Ref. Ares(2011)1386475 - 20/12/2011

CAIETUL DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu indicație geografică „VIILE CARAŞULUI''

I. Definiție

Vinul cu indicație geografică "Viile Caraşului" se obține din struguri recoltați de pe plantații de viță de vie situate în arealul consacrat acestei destinații. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 10,0 % vol. şi tăria alcoolică totală nu trebuie să depăşească 15 % vol.

II. Legatura cu aria geografica

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicația geografică "Viile Caraşului" se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.
Factorul natural caracteristic este zona colinară a Banatului, dealurile puțin înalte ale munților Dognecei. Dealurile Doclinului care se încadrează în marea unitate geografică a piemonturilor vestice, ce face racordul dintre masivul muntos al Banatului şi Câmpia de Vest. Aspectul piemontan este dat de înclinarea generală de la est spre vest, altitudinea fiind cuprinsă între 110-240 m, diferențe de altitudine înregistrându-se însă şi de la sud spre nord. Principalele dealuri sunt reprezentate, dinspre nord spre sud, de Dealul Băleni (170 m), Dealul Cacova (217 m), Dealul Bratului (206 m), Dealul Crucea Căpitanului (187 m), Dealul Albului (118 m), Dealul *Viile Greonului* (141 m) şi Dealul Război (117 m).
Sub acțiunea proceselor de eroziune fluviatilă, în cadrul platformei ferestruită de torenți, pâraie şi râuri, culmile au în general o suprafață orizontală, foarte slab ondulată şi uşor înclinată, cu lărgimi variabile de la câțiva metri până la 100–150 m. Ca forme de microrelief în cadrul acestora întâlnim suprafețe plane, cumpene, mameloane şi şei. Versanții se prezintă cu o mare diversitate de forme şi expoziții în funcție de orientarea văilor de eroziune. Lungimea lor variază de la câțiva zeci de metri până la câteva sute de metri (în proiecție orizontală). Înclinarea pantelor variază de la 3–5% până la 25–35%. Formele de versanți cele mai des întâlnite sunt: în trepte (pseudoterase), de alunecare, versantul drept, precum şi cel în amfiteatre de alunecare, mai cu seamă în bazinele de formare a văilor. Văile intracolinare ce au lărgimi care variază de la câțiva zeci de metri până la 100 – 200 m. Ele sunt inundate periodic de apele provenite din precipitații ce se scurg pe versanți. Masele de pământ ce pătrund în rețeaua hidrografică constituie o sursă foarte importantă de aluviuni care duc deseori la colmatări considerabile. Văile au un caracter torențial, iar ravenele consolidate, sau neconsolidate, sunt foarte prezente, contribuind la sporirea complexității peisajului de microrelief, cel mai frecvent fiind cel filogen, cu muşuroaie, pe care cresc plante hidrofile.

Aici sunt soluri scheletice, brune podzolite erodate pe pietrişuri, rendzine levigate şi regosoluri rendzinice, bogate în fier şi microelemente.
Plantațiile viticole beneficiază de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe platouri.
Cantitatea de pigmenți antocianici acumulați în struguri este mai mare pe platou, decât pe amplasamentul de la baza pantei. Sporul de zaharuri este mai mare cu până la 8 % pe platou decât pe amplasamentele joase.
Vinurile obținute pe solurile scheletice, feruginoase, au o culoare roşie strălucitoare şi sunt foarte extractive.

III. Delimitarea teritorială

1. Podgoria Moldova Nouă, din județul Caraş Severin, cu următoarele localități:
   - oraşul Moldova Nouă, localitățile Moldova Nouă, Moldova Veche şi Măceşti
   - Socol (satele Socol şi Zlatița)
   - Pojejena (satele Pojejena, Belobresca şi Radimna)
2. Podgoria Tirol, din județul Caraş Severin, cu următoarele localități:
   - Doclin (satele Doclin şi Tirol)
   - Berzovia (satul Fizeş)
3. Podgoria Jamu Mare, din județul Timiş, cu următoarele localități:
   - Jamu Mare (satele Jamu Mare, Clopodia, Lățunaş)

IV. Soiurile de struguri

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

V. Producția de struguri (q/ha)

Producția la hectar se va încadra în limita maximă de:
- 150 q/ha pentru soiul Fetească regală, Majarcă
- 125 q/ha pentru soiurile Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Merlot, Fetească neagră, Burgund mare, Alicante Bouschet
- 100 q/ha pentru soiurile Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz, Cabernet Sauvignon, Cadarcă, Pinot noir, Syrah.

VI. Randamentul în vin (hl/ha)

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. Caracteristici şi practicile culturale ale plantațiilor viticole

Plantațiile din care se obțin vinurile cu indicația geografică "Viile Caraşului" trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera* si din încrucişări între soiurile *Vitis vinifera* şi soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis.*

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării 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 - proporția 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 conținutul 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 producția potențială 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 plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.
În plantațiile din arealul cu indicația geografică "Viile Caraşului", producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.
În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea şi repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, 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 conținutului minim de zahăr adica de la 136g/l şi a stării fito-sanitare; diferențiat, pe areale viticole se poate admite, în anii climatici nefavorabili, o diminuare cu 8,5 g/l a minimului concentrației de zahăr**.**

IX. Tehnologia de obținere a vinurilor

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.
Transportul strugurilor trebuie să se facă în vasele în care s-au colectat în timpul recoltării, pentru a evita scurgerea mustului ravac.
Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.
Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor şi semințelor.
Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turație mică.
Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu indicatie geografica “Viile Caraşului”.
Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului, pentru a facilita deburbarea prin sedimentare-decantare. Se va asigura un conținut de până la 50 mg/l dioxid de sulf total.

Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.
Deburbarea uşoară este necesară şi recomandată.
Bentonizarea mustului limpezit se face după transvazarea lui în vasele de fermentare sau în prima parte a fermentației alcoolice. Doza utilizată va fi cuprinsă între 40-80 g/l.
Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.
Supravegherea şi conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii, pentru a o menține sub 20 ^{o}C, la vinurile albe şi sub 25 ^{o}C la vinurile roşii. La vinurile aromate şi cu arome subtile se va conduce fermentația în jurul temperaturii de 17^{o}C. La vinurile cu rest de zahăr, sistarea fermentației 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 fermentației alcoolice. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.
Operațiunile de depozitare, îngrijire şi condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ^{o}C.
Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția 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 conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.
Îmbutelierea se va face în condiții cât mai sterile, la rece.

X. Practicile oenologice admise

Indicație geografică "Viile Caraşului'' se încadrează în zona viticolă CI .
1. În ani cu conditii climatice nefavorabie se poate efectua mărirea în anumite limite a tăriei alcoolice naturale la recoltele viticole aflate în diferite stadii de procesare, după cum urmează: struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, vin nou aflat în fermentație.
Mărirea tăriei alcoolice naturale se realizeaza numai în cazul în care recolta de struguri aflată în diferite stadii de procesare a dobândit valori ale tăriei alcoolice naturale de min. 8,0 % vol. alc.;
2. a) Mărirea tăriei alcoolice naturale, pentru obținerea de vinuri produse în indicatia geografica "Viile Caraşului" se realizeaza in conformitate cu legislatia in vigoare.

b) Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică "Viile Caraşului"

Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mari volumul inițial de struguri proaspeți presati, de must de struguri,must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație, cu mai mult de 6,5 %
3. Corecțiile acidității totale se pot aplica recoltelor viticole aflate în următoarele stadii de prelucrare: strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație şi vinul. Ele pot face obiectul dezacidificării (micşorării acidității totale).
Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificari parțiale.
În anii în care condițiile climatice au fost nefavorabile se poate autoriza dezacidificarea parțială Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1,0 g/l, exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/l.
Îmbogățirea în zaharuri, în afara situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz, precum şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

4. Fiecare procedură menţionată trebuie declarata autoritatii competente si înscrisă atât pe documentul de însoţire in baza caruia 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, echilibrat
* *Culoare*: galben-pai
* *Miros*: aroma tipică de muscat
* *Gust*: tipic de muscat, armonios

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

3. Pinot Gris:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-limoniu
* *Miros*: aroma de flori de câmp
* *Gust*: plin, viguros

4. Fetească regală:
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-limonie, cu nuanţe verzui, fără urme de oxidare
* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, proaspătă
* *Gust*: savuros, fructuos, bine conturat, particular

5. Fetească albă:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: alb-verzui
* *Miros*: aroma primară plăcută
* *Gust*: plăcut, asemănător mărului de vară

6. Riesling varietal (Riesling italian, Riesling de Rhin):
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pal, cu irizaţii verzui, strălucitor
* *Miros*: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă
* *Gust*: uşor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat

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

8. Traminer roz:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: verde-gălbui, strălucitor
* *Miros*: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută, particulară
* *Gust*: fin, cu caşeu specific de fân proaspăt cosit, armonios

9. Majarcă:
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-verzui, strălucitor
* *Miros*: fin, fructuos, cu aromă particulară
* *Gust*: suficient de acid, cu personalitate

10. Cabernet Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-purpuriu
* *Miros*: aromă de ardei iute şi afine
* *Gust*: ierbos, cu astringență fină, catifelat

11. Merlot:
* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu, strălucitor
* *Miros*: aromă de prune
* *Gust*: astringența este temperată, catifelat

12. Pinot noir:
* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-maroniu, strălucitor
* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireşe la zmeură şi căpşuni
* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex şi prețios

13. Fetească neagră:
* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-granat, intens
* *Miros*: aromă complexă, originală, cu note de piper verde şi prune uscate
* *Gust*: bine constituit, plăcut, savuros şi atractiv

14. Burgund mare:
* *Aspect*: limpede, intens colorat
* *Culoare*: roşu-închis
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roşii, mure şi afine
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate

15. Cadarcă:
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: roşu-aprins
* *Miros*: aromă de fructe de pădure coapte
* *Gust*: catifelat, uneori acid şi cu gust uşor astringent

16. Syrah:
* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-aprins

* *Miros*: aromă de piper şi cireşe negre
* *Gust*: delicat, suplu, uşor picant, final cu note dulci

17. Alicante Bouschet:

* *Aspect*: limpede, translucid întunecat
* *Culoare*: roşu-sângeriu, foarte intens, tinctorial
* *Miros*: cireşe amare şi ierburi sălbatice
* *Gust*: neutral, uşor ierbos, nu se distinge în mod deosebit

XII. Condiţiile de comercializare

1. Vinurile cu indicaţie geografică "Viile Caraşului" pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipienţi agreaţi (butelii de sticlă, bag-in-box, 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 "Viile Caraşului" este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opţională.

2. În etichetarea vinurilor cu indicaţie geografică ‘"Viile Caraşului" se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a) vin cu indicaţie geografică;
b) indicaţie geografică "Viile Caraşului"
c) tăria alcoolică dobândită, în volume;
d) produs în România;
e) indicarea îmbuteliatorului/producătorului ;
f) mentiunea « contine sulfiti » ;
g) volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
h) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
i) numarul din Registrul Industriilor Viticole (R.I.V.)

3. În etichetarea vinurilor cu indicaţia geografică "Viile Caraşului" pot fi folosite 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 cu denumirea indicaţiei geografice;
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. Indicațiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului şi mențiunea « conține sulfiți »
Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.
5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe şi vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleşi de consumatori.

XIII. Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică

Examinarea calitativă a vinurilor cu indicație geografică "Viile Caraşului" este realizată de către Comisia de examinare constituita la nivelul indicației geografice; Comisia este alcătuita din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. şi reprezentanți ai producătorilor care evaluează următoarele criterii de calitate: compoziția fizico-chimică, calitatea organoleptică şi disciplina tehnologică.
Procedura de examinare calitativă a vinurilor 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 Comisia de examinare primesc Certificatul de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor cu indicația geografică „Viile Caraşului".

XIV. Declasarea vinului cu indicație geografică "Viile Caraşului"

Vinurile care nu au fost certificate de către Comisiaile de examinare calitativă sunt declasate la alte categorii.
Declasarea unui vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea acestui vin a oricărei mențiuni rezervată vinurilor cu indicație geografică.
Procedura de declasare a vinurilor cu indicație 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 economic căruia i s-a declasat vinul poate face contestație 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 contestației. Agentul economic în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă a O.N.V.P.V..

În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea unui vin cu indicație geografică la alte categorii.

XV. Autoritatea de control şi controlul respectării specificațiilor produsului

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea indicației geografice "Viile Caraşului" este Oficiul Național al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratului teritorial: Str. Barbu Lautaru, Nr 47, Bl 31, Sc A, Ap. 1, Cod postal 310078, ARAD, Tel. 0257/254400.

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 condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., reprezintă o combinație între:
- eşantionare şi
- controlul sistematic în toate fazele de producție

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. verifică:
- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului

Orice solicitant îndreptățit conform legislatiei in vigoare poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru indicația geografică "Viile Caraşului", în special pentru a ține cont de evoluția cunoştințelor ştiințifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.