

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

VALUL LUI TRAIAN

II. SOLICITANT

**Asociația "Uniunea Viti-Vinicolă a Regiunii Geografice Delimitate "Valul lui Traian",
MD**

Str. V. Alecsandri nr. 82 "a",
MD-2012, Chișinău, Republica Moldova

III. 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 fructuoase și condimentate.

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

Vinurile roze, sunt de culoare roz-pal cu reflexe ale culorii de zmeură și petalelor de măcieș, buchetul este marcat de arome de fructe proaspete pe un fondai mineral, gust moale, fructuos, proaspăt și răcoros.

Vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat se caracterizează prin culoarea galben-pai (aurie), roz-pal și roșie-rubinie în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchet extrem de fructuos și floral (floarea viței-de-vie), gust rotund, amplu și distinct; vinurile se disting prin efervescență caracteristică, spumare abundentă și perleare îndelungată.

Vinurile licoroase posedă culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă (în cazul vinurilor albe) și rubinie-rodie pentru vinurile roșii. Buchetul 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 din struguri supracopți se caracterizează prin conținutul sporit de alcool și complexitatea proprietăților distinctive, inclusiv pentru vinurile albe - culoarea de la galben-pai până la auriu cu un buchet floral combinat cu fructe exotice și cu o mineralitate lejeră; pentru vinurile roșii - culoarea roșie-rubinie cu nuanțe violacee și un buchet de fructe roșii de pădure condimentat.

Vinurile din struguri stafidiți se remarcă prin extractivitate sporită, zahăr rezidual și un conținut mai ridicat de alcool; vinurile albe posedă culoarea de la galben-auriu la chihlimburiu, iar vinurile roșii de la roșu-vișiniu până la roșu-cărmiziu; gustul moale, plin și buchetul complex cu nuanțe de stafide, fructe uscate cu adiere de miere târzie.

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

Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
Vinuri albe, roze și roșii		
Concentrația alcoolică		

totală, % vol.:		Conform normelor tehnice și legislației în vigoare.
– Vinuri albe și roze	11,0	
– Vinuri roșii	11,5	
Parametrii fizico-chimici trebuie să fie în conformitate cu cerințele, normele tehnice și valorile stabilite de legislația în vigoare.		
<i>Vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat (albe, roze și roșii)</i>		
Concentrația alcoolică totală (după fermentare), % vol.	10,0	15,0
Concentrația alcoolică dobândită (în cazul vinurilor spumante de calitate de tip aromat), % vol.	6,0	
Concentrația alcoolică totală (vin materie primă), % vol.	9,0	
Parametrii fizico-chimici trebuie să fie în conformitate cu cerințele, normele tehnice și valorile stabilite de legislația în vigoare.		
Parametrii fizico-chimici	Minim	Maxim
<i>Vinuri licoroase</i>		
Concentrația alcoolică naturală, % vol.	12,0	nu se reglementează
Concentrația alcoolică dobândită, % vol.	15,0	22,0
Concentrația alcoolică totală, % vol.:	17,5	nu se reglementează
Parametrii fizico-chimici trebuie să fie în conformitate cu cerințele, normele tehnice și valorile stabilite de legislația în vigoare.		

Adăugător la normele menționate, se vor efectua cu titlu facultativ următoarele analize: concentrația în masă a anhidridei sulfuroase libere, extractului sec ne-reducător, fierului, cuprului, acidului citric, diglucozidului malvidinei, pH, parametri de inofensivitate; toți parametrii trebuie să fie în conformitate cu indicii de calitate stabiliți de actele normative din domeniu.

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 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 Magaracea A, Pinot alb A, Pinot Gris S, Riesling de Rhin A, Riton A, Rkațiteli A, Sauvignon A, Silvaner A, Suholimanski belii A, Traminer roze A, Viorica A, Sortiment alb (care provine în diferite asamblări din soiuri 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 în 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 în diferite asamblări din soiurile roșii menționate).

Soiuri la producerea vinurilor spumante, 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, Riesling 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 la producerea vinurilor licoroase:

Feteasca Regală A, Muscat Frontignan A, Muscat de Ialoveni A, Muscat Ottonel A, Pinot Gris S, Riesling 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 R.

Producția maximă de struguri la hectar și randamentul de producere în vin

Tipul de produs	Recolta maximă de producere (t/ha)	Randamentul maximal (dal/t)
Vinuri liniștite albe și/sau roze	15,0	68
Vinuri liniștite roșii	13,0	65
Vinuri efervescente	15,0	58
Vinuri licoroase	13,0	60
Vinuri din struguri supracopți și stafidiți	8,0	50

Volumul indicat pentru calculul randamentului (dal/t) se referă la cantitatea de vin obținut după înlăturarea drojdiilor și altor burbe. Drojdiile, burba și altele nu pot să depășească 10 hl/ha din randamentul de producere a vinurilor .

Orice depășire a randamentului maxim de producere și/sau cota definită pentru drojdii, precipitate (produse secundare), se consideră o încălcare a caietului de sarcini.

Cerințe față de calitatea strugurilor la recoltare

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

	Concentrația în masă a zahărului în struguri, g/dm ³ , minimum	Concentrația alcoolică naturală, % vol., minimum
Vinuri albe și roze	185	11,0
Vinuri roșii	195	11,5
Vin materie primă pentru producerea vinurilor efervescente	150	9,0
Vinuri licoroase	200	12,0
Vinuri din struguri supracopți	250	15,0
Vinuri din struguri stafidiți	272	16,0

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Practicele culturale ale plantațiilor viticole

Metodele de conducere

Plantarea: este obligatorie analiza solului înaintea plantării viței-de-vie. Înființarea

plantațiilor viticole se face cu material biologic "certificat" sau material săditor de categoria biologică "Standard".

Densitatea de plantație: viile trebuie să prezinte o densitate minimală de 2500 plante/ha și de cel puțin 3200 plante/ha (plantații înființate după 01.01.2020).

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.

Regulile de tăiere: viile sunt tăiate conform metodelor tradiționale folosite în zona geografică "VALUL LUI TRAIAN". Indiferent de metoda de tăiere aplicată, încărcătura maximă de ochiuri la butuc se stabilește individual de către producător în funcție de destinația producției de struguri în raport cu: soiul, densitatea plantației, fertilitatea soiului și resurselor helio-termice și pluviometrice locale. 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 sau altele, care asigură butucilor condiții optime de dezvoltare.

Producția maximă de struguri la hectar: este stabilită de 15,0 t/ha pentru vinurile albe și roze, 13,0 t/ha pentru vinuri roșii, 15,0 t/ha pentru vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat, 13,0 t/ha pentru vinuri licoroase și 8,0 t/ha pentru vinuri din struguri supracopți și stafidiți.

Pragul de goluri: pragul de goluri în plantațiile viticole, depășirea căruia provoacă reducerea proporțională a randamentului autorizat, este de 20% maximum.

Puritatea soiului: plantațiile din care se obțin vinurile cu indicație geografică "VALUL LUI TRAIAN" trebuie să posede o puritate de soi de minimum 85%.

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.

Alte practici culturale

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 la 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

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 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, determinați 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 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 și cu ajutorul preselor pneumatice. Scurgătoarele dinamice, trebuie să posede un șnec, diametrul căruia este de 400 mm minim. Utilizarea utilajului modern performant este recomandată.

Presarea boștinei: se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri 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 a celui 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 posede 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 cu concentrația acidului malic mai mare de 0,5 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. Învechirea la sticlă minimum 3 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Condiționarea/Ambalarea: se interzice pasteurizarea vinurilor înainte de îmbuteliere (îmbutelierea la cald). Dopurile din materiale polimerice sau din metal (screw cap), care sunt confecționate din materiale inofensive și asigură păstrarea calității vinului în timp sunt permise la îmbutelierea vinurilor IGP "VALUL LUI TRAIAN". Păstrarea vinurilor și a vinurilor materie primă IGP "VALUL LUI TRAIAN" se efectuează în încăperi curate și aerisite în condiții ce corespund documentelor normative și legislației în vigoare.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ 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 GEOGRAFICA

Elemente, care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile vinurilor, și aria geografică

Aria geografică se caracterizează prin solurile sale bine aerate, dar ușoare, cu productivitatea 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 Marii Negre și masivelor de pădure a Dealului Tigheciului.

Calitatea excepțională a strugurilor și a vinurilor este asigurată de forța de muncă calificată, formată timp de milenii prin tradiție și prin implementarea rațională a noilor agrotehnologii și de tehnologii 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) pînă 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 și pe cernoziomurile levigate, pe culmile interfluviale, se întâlnesc peisaje silvice reprezentate de stejar pufos și gorun. 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 pînă 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 stejar pufos (gârniță). În poiene și pe segmentele mai joase ale versanților cresc specii ierboase de stepă.

Câmpia de silvostepă a Bacului 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 sînt prezente păduri de stejar pufos (pădurea Hârbovăț ș.a.). Ponderea terenurilor agricole depășește 80%.

Câmpia de silvostepă a Cogălnicului 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 cîrpiniță. Terenurile agricole depășesc 77%.

Regiunea Câmpiei de stepa, 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 sub -3°C, a lunii iulie 21-22°C. Rețeaua hidrografică slab dezvoltată, se compune din râuri cu debit mic, unele din care vara seacă parțial sau complet. Predomină cernoziomurile tipice slab humifere și cernoziomurile carbonatice. În luncile râurilor sînt prezente solurile saline (solonceacuri și solonețuri).

Specificitatea produsului

Spre deosebire de alte zone geografice, producătorii vinurilor 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, avînd 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 IGP "VALUL LUI TRAIAN" este folosirea în componența

asamblajelor de tiraj a soiurilor locale (Feteasca albă, Feteasca Regală), care conferă produsului finit note fructuoase, florale și gust extrem de proaspăt și vioi.

Această zonă IGP "VALUL LUI TRAIAN" este leagănul, de unde s-a început producerea vinurilor licoroase în Moldova (Ciumai, Trifești și altele). 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

Reguli specifice de etichetare și comercializare

Vinurile 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 IGP "VALUL LUI TRAIAN", este obligatorie folosirea etichetei principale. Aplicarea contraetichetei este opțională. La etichetarea vinurilor 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 în vigoare;
- 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 marcare pe etichetă sau pe contraetichetă;
- k) mențiunea „conține sulfiți” pentru vinuri;
- l) numărul de identificare al lotului, precedat de mențiunea "L".

Indicații facultative:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca cel puțin 85% din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv;
- b) denumirea unuia sau mai multor soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, utilizate la fabricarea 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 vinificare sau sinonimele acestora, se menționează 100% dintre produsele în cauză. Soiurile de struguri de vinificare trebuie să apară în ordinea descrescătoare a proporției utilizate și cu caractere de aceeași dimensiune;
- c) mențiuni referitoare la anumite procedee tehnologice;
- d) indicarea procedeele tehnologice specifice aplicate;
- e) codul cu 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

Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a vinurilor, toți agenții economici din IGP "VALUL LUI TRAIAN" sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre vitivinicole de evidență și să prezinte declarațiile către asociația vitivinicolă IGP "VALUL LUI TRAIAN". Asociația Obștească Uniunea Vitivinicolă 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 a autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației Obștești Uniunea Vitivinicolă a Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian”. Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fractionate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produselor vitivinicole.

Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic.

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/PdfHandler.ashx?csm=3&domain=1>