Ref. Ares(2011)1410740 - 29/12/2011

CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu indicaţie geografică DEALURILE MOLDOVEI

I.DEFINIŢIE

Indicaţia geografică **DEALURILE MOLDOVEI** se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II.LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICA

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru indicaţia geografică "DEALURILE MOLDOVEI" se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Este cea mai mare regiune viticolă din România. Ea inglobează numeroasele plantaţii din spaţiul predominant deluros-colinar, cuprins între Subcarpaţii Moldovei, Carpaţii de curbură, valea Prutului şi valea Siretului inferior. Arealul delimitat pentru indicaţia geografică "DEALURILE MOLDOVEI" cuprinde un număr de 9 podgorii şi anume: Cotnari, Iaşi, Huşi, Colinele Tutovei, Dealu Bujorului, Nicoreşti, Iveşti, Covurlui şi Zeletin. Încadrate în aceste podgorii sunt şi 8 centre viticole independente: Hlipiceni, Plugari şi Probota în nord, Vaslui în centru, Griviţa şi Năməloasa în sud, Bozieni şi Răcăciuni in vestul regiunii. Regiunea este profilată pe producerea vinurilor şi în mai mică masură a strugurilor de masă. Vinurile obtinuţe, în cea mai mare parte albe, sunt într-o paletă largă, începând de la cele de consum curent, până la cele de calitate superioară în mod natural dulci, care pot sta alături de cele mai bune vinuri ale lumii (Sauternes, Lacrima Cristi s.a.). Producţia de vinuri roşii are un caracter insular.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu indicaţie geografică a Dealurilor Moldovei include plantaţiile de pe plaiurile moldave, începând de la Hlipiceni (jud.Botoşani) până la Smârdan (jud. Galaţi). Ca urmare, între ecoclimatul din partea de nord şi partea de sud există diferenţe apreciabile care se reflectă în cantitatea şi calitatea producţiei viti-vinicole obţinute.

În ansamblul său, ecoclimatul, cu puternice influenţe est-europene, este caracterizat prin resurse heliotermice cu valori relativ mari, in timp ce resursele hidrice sunt evident mici.

Resursele heliotermice superioare se conjugă, de asemenea, cu nivelurile mai mari pentru mediile multianuale privind temperaturile de la înflorit (18.5 - 19,5°C), temperatura medie a lunii iulie (21,4°C), media maximelor din luna august (26,7°C) etc.

Numărul zilelor fără îngheţ este în medie de 214 zile, a celor ce definesc intervalul cu temperaturi medii diurne active este de 183 zile, perioada de vegetaţie fiind de 171 zile.

Iarna se înregistrează o medie a temperaturilor extreme minime de - 29,1°C ajungând până la - 32,5°C, la Răcăciuni.

Altitudinea medie a versantilor ocupaţi de către plantaţiile viticole este de 179m.

Podişul Moldovei ,pe care este amplasat în mare măsura arealul delimitat pentru indicaţia geografică " DEALURILE MOLDOVEI", s-a format ca urmare a prăbuşirii unei zone din vest a Podişului Podolic, în care au pătruns apele unei mări. Mai târziu râurile au umplut depresiunea cu depuneri, formând văi largi şi dealuri domoale.

Arealul delimitat pentru indicaţia geografică " DEALURILE MOLDOVEI", are fundament de platformă, iar nivelarea de suprafaţă s-a făcut pe roci sedimentare mio-pliocene dispuse monoclin, spre sud, sud-est. Nivelările prin eroziune, a culmilor superioare, au început în postsarmaţian, de la noed spre sud, şi s-au extins până în postvillafranchian. Concomitent, tot de la nord la sud, s-a

realizat fragmentarea pe verticală, precum și o eroziune diferențială importantă, care a impus un dezvoltat relief de cueste (pe gresii și calcare sarmatice), dar și separarea a patru subtipuri de podiș, echivalente celor trei subregiuni (Podișul Sucevei, Câmpia Moldovei și Podișul Bârladului, ultimul cu alte două subtipuri). În sarmațianul superior, dar șila sfârșitul pliocenului s-au depus și formațiuni piemontane, păstrându-se urme mai ales în Podișul Sucevei și în partea de sud (Colinele Tutovei și Podișul Covurluiului).

În aceasta zonă, cultivarea viţei de vie este o ocupaţie de bază a populaţiei, istoricul acestei îndeletniciri pierzându-se în negura vremurilor.

Numeroase mărturii arheologice atestă că geto-dacii dispuneau de suprafeţe importante cultivate cu viţă de vie, amplasate mai ales în zona deluroasă, subcarpatică

Geograful Strabon (66 I.H. – 24 D.H.) relatează despre amploarea pe care o luase cultura viţei de vie pe timpul regelui Burebista (70-44 I.H.), care, sfătuit de marele preot Deceneu, ar fi dispus să fie distruse plantaţiile viticole pentru a evita abuzurile populaţiei.

În perioada migraţiei popoarelor, cultura viţei de vie a continuat ca o ocupaţie tradiţională

Începând cu sec. al XIV-lea, viticultura apare tot mai frecvent în documentele istorice. Astfel, domnitorul Alexandru cel Bun a instituit funcţia de paharnic şi de pârcălab pentru viile de la Cotnari.

Cronicarul maghiar Anton Verancsiscs (1504-1573), afirmă în lucrarea Descrierea Transilvaniei, Moldovei şi a Ţării Româneşti că: „în tot locul se ivesc dealuri acoperite cu vii, iar vinurile, fie că le vrei tari sau slabe, aspre sau dulci, albe sau roşii, sunt aşa de bune la gust şi de soi aşa de ales încât nu mai doreşti nici vinurile de Falern din Campania şi, chiar comparându-le, îţi plac mai mult acestea”.

Doar câţiva ani mai târziu, la 1646, misionarul catolic Marcus Bandinus, în însemnările sale din Codex Bandinus, menţionează: „Toată partea meridională a Moldovei produce aşa de mult vin încât la timpul culesului se vinde o vadră (10 l) cu patru bani şi iarna se vinde cu şase sau cu şapte”.

Precizările şi mai edificatoare şi în cunoştinţă de cauză sunt cele ale marelui istoriograf şi cărturar român Dimitrie Cantemir, referitoare la viticultură şi vin, consemnate în „Descriptio Moldavia: „pe toate celelalte bogăţii ale pământului le întrec viile alese, înşiruite pe o lungă fâşie între Cotnari şi Dunăre; sunt aşa de rodnice încât un singur pogon (24 de stânjeni pătraţi) dă adesea patru până la cinci sute măsuri de vin (măsura 40 l)...” sau: „Vinul cel mai ales este cel de Cotnari... Cutez să susţin că este mai ales şi mai bun decât vinaţurile europeneşti”, adăugând în continuare: „Aceste vii nu sunt de folos numai localnicilor ţării pentru nevoile lor ci preţul scăzut atrage aici negustori ruşi, leşi şi chiar unguri, care duc la ei în ţară an de an, mai mult vin”.

În perioada prefiloxerică au fost obţinute soiurile locale şi au fost alcătuite pentru fiecare podgorie sortimentele proprii de soiuri. Tehnologia de cultură era simplă, iar prevenirea şi combaterea bolilor şi dăunătorilor nu ridicau probleme deosebite.

Vinurile produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci sau licoroase, albe, roze sau roşii. Cu toate acestea ele formează o unitate destul de bine individualizată în paleta vinurilor româneşti.

În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conţinut alcoolic moderat, uşor acide în nordul arealului, cu un „vârf” de aciditate in zona de mijloc, unde aciditatea naturală exprimată in g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11-12g/l , ceea ce recomandă zona ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante.

Vinurile roşii sunt de la slab colorate în nordul podgoriei, până la intens colorate în sud.

III.DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ „DEALURILE MOLDOVEI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu indicaţie geografică **DEALURILE MOLDOVEI**, se întinde pe teritoriul **judeţelor Galaţi, Vaslui, Iaşi, Botoşani, Neamţ si Bacău** astfel:

1.1. Judeţul Galaţi

- Comuna Bălăbăneşti, cu satele Bălăbăneşti, Lungeşti, Bursucani, Cruceanu, Rădeşti, Zimbru.
- Comuna Bălăşeşti, cu satele Bălăşeşti, Ciureşti, Ciureştii Noi, Pupezeni
- Comuna Cerţeşti, cu satele Cerţeşti, Cârlomăneşti, Cotoroaia
- Oraşul Târgu Bujor , cu satele Moscu, Umbrăreşti.
- Comuna Băneasa, cu satele Băneasa, Roşcani
- Comuna Fârţăneşti cu satele Fârţăneşti, Viile
- Comuna Jorăşti cu satele Jorăşti, Lunca, Zărneşti
- Comuna Vârlezi cu satele Vârlezi, Crăieşti
- Comuna Drăguşeni cu satele Drăguşeni, Adam, Căuieşti, Fundeanu, Nicopole, Ştieţeşti, Ghingheşti
- Comuna Smulţi cu satul Smulţi
- Comuna Corni cu satele Corni, Urleşti, Măcişeni
- Comuna Folteşti cu satele Folteşti, Stoicani
- Comuna Măstăcani cu satele Măstăcani, Chiraftei
- Comuna Oancea cu satele Oancea, Slobozia Oancea
- Comuna Suceveni cu satele Suceveni, Rogojeni
- Comuna Vlădeşti cu satele Vlădeşti, Brăneşti
- Comuna Cavadineşti cu satele Cavadineşti, Comăneşti, Găneşti, Vădeni
- Orasul Bereşti
- Comuna Bereşti – Meria cu satele Slivna, Aldeşti, Prodăneşti, Pleşa, Puricani, Onciu, Săseni, Bereşti - Meria, Balinteşti
- Comuna Nicoreşti cu satele Nicoreşti, Braniştea, Coasta Lupei, Dobrineşti, Fântâni, Grozăveşti, Ionăşeşti, Mălureni, Piscu Corbului, Sârbi, Poiana, Vişina
- Comuna Cosmeşti cu satele Cosmeşti, Cosmeşti - Vale, Furcenii Vechi, Furcenii Noi, Satu Nou
- Comuna Buciumeni cu satele Buciumeni, Tecucelu Sec, Vizureşti, Hănţeşti
- Comuna Ţepu cu satele Ţepu, Ţepu de Sus
- Comuna Barcea cu satele Barcea, Podoleni
- Comuna Iveşti cu satele Iveşti, Buceşti
- Comuna Lieşti cu satul Lieşti
- Comuna Umbrăreşti cu satele Umbrăreşti, Torceşti
- Comuna Drăgăneşti cu satele Drăgăneşti, Malu Alb
- Comuna Movileni cu satul Movileni
- Comuna Corod cu satele Corod, Blânzi, Brătuleşti, Cărăpceşti
- Comuna Matca cu satul Matca
- Comuna Griviţa cu satele Griviţa, Călmăţui
- Comuna Costache Negri cu satul Costache Negri
- Comuna Fundeni cu satele Fundeni, Fundenii Noi, Lungoci, Hanu Conachi
- Comuna Nămoloasa cu satele Nămoloasa - Sat, Nămoloasa, Crângeni
- Comuna Băleni cu satul Băleni
- Comuna Cuca cu satul Cuca
- Comuna Cudalbi cu satul Cudalbi
- Comuna Rediu cu satul Rediu

- Comuna Valea Mărului cu satele Valea Mărului, Mândreşti
- Comuna Frumuşiţa cu satele Frumuşiţa, Ijdileni, Tămăoani
- Comuna Scânteieşti cu satele Scânteieşti, Fântânele
- Comuna Vânători cu satele Vânători, Odaia Manolache, Costi
- Comuna Tulucești cu satele Tulucești, Şiviţa, Tăiarea
- Comuna Pechea cu satele Pechea, Lupele
- Comuna Slobozia Conachi cu satele Slobozia Conachi, Izvoarele, Cuza Vodă
- Comuna Tudor Vladimirescu cu satul Tudor Vladimirescu
- Comuna Braniştea cu satele Braniştea, Vasile Alecsandri, Traian, Lozova
- Comuna Independenţa cu satul Independenţa
- Comuna Schela cu satele Schela, Negrea
- Comuna Smârdan cu satele Smârdan, Cişmele, Mihail Kogălniceanu
- Comuna Şendreni cu satele Movileni, Şendreni, Şerbeştii Vechi
- Comuna Piscu cu satele Piscu, Vameş

1.2. Judeţul Vaslui

- Municipiul Huşi
- Comuna Duda-Epureni, satele Epureni, Duda, Bobeşti, Valea Grecului
- Comuna Pădureni, satele Pădureni, Văleni,Leoşti, Ivăneşti, Rusca
- Comuna Tătărăni, satele Tătărăni, Crăsnăşeni,Bălţaţi,Manţu , Stroieşti
- Comuna Stănileşti, satele Stănileşti, Pogăneşti
- Comuna Buneşti-Avereşti, satele Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti, Plopi
- Comuna Arsura, satele Arsura,Fundătura, Pîhneşti
- Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermăneşti, Râşeşti
- Comuna Boţeşti, satele Boţeşti, Gugeşti
- Comuna Banca, satele Banca, Stoişeşti, Sârbi,Ţifu
- Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana,Rânzeşti
- Comuna Blăgeşti, satele Blăgeşti, Igeşti,Sipeni
-Comuna Lunca Banului, satele Lunca Banului, Condrea, Oţetoaia, Lunca Veche, Răducani
-Comuna Albeşti, satele Albeşti, Crasna, Corni-Albeşti
-Comuna Creţeşti, satele Creţeşti, Satu Nou, Budeşti
-ComunaDimitrie Cantemir, satele Hurdugi, Urlaţi, Guşiţei, Grumezoaia, Plotoneşti
-Comuna Olteneşti, sateleTârzii, Olteneşti, Zgura, Curteni
-Comuna Roşieşti, satele Roşieşti, Valea lui Darie, Gara Roşieşti
-Comuna Tutova, satele Tutova, Borodeşti, Sălceni, Pochidia
-Comuna Iveşti, satele Iveşti, Pogoneşti, Polocin
-Comuna Coroieşti, satele Coroieşti, Coroieştii de Sus, Movileni
-Comuna Pogana, satele Pogana, Bogeşti
-Comuna Perieni, satele Perieni, Ciocani, Crâng
-Comuna Iana, satele Iana, Hălăreşti, Recea, Siliştea
-Comuna Bogdăneşti, satele Bogdăneşti, Unţeşti
-Comuna Banca, satele Banca, Ghermăneşti, Stoişeşti
-Comuna Băcani, satele Băcani, Suseni, Vulpăşeni
-Comuna Puieşti, satele Puieşti, Cetăţuia, Lăleşti
-Comuna Bogdăniţa, satul Bogdăniţa
-Comuna Alexandru Vlahuţă, satele Alexandru Vlahuţă, Ghicani, Mânzaţi, Ibăneşti
-Comuna Dănesti, satele Dăneşti, Emil Racoviţă
-Comuna Soleşti, satele Şerboteşti, Bouşori, Valea Silistei
-Comuna Văleni, satele Văleni, Fereşti

-Comuna Zăpodeni, satul Zăpodeni
-Comuna Ştefan cel Mare, satele Ştefan cel Mare, Călugăreni
-Comuna Ivăneşti, satele Ivăneşti, Coşeşti, Valea Oanei
-Comuna Laza, satul Sauca
-Comuna Lipovăţ, satele Lipovăţ, Corbu
-Comuna Tanacu, satele Tanacu, Satu Nou, Muntenii de Sus
-Comuna Rebricea, satul Rebricea
-Comuna Pungeşti, satul Toporăşti
-ComunaMuntenii de Jos, satele Muntenii de Jos, Mânjeşti
-Comuna Micleşti, satele Micleşti, Popeşti
-Comuna Dumeşti, satul Dumeşti
-Comuna Deleşti, satele Deleşti, Cozmeşti, Hârsova
-Comuna Costesti, satul Costesti
-Comuna Codăesti, satele Codăesti, Pribesti
-Comuna Bălteni, satul Bălteni - Deal
-Municipiul Vaslui, satele Moara Grecilor, Viişoara, Bahnari
-Comuna Zorleni, satele Zorleni, Simila, Popeni
-ComunaGăgeşti, satele Găgeşti, Peicani, Giurcani
-Comuna Vinderei, satele Vinderei, Docani, Obârşeni, Valea Lungă
-Comuna Viişoara, satele Viişoara, Văleni, Urdeşti, Dodeşti, Viltoteşti
-Comuna Vetrişoaia, satele Vetrişoaia, Bumbăta
-Comuna Şuletea, satele Şuletea, Răşcani, Fedeşti
-Comuna Murgeni, satele Murgeni, Cârja, Schineni
-Comuna Măluşteni, satele Măluşteni, Mânzăteşti, Ţuţcani, Lupeşti, Ghireasca
-Comuna Griviţa, satele Griviţa, Trestiana, Odaia Bursucani
-Comuna Epureni, satele Epureni, Horga
-Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Muşata
-Comuna Hoceni, satele Hoceni, Deleni, Oţeleni, Şişcani
-Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăieşti

1.3. Judeţul Neamţ

-Comuna Bozieni, cu satele Bozieni, Cuci

1.4. Judeţul Bacău

-Comuna Săcuieni , satul Săcuieni
-Comuna Prăjeşti satul Prăjeşt
-Comuna Traian, satele Traian, Bogdăneşti, Hertioana
-Comuna Tamaşi , satele Chetriş, Gioseni
-Comuna Horgeşti , satele Horgeşti, Sohodor
-Comuna Parincea, satele Parincea, Poieni
-Comuna Corbasca, satele Corbasca, Scărişoara, Rogoaza
-Comuna Tatărăsti, satele Tătărăşti, Gherdana, Drăgeşti
-Comuna Huruieşti, satele Huruieşti, Ocheni, Căpoteşti, Fundoaia
-Comuna Vultureni, satele Vultureni, Lichitişeni, Dădeşti, Godineştii de Jos
-Comuna Dealu Morii, satele Dealu Morii, Blaga, Căuia, Neguleşti, Calapodeşti
-Comuna Găiceana, satele Găiceana, Arini, Popeşti
-Comuna Răchitoasa, satele Răchitoasa, Buda, Burdusaci, Putini
-Comuna Motoşeni, satele Motoşeni, Cociu, Fântânele, Bâcleşti, Chetreni, Poiana
-Comuna Glăvăneşti, satele Glăvăneşti, Frumuşelu
-Comuna Podu Turcului, satele Podu Turcului, Sârbi, Lehancea, Căbeşti, Plopu, Bălăneşti

-Comuna Faraoani, satul Faraoani
-Comuna Cleja, satul Cleja
-Comuna Parava, satele Parava, Drăguşani
-Comuna Orbeni, satele Orbeni, Scurta
-Comuna Valea Seacă, satele Valea Seacă, Cucova
-Comuna Sascut, satele Sascut, Pănceşti, Conteşti, Sascut - Sat, Schineni
-Comuna Răcăciuni, satul Răcăciuni

1.5. Judeţul Botoşani

- Comuna Frumuşica, satele Frumuşica, Rădeni, Boscoteni, Viădeni-Deal
- Comuna Prăjeni, satul Miletin
- Comuna Flămânzi , satele Flămânzi, Nicolae Bălcescu
- Comuna Hlipiceni, satul Hlipiceni

1.6 Judeţul Iaşi

- Comuna Cotnari, satele Cotnari, Iosupeni, Hodora, Lupăria, Cârjoaia, Bahluiu
- Comuna Ceplenița, satele Ceplenița, Buhalnița, Zlodica
- Comuna Scobinţi, satele Scobinţi, Bădeni, Zagavia, Feteşti
- Comuna Belceşti, satele Belceşti, Liteni, Ulmi, Tansa, Munteni, Satu Nou
- Orasul Hârlău
- Comuna Deleni, satele Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana
- Comuna Cucuteni , satele Cucuteni, Băiceni, Săcăreşti
- Comuna Todireşti, satele Todireşti, Băiceni
- Comuna Ruginoasa , satele Ruginoasa, Vascani
- Oraşul Târgu Frumos
- Comuna Ion Neculce, satele Ion Neculce, Buznea, Dădeşti, Găneşti, Prigoreni şi Războieni
- Comuna Balş, satele Balş, Boureni, Coasta Măgurii
- Comuna Costeşti, satele Costeşti, Giurgeşti
- Comuna Brăeşti, satele Brăeşti, Albeşti, Cristeşti, Rediu
- Comuna Lungani, satele Lungani, Goeşti, Crucea, Zmeu
- Comuna Bălţaţi, satele Bălţaţi, Sârca, Valea Oilor
- Comuna Strunga, satele Strunga, Criveşti
- Comuna Roşcani, satele Roşcani, Rădeni
- Comuna Trifeşti, satul Trifeşti
- Comuna Andrieşeni, satele Andrieşeni, Glăvăneşti, Fântânele, Spineni
- Comuna Bivolari , satele Bivolari, Soloneţ, Traian, Buruieneşti, Tabăra
- Comuna Ţigănaşi, satele Ţigănaşi, Cârniceni, Stejarii, Mihail Kogălniceanu
- Comuna Probota satele Probota, Perieni
- Comuna Vlădeni, satele Vlădeni, Alexandru cel Bun, Iacobeni
- Comuna Şipote, satele Şipote, Chişcăreni, Mitoc, Hălceni, Iazu Nou, Iazu Vechi
- Comuna Plugari, satele Plugari, Oneşti, Borosoaia
- Comuna Schitu Duca, satele Schitu Duca, Pocreaca, Slobozia, Satu Nou, Poiana, Dumitreştii Galăţii
- Comuna Prisăcani, satele Prisăcani, Moreni, Măcăreşti
- Comuna Costuleni, satele Costuleni, Covasna, Hiliţa, Cozia
- Comuna Comarna, satele Comarna, Osoi, Curagău, Stânca
- Comuna Valea Lupului, satele Valea Lupului
- Comuna Horleşti, satele Horleşti, Bogdăneşti
- Comuna Miroslava, satele Uricani, Miroslava, Voroveşti, Balciu, Brătuleni, Corneşti
- Comuna Ciurea, satele Ciurea, Hlincea

- Comuna Bârnova, satele Bârnova, Pietrăria, Cercu, Vişan, Păun
- Comuna Tomeşti, satele Tomeşti, Goruni, Chicerea, Vlădiceni
- Municipiul Iaşi, cartierele Bucium si Copou
- Comuna Movileni, satele Movileni, Potângeni, Iepureni
- Comuna Rediu, satele Rediu, Breazu, Tăuteşti, Horleşti
- Comuna Aroneanu, satele Aroneanu, Şorogari, Rediu Aldei, Dorobanţ
- Comuna Răducaneni, cu satele Isaiia, Bohotin, Răducăneni, Roşu
- Comuna Moşna, cu satul Moşna
- Comuna Cozmeşti cu satele Cozmeşti, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos
- Comuna Gorban cu satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului

IV.SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor cu indicaţie geografică DEALURILE MOLDOVEI sunt următoarele:

- **soiuri albe:** Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Riesling de Rhin, Chardonnay, Zghihară de Huşi, Aligoté, Frâncuşă, Grasă de Cotnari, Băbească gri, Crâmpoşie selecţionată, Crâmpoşie, Rkaţitelli, Golia, Ozana, Raluca, Unirea, Donaris, Plăvaie, Furmint

- **soiuri roşii/rose:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Babească neagră, Arcaş, Burgund mare, Balada, Portugais bleu, Codană, Cadarcă

- soiuri aromate/semiaromate: Tămâioasă românească, Traminer roz, Traminer aromat, Şarba, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin, Aromat de Iaşi, Negru aromat

V.PRODUCŢIA DE STRUGURI (maxim kg/ha)

Producţia de struguri admisă pentru obţinerea vinurilor cu indicaţia geografică DEALURILE MOLDOVEI se va înscrie în următoarele limite maxime
- Soiuri albe: maxim 15 500 kg/ha
- Soiuri rosii/rose: maxim 13 500 kg/ha
- Soiuri aromate/semiaromate: maxim 10 500 kg/ha

VI.RANDAMENTUL ÎN VIN (maxim hl/ha)

Randamentul în vin se va înscrie în următoarele limite maxime
- Soiuri albe: maxim 116 hl/ha
- Soiuri rosii/rose: maxim 101 hl/ha
- Soiuri aromate/semiaromate: maxim 79 hl/ha

VII.CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTATIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporţia boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
- densitatea plantatiei : minim 2500 plante / ha (minim 75% plante faţă de plantaţia proiectată)
- irigarea: admisă numai în anii secetoşi cu notificarea ONVPV, atunci când conţinutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

VIII.PRACTICILE OENOLOGICE ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Arealul delimitat pentru indicaţia geografică Dealurile Moldovei se încadrează în zona viticolă C I.

Vinul are o tărie alcoolică dobândită de min.10,5 % alc. şi o tărie alcoolică totală de max. 15 %vol. alc.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporţie de 85% din această arie geografică.

IX.TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi zdrobirea parţială a strugurilor.

Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară şi recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.

Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii.

Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

X.CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie:
- tărie alcoolică dobândită: minim 10,5 % în vol
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l la soiurile albe şi minim 4,0 g/l la soiurile roşii
- aciditate volatilă (acid acetic):
* 18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
* 20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
* 25, respectiv 30 miliechivalenti pe litru, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale
-extract sec nereducător: minim 17 g/l
- dioxid de sulf total, maxim :
* 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
* 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
* 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
* 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l

- dioxid de sulf liber : 10-60 mg/l, în funcţie de tipul de vin, astfel :
    - la vinurile roşii seci, 10-20 mg/l
    - la vinurile albe şi roze seci, 20-30 mg/l

***b) Caracteristici organoleptice* :**

1. Muscat Ottonel. Vin alb, aromat, cu robă aurie cu reflexe verzui când este tânăr şi chihlimbarii după câţiva ani de păstrare. Miros expresiv şi aromă specifică mai ales dacă are zahăr rezidual. În general este un vin elegant , onctuos şi distinct în gama vinurilor aromate.
2. Sauvignon. Vin alb, cu o semiaromă specifică de ardei gras proaspăt tăiat, plin de prospeţime şi fructuozitate. Este în general de culoare galben-verzui care işi păstrează tonalitatea un timp îndelungat.
3. Pinot gris. Vin de culoarea aurului patinat, cu nuanţe verzui. Este un vin echilibrat, extractiv, cu o aromă specifică de flori de salcâm. Plin de finețe, suplu şi cu un postgust plăcut şi persistent.
4. Fetească regală. Vin plin de prospeţime, vioi, cu o aromă intensă de fructe de vară şi susţinut de un postgust răcoritor. Este moderat alcoolic dar suficient de extractiv, rezultând în general vinuri echilibrate.
5. Fetească albă. Vin alb de mare rafinament şi eleganţă, cu o culoare galben-verzuie până la galben-aurie, frapează prin finețea şi delicateţea aromei sale care aduce cu parfumul viţei de vie înflorită. Este un vin armonios şi echilibrat
6. Riesling italian. Vin de culoare galben-verzuie persistentă în timp, plin de prospeţime , este în general mai acid decât alte vinuri din zonă. Gust acrişor si uşor acidulat, cu multă fructuozitate.
7. Chardonnay. Vin de culoare galben-limonie sau aurie când este vechi, extractiv, cu aromă specifică şi complexă, amintind de mirosul de fân, coajă de pâine şi unt proaspăt. Este generos, bogat şi armonic, foarte bine echilibrat.
8. Tămâioasă românească. Vin alb şi aromat, cu parfum de busuioc şi fân proaspăt, la care se adaugă aromă de pere busuioace. Gust unic de dulceaţă de petale de trandafiri şi fragi de pădure. Este corpolent dar echilibrat în acelaşi timp.

9. Zghihară de Huşi. Vin plin de fructuozitate şi prospeţime, de culoare verde-gălbui, nu prea alcoolic si nici foarte extractiv . Miroase a mere verzi, gustul acrişor aducând cumva a măcriş.
10. Aligoté. Vin cu o puternică tentă minerală, galben-verzui , mirosul aducând a pământ reavăn sau a ciuperci proaspete. Gustul este echilibrat, fructuos, cu multă prospeţime, îmbietor, revigorant.
11. Frâncuşă. Vin cu nuanţe verzui, cu aromă de strugure bine copt, plin de fructuozitate. Uşor de recunoscut datorită notei sale inconfundabile de prospeţime datorată în mare măsurăaciditaţii sale ridicate.
12. Grasă de Cotnari. Vin alb, în general demidulce sau dulce, galben cu reflexe verzui când este tânăr, pâna la galben pai, extractiv, echilibrat, cu miros de ceară de albine sau caise uscate. Gust complex de miez de nucă impletit cu o nuanţă de migdale dulci.
13. Traminer roz. Galben-verzui pâna la chihlimbariu, cu aromă placută. Este un vin plin, viguros, foarte echilibrat , extractiv. Are o usoară aromă de petale de trandafiri
14. Băbească gri. Vin de culoare verzuie, nu foarte alcoolic, uşor, cu extract redus, în general plin de prospeţime, fără personalitate
15. Crâmpoşie selecţionată. Culoare galben-verzui cu nuanţe aurii, cu puternice note de fructuozitate, prospeţime şi cu caracter de răcoritor. Este un vin acid, cu note minerale puternice
16. Rkaţiteli. Vin de culoare galben-verzuie, cu parfum, aromă şi gust , în general, neutrale. Vin cu aciditate ridicată, plin de prospeţime şi fructuozitate
17. Şarba. Vin galben-verzui, lejer, susţinut de o bună aciditate, are o aromă discretă şi inconfundabilă, aducând uşor a busuioc. Nu este foarte extractiv, dar ecte un vin echilibrat şi plin de prospeţime
18. Aromat de Iaşi. Vin uşor, slab alcoolic şi extractiv, cu o uşoară aromă, este recomandat a fi consumat tânar. Are culoare verzuie şi prezintă note de fructe.
19. Golia. Vin de culoare galben-verzui, sprinţar, plin de fructuozitate si prospeţime. Miroase uşor a ardei gras şi a fructe verzi, cu note de citrice
20. Ozana. Vin uşor , nu foarte alcoolic, galben-verzui, fara personalitate puternică. Fiin soi timpuriu, se poate cultiva cu succes în zonele nordice.
21. Raluca. Vin de culoare galben verzui, echilibrat in ceea ce priveşte componentele alcool, aciditate si extract. Nu are note personale puternice, dar aduce uşor a fân cosit.
22. Unirea. Vin lejer, nu foarte alcoolic, datorita producţiilor mari, dar plin de fructuozitate şi prospeţime
23. Busuioacă de Bohotin. Este un vin cu o corpolență deosebită, cu un parfum inconfundabil, amestec de trandafir și busuioc ce îi dau o notă aparte, rar întâlnită la alte vinuri aromate. Aroma sa este unică, aducând a caprifoi și a piersici coapte, suculente, cu o armonie perfectă de zahăr, alcool și aciditate. Gustul dulce are câteodată o aromă sensibil amăruie de migdale.
24. Cabernet Sauvignon. Vin plin de vigoare, colorat în roşu intens, cu personalitate, exractiv şi cu o uşoara agresivitate când este tânăr, cu miros aducând a fructe roşii de pădure . Cu trecerea timpului, aroma sa distinctă de stafidă neagră poate dezvolta un buchet cu nuanțe de cedru, violete, piele sau tabac și aroma puternică de tanin se va înmuia considerabil astfel.
25. Merlot. Vin de culoare roşie rubinie, extractiv, cu miros de zmeura şi fragi. Este mai puţin astringent decât Cabernet-ul, placu, devine catifelat odată cu trecerea timpului
26. Pinot noir. Vinului când este tânar, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-maroniu plăcut și transparent.
27. Fetească neagră. Este de culoare rubinie, miros fructat predominând aromele de prune uscate. Fetearsca neagră se vinifica de obicei in sec sau demisec, iar gustul este catifelat, fructat, cu arome de prune uscate si mure, in functie de perioada de invechire poate capata usoare arome de vanilie. Vinul poate fi consumata si la putin timp dupa imbuteliere, dar trece cu succes si proba timpului fiind un vin care se preteaza invechirii.

28. Băbească neagră. Au o culoare roșie-vie, nu foarte intensă, cu nuanțe strălucitoare. Vinurile sunt lejere și fructoase, cu o aciditate echilibrată**.** Are o aroma de strugure bine copt, exprimata intens la vinul tânar.
29. Arcaş. Vin de culoare roşie , nu foarte intensă, in general echilibrat, dar nu foarte alcoolic. Fara o personalitate puternica, este recomandat în zonele nordice datorită reyistenţei la ger
30. Burgund mare. Vin roşu, în general sec, cu gust asemănător cu cel al zmeurei coapte
31. Balada. Vin roşu nu foarte intens colorat, echilibrat, dar fara o personalitate evidentă.
32. Portugais bleu. Vin cu o colorare roşie moderată, cu aromă delicată de afine. Gust armonic, placut.

XI.CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă sau in bag-in-box cu capacităţi de maxim 60 litri..

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.
În sistemul de ambalare şi etichetare, pentru vinurile cu indicaţia geografică Dealurile Moldovei este obligatorie folosirea etichetei principale şi a contraetichetei (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a. denumirea la vânzare: vin cu indicaţie geografică
b. numele indicaţiei geografice Dealurile Moldovei, însoţită sau nu Dealurile Hârlaului, Dealurile Iaşilor, Dealurile Huşilor, Dealurile Tutovei , Dealurile Covurluiului, Terasele Siretului cu condiţia ca strugurii să provină în procent de minim 85% din arealul indicat
c. tăria alcoolică dobândită, în volume
d. numele şi adresa îmbuteliatorului
e. volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri
f. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă
g. menţiunea "conţine sulfiţi"
h. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)
i. sintagma Produs în România

3. În etichetarea vinurilor pot fi folosite şi următoarele **indicaţii facultative:**

a) denumirea soiului, dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85% soiul respectiv
b) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
c) tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce
d) alte menţiuni, în conformitate cu legislaţia în vigoare
e) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie
f) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine;
g) denumirea exploatării viticole pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiţia de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;
h) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
i) 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.

j) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului şi menţiunea « conţine sulfiţi» Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

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

XII.DECLASAREA VINURILOR

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate indicaţia geografică Dealurile Moldovei sau dacă pierd aceste condiţii, ele vor fi declasate în categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V.

1. Declasarea vinurilorse 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.

2. În faza de producţie, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declasarea vinurilor

XII.AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnata pentru controlul si gestiunea indicaţiei geografice Dealurile Moldovei este Oficiul Naţional al Viei si Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial.

Adresa Inspectoratul Teritorial: Iasi, B-dul Stefan cel Mare si Sfant Nr.47-49, cam.17, tel/fax. 0232 222992,0752 100992, E-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor, controlul vinurilor, declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obţinute în indicaţia geografică Dealurile Moldovei 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.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control (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, respectiv O.N.V.P.V. şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză şi care să conţină cel puţin următorii parametri:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol.;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
   - aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
   - aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
   - dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.

b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizată de către o Comisie de examinare ; 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 realizeaza prin:
- eşantionare şi
- control sistematic în toate fazele de producţie**.**

Modificări ale specificaţiilor produsului
Orice solicitant îndreptăţit în conformitate cu legslaţia în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru indicaţia geografică Dealurile Moldovei în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.