

REPUBLICA MOLDOVA
MINISTERUL AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE

APROBAT:


Adunarea Generală a Asociației
Vitivinicole cu Denumire de Origine
Protejată „Tigheci” AO

Proces-verbal nr. 02
din „07” iulie 2025

OMOLOGAT:

Ministrul Agriculturii și Industrii Alimentare


Ludmila CATLABUGA


Ordinul nr. 125
din „25” iulie 2025

CAIET DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu
Denumire de Origine Protejată
„Tigheci”

ELABORAT:

Asociația Vitivinicolă cu Denumire
de Origine Protejată „Tigheci” AO

Administrator


Viorel GOLOVATIC

“01” iulie 2025

CHIȘINĂU 2025

Prezentul Caiet de sarcini este elaborat de Asociația Vitivinicolă cu Denumire de Origine Protejată „Tigheci” AO.

Caietul de sarcini se referă la producerea produselor vitivinicole cu Denumire de Origine Protejată „Tigheci” și este elaborat cu respectarea normelor specificate în Legea viei și vinului nr.57/2006, Legea nr.66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, HG nr.356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole, HG nr.610/2010 pentru aprobarea Regulamentului privind procedura de depunere, examinare și înregistrare a indicațiilor geografice, a denumirilor de origine și a specialităților tradiționale garantate, HG nr.775/2024 pentru aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole și Legii metrologiei nr.19/2016.

1. DENUMIREA CARE BENEFICIAZĂ DE PROTECȚIE

Denumirea de Origine Protejată „Tigheci” (în continuare - DOP „Tigheci”) se atribuie vinurilor din struguri proaspeți albe, roze și roșii; vinurilor albe cu macerare; vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat; vinurilor licoroase, vinurilor din struguri stafidiți, vinurilor din struguri supracopi / înghețați, obținute din struguri produși în aria geografică delimitată, cu condiția respectării tuturor prevederilor prezentului Caiet de sarcini.

2. DELIMITAREA ARIEI GEOGRAFICE PENTRU DOP „TIGHECI”

2.1. Aria geografică.

2.1.1. Aria geografică pentru producerea vinurilor cu DOP „Tigheci” este amplasată în partea de sud-vest a Republicii Moldova, centrul vitivinicol Tigheci din regiunea vitivinicolă ”Sud”, în cadrul Regiunii Geografice Delimitate „Valul lui Traian” și cuprinde localitățile din raioanele administrativ-teritoriale Leova și Cantemir, după cum urmează:

raionul Leova: or. Leova, Iargara; satele Băiuș, Beștemac, Borogani, Bulgărica, Cazangic, Ceadîr, Cîmpul Drept, Cîzlar, Cneazevca, Cociulia Nouă, Colibabovca, Covurlui, Cupcui, Cuporani, Filipeni, Frumușica, Hănăsenii Noi, Hîrtop, Meșeni, Nicolaevca, Orac, Pitești, Romanovca, Sărata Nouă, Sărata-Răzeși, Sărăteni, Sărățica Nouă, Sărățica Veche, Seliște, Sîrma, Tigheci, Tochile-Răducani, Tomai, Tomaiul Nou, Troian, Troița, Victoria, Vozneseni;

raionul Cantemir: or. Cantemir, satele Acui, Alexandrovca, Antonești, Baimaclia, Bobocica, Cania, Capaclia, Chioselia, Cîietu, Ciobalaccia, Cîrpești, Cîșla, Cociulia, Constantinești, Coștangalia, Crăciun, Dimitrova, Enichioi, Flocoasa, Floricica, Ghioltosu, Gotești, Hănăseni, Haragiș, Hîrtop, Iepureni, Lărguța, Leca, Lingura, Pleșeni, Plopi, Popovca, Porumbesti, Sadîc, Șamalia, Șofranovca, Stoianovca, Suhat, Taraclia (comuna Plopi), Taraclia (comuna Sadîc), Țărăncuța, Tartaul, Tătărășeni, Țiganca, Țiganca Nouă, Toceni, Țolica, Victorovca, Vîlcele, Vișniovca.

Suprafața totală a ariei geografice cuprinde 91 de unități administrativ-teritoriale pe o suprafață totală de 162 790 ha și 16 plaiuri vitivinicole cu cca 57 800 ha, inclusiv cca 8 000 ha plantate cu viță de vie soiuri pentru vin. Harta delimitării se anexează.

2.1.2. Cultivarea, recoltarea și prelucrarea strugurilor, tratarea, maturarea, păstrarea și condiționarea vinurilor, care beneficiază de DOP „Tigheci”, sunt realizate exclusiv în interiorul ariei geografice.

2.2. Aria de proximitate imediată.

Zona de proximitate imediată este constituită din raioanele limitrofe la zona geografică, după cum urmează: la nord - raionul Hâncești; la est - raioanele Cimișlia și Comrat; la sud - raionul Cahul; la vest - râul Prut, care marchează frontiera dintre România și Republica Moldova, în preajma raioanelor Leova și Cantemir.

3. DENUMIREA ȘI DESCRIEREA VINURILOR CU DOP „TIGHECI”

3.1. Categoria de produse.

Vinurile cu DOP „Tigheci” fac parte din categoriile de produse, după cum urmează:

- 3.1.1. Vinuri din struguri proaspeți albe, roze și roșii;
- 3.1.2. Vinuri albe cu macerare;
- 3.1.3. Vinuri spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat;
- 3.1.4. Vinuri licoroase;
- 3.1.5. Vinuri din struguri stafidiți;
- 3.1.6. Vinuri din struguri supracopți / înghețați.

3.2. Asortimentul de produse în funcție de categorie.

3.2.1. Asortimentul de produse vitivinicole cu DOP „Tigheci” trebuie să reflecte caracterul distinct al mediului geografic al ariei delimitate, valorificând soiurile locale și internaționale adaptate terroir-ului specific. Accentul va fi pus pe vinuri roșii structurate, cu potențial de maturare, și vinuri albe expresive, care evidențiază prospețimea și mineralizarea solurilor din zonă. În completarea acestora, vinurile rosé și spumante proaspete și echilibrate pot oferi diversitate și atractivitate pentru un segment tot mai dinamic al consumatorilor. Totodată, vinurile licoroase, din struguri stafidiți, supracopți și înghețați pot reprezenta segmente de nișă, dar cu potențial de diferențiere și poziționare premium, mai ales când sunt realizate în ediții limitate, din materie primă de calitate superioară. Diversificarea poate include vinuri premium, loturi mici și expresii parcelare sau de terroir, pentru a construi o identitate puternică în jurul denumirii de origine.

3.3. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale produselor.

3.3.1. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor cu DOP „Tigheci”:

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

Vinurile albe cu macerare posedă culoare aurie, care prin maturare devine chihlimbarie de intensitate variabilă cu un buchet complex, gust plin și post gust îndelungat.

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

Vinurile roșii se caracterizează printr-o bună structură și extractivitate, culori de intensitate înaltă de la roșu-rodie la roșu vișiniu, arome fructuoase și condimentate.

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

Vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiți, vinurile din struguri supracopți / înghețați 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, corpolent și armonios.

Vinurile cu DOP „Tigheci” nu trebuie să prezinte defecte organoleptice.

3.3.2. Caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor cu DOP „Tigheci”:

Parametrii fizico-chimici	Condiții de admisibilitate pentru:					
	Vin alb și roze	Vin roșu	Vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat (alb, roze și roșu)	Vin licoros	Vin din struguri stafidiți	Vin din struguri supracopți (înghețați și/sau botritizați)
Concentrația alcoolică naturală, % vol.	min. 10,5	min. 12,5	-	min.12,0	min. 16,0	min. 15,0
Concentrația alcoolică dobândită, % vol.	min. 4,5	min. 4,5	-	15,0-22,0	min. 9,0	-
Concentrația alcoolică totală, % vol.:	min. 10,5	min. 12,5	-	min. 17,5	min. 16,0	min. 15,0
Concentrația alcoolică dobândită (pentru vin din struguri supracopți), % vol.	-	-	-	-	-	min. 12,0
Concentrația alcoolică dobândită, (pentru vin din struguri înghețați și/sau botritizați), % vol.	-	-	-	-	-	min. 5,5
Concentrația alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție, eventual adăugată (pentru vin spumant), % vol.	-	-	min. 9,5	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (după fermentare), % vol.	-	-	min. 10,0	-	-	-
Concentrația alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție, eventual adăugată (pentru vin spumant de calitate), % vol.	-	-	min. 10,0	-	-	-
Concentrația alcoolică dobândită (în cazul vinului spumant de calitate de tip aromat), % vol.	-	-	min. 6,0	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (vin materie primă pentru vin spumant), % vol.	-	-	min. 9,0	-	-	-
Concentrația alcoolică totală (vin materie primă pentru vin spumant de calitate), % vol.	-	-	min. 9,5	-	-	-
Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, g/dm ³ :						
- vin alb și roze;	min. 5,0	-	min. 5,0	min. 5,0	min. 5,0	min. 5,0
- vin roșu	-	min. 4,0	min. 5,0	min. 4,0	min. 4,0	min. 4,0
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm ³ :						
- vin alb și roze;	max. 1,0	-	max. 0,7	max. 1,0	max. 1,5	max. 1,5
- vin roșu	-	max. 1,1	max. 0,9	max. 1,1	max. 1,6	max. 1,6
Parametrii fizico-chimici trebuie să fie în conformitate cu cerințele, normele tehnice și valorile stabilite în HG 356/2015.						

3.3.3 Vinurile cu DOP „Tigheci” trebuie să fie comercializate îmbuteliate, limpezi, să nu conțină sediment și particule străine. Pentru vinurile care au fost învechite la sticlă se admite prezența unui sediment natural pe pereții și fundul buteliei.

4. ELEMENTELE, CARE JUSTIFICĂ LEGĂTURA DINTRE CALITATEA ȘI CARACTERISTICILE VINURILOR ȘI INFLUENȚA FACTORILOR NATURALI AI MEDIULUI GEOGRAFIC, PRECUM ȘI A FACTORILOR UMANI

4.1. Factorii naturali.

4.1.1. Relieful. Teritoriul DOP „Tigheci” geomorfologic aparține Câmpiei Moldovei de Sud, raionului Câmpiei ondulate Sud-Basarabene, subregiunilor Depresiunii Sărutei și Colinelor Tigheciului cu un relief fragmentat și văi adânci. Altitudinea absolută maximă este de 315 m cu predominarea claselor de înălțimi de 120-160 m (25,6 %) și 80-120 m (20,9 %). Cca 86,1 % din teritoriu se încadrează în limitele de înclinare a versanților de la 3° până la 12°, unde predomină cei slab înclinați (3°-5°) cu 34,1 % și moderat înclinați (5°-7°) cu 23,9 %. Gradul de înclinație a versanților variază în limitele de la 0° până la cea maximală de 27,8°, iar cel mediu ponderat constituie 4,5°, ceea ce prezintă un pericol de eroziune moderat. Aici predomină versanții estici cu 17,9 %, vestici cu 16,5 %, sud-vestici cu 14,9 % și sud-estici cu 13,0 %, iar terenurile cu clasa însoțită și semiînsoțită constituie circa 55,1 % din teritoriu.

4.1.2. Substratul litologic. După raionarea pedo-geografică teritoriul cu DOP „Tigheci” se include în Zona (III) a Stepei Câmpiei de Sud, districtul (7) cernoziomurilor carbonatice și obișnuite al Stepei Câmpiei Sud-Basarabene, raionul 13 al Stepei Câmpiei Sud-Basarabene, subraionul (13a) văii Prutului Inferior ocupând terasele r. Prut cu versanți mediu înclinați, orientați spre luncă cu relief relativ slab înclinat. În districtul (6) cernoziomurilor obișnuite, carbonatice și levigate al Silvestepei xerofite a dealurilor Câmpiei de Sud se divizează în raionul (11) Silvestepei xerofite a Câmpiei dealurilor de Sud, unde în structura învelișului de sol predomină cernoziomurile cu 75,1%, unde prevalează cele carbonatice cu 30,1% și cele obișnuite cu 26,8%. Nota medie ponderată a bonității solurilor alcătuiește 61,5 puncte.

După alcătuirea granulometrică predomină solurile luto-argiloase cu 47,4%, lutoase cu 30,4% și argilo-lutoase cu 14,7%. Aceste soluri posedă o rezistență antierozională mijlocie. Solurile supuse procesului de eroziune alcătuiesc 32,5% dintre care slab erodate – 59,3%, moderat erodate – 32,5% și puternic erodate – 8,2%. În structura rocilor parentale prevalează luturile argiloase loesoide (39,2%) și luturile loesoide (33,0%).

4.1.3. Clima. Regiunea cu DOP „Tigheci” se încadrează în zona temperată continentală cu umiditate insuficientă și se caracterizează prin veri foarte calde (seceta predomină 3-4 ani din 10) și ierni reci. Volumul de precipitații variază de la 311 mm până la 773 mm (media anuală - cca 500 mm), temperaturi medii anuale de 8,5-10,2°C, iar în ultimii 10 ani se fixează tendința de creștere la 10,7-12,7°C, suma temperaturilor peste 10°C este de 3100-3300 °C, durata perioadei de vegetație cu temperaturi peste 10°C este de 187-190 zile, perioada zilelor însoțite constituie 310-320 pe an.

4.1.4. Hydrografia. Resursele de apă ale regiunii cu DOP „Tigheci” sunt formate din râuri, iazuri, bazine și bălți (cca 70 bazine acvatice) suprafața cărora constituie aprox. 2 150 ha. Râul Prut reprezintă principala sursă de apă, cu o lungime de cca 100 km pe întreg teritoriul regiunii. De asemenea, regiunea este tranzitată de 4 afluenți mijlocii ai râului Prut: râurile Larga (lungimea cursului de apă cca 47 km), Saca (cca 37 km), Tigheci (cca 27 km), Salcia, Odaia, Lăpușnița, Sărata, Ialpușel, care sunt într-o stare satisfăcătoare, având lungimea totală de cca 200 km. Cele mai mari bazine de apă sunt în apropierea satelor Sărata Nouă, Cizlar, Tomai (r. Leova) și Antonești, Porumbesti, Flocoasa (r. Cantemir).

Microzona Tigheci, situată în vecinătatea Prutului și adăpostită de codrii cu același nume, oferă un areal geografic excepțional pentru viticultură, beneficiind de un microclimat echilibrat și influențe naturale rare. Relieful variat, renumit prin alternanța armonioasă de coline și platouri,

găzduiește cel mai înalt punct din sudul Moldovei de 315 metri deasupra nivelului mării, iar expunerea ideală la soare transformă zona Tigheci într-un terroir unic, perfect pentru cultivarea viței de vie și obținerea vinurilor de calitate.

Putem afirma că vinurile din arealul cu DOP „Tigheci”, influențate de relieful, clima, solul și hidrografia locală, pot avea următoarele caracteristici distinctive:

- profil aromatic intens și specific exprimat prin arome florale și de plante, datorate biodiversității naturale și influențelor climatice;
- note de fructe coapte (piersică, caisă, măr, prune negre), datorate expunerii solare bune și acumulării lente de zaharuri;
- la vinurile roșii – note de condimente, ciocolată, fructe de pădure.

Datorită substratului calcaros și compoziției solului, vinurile prezintă o mineralitate fină, perceptibilă în special la vinurile albe și rosé, care au un echilibru bun între aciditate și corp, ceea ce le face potrivite pentru învechire.

Clima caldă, cu zile însorite și nopți răcoroase, favorizează maturarea fenolică lentă și completă a strugurilor, ce contribuie la obținerea de taninuri bine coapte și o textură catifelată la vinurile roșii.

Vinurile din arealul geografic cu DOP „Tigheci” exprimă o personalitate autentică, cu identitate regională pronunțată greu de reprodus în alte zone, prin tipicitate varietală amplificată de terroir, persistență gustativă și echilibru natural, fără intervenții agresive în crământ.

4.2. Factorii umani.

Cultivarea viței-de-vie și producerea vinului reprezintă o tradiție milenară pe teritoriul Republicii Moldova. Primele vestigii arheologice datează din perioada culturii Cucuteni-Tripolia – una dintre cele mai vechi civilizații din Europa (mileniile VI – IV î.Hr.). Printre alte îndeletniciri ale populației locale se număra și cultivarea viței-de-vie, iar semințele descoperite în mai multe așezări confirmă acest lucru.

Denumirea Asociației cu DOP „Tigheci” provine de la localitatea Tigheci. Numele satului are o origine legendară. Se spune că, într-o zi, după o luptă, Ștefan cel Mare, împreună cu oastea sa, s-a oprit să se odihnească sub poalele codrilor. Localnicii s-au apropiat să-l întâmpine și să-l salute. Întrebați de domnitor cine sunt, aceștia au răspuns că sunt din Chigheci. Fiind proaspăt întors dintr-o luptă purtată la Tighina, Ștefan cel Mare a reflectat puțin și a spus: „De astăzi, satul vostru se va numi Tigheci”. Astfel a luat naștere numele localității, păstrat cu mândrie până în prezent, iar codrii și râul din apropiere poartă același nume – Tigheci. O altă legendă spune că, în Codrii Tigheciului a crescut Petru Rareș, fiul lui Ștefan cel Mare.

Academicianul Petru Ungureanu (1894-1975) a apreciat înalt potențialul microzonei Tigheci, considerând-o extrem de favorabilă pentru producerea vinurilor atât seci, cât și licoroase. Sub conducerea renumitului savant, în anul 1958 a început producerea vinului sub marca „Tigheci” – un cupaj din Riesling de Rhin (70%), Chardonnay (15%) și Muscat (15%), maturat timp de doi ani, care a reușit să impresioneze jurații de la concursurile de profil, câștigând o medalie de argint și una de bronz.

Importanța arealului vitivinicol Tigheci este evidențiată și de faptul că, până în anul 2015, acesta a fost desemnat drept centru vitivinicol în cadrul Regiunii Vitivinicole Sud. Ulterior, la data de 28.01.2016, a fost emis Ordinul nr. 11 al Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea delimitării generale a arealului vitivinicol al Republicii Moldova”, prin care Centrul Vitivinicol Tigheci este reconfirmat ca parte integrantă a Regiunii Vitivinicole Sud.

Producătorii de vinuri, membri ai Asociației cu DOP „Tigheci”, au o experiență vastă în producerea vinurilor de înaltă calitate, punând accent pe identitatea locală. Aceste vinuri reflectă din plin potențialul microzonei Tigheci, calitatea terroir-ului, aplicarea tehnologiilor moderne și contribuția esențială a factorului uman. Numeroasele distincții la concursurile internaționale, alături de aprecierile sommelierilor și criticilor de vin cu renume mondial, confirmă convingerea că acest areal are potențialul de a produce vinuri de cea mai înaltă calitate, cu Denumire de Origine Protejată.

5. CARACTERISTICILE PRINCIPALE ALE PLANTAȚILOR VITICOLE, DESTINATE PRODUCERII VINURILOR CU DOP „TIGHECI”

5.1. Cerințele privind calitatea materialului săditor.

Înființarea plantațiilor viticole se efectuează cu material săditor viticol de categoria biologică „Certificat” sau material săditor de categoria biologică „Standard”.

5.2. Cerințe privind practicile culturale ale plantațiilor viticole.

5.2.1. Plantațiile viticole intră în rod la al cincilea an după plantare și vița de vie în conversie (realtoire) – la al doilea an după altoire.

5.2.2. Schema de plantare: distanța între rânduri 2,0-3,0 m; distanța între butuci 0,7-1,5 m.

5.2.3. Densitatea de plantare: plantațiile viticole trebuie să prezinte o densitate minimală de 2200 plante/ha (plantații existente) și de cel puțin 3200 plante/ha (plantații noi, înființate începând cu 01.01.2026).

5.2.4. Puritatea soiului: plantațiile viticole din care se obțin vinurile cu DOP „Tigheci” trebuie să posedă o puritate de soi de minimum 95%.

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

5.3. Principalele elemente tehnologice de cultivare a viței-de-vie.

5.3.1. 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.

5.3.2. Forme de butuci: se utilizează forme de conducere unilaterale sau bilaterale cu una sau două tulpini de tip Guyot (obișnuit sau arcuit), cordon de Royat sau altele, care asigură butucilor condiții optime și durabile de dezvoltare.

5.3.3. Regulile de tăiere: viile sunt tăiate conform metodelor tradiționale. 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 demararea fazei fenologice „plânsul” viței de vie.

5.3.4. 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.

5.3.5. Protecția fitosanitară: se va aplica o protecție fitosanitară eficientă pentru a garanta o stare fitosanitară corespunzătoare a strugurilor pe parcursul perioadei de vegetație.

5.3.6. Conservarea peisajului viticol: în plantațiile cu DOP „Tigheci”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

5.4. Regulile privind irigarea plantației viticole.

Irigarea plantațiilor viticole cu DOP „Tigheci” este admisă numai în anii secetoși, când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de irigare (cca 400-600 m³/ha).

6. SOIURILE DE STRUGURI

6.1. Soiurile de struguri din care sunt produse vinurile cu DOP „Tigheci”.

Vinurile cu DOP „Tigheci” sunt produse din soiurile sau ansamblul soiurilor de struguri clasate în „Registrul Soiurilor de Plante al Republicii Moldova” ca struguri pentru vin și/sau în Catalogul comun al soiurilor de viță de vie al Uniunii Europene (*The Common Catalogue of Varieties of Vine*) și care sunt indicate în lista următoare:

Soiuri pentru producerea vinurilor:

- *cu bobul alb*: Albarino A, Aligote A, Alb de Onițcani A, Chardonnay A, Fetească Albă A, Fetească Regală A, Floricica A, Muscat Ottonel A, Pinot Gris S, Riesling de Rhin A, Riton A, Sauvignon A, Traminer rosé A, Viorica A;

- *cu bobul negru*: Ancelotta N, Cabernet Sauvignon N, Carmenere N, Copceac N, Feteasca Neagră N, Malbec N, Merlot N, Novac N, Pinot Noir N, Rară Neagră N, Saperavi N, Syrah N, Tempranilo N.

6.2. Cerințele față de calitatea strugurilor la recoltare.

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

Tipul de produs	Concentrația în masă a zahărului în struguri, g/dm ³ , minimum	Concentrația alcoolică naturală, % vol., minimum
Vinuri albe și roze	175	10,5
Vinuri roșii	210	12,5
Vin materie primă pentru producerea vinurilor spumante	150	9,0
Vinuri licoroase	200	12,0
Vinuri din struguri stafidiți	272	16,0
Vinuri din struguri supracopți / înghețați	250	15,0

6.3. Producția maximă de struguri la hectar.

Producția maximă de struguri la hectar este stabilită de 13,0 t/ha pentru producerea vinurilor albe și roze, 10,0 t/ha pentru producerea vinurilor roșii, 13,0 t/ha pentru producerea vinurilor spumante, vinuri spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat, 10,0 t/ha pentru producerea vinurilor licoroase și 8,0 t/ha pentru producerea vinurilor din struguri supracopți / înghețați și stafidiți.

7. RANDAMENTUL ÎN VIN

7.1. Producția maximă de struguri și randamentul de producere în vin.

Tipul de produs	Recolta maximă de producere (t/ha)	Randamentul maximal (dal/t)
Vinuri liniștite albe și roze	13,0	65
Vinuri liniștite roșii	10,0	60
Vinuri efervescente	13,0	65
Vinuri licoroase	10,0	60
Vinuri din struguri stafidiți	8,0	50
Vinuri din struguri supracopți / înghețați	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 prezentului Caiet de sarcini.

8. SCHEMA TEHNOLOGICĂ DE PRODUCERE A VINURILOR

Produsele vitivinicole conform prezentului caiet de sarcini sunt produse conform metodelor tradiționale, permise în vinificație. Încăperile pentru vinificare, maturare și depozitare trebuie să fie folosite numai în scopuri de producere a vinurilor.

8.1. Recoltarea strugurilor: strugurii sunt recoltați manual (sau/și mecanizat) 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 monitorizarea coacerii.

8.2. Transportarea strugurilor: transportarea strugurilor la prelucrare se face în stare sanitară bună și în condiții care permit păstrarea potențialului lor calitativ. Transportarea se efectuează cu unități auto sau alte tipuri de transport în lădițe din lemn sau 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. Intervalul de timp de la recoltarea până la prelucrarea strugurilor nu trebuie să depășească patru ore.

8.3. Desciorchinarea/Zdrobirea: Desciorchinarea este obligatorie pentru vinurile roze și roșii. Procesarea are loc prin evitarea operațiunilor mecanice brutale de zdrobire și fărâmițare ale ciorchinelor și semințelor, folosind utilaj tehnologic corespunzător.

8.4. Scurgerea mustului ravac: se face pe cale gravitațională și cu ajutorul preselor pneumatice. Utilizarea utilajului modern performant este recomandată.

8.5. Presarea boștinei: la producerea vinurilor materie primă pentru vinuri albe și efervescente, presarea strugurilor întregi este recomandată.

8.6. Sulfitarea: se va face la necesitate, iar concentrația în masă a dioxidului de sulf total nu trebuie să depășească valorile maxime admise conform Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin HG nr.356/2015.

8.7. Limpezirea mustului alb și roze este necesară și obligatorie. Această cerință implică clarificarea mustului imediat după desciorchinare și presare, fiind garanția calității fermentației controlate a mustului.

8.8. Supravegherea și conducerea fermentației: se va realiza prin controlul cotidian al temperaturii mustului. Agenții economici trebuie să aibă capacități adecvate, care să permită fermentarea mustului la temperatură controlată.

8.9. Fermentarea malolactică este obligatorie pentru vinurile roșii.

8.10. Maturarea vinului se va face în butoaie din lemn sau rezervoare de inox cu doagă din lemn. Maturarea la sticlă după îmbuteliere este obligatorie pentru vinurile roșii.

8.11. Condiționarea/Ambalarea: Dopurile utilizate trebuie să fie din materiale inofensive și să asigure păstrarea calității vinului în timp. Se interzice utilizarea capsulelor sau foliilor cu conținut de plumb la ambalarea produselor vitivinicole. Mijloacele de măsurare utilizate trebuie să fie legalizate și supuse verificării metrologice, conform prevederilor Legii metrologiei nr.19/2016.

8.12. Păstrarea vinurilor îmbuteliate și a vinurilor materie primă se efectuează în încăperi curate și aerisite în condiții ce corespund actelor normative aferente ce reglementează acest domeniu.

9. PROCEDEE TEHNOLOGICE INTERZISE

9.1. La producerea vinurilor cu DOP „Tigheci” nu se vor utiliza procedeele tehnologice interzise în conformitate cu HG nr.775/2024 pentru aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.

9.2. Maturarea vinului în contact cu așchiile de lemn este interzisă.

9.3. Condiționarea/Ambalarea: se interzice pasteurizarea vinurilor înainte de îmbuteliere (îmbutelierea la cald).

10. CONDIȚII DE AMBALARE ȘI PĂSTRARE

10.1. Ambalarea și păstrarea vinurilor cu DOP „Tigheci” se va efectua conform HG nr.356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.

11. REGULI SPECIFICE DE ETICHETARE

11.1. Etichetarea și prezentarea vinurilor cu DOP „Tigheci” se va efectua conform Legii viei și vinului nr.57/2006 și HG nr.356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.

11.2. Etichetarea specifică și prezentarea vinurilor cu DOP „Tigheci” se va efectua conform prevederilor Brandbook-ului Asociației AVV cu DOP „Tigheci”.

12. CONDIȚIILE DE DECLASARE A VINURILOR CU DOP „TIGHECI”

12.1. Declasarea unui lot sau a unei părți din lot de produs cu DOP „Tigheci” se efectuează de către Comisia de Degustare a Asociației AVV cu DOP „Tigheci”, instituită în corespundere cu Regulamentul intern al Asociației, în cazul în care produsul nu corespunde cerințelor stipulate în prezentul Caiet de sarcini, precum și prevederilor HG nr.356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.

12.2. Declasarea unui lot sau a unei părți din lot de produs cu DOP „Tigheci” se efectuează de către autoritatea de control, menționată la pct.13.2 din prezentul Caiet de sarcini în cazul în care produsul nu corespunde cerințelor stipulate în prezentul Caiet de sarcini, precum și prevederilor Legii viei și vinului nr.57/2006 și HG nr.356/2015 cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.

12.3. Producătorii pot declasa, prin decizie proprie, până la plasarea pe piață, un lot sau o parte din lotul de produs vitivinicol cu DOP „Tigheci”, cu notificarea Oficiului National al Viei și Vinului (ONVV) și organismului de certificare desemnat, în termen de 3 zile lucrătoare de la momentul luării deciziei de declasare, în care va indica data declasării, datele de identificare a lotului și volumul produsului declasat.

12.4. Oficiul National al Viei și Vinului (ONVV) poate solicita inițierea procedurii de declasare a unui produs cu DOP „Tigheci”, cu sesizarea autorității de control menționate la pct. 13.2 din Caietul de sarcini ori de câte ori va dispune de probe cu privire la necorespunderea produsului cerințelor Caietului de sarcini sub aspect fizico-chimic și/sau organoleptic.

13. ORGANISMELE RESPONSABILE DE VERIFICAREA RESPECTĂRII CAIETULUI DE SARCINI

13.1. Verificarea respectării Caietului de sarcini privind producerea strugurilor, fabricarea produselor vitivinicole cu DOP și trasabilitatea lor se efectuează anual, pe parcursul întregului ciclu tehnologic, de către organismele de certificare a produselor vitivinicole cu DOP și/sau cu IGP, acreditate și recunoscute conform legislației în vigoare, desemnate de către Minister.

13.2. Controalele de stat asupra producerii vinurilor cu DOP „Tigheci” privind respectarea cerințelor Caietului de sarcini sunt efectuate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (ANSA).

14. REGULILE, CATEGORIILE ȘI INDICATORII PREVĂZUȚI ÎN PLANURILE DE CONTROL ALE ASOCIAȚIEI PRIVIND RESPECTAREA CAIETULUI DE SARCINI.

14.1. Categoriile de control.

14.1.1. *Autocontrol*: producătorii vinurilor cu DOP „Tigheci” sunt obligați să efectueze autocontrol în activitatea lor. Rezultatele autocontrolului trebuie să fie înregistrate pe suport de hârtie și/sau electronic, în vederea demonstrării realizării acestora și să fie păstrate timp de 3 ani.

14.1.2. *Controlul intern*: este realizat de către Comisia de Control Intern a Asociației Vitivinicole cu DOP „Tigheci” în conformitate cu Regulamentul intern și Planul de control.

14.1.3. *Controlul extern*: este realizat de către organismele, indicate în pct.13.1 al prezentului Caiet de sarcini, responsabile de verificarea respectării cerințelor de producere a vinurilor cu DOP „Tigheci”.

14.2. Tipurile de control.

14.2.1. *Controlul documentar*: este obligatoriu pentru toți producătorii vinurilor cu DOP „Tigheci” și se răspândește la totalitatea documentelor menționate în actele legislative și normative în vigoare privind producerea produselor vitivinicole cu DOP.

14.2.2. *Controlul produsului*: este obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și organoleptică a lotului de vin supus obținerii Certificatului de conformitate, eliberat de organismul de certificare, acreditat și recunoscut, conform standardului moldovean SM SR EN ISO/CEI 17065 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”.

15. ANEXE

15.1. Lista fondatorilor Asociației Vitivinicole cu DOP „Tigheci” AO.

1. „FAUTOR” SRL, IDNO 1002600017642, cu sediul MD-2004, mun. Chișinău, str. Mitropolit Petru Movilă 23/2;

2. IM „VITALIS LAND” SRL, IDNO 1003600018265, cu sediul MD-2004, mun. Chișinău, str. Mitropolit Petru Movilă 23/2.

Denumirea completă: **Asociația Obștească Asociația Vitivinicolă cu Denumire de Origine Protejată „Tigheci”**. Denumirea prescurtată: **Asociația Vitivinicolă cu DOP „Tigheci”**.

Adresa juridică: MD-2004, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Mitropolit Petru Movilă nr.23/2.

15.3. Harta administrativ-teritorială a ariei geografice delimitate pentru DOP „Tigheci”.



Copia corespunde cu originalul.

- 13 -

N.G.F.

