

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

DIVIN

II. SOLICITANT

Asociația Producătorilor de Divin și Brandy de Moldova, MD
Str. Toma Ciorbă nr. 38, MD-2004, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL (10)
33 - rachiu de vin învechit.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Divinul este rachiul de vin învechit, fabricat pe teritoriul Republicii Moldova din materie primă autohtonă, exclusiv din distilate pentru Divin învechite în contactul cu lemnul de stejar cel puțin trei ani, cu condiția respectării prevederilor caietului de sarcini și a prevederilor legale în vigoare.

Rachiurile de vin învechite cu indicația geografică protejată Divin (în continuare Divin) se împart în următoarele categorii:

- V.S. (Very Special) – Divin fabricat din distilate cu termen minim de învechire 3 ani;
- V.S.O.P. (Very Super Old Pale) – Divin fabricat din distilate cu termen minim de învechire 5 ani;
- X.O. (Extra Old) - Divin fabricat din distilate cu termen minim de învechire 7 ani;
- X.X.O. (Extra Extra Old) - Divin fabricat din distilate cu termen minim de învechire 20 ani.

Vârsta declarată a Divinului este determinată de termenul de învechire a celui mai tânăr distilat utilizat în cupaj.

Caracteristicile organoleptice ale Divinului, conform tabelului 1.

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Lichid limpede fără particule în suspensie și fără sediment
Culoare	De la auriu-deschis până la chihlimbariu de diferite nuanțe
Buchet și gust	Caracteristice pentru Divinul de categoria corespunzătoare, fără miros și gust străin

Caracteristicile fizico-chimice ale Divinului, conform tabelului 2.

Tabelul 2

	Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
		V.S.	V.S.O.P.	X.O.	X.X.O.
1.	Concentrația alcoolică, % vol.	40-42	40-42	40-44	40-44
2.	Concentrația în masă a zaharului, g/dm ³ , max.	17	17	25	10

3.	Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm ³ , min.	0,5	0,6	0,7	0,9
4.	Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³ alcool anhidru, min.	2,0	2,0	2,0	2,0
5.	Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³ , max.	1,5	1,5	1,5	1,5
6.	Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ , alcool anhidru, max.	2,0	2,0	2,0	2,0
7.	Densitatea optică, min.	0,3	0,4	0,5	0,7

Notă :

1. Concentrația alcoolică, concentrația în masă a zaharurilor și vârsta concretă se stabilesc în documentul tehnologic, elaborat pentru fiecare marcă (denumirea comercială).
2. Abaterile admisibile pentru produsul îmbuteliat:
 $\pm 0,3\%$ vol. pentru concentrația alcoolică;
 ± 2 g/dm³ pentru concentrația în masă a zaharurilor.

Concentrația în masă a elementelor toxice pentru Divin, conform tabelului 3.

Tabelul 3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Frații masice de elemente toxice, mg/kg, max.	
Cupru	5,0
Plumb	0,3
Cadmiu	0,03
Arsen	0,2
Mercur	0,005
Zinc	10,0

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Divinul este fabricat din distilate pentru Divin, obținute prin distilarea fracționată a vinurilor materie primă.

Pentru fabricarea vinurilor materie primă destinate obținerii distilatului pentru Divin se utilizează următoarele soiuri de struguri, cultivate în exclusivitate pe teritoriul Republicii Moldova:

Aligote, Chardonnay, Feteasca Albă, Luminița, Pervenț, Magaracea, grupa Pinot, Riesling de Rhin, Riton, Rkațiteli, Sauvignon, Silvaner, Suholimanski belfi, Ugni Blanc, Bianca, Alb de Onițcani, Alb de Suruceni, precum și amestec de aceste soiuri.

Limita maximă de producere a distilatului pentru Divin este de 1600 litri alcool anhidru la hectar, ceea ce permite obținerea unei roade de până la 23 de tone de struguri la hectar, cu obținerea a 1600 dal de vin cu o concentrație alcoolică în medie de 10 % vol. și un randament de 69 dal de vin din 1 tonă de struguri.

Tehnologia de cultivare a viței de vie include:

Densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) – min. 2200.

Golurile în plantațiile viticole - cel mult 20 %.

Puritatea soiului – min. 85%.

Întreținerea plantațiilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu îndrumările agrotehnice și alte acte normative ce asigură obținerea materiei prime de calitate înaltă.

Forma de conducere a butucului - cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini, sau unilateral, formă combinată semiprotejată, evantai unilateral.

Încărcătura la butuc - 30-60 ochi viabili. Tăierea viței de vie trebuie efectuată până la 20 aprilie.

Fertilizarea solului se face prin administrarea îngrășămintelor organice și minerale în

doze recomandate, în dependență de sol și soiul de viță de vie cultivat.

Selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și a dăunătorilor, precum și a dozelor utilizate se vor efectua în baza recomandărilor specialiștilor în domeniul protecției plantelor.

Irigarea este admisă în perioada de vegetație a viței de vie cu până la 30 de zile înainte de recoltare strugurilor.

Reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați.

Concentrația în masă a zaharurilor în struguri pentru obținerea vinurilor materie primă, destinate distilării în scopul fabricării Divinului, este de minim 140 g/dm^3 .

Fabricarea vinului materie primă pentru distilare include următoarele cerințe:

Recoltarea strugurilor: se efectuează la maturitatea tehnologică la acumularea optimă a zaharurilor, cu păstrarea la nivel înalt a acidității titrabile. Recoltarea strugurilor este efectuată manual sau mecanizat cu transportarea recoltei în condiții care exclud pierderile și alterarea acestora.

Transportarea strugurilor: se efectuează în bene-remorci sau autospeciale, fabricate din inox sau din alt metal protejat cu materiale inerte. Intervalul de timp de la cules până la procesarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

Procesarea strugurilor: se efectuează după tehnologia vinurilor albe.

Desciorchinarea strugurilor și zdrobirea boabelor este obligatorie la zdrobitoare cu valțuri. Folosirea zdrobitoarelor centrifugale este interzisă.

Presarea mustuielii: se efectuează la prese pneumatice periodice și/ sau presele continue.

Utilizarea anhidridei sulfuroase este interzisă pe tot ciclul tehnologic al producerii vinului materie primă pentru distilare.

Pentru fabricarea vinului materie primă pentru Divin se utilizează mustul-ravac și fracțiile de presă limpezite.

Fermentarea mustului se efectuează la temperatura de 16°C - 25°C cu utilizarea maielei de levuri de vin selecționate în scopul păstrării aromei strugurilor și prospețimii gustului.

Vinul materie primă *se limpezește*, se trage de pe drojdie și până la distilare se *depoziționează* în rezervoare metalice acoperite cu material special protector sau din oțel inoxidabil, care se întrețin pline cu umplerea periodică a golurilor, fără utilizarea dioxidului de sulf.

Vinul materie primă trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

Limpiditate - limpede sau opalescent, cu drojdii, fără incluziuni străine;

Culoare - de la verde-deschis până la roz;

Aromă și gust - curate de soi, sau de vin, fără nuanțe străine;

Concentrația alcoolică - minimum 8 % vol.

Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric - minimum $4,5 \text{ g/dm}^3$;

Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic - maximum $0,9 \text{ g/dm}^3$.

În vinul materie primă se admite un conținut de drojdie de maximum 3%.

Distilarea vinului materie primă se începe după încheierea procesului de fermentare alcoolică și se termină nu mai târziu de data de 1 mai al anului succesiv anului de recoltă.

Distilarea vinului materie primă se realizează cu prelevarea obligatorie a fracțiilor la instalațiile de distilare continuă sau discontinuă, și anume:

- Instalații cu distilare dublă;
- Instalații de distilare directă;
- Instalații de distilare continuă.

Distilatul pentru Divin trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice:

- Culoare - de la incolor până la pai deschis;
- Aromă - curată, de vin, cu nuanțe ușoare de flori;
- Gust - curat, ușor arzător.

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatului crud pentru Divin, conform tabelului 4.

Tabelul 4

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Concentrația alcoolică, % vol.	62-72
Concentrația în masă a alcoolilor superiori, mg/dm ³ alcool anhidru	1800-5000
Concentrația în masă a aldehydelor, exprimată în aldehydă acetică mg/dm ³ alcool anhidru	30-400
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic mg/dm ³ alcool anhidru	Max. 500
Concentrația în masă a esterilor medii, exprimată în acetat de etil, mg/dm ³ alcool anhidru	500-2500
Concentrația în masă a acidului sulfuros total, mg/dm ³	Max. 35
Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ alcool anhidru	Max. 2,0
Concentrația în masă a furfurolului, mg/dm ³ alcool anhidru	Max. 30,0
Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³	Max. 8,0
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³	Max. 1,0

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Divinul este fabricat din distilate pentru Divin, învechite în contactul cu lemnul de stejar cel puțin trei ani. În acest scop, distilatele pentru Divin (tinere, crude) se egalizează și se plasează la învechire.

Distilatele crude pentru Divin, obținute în sezonul de distilare, sunt supuse testării organoleptice și fizico-chimice, ulterior fiind egalizate în loturi și distribuite la învechire (maturare).

Pentru fiecare lot de distilat distribuit la maturare se perfectează un act-pașaport, unde este indicată data plasării la învechire și caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale distilatului.

Învechirea distilatului pentru Divin se efectuează în butoaie de stejar sau rezervoare din inox sau emailate în prezența lemnului de stejar timp de cel puțin 3 ani. Se admite îmbogățirea distilatelor pentru Divin cu componenții lemnului de stejar până la concentrația în masă a extractului total de 0,2-0,6 g/dm³, utilizând unul din următoarele procedee:

- distilatele sunt menținute la temperatura de la 35°C până la 45°C în termen de la 30 până la 60 de zile în contact cu doage, leături, cuburi de stejar sau de la 7 până la 20 de zile în contact cu doage, leături, cuburi tratate termic;
- distilatele se mențin de la 10 până la 20 de zile la temperatura depozitului în contact cu doagele de stejar, tratate termic, cu suprafața specifică de 40-45 cm²/dm³.

Se admite învechirea combinată a distilatelor pentru Divin, la prima etapă, în

rezervoare timp de până la 5 ani, cu continuarea procesului de maturare în butoaie.

Distilatele pentru divin învechite, după caracteristicile organoleptice, trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Aspect - limpede, fără sedimente și particule în suspensie;
- Culoare - în dependență de vârsta distilatului poate fi de la auriu până la chihlimburi sau chihlimburi-închis;
- Buchet (aromă) - compus, cu nuanțe ușoare de flori, fructe, eteri în primii ani de învechire, care cu creșterea termenului de învechire se îmbogățește cu nuanțe de vanilină, ciocolată, balsam, lemn aromat etc.;
- Gust - în dependență de vârsta distilatului poate fi onctuos sau ușor arzător (pentru distilatele cu termen de învechire mai mic) plin extractiv, armonios (pentru distilatele cu termen de învechire mai mare).

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor pentru Divin, conform tabelului 5.

Tabelul 5

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	3 ani	5 ani	Mai mult de 6 ani	Mai mult de 20 ani
Concentrația în masă a extractului total, g/dm ³ , min.	0,6	0,75	0,8	1,0
Concentrația în masă a substanțelor tanante, g/dm ³ , min.	0,2	0,3	0,4	0,7
Densitatea optică, min.	0,2	0,3	0,4	0,8

La fabricarea Divinului sunt utilizate distilate pentru Divin învechite, cu termen minim la maturare nu mai puțin de vârsta Divinului și corespunzător categoriei.

Finalizarea procesului tehnologic la fabricarea Divinului include următoarele etape:

- pregătirea componentelor cupajului de Divin;
- cupajarea și tratarea Divinului;
- îmbutelierea, etichetarea (marcarea), depozitarea.

Distilatele pentru Divin învechite sunt supuse testării organoleptice pentru a fi selectate și realizate microcupajele. Termenul minim de învechire a distilatelor pentru Divin utilizate la fabricarea Divinului va fi corespunzător categoriei:

- 3 ani - pentru categoria V.S.;
- 5 ani - pentru categoria V.S.O.P.;
- 7 ani - pentru categoria X.O.;
- 20 de ani - pentru categoria X.X.O..

Apa condiționată, siropul de zahăr, caramelul de zahăr, apele alcoolizate folosite la fabricarea Divinului se pregătesc în conformitate cu reglementările tehnologice în vigoare.

Alcoolizarea siropului de zahăr, a caramelului de zahăr, a apelor alcoolizate se admite cu distilat pentru Divin învechit, cu termen minim la maturare corespunzător categoriei de Divin.

Cupajele de Divin se realizează în baza rezultatelor testării organoleptice și compoziției fizico-chimice ale distilatelor pentru Divin și ale celorlalți componente de cupaj.

Cupajele de producere, care vor corespunde microcupajelor selectate, se compun din:

- distilate pentru Divin învechit;
- apă condiționată;
- sirop de zahăr;

- caramel de zahăr (după necesitate);
- apă alcoolizată (după necesitate).

Se admite pregătirea cupajelor de Divin cu folosirea în componența lor a cupajelor de Divin pregătite anterior, cu condiția respectării cerințelor față de originea și vârsta minimă a distilatelor care au fost folosite pentru noul cupaj și a asigurării trasabilității.

Se admite utilizarea în cupaje a cel mult 20% de Divin din loturile precedente, cu condiția asigurării trasabilității.

Cupajarea și tratarea se efectuează în rezervoare emailate sau din metal inoxidabil cu capacitatea corespunzătoare.

Repausul este obligatoriu pentru toate categoriile de Divin și ca durată este:

- pentru Divin V.S. și V.S.O.P. - minimum 3 luni;
- pentru Divin X.O. - minimum 6 luni;
- pentru Divin X.X.O. - minimum 12 luni.

Procedeele tehnologice la tratarea Divinului au ca scop asigurarea înaltei calități a produselor și stabilității fizico-chimice.

Algoritmul tehnologic prevede următoarele procedee:

- tratarea cu gelatină sau albuș de ou, în doze determinate în baza tratărilor de probă, având ca scop obținerea limpidității și a gustului moale;
- tratarea cu temperaturi înalte în limita de temperatură + 30°C + 45°C pe parcursul a 5-10 zile pentru o asimilare mai bună a componentelor de cupaj la Divinul V.S. și V.S.O.P.;
- tratarea cu temperaturi joase în limita de temperatură - 10°C - 15°C pe durata a 8-10 zile, în final obținându-se Divin cu stabilitate fizico-chimică.

După tratare Divinul este filtrat, utilizându-se în acest scop pânze speciale, plăci filtrante, membrane și alte materiale admise de Ministerul Sănătății.

Pentru a fi distribuite la îmbuteliere, loturile de Divin obligatoriu sunt testate fizico-chimic înainte de îmbuteliere.

Toate etapele de fabricare a Divinului, inclusiv îmbutelierea lor, se efectuează numai în aria geografică delimitată a Republicii Moldova. Comercializarea materiei prime sau a Divinului în vrac poate fi efectuată numai în limitele hotarelor Republicii Moldova.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică pentru producerea rachiurilor de vin învechite cu IGP "DIVIN" se extinde pe tot teritoriul geografic al Republicii Moldova.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale Divinului se datorează în mod esențial mediului geografic cu factorii săi naturali din aria geografică delimitată, care se extinde pe teritoriul geografic al Republicii Moldova.

Aria geografică delimitată pentru fabricarea Divinului se extinde în zona continentală, amplasată la nord între podișurile Carpatine, cuprinzând în Centru - zona Codru și la Sud - stepele Bugeacului.

Situată între meridianul 26°37' (la apus) și meridianul 29°59' (la răsărit), între paralelele 48°29' (la nord) și 45°28', aria geografică se caracterizează printr-un relief puțin înclinat spre Marea Neagră, de la Nord-Vest (înălțimea medie 250-300 m) spre Sud-Est (până la înălțimea de 100-150 m).

Relieful este puternic fragmentat cu stepă caracteristică extremelor de Nord și Sud și cu o rețea de văi, vâlcele, ravene și mai ales de multiple hârtoape caracteristice pentru regiunea din Centrul Moldovei.

Relieful și clima zonei sunt influențate de râurile Prut și Nistru. Interfluviile înguste au un aspect de creste sau de dealuri. Rețeaua hidrografică este bine dezvoltată fiind

reprezentată de râuri mici. Cantitatea medie anuală de precipitații constituie 550-700 mm - la Nord și Centru și 450-600 mm - la Sud, inclusiv precipitații active 300-400 mm.

Înălțimea medie a plantațiilor de vii este de 150-250 m. Plantațiile sunt situate atât pe platouri, cât și preponderent pe costișele de expoziție sudică cu înclinare vestică ori estică.

Vegetația spontană s-a păstrat destul de bine și ocupă suprafețe relativ mari. În centrul zonei delimitate s-au păstrat pădurile de stejar și fag, stejar și carpen, frasin, arțar, tei, suprafața cărora este comparabilă cu suprafața viilor.

Clima zonei delimitate asigură condiții optime de maturare a strugurilor cu insolație de 2100-2200 ore în timpul anului, cu temperatura medie anuală de 10-12°C și suma temperaturilor active de 2900-3100°C.

Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie este de -3,5 -4°C, iar în luna iulie de 20-21°C. Datorită amplasării continentale a Republicii Moldova, clima este influențată și deseori modificată de către Munții Carpați (care apără de vânturile de iarnă nord-vestice) și de Marea Neagră (care tamponează arșița de vară în Sudul zonei). Prezența surselor acvatice - fluviilor Nistru și Prut și a unui număr mare de râulețe și pâraie cu iazuri, prezența vegetației spontane (în principal pădurile și fâșiile de arbori), dar și relieful dezvoltat asigură o tamponare a extremelor și respectiv are un impact semnificativ asupra calității și stării sanitare a strugurilor.

În cadrul zonei geografice delimitate se evidențiază o diversitate de soluri (cenușii, brune, cernoziomuri obișnuite, tipice, stanice și cambice), preponderent bine aerate și ușoare (în Nord și Centru) și mai grele și bogate (la Est și Sud).

Calitatea strugurilor, a vinurilor materie primă, a distilatelor pentru Divin și a Divinului este asigurată prin condițiile specifice și în mare măsură omogene ale zonei delimitate, prin factorul uman care unește tehnicile și aparatul folosit la fabricarea acestui produs, cât și prin forța de muncă calificată, formată prin tradiție și instruire comună în decurs de zeci de ani în baza unui concept al etalonului și nivelului de calitate.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Condiții de ambalare

Toate etapele de fabricare a Divinului, inclusiv ambalarea lor, se efectuează numai în aria geografică delimitată a Republicii Moldova. Comercializarea materiei prime sau a Divinului în vrac poate fi efectuată numai în limitele hotarelor Republicii Moldova.

Condiții de etichetare

Etichetarea se efectuează conform legislației în vigoare. La etichetarea se utilizează următoarele indicații obligatorii:

Mențiunea "Fabricat în Moldova";

Mențiunea IGP „Divin”, categoria și vârsta produsului;

Denumirea și adresa întreprinderii producătoare, denumirea și adresa importatorului și cele ale exportatorului;

Denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;

Concentrația alcoolică (% volum), volumul nominal al produsului preambalat exprimat în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³) sau mililitri (ml);

Date cu privire la certificare, codul de bare (dacă este înregistrat);

Indicativul documentului normativ pe produs;

Data ambalării (ziua, luna, anul) și numărul de identificare a lotului.

Mențiunea IGP „Divin” trebuie să fie plasată pe eticheta principală în câmpul ei vizual central.

Ambalarea și etichetarea Divinului se efectuează doar în aria geografică delimitată. La export Divinul se comercializează numai îmbuteliat.

X. ALTE CONDIȚII

La fabricarea rachiului de vin învechit cu IGP „Divin” se interzice:

- Adăosul în cupaj a alcoolului etilic rectificat.
- Utilizarea substanțelor aromatice.
- Utilizarea altor procedee tehnologice și a altor materiale auxiliare decât a celor specificate în caietul de sarcini.

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3214&cs=4&domain=1>