cristalin;

Culoare: la vinurile tinere roşu sau rozé de diferite tente rubinii; la vinurile maturate roşu sau rozé cu diferite nuanţe spre carămiziu.

Miros: la vinurile tinere caracteristic soiurilor participante, floral sau de fructe; la vinurile maturate la vas de lemn sau învechite la sticlă, buchet de maturare sau învechire, bine conturat cu nuanţe de vanilie, ciocolată, scorţişoară, alte condimente etc.;

Gust: sec, demisec, demidulce, dulce, extractiv, structurat, fructos şi proaspăt la vinurile tinere; corpolent, bine structurat, echilibrat, moale la vinurile maturate

XV. ETICHETAREA ŞI PREZENTAREA

Etichetarea se poate face utilizând o etichetă principală sau etichetă principală şi contraetichetă la care se mai pot adăuga şi alte modalităţi suplimentare de înscriere a unor descrieri şi alte menţiuni, însemne, ilustraţii sau mărci care caracterizează produsul.

La etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică ”Terasele Dunării” vor fi folosite indicaţiile obligatorii şi facultative reglementate prin legislaţia în vigoare.

În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică ”Terasele Dunării” se folosesc următoarele *indicaţii obligatorii*:

a) menţiunea „vin cu indicaţie geografică”;

b) indicaţia geografică ” Terasele Dunării ”;

c) volumul nominal al produsului (în mililitri, centilitri, decilitri sau litri);

d) tăria alcoolică dobândită, în 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;

e) numele şi adresa îmbuteliatorului/producătorului;

f) tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;

- sec pentru vinul cu un conţinut de zahar mai mic de 4,0 g/l ;
- demisec, pentru vinul cu un conţinut de zahar cuprins între 4,01 si 12,0 g/l;
- demidulce, pentru vinul cu un conţinut de zahar cuprins între 12,01 si 45,0 g/l
- dulce, pentru vinul cu un conţinut de zahar mai mare de 45,1 g/l

Pentru vinurile seci si demiseci este admisa definirea tipului de vin tinand conform reglementarilor nationale si comunitare in vigoare, tinand cont de corelatia continutului de zahar rezidual si a aciditatii vinurilor, in special pentru vinurile destinate pietelor externe

g) numărul lotului care să permită identificarea datei îmbutelierii;

h) menţiunea "conţine sulfiţi;

i) proveniența: „vin din Romania” sau „produs in Romania”

j) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

Indicaţiile obligatorii vor fi grupate în acelaşi câmp vizual şi prezentate cu caractere clare, lizibile, de neşters şi suficient de mari pentru a ieşi bine în evidenţă de pe fondul pe care sunt imprimate şi pentru a putea fi distinse clar dintre celelalte indicaţii scrise şi desenate.

Menţiunile obligatorii referitoare la importator şi numărul lotului, cât şi menţiunea "conţine sulfiţi" pot fi inscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicaţii obligatorii. Aceste date se înscriu, prin marcare, pe oricare din elementele de etichetare (etichetă, contraetichetă, capsulă, sticlă, etc).

În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică ”Terasele Dunării” 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 sau un sinonim al acestuia, dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85% soiul respectiv;
c) numele mai multor soiuri de viţă-de-vie, menţionate în ordinea descrescătoare a proporţiei;
d) culoarea vinului;
e) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie, precum fermentat maturat în baric" sau "fermentat maturat în prezenţa aşchiilor de lemn de stejar";
f) distincţii acordate, numai pentru lotul în cauză;
g) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu o denumire de origine controlată sau denumirea unei indicaţii geografice;
h) menţiuni privind îmbutelierea „la podgorie", „la proprietate" sau altele asemenea.
i) numele persoanei (persoanelor) fizice şi/sau denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
j) codul de bare al produsului;
k) indicarea simbolului comunitar pentru indicaţie geografică protejată
l) alte menţiuni cu respectarea legislaţiei în vigoare

Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

Indicarea termenului de valabilitate este obligatorie numai în cazul băuturilor cu tărie alcoolică mai mică de 10% în volume.

Produsele definite în prezentul caiet de sarcini pot fi puse în circulaţie în recipienţi cu o capacitate nominală de până la 60 l si se etichetează conform prevederilor prezentului caiet de sarcini

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

XVI. MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Menţiunile tradiţionale care pot fi utilizate la etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică „Terasele Dunării" sunt următoarele:

a) „rezervă" ce poate fi atribuită vinurilor care au fost supuse unei perioade de maturare de minimum 6 luni, în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 6 luni;

b) „vin tânăr" ce poate fi atribuită vinurilor supuse comercializării la sfârşitul anului calendaristic în care a fost produs.

XVII. PROTEJAREA ŞI APLICAREA PROTECŢIEI

Indicaţia Geografică „Terasele Dunării" este de utilitate publică poate fi folosită numai la etichetarea şi prezentarea vinurilor la a căror producere şi comercializare au fost respectate întocmai prevederile prezentului caiet de sarcini.

XVIII. PROCEDURA DE DECLASARE A VINURILOR CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ "TERASELE DUNĂRII"

În cazul în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile pentru producerea şi comercializare corespunzătoare indicaţiei geografice "Terasele Dunării" ori îşi pierd aceste condiţii sau calităţi

organoleptice vor fi declasate.

Declasarea se face în următoarele situaţii:

a) la deţinător, când se constată că vinul şi-a modificat negativ caracteristicile organoleptice şi de compoziţie, nemaiîndeplinind caracteristicile stabilite pentru vinul respectiv în prezentul caiet de sarcini.

b) la cererea scrisă a producatorului de vinuri cu indicaţie geografică.

c) dacă vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru aceasta categorie de calitate.

XIX. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea al vinului cu Indicaţie Geografică este **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (ONVPV),** prin Inspectoratul Teritorial, care verifică respectarea legislaţiei viti-vinicole şi a prevederilor caietului de sarcini pentru vinuri cu indicatie.

Adresa Inspectoratului teritorial O.N.V.P.V.: Jud. Constanta, Loc. Cernavoda, Str. Unirii, Bl. M 9, Sc. 1, Ap. 3, e-mail: constanta@onvpv.ro, tel/fax: 0040 241 619 328, mobil 0752 100979.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu indicatia geografica „Terasele Dunării", controlul vinurilor cu indicatia „Terasele Dunării", eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de coemrcializare a vinurilor sau declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V.

Controlul, este efectuat de către Comisia de degustare constituită la nivelul indicaţiei geografice "Terasele Dunarii"şi constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care presupune verificarea buletinului de analiză ce trebuie să conţină cel puţin următorii parametrii:

- tăria alcoolică totală şi dobandită;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
- zaharuri totale, exprimate ca glucoză şi fructoză;
- extract sec

b) examinarea organoleptică (facultativ), care constă in verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condiţiilor prevăzute in caietul de sarcini.

Comisia de examinare care efectueaza controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanţi ai asociaţiei producătorilor din arealul delimitat sau ai organizaţiei de producători recunoscute la nivel naţional.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalaţiile din dotare,
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă, respectiv ONVPV, şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

XX. CONTROLUL ANUAL

Controlul anual se realizează de către ONVPV, prin Inspectoratul Teritorial.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eşantionare şi
- control sistematic in toate fazele de producţie.

XXI. DISPOZIŢII FINALE

Comercializarea în vrac este permisă către imbuteliatori de vin. Pentru livrare la export şi intracomnitar vinurile cu indicatie geografica se pot prezenta în stare îmbuteliată sau vrac, cu respectarea legislaţiei în vigoare.
Transportul de vin în vrac va fi însoţit în mod obligatoriu de certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinului cu indicatie geografica, eliberat de O.N.V.P.V.

Asociatia de producatori reprezentativa, conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor prevăzute în prezentul caiet de sarcini pentru indicatia geografica „Terasele Dunarii", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice in domeniu sau pentru a redefini aria geografică.