

REPUBLICA MOLDOVA



APROBAT
la Adunarea Generală
a Asociației Producătorilor
de Vinuri cu Indicația
Geografică Protejată
“ȘTEFAN VODĂ”,
procesul verbal nr.1
din 03.02.2017

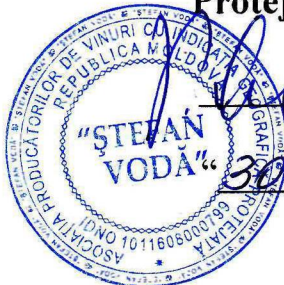
APROBAT
Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale
și Mediului
Liviu VOLOCONOVICI

Ordinul nr. 90 din 20.04.2018

CAIET DE SARCINI
privind producerea vinurilor
cu indicația geografică protejată “ȘTEFAN VODĂ”
(modificat)

Președintele
Uniunii de persoane juridice
Asociația Producătorilor
de Vinuri cu Indicația Geografică
Protejată „ȘTEFAN VODĂ”

Victor CAPTARI



30 iunie 2017

CHIȘINĂU 2017

1. Prezentul **CAIET DE SARCINI** se referă la producerea vinurilor cu indicația geografică protejată „**ȘTEFAN VODĂ**”.

2. Denumirea care beneficiază de protecție

Denumirea cu indicația geografică protejată „**ȘTEFAN VODĂ**” (în continuare - **IGP „ȘTEFAN VODĂ”**) se atribuie vinurilor obținute din struguri produși în aria geografică delimitată pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul Caiet de sarcini.

3. Delimitarea ariei geografice pentru fabricarea vinului cu indicația geografică protejată „ȘTEFAN VODĂ”

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu indicația geografică protejată „**ȘTEFAN VODĂ**” se întinde pe un teritoriu geografic delimitat, ce are o suprafață de 10 mii ha și cuprinde localitățile din raioanele Căușeni, Cimișlia, Basarabeasca și Ștefan Vodă. Suprafața totală a ariei geografice este de 40 mii ha. Harta delimitării ariei geografice conform anexei nr.1.

4. Elementele care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor cu indicația geografică protejată „ȘTEFAN VODĂ” și aria geografică

4.1 Calitatea, reputația și caracteristicile vinurilor cu indicația geografică protejată „**ȘTEFAN VODĂ**” produse în aria geografică delimitată se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

4.2 Factorii naturali caracteristici ariei geografice delimitat sunt: altitudinea - 120-160 m; insolație intensă în decursul anului - 2270 ore; soluri castanii și podzolice, cernoziomuri obișnuite și carbonatate bogate în humus (150-190 t/ha) și microelemente.

Varietatea distinctă de situații topoclimatice: temperatura medie anuală plus 10-11°C; suma temperaturilor active - 3100-3250 °C; suma precipitațiilor anuale - 390-450 mm; suma precipitațiilor active - 250-300 mm.

Predomină 3 forme de relief: câmpii, coline și terase de-a lungul râului Nistru. O formă de relief specifică reprezintă unitatea dintre văi și dealuri.

Clima este influențată de briza dinspre Marea Neagră și de râul Nistru. Datorită microclimei, care se formează sub influența suprafeței acvatice a râului Nistru, cultivarea viței de vie, mai cu seamă a soiurilor cu bob negru, aici este răspândită de veacuri.

Totalitatea factorilor pedo-climatici favorabili din aria delimitată asigură condiții optime de maturare a strugurilor.

4.3 Plantațiile viticole beneficiază de expoziție predominant vestică, estică și nord-estică, cu excepții sud-estică.

4.4 Factorul uman de-a lungul anilor a influențat pozitiv dezvoltarea viticulturii și vinificației în aria delimitată.

4.4.1 Conform datelor din literatura de specialitate regiunea de Sud a Basarabiei se evidențiază cu o înaltă cultură a viticulturii și vinificației. În anul 1893 în s. Purcari a fost deschisă o școală agricolă cu terenuri experimentale, în care viticultura și vinificația aveau prioritate și care a fost condusă de cunoscuți agronomi și vinificatori, printre care A. Șahnazarov și X. Brunovschii. La sfârșitul secolului al XIX-lea viticultura ia o mare amploare în satele Purcari, Olănești, Crocmaz, Tudora, Răscăieți și Talmaza.

4.4.2 În această regiune se implementau procedee tehnologice noi, care permiteau ameliorarea calității vinurilor. La întreprinderile mai mari strugurii erau sortați – se îndepărtau boabele afectate și strugurii nematurați, se recoltau și se prelucrau separat strugurii de pe partea superioară și inferioară a pantei. Boabele se zdrobeau, în general, numai după desciorchinare. În

anul 1891 X. Brunovschii a demonstrat un procedeu și un dispozitiv de prelucrare a butoaielor de stejar cu vapori de apă. Vinificatorii cu experiență utilizau cultura de drojdii locale obținută din soiul Rră neagră, produceau vinuri de cupaj din diferite soiuri (D. Pozdneacov, 1898).

4.4.3 Datele științifice (P. Ungureanu, 1960, P. Macarenco, 1988) demonstrează, că soiul Rară neagră se cultiva din vremuri străvechi în multe localități din Moldova, dar cele mai bune și renumite vinuri din acest soi, care se realizau la cele mai înalte prețuri, se obțineau în localitățile Purcari, Râscăieți, Leuntea, Talmază și Căușeni – toate din aria delimitată pentru IGP **“ȘTEFAN VODĂ”**.

Această arie geografică s-a proslăvit din vremuri mai vechi cu vinurile sale roșii – de soi și de cupaj, care au dus faima țării în lume.

În cadrul Asociației activează cea mai veche vinărie din Moldova fondată în anul 1827 – ÎM Vinăria Purcari SRL.

Tehnologia clasică îmbinată reușit cu elemente ale tehnologiei moderne, ce se transmite prin tradiție din generație în generație, permite menținerea calității vinurilor la un nivel înalt.

5. Caracteristicile plantațiilor viticole și tehnologia de cultivare a viței de vie

5.1 Caracteristicile plantațiilor

Plantațiile viticole trebuie să respecte următoarele cerințe:

1) plantarea – se efectuează în baza proiectului de înființare a plantației viticole, executat conform cadrului reglementat în vigoare. Înființarea plantațiilor se face cu material săditor viticol de categoria biologică „certificat” și “standard”;

2) densitatea plantațiilor viticole înființate până la 01.06.2018 trebuie să fie de cel puțin 1904 butuci la hectar; la înființarea plantațiilor viticole după 01.06.2018 numărul de butuci plantați la hectar trebuie să constituie minim 3200;

3) forma de conducere a butucului - cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini sau unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală sau altele, care asigură o dezvoltare normală și durabilă în timp a butucilor;

4) golurile în plantațiile viticole – cel mult 15 %;

5) puritatea soiului – cel puțin 85 %.

5.2 Tehnologia de cultivare a viței de vie

Tehnologia de cultivare a viței de vie se reglementează conform metodelor și regulilor după cum urmează:

1) întreținerea plantațiilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu bunele practici în viticultură ce asigură obținerea materiei prime de calitate înaltă;

2) regulile de tăiere a viței de vie se realizează conform metodelor tradiționale folosite în aria geografică delimitată **“ȘTEFAN VODĂ”**. Încărcătura de rod (numărul maxim de ochi viabili la butuc) se va stabili pentru fiecare soi în parte în urma analizei de viabilitate și fertilitate astfel, încât producția de struguri să nu depășească cantitățile prevăzute în capitolul 7 din prezentul Caiet de sarcini. În cazul, în care se constată că producția de struguri realizată depășește limita maxim admisă, se va efectua normarea încărcături (recoltei) în cursul perioadei de vegetație, precum și prin înlăturarea strugurilor în perioada de pre-maturare;

3) fertilizarea solului se face prin administrarea îngrășămintelor organice o dată la 5-6 ani, precum și prin administrarea de îngrășămintă chimice în doze moderate;

4) în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei; selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și dăunătorilor se va efectua în baza recomandărilor specialiștilor din domeniul protecției plantelor. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu suprafața foliară bogată;

5) irigarea: admisă numai în anii secetoși, la decizia autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din intervalul umidității active (IUA), prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 m³/ha).

5.2 Conservarea peisajului viticol: în plantațiile din aria delimitată a indicației geografice protejate „ȘTEFAN VODĂ” producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

6. Soiurile de struguri

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor sunt următoarele:

Soiuri albe: Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Pinot blanc, Riesling de Rhin, Aligote, Fetească albă, Fetească regală, Rcațiteli, Traminer roz, Muscat Ottonel, Viognier, Viorica, Legenda, Riton, Sortiment alb (care provine din diferite asamblări din soiurile albe menționate).

Soiuri roșii: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Pinot noir, Saperavi, Fetească neagră, Rară neagră, Sirah, Montepulciano, Pinot Meunier și Gammay Freaux, Sortiment roșu (care provine din diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

Se admite utilizarea soiurilor cu bob negru Carmenere, Petit Verdot și Albetnet în cupajul vinurilor roșii de soi în proporție de maxim 15 % după volum.

7. Producția maximă de struguri la hectar

Producția maximă de struguri la hectar trebuie să constituie:

- 1) 12,0 t/ha - pentru soiurile de struguri destinate producerii vinurilor albe și roze;
- 2) 10,0 t/ha - pentru soiurile de struguri destinate producerii vinurilor roșii.

8. Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare

- 1) Strugurii destinați producerii vinurilor trebuie să fie sănătoși, curați, cu boabele nezdrobite.
- 2) Concentrația în masă a zaharurilor în struguri la recoltare trebuie să fie de cel puțin:
 - pentru vinurile albe și roze - 185 g/dm³;
 - pentru vinurile roșii - 195 g/dm³.

- 3) Recoltarea strugurilor este efectuată preponderent manual.

Se admite recoltarea mecanizată a strugurilor și transportarea recoltei în condiții ce permit păstrarea calității acesteia.

- 4) În cazul când, în plantația viticolă de bază se atestă butuci de soiuri amestec, diferite după culoarea boabelor, culesul acestora se efectuează obligatoriu separat.

9. Randamentul în vin

Randamentul în vin exprimat în decalitri la o tonă de struguri (dal/t) la producerea vinurilor cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” trebuie să fie de cel mult 60.

Volumul indicat se referă la cantitatea de vin materie primă brut înainte de oricare îmbogățire, obținut după înlăturarea sedimentului de drojdii și a altor burbe.

10. Tehnologia de fabricare a vinurilor

Încăperile pentru vinificare, condiționare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopul de producere a vinurilor și menținute în condiții sanitaro-igienice corespunzătoare în conformitate cu cerințele actelor normative, aprobate de către Guvern.

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul în zaharuri a strugurilor la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii și a altor indici de calitate stabiliți la descreția vinificatorului.

Transportul strugurilor de pe plantațiile de viță de vie la întreprinderile de prelucrare se efectuează cu unități de transport auto sau cu alte tipuri de transport în bene de oțel inoxidabil, (sau de metal protejat cu materiale inerte), coșuri, lăzi sau containere din lemn sau alte materiale

admise pentru utilizare. Înălțimea stratului de struguri în bena de transport trebuie să fie de cel mult 70 cm. Intervalul de timp de la cules pînă la prelucrare nu trebuie să depășească 4 ore pentru a evita oxidarea strugurilor.

Prelucrarea strugurilor trebuie să fie efectuată cu evitarea operațiilor mecanice brutale de supra-zdrobire și fărâmițare a ciorchinilor și a semințelor. Se interzice folosirea pompelor cu piston (PMN-28) la transportarea mustuielii.

Desciorchinarea este obligatorie. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și a componentelor utile din pulpă și pieliță în timpul fermentației.

Macerării mustului pe boștină este supusă mustuala provenită din soiurile aromatice albe, timp de la 2 pînă la 48 h cu omogenizarea periodică a acesteia în scopul extragerii substanțelor aromatice. Se admite enzimarea boștinei.

La producerea vinurilor roze se efectuează macerarea pe boștină sau macerarea-fermentarea de scurtă durată, macerarea carbonică a strugurilor sănătoși, presarea directă a strugurilor întregi sau zdrobiți sau scurgerea parțială a mustului din boștina proaspătă.

Fermentarea - macerarea mustuielii se realizează la soiurile roșii în vase speciale (cuve autooxidante, cianuri din stejar, reactoare, vase cu două camere, fermentatoare sub presiune de CO₂, fermentatoare rotative sau alt utilaj permis pentru acest procedeu tehnologic).

Se admite în timpul macerării mustului utilizarea preparatelor enzimatice pectolitice și a taninelor pentru fixarea culorii la decizia laboratorului întreprinderii.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice cu acțiune discontinuă. Se interzice folosirea preselor cu acțiune continuă la prelucrarea strugurilor destinați obținerii vinului cu **IGP „ȘTEFAN VODĂ”**.

Se admite, la producerea vinurilor roșii, *scurgerea mustului* răvac pe cale gravitațională la scurgătoare dinamice, șneclul cărora are diametrul mare și turație mică.

Sulfitatea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului și va asigura un conținut de pînă la 100 mg/dm³ dioxid de sulf total.

Asamblarea se face numai între mustul răvac și cel de la presarea primei fracții de presă. *Limpezirea* mustului la fabricarea vinurilor albe și roze este necesară și recomandată.

Bentonizarea sau enzimarea mustului se admite după transvazarea lui în vasele de limpezire. Nu se recomandă bentonizarea mustului obținut din soiuri aromatice.

Decantarea mustului se face după limpezirea lui.

Administrarea de levuri se efectuează în vasele de fermentare sub formă de maia sau de levuri liofilizate și trebuie să asigure o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii, pentru a o menține sub 18°C la vinurile albe și sub 28°C la vinurile roșii. La vinurile din soiuri aromatice și cu arome subtile se va conduce fermentația sub 17°C.

Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după finalizarea fermentației alcoolice.

Fermentarea malolactică pentru vinurile roșii este obligatorie. Conținutul în acid malic în vinurile roșii înainte de îmbuteliere nu trebuie să depășească valoarea de 0,5 g/dm³.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor efectua, evitându-se contactul cu aerul, iar stocarea și păstrarea vinurilor se va realiza la temperatura de la plus 5 °C pînă la plus 20 °C în condiții ce exclud pătrunderea razelor solare directe.

Îmbutelierea se va face obligatoriu în condiții sterile, la rece.

11. Procedee tehnologice interzise

La fabricarea vinurilor sînt interzise următoarele procedee tehnologice:

- 1) tratamentele de cleire albastră (demetalizarea cu ferocianură de potasiu);
- 2) utilizarea acidului sorbic și a sorbatului de potasiu;
- 3) pasteurizarea vinurilor materie primă la toate etapele de producere”.

12. Descrierea vinurilor cu IGP "ȘTEFAN VODĂ" – tipul, caracteristicile organoleptice și fizico- chimice

12.1 Tipul produsului

Indicația geografică protejată "ȘTEFAN VODĂ" este rezervată vinurilor albe, roze și roșii seci și demiseci.

Vinurile pot fi de soi, din sortimentul de soiuri, care provine în diferite asamblări din soiurile menționate la capitolul 6 și de cupaj.

12.2 Caracteristicile organoleptice

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor trebuie să corespundă soiului sau sortimentului de soiuri de struguri utilizate la producerea lor.

Vinurile trebuie să fie sănătoase, fără defecte de miros și gust, limpezi, fără sediment și particule în suspensie.

Vinurile albe posedă o culoare de la alb-verzui până la galben-auriu. Buchetul este complex și elegant, marcat cu preponderență de arome florale îmbinate reușit cu cele de fructe proaspete (în dependență de soi sau de sortimentul de soiuri utilizate), gustul – echilibrat, plin, fructat, răcoritor.

Vinurile roze se caracterizează cu o gamă largă de culori – de la roz-pal, de petale de măceș, somon până la culoarea de zmeură, buchetul se distinge prin arome de fructe și pomușoare proaspete (piersici, caise, zmeură, căpșuni ș.a.), gustul este moale, fructat, răcoritor, cu multă prospețime.

Vinurile roșii posedă o culoare de la roșu-rodie la roșu vișiniu, cu nuanțe cărămizii în cazul vinurilor maturate, în buchet predomină nuanțele de fructe roșii și pomușoare - vișine, coacăză neagră, zmeură, prune uscate și de condimente (în dependență de soi sau de sortimentul de soiuri utilizat), gustul – extractiv și bine structurat, plin, fructat, catifelat, rotund.

În cazul contactului vinului roșu cu lemnul de stejar intensitatea nuanțelor de stejar în aromă și gust nu trebuie să prevaleze asupra particularităților de soi pentru a nu afecta personalitatea vinului și a nu diminua tipicitatea lui.

12.3 Caracteristicile fizico-chimice

Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor și indicii de inofensivitate trebuie să corespundă cerințelor actelor normative, aprobate de către Guvern și celor expuse în tabelul 3.

Tabelul 3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
1	2
Concentrația alcoolică, % vol. -vinuri albe și roze -vinuri roșii	Min.: 11,0 11,5
Concentrația în masă a zaharurilor, g/dm ³ : - pentru vinurile seci - pentru vinurile demiseci	Max. 4,0 sau max. 9,0 cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame pe decimetru cub de acid tartric, să nu fie cu mai mult de 2 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual Max.12,0 sau max.18,0 cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame pe decimetru cub de acid tartric, să nu fie cu mai mult de 10 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual
Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, g/dm ³ - vinuri albe și roze - vinuri roșii	5,0 - 7,0 4,5 - 5,8

Continuarea tabelului 3

1	2
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm ³ - vinuri albe și roze - vinuri roșii	Max.: 1,0 1,2
Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm ³ -vinuri albe și roze -vinuri roșii	Min.: 16 18
Concentrația în masă a dioxidului de sulf total, mg/dm ³ - vinuri albe și roze - vinuri albe și roze cu concentrația în masă a zaharurilor egală sau mai mare de 5 g/dm ³ - vinuri roșii - vinuri roșii cu concentrația în masă a zaharurilor egală sau mai mare de 5 g/dm ³	Max.: 200 250 150 200

13. Condiții de ambalare

13.1 Vinurile cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” pot fi comercializate doar îmbuteliate (ambalate).

Livrarea în vrac a vinurilor materie primă cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” poate fi efectuată doar între unitățile vinicole membre ale Asociației Producătorilor de Vinuri cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” luate în evidență și sub supravegherea Oficiului Național al Viei și Vinului.

13.2 Îmbutelierea vinurilor cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” poate fi efectuată numai în aria geografică delimitată „ȘTEFAN VODĂ”, în butelii de sticlă cu capacitatea de 0,75 l sau cu altă capacitate conform documentelor normative în vigoare, prin metoda sterilă, la rece.

Se admite, sub supravegherea Oficiului Național al Viei și Vinului, îmbutelierea vinurilor în altă arie geografică numai pentru producătorii, care dețin în proprietate secție de îmbuteliere în aria respectivă.

13.3 Închiderea ambalajelor se face cu dop de plută sau cu dopuri din alte materiale admise în comerțul internațional, pe care este înscrisă denumirea producătorului. Dopurile de plută tip aglomerat simplu sunt interzise la îmbutelierea vinurilor cu IGP „ȘTEFAN VODĂ”.

14. Reguli specifice de etichetare ale vinurilor cu indicația geografică protejată „ȘTEFAN VODĂ”

Etichetarea ambalajului vinurilor cu indicația geografică protejată „ȘTEFAN VODĂ” se efectuează conform actelor normative, aprobate de către Guvern și conține indicații obligatorii și facultative..

Ambalajele vinurilor cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” sunt dotate în mod obligatoriu cu etichete principale. Aplicarea contraetichetei este opțională.

14.1. La etichetarea vinurilor cu indicația geografică „ȘTEFAN VODĂ” se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- denumirea categoriei de produs;
- mențiunea „Indicație geografică protejată „ȘTEFAN VODĂ”;
- concentrația alcoolică, valoarea (cifra) urmată de “% vol.” și poate fi precedată de abrevierea “alc”;
- volumul nominal al produsului conținut de butelie exprimat în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³) sau mililitri (ml);

- f) mențiunea „Produs în Moldova” sau „Fabricat în Moldova” (se admite înlocuirea cuvântului „Moldova” cu cuvintele „Republica Moldova”);
- g) mențiunea – „conține dioxid de sulf” sau „conține sulfiți”;
- h) data ambalării (ziua, luna, anul);
- i) numărul de identificare a lotului, precedat de mențiunea „L”;
- j) denumirea și adresa producătorului/îmbutelietorului.

Indicațiile obligatorii se expun în același câmp vizual pe recipient, astfel încât să poată fi citite simultan, fără a fi necesară întoarcerea ambalajului și se disting în mod clar de textul sau imaginile adiacente. Excepție poate face data ambalării, numărul lotului și mențiunea „conține dioxid de sulf” sau „conține sulfiți”, care pot apărea în alte câmpuri vizuale pe recipient.

Mențiunea „Indicație geografică protejată **”ȘTEFAN VODĂ”** trebuie să fie înscrisă cu caractere, avînd o înălțime de cel puțin 2 milimetri și plasată în câmpul vizual central al etichetei principale.

14.2 . La etichetarea vinurilor cu indicația geografică **”ȘTEFAN VODĂ”** pot fi folosite și următoarele indicații facultative:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul indicat;
- b) denumirea unui sau a mai multor soiuri de struguri utilizați la producerea vinului cu următoarele precizări:
 - în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri sau sinonimul acestuia, cel puțin 85 % din cantitatea de struguri utilizați trebuie să fie din soiul respectiv;
 - în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri sau sinonimele acestora, 100 % din vin trebuie să fie produs din aceste soiuri; soiurile se indică în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs și cu caractere de aceeași dimensiune;
- c) mențiuni referitoare la diferite metode de producție;
- d) denumirea și adresa importatorului;
- e) codul de bare al produsului.

Indicațiile facultative pot fi înscrise fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă.

Se recomandă aplicarea pe etichetă sau contraetichetă a logo-ului **IGP ”ȘTEFAN VODĂ”**.

15. Categoriile de control

Producerea strugurilor și a vinurilor cu **IGP ”ȘTEFAN VODĂ”** prevede efectuarea următoarelor tipuri de control: autocontrol, control intern și control extern.

15.1 Autocontrolul: fiecare producător trebuie să ducă autocontrolul activităților sale și să respecte trasabilitatea produsului la toate etapele de producere. Producătorul este obligat să țină evidența activității sale în conformitate cu cerințele actelor normative, aprobate de către Guvern.

15.2 Controlul intern: se realizează de către Comisia de Control Intern și Etică și Comisia de Degustare a APV cu **IGP ”ȘTEFAN VODĂ”**, care verifică condițiile de producere (plantațiile viticole, vinăriile, calitatea vinurilor) în conformitate cu planul de control intern. Acest control are scop pedagogic (educativ), de acordare a consultanței adecvate la necesitate și de elaborare a unor măsuri de corectare, în cazul constatării unor abateri de la cerințele caietului de sarcini. Actul controlului intern se păstrează în arhiva asociației pe o perioadă de minim 5 ani.

15.3 Controlul extern: se realizează de către autoritățile competente cărora le revine responsabilitatea controalelor oficiale în scopul verificării conformității vinului cu caietul de sarcini în baza unui plan de control.

16. Declasarea vinurilor cu IGP ” ȘTEFAN VODĂ”

16.1 Declasarea unui lot sau a unei părți din lot de vin înseamnă interzicerea utilizării la desemnarea lui a mențiunii „Indicație geografică protejată **”ȘTEFAN VODĂ”**”.

16.2 Procedura de declasare a vinurilor cu **IGP "ȘTEFAN VODĂ"** poate fi deschisă de către autoritatea abilitată cu funcții de control în cazul depistării necorespunderii vinurilor la cerințele stipulate în prezentul Caiet de sarcini, prevederilor actelor normative, aprobate de către Guvern și la cererea unei terțe părți, care constată o necorespondere a vinurilor la cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini.

16.3 Producătorii pot declassa, prin decizie proprie, pînă la plasarea pe piață, un lot sau o parte din lotul de vin cu indicație geografică protejată la altă categorie, cu notificarea Oficiului Național al Viei și Vinului și Organismului de certificare contractat, în termen de 3 zile lucrătoare de la luarea deciziei de declasare, în care va indica data declasării, datele de identificare a lotului și volumul de vin declassat.

17. Autoritatea abilitată pentru control

17.1 Autoritatea desemnată pentru verificarea anuală a respectării prezentului Caiet de sarcini pe parcursul întregului ciclu tehnologic este Organismul de certificare din cadrul ÎS "Centrul Național de Verificare a Calității Produselor Alcoolice", cu care producătorul a încheiat un contract de prestări servicii.

17.2 Adresa ÎS "Centrul Național de Verificare a Calității Produselor Alcoolice":
mun. Chișinău, or. Codru, str. Grenoble, 128 "U", MD-2019, e-mail: oc.cnvcpa@gmail.com.

18. Denumirea și adresa Asociației

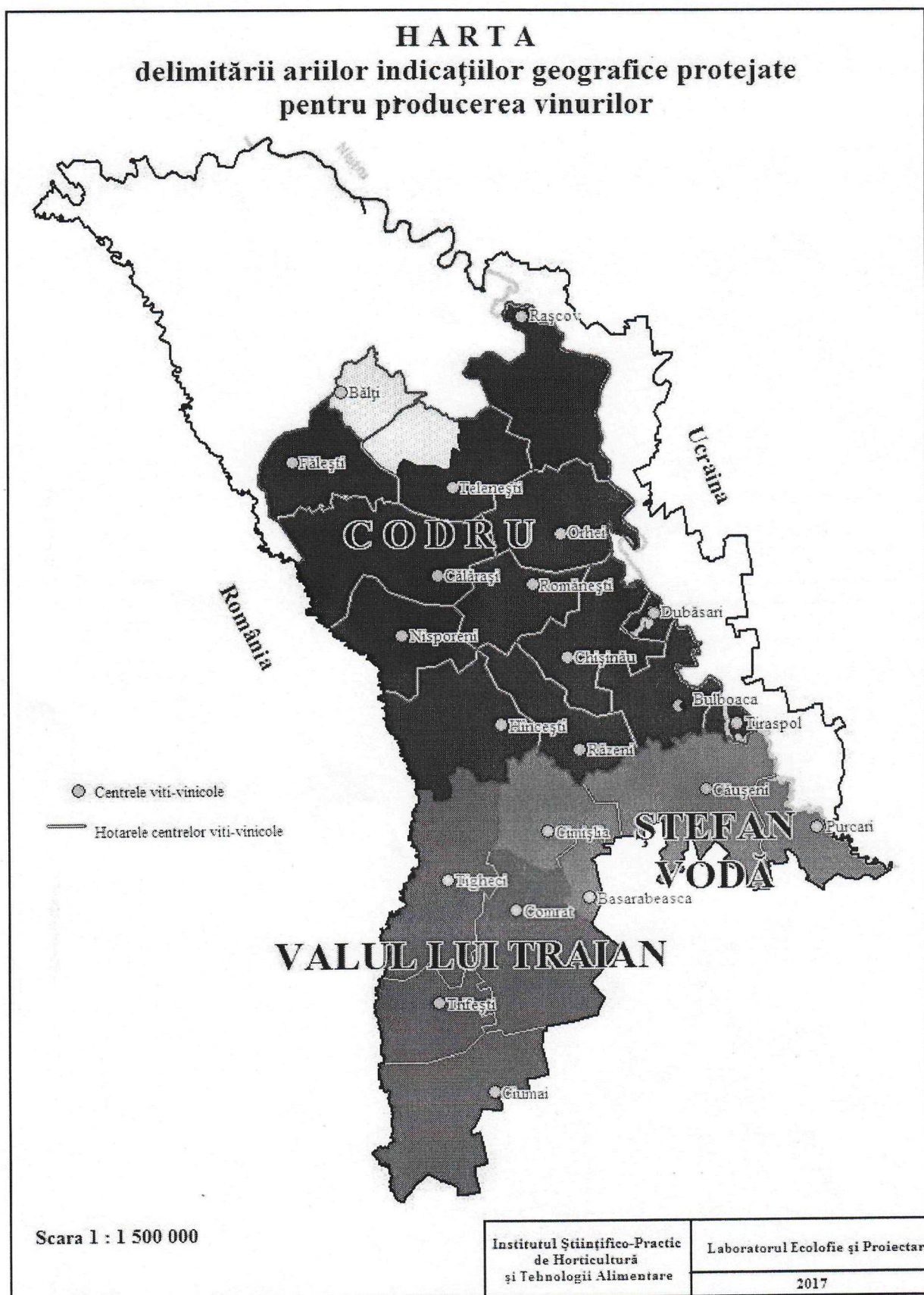
Denumirea completă: Uniunea de persoane juridice Asociația Producătorilor de Vinuri cu Indicația Geografică Protejată "ȘTEFAN VODĂ".

Denumirea prescurtată: APV cu IGP "ȘTEFAN VODĂ".

Adresa juridică a APV cu IGP "ȘTEFAN VODĂ": str. M.Stanciu, 17, or. Căușeni,
MD-4301, Republica Moldova

19. Denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu indicația geografică protejată "ȘTEFAN VODĂ" – membri ai Asociației

Lista cu denumirea și adresa producătorilor de vinuri cu IGP „ȘTEFAN VODĂ” conform anexei nr.2.



Lista
cu denumirea și adresa membrilor Asociației Producătorilor de Vinuri cu Indicația
Geografică Protejată „ȘTEFAN VODĂ”

1. **ÎM „SĂLCUȚA” SRL (membru-fondator)**

r-l Causeni, s. Salcuta

Administrator **PÎSLARU Sergiu**



2. **„GOOD SEASON” SRL (membru-fondator)**

r-l Ștefan Vodă, s. Răscăieții Noi

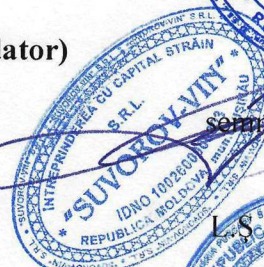
Administrator **IURCO Anatolie**



3. **„SUVOРОВ-VIN” SRL (membru-fondator)**

or. Căușeni, str. Tighina, 8A

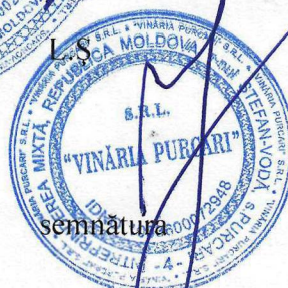
Administrator **UTOCHKIN Aleksei**



4. **ÎM „VINĂRIA-PURCARI” SRL (membru-fondator)**

r-l Ștefan-Vodă, s. Purcari,

Administrator **CIORNÎI Oleg**



5. **„LION-GRI” SRL (membru-fondator)**

or. Chișinău, str. Muncești, 801

Administrator **SONIC Grigorii**



6. **AGROFIRMA „CIMIȘLIA” SA (membru-fondator)**

or. Cimișlia, str. V. Alexandri, 77

Administrator **GARABA Nicolae**



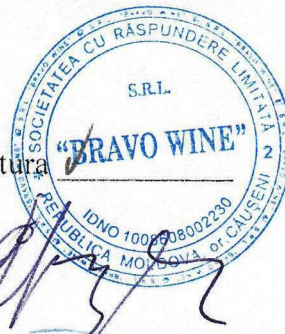
7. „BRAVO WINE” SRL (membru-fondator)

or. Căușeni, str. Meșterul Stanciu, 17

Administrator **PÎSLARU Eugen**

semnătura

L.Ș



8. „JAVGURVIN” SA (membru-fondator)

r-l Cimișlia, s. Javgur

Administrator **SCUTARU Gheorghe**

semnătura

L.Ș



9. ÎM „BASARABIA-LWIN INVEST” SRL
(membru-fondator)

or. Basarabeasca, str. Karl Marx, 205

Administrator **DRAGNEV Valeriu**

semnătura

L.Ș



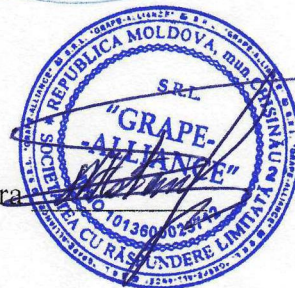
10. „GRAPE ALLIANCE” SRL

or. Ștefan Vodă, str. Florilor

Administrator **CATAN Alexandru**

semnătura

L.Ș



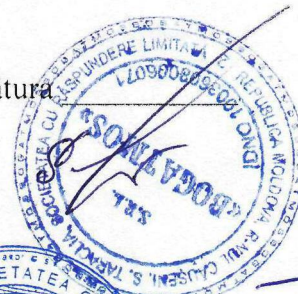
11. „BOGATMOS” SRL

r-l Căușeni, s. Taraclia

Administrator **BOCANCEA Dumitru**

semnătura

L.Ș



12. „CLASICVINAGRO” SRL

r-l Telenești, s. Budăi

Administrator **LOGHIN Ion**

semnătura

L.Ș

