

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini, cu titlu informativ

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATA SPRE ÎNREGISTRARE

VALUL LUI TRAIAN

II. SOLICITANT

Asociația Uniunea Vitivinicolă a Regiunii Geografice delimitate VALUL LUI TRAIAN, MD

Str. Vasile Alecsandri nr. 82 "A",
MD-2012, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL(10)

33 - vinuri de struguri, inclusiv vinuri albe, roze și roșii; vinuri licoroase tari și de desert; vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Vinurile roșii se caracterizează printr-o bună structură și extractibilitate, culori de intensitate înaltă de la roșu-rodie la roșu-vișiniu, arome de fructe și condimentate;

Vinurile albe sunt fine și vioaie, buchetul este complex și elegant cu note de fructe proaspete, cu gust savuros și echilibrat;

Vinurile roze sunt de culoare roz pal cu reflexe zmeurii și de petale de măceș, buchetul este marcat de arome de fructe proaspete pe un fundal mineral, gustul moale, de fructe, proaspăt și răcoros;

Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat se caracterizează prin culoarea galben pai (auriu), roz pal și roșu-rubiniu în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchet extrem de fructe și flori (floarea viței de vie), gust rotund, amplu și distinct; vinurile se disting prin efervescentă caracteristică, spumare abundentă și perle îndelungată;

Vinurile licoroase sunt de culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă (în cazul vinurilor albe) și rubinie-rodie pentru vinurile roșii. Buchetul este bogat și complex, cu note florale și de fructe stafidite, în primii ani de învechire, care cu creșterea termenului de maturare se completează cu nuanțe de caramelă, nuci prăjite, ciocolată și condimente dulci, gust onctuos, ușor arzător, corpulent și armonios.

Vinurile produse cu IGP "Valul lui Traian" nu trebuie să prezinte defecte organoleptice.

Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor cu IGP "Valul lui Traian"

Vinuri albe, roze și roșii

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică totală, % vol.		
- Vinuri albe și roze	11,0	14
- Vinuri roșii	11,5	14
Concentrația în masă a acizilor titrabili (acid tartric), g/l	4,0	
Concentrația în masă a acizilor volatili (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0

- Vinuri roșii		1,2
Concentrația în masă a acidului malic, g/l		
- Vinuri roșii		0,3
- Vinuri albe și roze		facultativ
Concentrația în masă a anhidridei sulfuroase totale (SO ₂), mg/l		
Vinuri cu o concentrație în masă a zahărului < 4 g/l		
- Vinuri roșii		150
- Vinuri albe și roze		200
Vinuri cu o concentrație în masa a zahărului > 4 g/l		
- Vinuri roșii		200
- Vinuri albe și roze		250

Vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat (albe, roze și roșii)

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică totală, % vol. (după fermentare), % vol.	10,0	14
Concentrația alcoolică dobândită, % vol. (în cazul vinurilor spumante de calitate de tip aromat), % vol.	6,0	
Concentrația alcoolică totală, % vol. (vin materie primă), % vol.	9,0	
Concentrația în masă a acizilor titrabili, g/l	4,0	
Concentrația în masă a anhidridei sulfuroase totale(SO ₂), mg/l		185
Concentrația în masă a acizilor volatili (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0
- Vinuri roșii		1,2
Suprapresiunea în butelie, la t=20C, (bar)		
- spumante de calitate	3,5	
- spumante, spumante de calitate de tip aromat	3,0	

Vinuri Licoroase

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Concentrația alcoolică naturală, % vol.		
- Vinuri tari	3,0	nu se reglementează
- Vinuri de desert	1,2	
Concentrația alcoolică dobândită, % vol.		
- Vinuri tari	17	22
- Vinuri de desert	12	20
Concentrația alcoolică totală, % vol.		
- Vinuri tari	20	nu se reglementează
- Vinuri de desert	13,2	
Concentrația în masă a acizilor titrabili, g/l	4,0	
Concentrația în masă a zahărului, g/l	80	
- Vinuri tari	15	120
- Vinuri de desert	50	300
Concentrația în masă a anhidridei sulfuroase totale (SO ₂), mg/l		200
Aciditatea volatilă (acid acetic), g/l		
- Vinuri albe și roze		1,0
- Vinuri roșii		1,2

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Vinurile care beneficiază de IGP "Valul lui Traian" pot fi fabricate din ansamblul soiurilor

de struguri prezentate pentru fiecare categorie.

Soiuri de struguri utilizate la producerea vinurilor:

- ***vinuri albe:*** Aligote A, Alb de Onițcani A, Bianca A, Chardonnay A, Feteasca Albă A, Feteasca Regală A, Floricica A, Hibernat A, Legenda A, Luminița A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Muller Turgau A, Pervenet Măgăracea A, Pinot alb A, Pinot Gris S, Risling de Rhin A, Riton A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Suholimanski belii A, Traminer roze A, Viorica A, Sortiment alb (care provine din diferite asamblări din soiurile albe menționate).
- ***vinuri roze:*** Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Gris S, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R, Sortiment roșu (care provine din diferite asamblări din soiurile roșii menționate).
- ***vinuri roșii:*** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Codrinski, Feteasca Neagră R, Gamay Freaux, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Noir, Rara Neagră, Saperavi, Syrah R, Sortiment roșu (care provine din diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

Soiuri de struguri utilizate la producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat

Aligote A, Bianca A, Chardonnay A, Feteasca Albă A, Feteasca Regală A, Floricica A, grupa Muscat A, grupa Pinot A/S/R, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Suholimanski belii A, Traminer roze A, Viorica A, Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Feteasca Neagră R, Gamay Freaux R, Malbec R, Merlot R, Pervomaiski R, Pinot Noir R, Rara Neagră R, Saperavi R, Syrah R.

Soiuri de struguri utilizate la producerea vinurilor licoroase

Feteasca Regală A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Pinot Gris S, Risling de Rhin A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Traminer roze A, Viorica A, Cabernet Sauvignon R, Cabernet Franc R, Codrinski R, Feteasca Neagră R, Merlot R, Saperavi.

Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în vin la fabricarea vinurilor cu IGP "Valul lui Traian" nu trebuie să depășească limitele expuse în tabel.

Tipul de produs	Recolta maximă de producere(t/ha)	Randamentul maximal (dal/t)
Vinuri liniștite albe și/sau roze	10,0	68
Vinuri liniștite roșii	8,5	65
Vinuri efervescente	10,0	60
Vinuri licoroase	8,0	60

Concentrația în masă a zahărului în struguri și concentrația alcoolică naturală trebuie să corespundă caracteristicilor redată în tabelul de mai jos:

	Concentrația în masă a zahărului în struguri, minimum	Concentrația alcoolică naturală, minimum
Vinuri albe și roze	185	11,0
Vinuri roșii	195	11,5
Vin materie primă pentru producerea vinurilor	170	10,0

efervescente		
Vinuri licoroase	215	12,0

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Fabricarea vinurilor cu IGP „Valul lui Traian” este efectuată cu respectarea tehnologiilor de cultivare a viței de vie și prelucrare a strugurilor și de producere a vinurilor.

Tehnologia de cultivare a viței de vie include:

Plantarea: Înaintea plantării viței de vie este obligatorie analiza solului. Înființarea plantațiilor viticole se face cu material biologic certificat.

Densitatea de plantație: viile trebuie să prezinte o densitate minimală de 2500 plante/ha.

Reguli de susținere a butucilor: viile sunt conduse pe suporturi de tip spalier vertical compus minimum dintr-un fir (sârmă) de bază și două (mono- sau duble) superioare. Înălțimea suprafeței foliare trebuie să nu fie mai mică decât 0,6 înmulțit la distanța dintre rânduri, înălțimea suprafeței foliare este măsurată de la primul fir (de bază) și limita superioară este stabilită la 0,2 m mai sus de firul superior al sistemului de conducere.

Regulile de tăiere: viile sunt tăiate conform metodelor tradiționale folosite în zona geografică "Valul lui Traian". Indiferent de metoda de tăiere aplicată, încărcătura maximă la butuc nu trebuie să depășească 30 de ochiuri viabili. Tăierea trebuie să fie efectuată până la 15 aprilie.

Forme de butuci: cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini sau unilateral, forma combinată semiprotejată, evantai unilateral, moldovenească unilaterală.

Producția maximă de struguri la hectar: este stabilită de 10 t/ha (pentru vinurile albe și roze), 8,5 t/ha (roșii), 10 t/ha (vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat) și 8,0 t/ha (pentru vinurile licoroase).

Pragul de goluri: pragul de goluri în plantațiile viticole, depășirea căruia provoacă reducerea proporțională a randamentului autorizat, este de 15% maximum.

Puritatea soiului: plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică "Valul lui Traian" trebuie să posede o puritate de soi de 100%.

Starea culturală a viței de vie: parcelele de viță de vie trebuie să fie conduse în așa mod pentru a asigura o bună stare culturală a viei, mai ales în ceea ce privește starea fitosanitară și întreținerea permanentă a fertilității solului.

Fertilizarea: se va realiza prin aplicarea de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte minerale în doze recomandate.

Protecția fitosanitară: în plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a strugurilor. Cantitatea (doza), calitatea, frecvența și perioada de aplicare a produselor fitosanitare pentru protecția viței de vie trebuie să fie conform reglementărilor în vigoare.

Conservarea peisajului viticol: în plantațiile din zona IG "Valul lui Traian", 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.

Irigarea este 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 IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

Tehnologia de producere a vinurilor cu IGP "Valul lui Traian"

Produsele vitivinicole conform prezentului caiet de sarcini sunt produse conform metodelor tradiționale autorizate în vinificație.

Halele pentru vinificare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopuri de producere a vinurilor.

Recoltarea strugurilor: se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, acizilor

organici, substanțelor polifenolice din struguri la recoltare, determinată prin urmărirea coacerii.

Transportul strugurilor: strugurii sunt culeși manual (sau/și mecanic) și transportați la prelucrare în bună stare sanitară și în condiții care permit păstrarea potențialului lor calitativ. Transportul se efectuează cu unități auto sau alte tipuri de transport în bene de oțel inoxidabil (sau de metal protejat cu materiale inerte). Înălțimea stratului de struguri în bena de transport trebuie să fie de cel mult 70 cm. În cazul acesta, intervalul de timp de la cules până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

Desciorchinarea/zdrobirea: se interzice folosirea zdrobitoarelor centrifugale la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu IGP "Valul lui Traian". Desciorchinarea este obligatorie pentru vinurile roze și roșii.

Transportarea mustuielii: se interzice folosirea pompelor cu piston (tipul PMN 28) la transportarea mustuielii după desciorchinarea și zdrobirea strugurilor.

Scurgerea mustului ravac: se face pe cale gravitațională. Scurgătoarele dinamice trebuie să aibă un șneac diametrul căruia este de minim 400 mm.

Presarea boștinei: se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu IGP "Valul lui Traian". La producerea vinurilor materie primă pentru vinuri efervescente presarea strugurilor întregi este recomandată.

Sulfitarea: se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Limpezirea mustului alb și roze este necesară și recomandată.

Asamblarea se va face numai între mustul ravac și cel de primă fracție de presă.

Supravegherea și conducerea fermentației: se va realiza prin controlul cotidian al temperaturii mustului. În acest context, agenții economici trebuie să aibă capacități adecvate, care permit gestiunea temperaturii mustului în fermentare. Vinurile roșii se trag de pe depozitul de drojdii imediat după terminarea fermentației alcoolice.

Fermentarea malolactică: este obligatorie pentru vinurile roșii, conținutul acidului malic al vinului înainte de îmbuteliere sau de comercializare în vrac nu trebuie să depășească 0,3 g/l.

Operațiunile de depozitare și îngrijire a vinurilor, se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi inadecvate.

Maturarea vinului se va face în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine tipul de vin, direcția de comercializare. Pentru vinurile roșii este recomandată învechirea la sticlă minimum 3 luni.

Condiționarea/Ambalarea: se interzice pasteurizarea vinurilor înainte de îmbuteliere (îmbutelierea la cald). Dopurile de plută tip aglomerat sunt interzise la îmbutelierea vinurilor cu IGP "Valul lui Traian".

VII. ARIA GEOGRAFICA DELIMITATĂ

Aria geografică pentru producerea vinurilor cu IGP "Valul lui Traian" se întinde pe un teritoriu geografic delimitat, conform ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare Nr.105 din 10 iunie 2011, și cuprinde localitățile din raioanele Leova, Cantemir, Cahul, Comrat, Ceadâr-Lunga, Taraclia și Vulcănești. Suprafața totală a ariei geografice este de 570 000 ha, inclusiv 43 203 ha plantate cu viță de vie. Harta delimitării se anexează. Recoltarea și prelucrarea strugurilor, tratarea, maturarea, păstrarea și condiționarea vinurilor, care beneficiază de IGP "Valul lui Traian", sunt realizate exclusiv în interiorul ariei geografice.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Aria geografică se caracterizează prin solurile sale bine aerate și ușoare, cu productivitate limitată, care asigură o calitate și o maturitate remarcabilă a strugurilor la recoltare.

Clima asigură condiții de maturare excepțională, cu insolație importantă, cu temperaturi ridicate, dar modificate de prezența în apropiere a Mării Negre și masivelor de pădure a

Dealului Tigheciului.

Calitatea excepțională a strugurilor și a vinurilor este asigurată de forță de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiție și de implementarea rațională a noilor tehnologii agricole și a tehnologiilor de producere a vinurilor.

Specificitatea Ariei Geografice

Regiunea Câmpiilor și Podișurilor de silvostepă a Moldovei de Sud ocupă teritoriul situat între Podișul Codrilor în nord și Câmpia Bugeacului în sud cu suprafața de 16,3% din suprafața totală. Altitudinile maxime ale reliefului variază de la 200-250 m (Depresiunea Săratei) până la 301 m (Dealurile Tigheciului). Temperatura medie a lunii ianuarie este de circa -3,3°C, a lunii iulie 21°C, precipitațiile anuale alcătuiesc 500-550 mm. Pe areale mici ale solurilor cenușii tipice, pe cernoziomurile levigate și pe culmile interfluviale se întâlnesc peisaje silvice reprezentate de stejarul pufos și gorunul. Terenurile agricole ocupă 75-80%. Regiunea include patru subregiuni.

Depresiunea de silvostepă a Săratei ocupă 3,09% din suprafața republicii. Are un relief de câmpie cu altitudini de până la 260 m, precipitațiile medii anuale nu depășesc 500 mm. Pe interfluvii (Sărata-Lăpușna), pe soluri cenușii molice se întâlnesc areale restrânse de peisaje silvice. Pe cernoziomuri tipice moderat humifere este prezent peisajul de stepă.

Colinele Tigheciului ocupă interfluviul Prut-Ialpug cu altitudinea maximă de 301 m (Dealul Lărguța), cu o pondere de 4,85% din suprafața republicii. Relieful este puternic fragmentat, valoarea precipitațiilor medii anuale alcătuiește 550-600 mm. Pe soluri cenușii molice și cernoziomuri levigate se întâlnește vegetația silvică reprezentată de stejarul pufos (gârniță). În poiene și pe segmentele mai joase ale versanților cresc specii ierboase de stepă.

Câmpia de silvostepă a Bîcului Inferior ocupă 5,96% din teritoriul republicii. Are un relief reprezentat, în cea mai mare parte, de podurile teraselor pliocene ale fluviului Nistru, cu altitudini de 200-220 m. Precipitațiile anuale alcătuiesc 500-550 mm. Pe soluri cenușii molice și cernoziomuri levigate sunt prezente păduri de stejar pufos (pădurea Hîrbovăț ș.a.). Ponderea terenurilor agricole depășește 80%.

Câmpia de silvostepă a Cogîlnicului de Mijloc ocupă 2,41% din suprafața Republicii Moldova. Altitudinea maximă depășește 250 m. Cantitatea de precipitații anuale este de circa 500 mm. Predomină cernoziomurile tipice slab humifere și cernoziomurile levigate. Pe ultimele, pe alocuri, s-au păstrat păduri alcătuite din gorun, stejar pufos și cărpiniță. Terenurile agricole depășesc 77%.

Regiunea Câmpiei de stepă a Bugeacului ocupă 13,2% din suprafața Republicii Moldova. Are un relief puternic fragmentat de un sistem de văi și ravene, dezvoltarea cărora este influențată de structura geologică (prezența unei cuverturi relativ groase de loessuri și roci nisipoase), temperatura medie a lunii ianuarie este de sub -3°C, a lunii iulie 21-22°C. Rețeaua hidrografică slab dezvoltată este compusă din râuri cu debiteuri mici, unele din care vara seacă parțial sau complet. Predomină cernoziomurile tipice slab humifere și cernoziomurile carbonatice. În luncile râurilor sunt prezente solurile saline (solonceacuri și solonețuri).

Specificitatea produsului

Spre deosebire de alte zone geografice, producătorii vinurilor cu IGP "Valul lui Traian" s-au specializat în producerea vinurilor roșii, care reprezintă 60% din volumul producției vinicole. Vinurile albe reprezintă 35% din volumul de producere, iar vinurile roze, minoritare în structura de producere, reprezintă la moment doar 5% din volumul total al vinurilor produse în aria "Valul lui Traian". Această structură de producere a vinurilor este dictată de condițiile de complex natural, dar și de necesitatea de a răspunde cererii piețelor țărilor din vecinătate, unde sunt comercializate preponderent aceste vinuri. În același timp, în fața creșterii cererii din piețele de proximitate, se simte necesitatea de a diversifica oferta vinurilor din această zonă, având la bază caracteristicile organoleptice specificate în p.3.2.

Această zonă geografică este orientată tradițional și la producerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat. În prezent

volumul producerii acestei categorii de vinuri atinge 3 mln. butelii/an și este asigurat în special de 3 agenți economici, producători de struguri și structuri comerciale. Una din principalele caracteristici a vinurilor cu IGP "Valul lui Traian" este folosirea în componența asamblajelor de tiraj a soiurilor locale (Feteasca albă, Feteasca Regală), care conferă produsului finit note de fructe, florale și gust extrem de proaspăt și vioi.

Zona IGP "Valul lui Traian" este leagănul producerii vinurilor licoroase în Moldova (Ciurub, Trifești ș.a.). O particularitate importantă la producerea vinurilor licoroase este folosirea unei tehnologii originale și soiuri de struguri care permit obținerea unor produse cu caracteristici particulare. La producerea acestor tipuri de vinuri este folosită termovinificarea, iar alcoolizarea se efectuează cu ajutorul alcoolului neutru de origine vinicolă. Pentru ameliorarea parametrilor organoleptici, vinurile licoroase sunt supuse proceselor de maturare în vase de stejar.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Vinurile cu IGP "Valul lui Traian" pot fi comercializate numai îmbuteliate, în recipiente agreate (butelii de sticlă și alte vase ermetice, cu un volum maxim de 5 l). În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu IGP "Valul lui Traian", este obligatorie folosirea etichetei principale. Aplicarea contraetichetei este opțională. La etichetarea vinurilor cu IGP "Valul lui Traian" se folosesc următoarele indicații obligatorii și facultative:

Indicații obligatorii:

- a) denumirea sau marca sub care se comercializează produsul;
- b) denumirea categoriei produsului stabilit prin lege și reglementări tehnice;
- c) denumirea indicației geografice protejate;
- d) mențiunea „indicație geografică protejată”;
- e) denumirea și adresa ambalatorului, producătorului și ale distribuitorului;
- f) concentrația alcoolică, valoarea (cifra) urmată de „% vol.” precedată de abrevierea „alc.”;
- g) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor;
- h) volumul nominal al produsului exprimat în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³) sau mililitri (ml);
- i) mențiunea „Fabricat în Moldova”;
- j) data ambalării (ziua, luna, anul) se înscrie prin marcarea pe etichetă sau pe contraetichetă;
- k) mențiunea „conține sulfiți” pentru vinuri;
- l) numărul de identificare al lotului, precedat de mențiunea "L";

Indicații facultative:

- (1) simbolul mărcii „Barza Albă în zbor”;
- (2) anul de recoltă, cu condiția ca cel puțin 85 % din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv;
- (3) denumirea unuia sau mai multor soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora utilizate la producerea vinurilor:
 - în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri de vinificație sau sinonimul acestuia, cel puțin 85 % dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din soiul respectiv;
 - în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, 100 % dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din soiurile respective.

Denumirile soiurilor de struguri de vinificație trebuie să apară în ordine descrescătoare a proporției utilizate și înscrise cu caractere de aceeași dimensiune;

- (4) mențiuni referitoare la anumite procedee tehnologice;
- (5) indicarea procedeelelor tehnologice specifice aplicate;
- (6) codul de bare (dacă este înregistrat).

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție

poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea "conține sulfiți". Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă.

X. ALTE CONDIȚII

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a vinurilor, toți agenții economici din zona IGP "Valul lui Traian" sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre vitivinicole de evidență și să prezinte declarațiile către Asociația Uniunea Vitivicolă a Regiunii Geografice Delimitate "Valul lui Traian". Asociația Uniunea Vitivicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian” se angajează să respecte confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii săi.

Registrele sunt păstrate minimum 3 ani și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control ale autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației Uniunea Vitivicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian”.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produselor vitivinicole. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic (informatic).

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3212&cs=3&domain=1>