

Republica Moldova

APROBAT:

La Adunarea Generală extraordinară a
Asociației Producătorilor de Divin
și Brandy de Moldova

Proces-verbal nr. 8 din 5 decembrie 2023

OMOLOGAT:

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
al Republicii Moldova

20/23.01.2024



CAIET DE SARCINI

LA FABRICAREA BĂUTURII SPIRTOASE – RACHIU DE VIN ÎNVECHIT CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ ”DIVIN”

Elaborat în redacție nouă:

Asociația obștească a Producătorilor
de Divin și Brandy de Moldova

Președintele Asociației I. Prida

05 decembrie 2023



Prezentul Caiet de Sarcini se referă la producerea băuturii spirtoase – **rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică „DIVIN”**

1. Denumirea solicitantului

Asociația Obștească a Producătorilor de Divin și Brandy de Moldova.
Denumire prescurtată: **APDBM. IDNO 1012600015758**
Adresa: **Republica Moldova, MD-2004, Chișinău, str. Toma Ciorbă 38**

2. Denumirea indicației geografice:

„DIVIN” (în continuare Indicația Geografică ”Divin” sau IG „Divin” sau ”Divin”)

3. Categoria băuturii spirtoase:

Rachiu de vin

4. Definirea ariei geografice

Aria geografică delimitată pentru a produce **rachiu de vin învechit cu Indicația Geografică „Divin”** se extinde pe tot teritoriul cuprins în hotarele Republicii Moldova, conform hărții anexate.

Tot ciclul tehnologic de producere a rachiuului de vin învechit cu IG „Divin”, inclusiv cultivarea strugurilor, prelucrarea strugurilor, producerea vinurilor materie primă, distilarea, învechirea distilatelor, alcătuirea cupajurilor, tratarea, odihna și ambalarea trebuie să fie efectuat în aria geografică delimitată.

5. Denumirea produsului

Rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică „DIVIN” (în continuare „Divin”): băutură spirtoasă fabricată exclusiv din **distilat de vin învechit** în contact cu lemnul de stejar cel puțin trei ani cu condiția respectării prevederilor prezentului „Caiet de sarcini”.

„Distilatul de vin învechit pentru „Divin” (în continuare „**distilat pentru Divin**”) este obținut prin distilarea vinului materie primă brut sec, fabricat exclusiv din struguri de soiuri menționate în pp. 7.2 și 7.3 ale prezentului ”Caiet de sarcini”, cultivate în arealul vitivinicol delimitat, care este învechit (maturat) la întreprinderile amplasate în acest areal și care corespunde caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice, stipulate în acest ”Caiet de sarcini”.

5.1. Clasificarea „Divin”-urilor

În funcție de calitatea și termenul de învechire a distilatelor pentru Divin, Divinurile se împart în următoarele categorii:

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

Categoria Divinurilor este determinată de termenul de învechire a celui mai tânăr distilat, utilizat la alcătuirea cupajurilor respective.

5.2. Descrierea „Divin”-urilor

Caracteristici organoleptice ale Divinurilor, specifice și destinctive pentru fiecare categorie, conform tabelului 1.

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Lichid limpede, fără particule în suspensie și fără sediment
Culoare	De la aurie deschisă până la chihlimbarie cu diferite nuanțe
Buchet și gust	Pentru categoriile V.S. și V.S.O.P – buchet fin floral, de patiserie și fructe albe proaspete, gust plin, puțin astringent Pentru categoriile X.O și X.X.O. - buchet complex, cu nuanțe de fructe uscate, miere, ciocolată, mirodenii, stejar nobil și note balzamice, cu gustul plin, echilibrat.

5.3. Caracteristici fizico-chimice ale „Divin”-urilor

Caracteristici fizico-chimice, 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 zaharurilor, g/dm ³ , max	20	20	20	20
3.	Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ , alcool anhidru, max	2,0	2,0	2,0	2,0
4.	Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³ , max	1,5	1,5	1,5	1,5
5.	Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³ , max	5,0	5,0	5,0	5,0

Caracteristicile fizico-chimice specifice:

6.	Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³ alcool anhidru, min	2,0	2,0	2,0	2,0
7.	Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm ³ , min	0,5	0,5	0,5	0,5
8.	Densitatea optică, min	0,3	0,4	0,5	0,7

Notă:

1. Caracteristicile organoleptice, concentrația alcoolică și concentrația în masă a zaharurilor se stabilesc pentru fiecare marcă comercială prin instrucțiunile tehnologice ale producătorului, cu condiția respectării categoriei și limitelor, prevăzute de prezentul Caiet de sarcini.
2. Abaterile admisibile pentru produsul îmbuteliat:
±0,3% vol. pentru concentrația alcoolică;
±2 g/dm³ pentru concentrația în masă a zaharurilor.

5.4. Frajeciile masice de elemente toxice în „Divin”-uri

Concentrația în masă a elementelor toxice trebuie să corespundă cerințelor, stipulate în „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, aprobat prin HG nr. 520/2010.

6. Elementele care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile "Divin"-urilor și 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 Carpatiene, cuprinzând în Centru – zona Codru și la Sud – stepele Bugeacului.

Situată între meridianele 26° 37" – la apus și meridianul 29° 59" – la răsărit, între paralelele 48° 29" – la nord și 45° 28" – la sud, 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 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 și 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 aproximativ egală 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. Necătând la amplasarea continentală 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 – fluviile Nistru și Prut și un număr mare de râșoare 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 (Nord și Centru) și mai grele și bogate (la Est și Sud).

Diversitatea soiurilor de struguri, cultivați pe teritoriul Republicii Moldova, în special a soiurilor autohtone precum și a soiurilor de selecție recentă, forța de muncă calificată, formată prin tradiție și instruire comună în decurs de zeci de ani, permite obținerea unei calități și originalități specifice ale vinurilor materie primă pentru distilare și a distilatelor pentru divin.

Distilarea vinurilor materie primă cu utilizarea unor tehnologii și aparataje tradițional folosite la întreprinderile din Republica Moldova, permite producerea unor distilate pentru Divin,

atît specifice fiecărui producător, cît și omogene în limita arealului, destinat fabricării Divinului, fapt ce este asigurat prin factorul uman, care unește tehnicile și aparatul folosit la fabricarea acestui produs, cît și forța de muncă calificată.

Învechirea îndelungată a distilatelor pentru Divin în prezența lemnului de stejar, primordial de origine moldavă, special tratat, în condițiile specifice, însă și destul de omogene pentru producătorii concreți, operațiunile finale de condiționare a produsului finit – Divinului, permite fabricarea unui produs notoriu cu criterii comune ale calității, stabilite și respectate de oenologii ramurii – factorul uman, format prin tradiție și instruire comună în decurs de zeci de ani în baza unui concept al etalonului și nivelului de calitate.

Distilarea vinurilor materie primă și fabricarea rachiurilor din distilat de vin învechite are o istorie îndelungată pe teritoriul Moldovei.

Distilarea ca procedeu tehnologic și element al businessului vitivinicol capătă amploarea odată cu constituirea plantațiilor viticole și se dezvoltă concomitent cu acest segment.

Ultimul deceniu a secolului XIX a fost marcat cu înființarea companiilor (fabricilor) specializate în producerea distilatelor de vin, după cum ar fi Reidel, Șustov, Saradjișvili. Astfel, au fost lansate proiecte în or. Călărași (anul 1896), or. Tiraspol (anul 1897), or. Chișinău (anul 1898).

În perioada interbelică erau funcționale 35 de întreprinderi producând peste 100 de decalitri (1.000 de litri) de distilat de vin pe zi. Dintre acestea, două erau din capitală (fosta Lipovetsy și Reidel) și alte zece din județul Chișinău: din Bardar (fosta Miller), Vornicenii (fosta Goldenberg), Tuzara (Călărași, fosta Radomylski), Ciuciuleni (fosta Șor), Mereșeni (fosta Leonard), Ulmu (fosta Kogan), Vărzărești (fosta Goldenberg), Lozova, Strășeni (fosta Miller), Costești (fosta Starostin) și Zubrești (fosta Saripav).

Primele scheme tehnologice prevedeau distilarea dublă în aparate cu capacitate mică, având un volum al cubului de 5-7 dal. Distilatele de vin obținute se utilizau la alcoolizarea vinurilor cu conținut redus de alcool și se comercializau pentru producerea băuturilor alcoolice, în special în Rusia.

Perioada postbelică, cuprinzând anii 1944-1990, a fost remarcată prin indici de excepție practic la toate compartimentele businessului de profil. Astfel, pe baza celor trei fabrici – Călărași, Chișinău, Tiraspol, s-au lansat proiecte noi, iar în or. Bălți (1944) s-a fondat o întreprindere nouă, ca mai apoi să inițieze producerea distilatelor și fabricilor de vinuri din s. Bardar, or. Ungheni ș.a.

Volumul total de distilat la învechire către anul 1990 constituie cca 3 mln dal a.a., având în structură o pondere de cca 70 % distilate cu termen de maturare 3-7 ani, dar și distilate aflate la învechire 15, 20, 30, 40 ani.

Acest potențial a permis lansarea în piață a produselor de calitate înaltă, asortimentul de producție fiind reprezentat de mărci ale rachiului de vin cu vârsta 15, 20, 30, 40 ani, iar după anul 2000 și cu vârsta de 50 ani.

Actualmente, Divinul reprezintă segmentul înaltei calități a produselor alcoolice moldovenești, fiind apreciat de consumatorii autohtoni și de cei aflați în țările importatoare, așa cum sunt Rusia, Ucraina, Belarus, China, Germania, Polonia, Cehia, România, Australia ș.a., și ar putea fi numit Ambasador al culturii viței de vie și vinului din Republica Moldova.

7. Tehnologia de cultivare a viței de vie și soiurile de struguri, admise pentru fabricarea "Divin"-urilor

7.1 Cultivarea strugurilor, destinați producerii Divinului, este efectuată în Aria delimitată de producătorii de struguri, care activează în ramura vinicolă a Republicii Moldova și care asigură respectarea normelor sanitare și agro-tehnice, atît și cerințele prezentului Caiet de sarcini.

Tehnologia de cultivare a viței de vie include procedeele tradiționale, utilizate în aria vitivinicolă din Moldova.

7.2. Pentru fabricarea vinurilor materie primă destinate obținerii distilatului pentru Divin se utilizează soiurile de struguri europene și de selecție recentă, cultivate pe teritoriul Republicii Moldova – teritoriul delimitat, primordial:

- soiurile albe Aligote, Rkațiteli, Feteasca albă, Alb de Suruceni, Bianca, Riton, Sauvignon și altele.

7.3. Se admite și utilizarea altor soiuri, inclusiv roșii, cu condiția ca vinurile materie primă și distilatele obținute să asigure calitatea și tipicitatea Divinului.

7.4. Strugurii recoltați se dirijază la prelucrare în monosepaj sau amestec de aceste soiuri.

8. Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în distilat

8.1 Limita maximă de producere a distilatului pentru Divin este de 1600 litri alcool anhidru la 1 hectar, ceea ce înseamnă, pentru condiții normale, o roadă de până la 23 tone de struguri la hectar.

8.2 Respectarea tehnologiei de cultivare a viilor, utilizării fertilizantelor și materialelor de protecție, altor operații și procedee, aferente acestora, inclusiv respectarea soiurilor și limitei roadei la hectar pentru strugurii, îndreptați la obținerea vinurilor materie primă cu destinația de a fi utilizate pentru fabricarea Divin, inclusiv trasabilitatea acestora, este asigurată de către Producători, iar controlul este efectuat de către Organele de stat abilitate.

9. Cerințe față de materia primă la recoltare

9.1 Strugurii, destinați fabricării vinurilor materie primă pentru producerea Divinului, trebuie să corespundă cerințelor, expuse în capitolele 7 și 8 ale prezentului Caiet de sarcini.

9.2 Concentrația în masă recomandată a zaharurilor în strugurii pentru obținerea Divinului este 170-190 g/dm³, cu admiterea concentrației de minim 140 g/dm³.

10. Fabricarea vinului materie primă pentru distilare

10.1 Fabricarea vinurilor materie primă se efectuează conform practicilor și procedeele tradiționale, utilizate în ramura viti-vinicolă din Moldova, la întreprinderi luate la evidență ca producători de vinuri în Republica Moldova.

10.1.1 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 acesteia.

10.1.2 Transportarea strugurilor se efectuează în bene-remorci sau auto-speciale, fabricate din metal inox sau alt metal protejat cu materiale inerte.

10.1.3 Procesarea strugurilor se efectuează conform procedeele utilizate în ramura viticolă, de regulă, după tehnologia fabricării vinurilor albe, cu desciorchinarea strugurilor și zdrobirea boabelor la zdrobitoare cu valțuri.

Pentru facilitarea separării mustului și ameliorarea calității vinurilor materie primă se admite macerarea de scurtă durată a mustuielii.

10.1.4 Presarea mustuielii se efectuează la presele pneumatice periodice și/ sau presele continue. La fabricarea vinului materie primă pentru Divin se utilizează mustul – ravac și fracțiile de presă, care sunt, recomandabil, prealabil limpezite.

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

10.1.6 Se recomandă fermentarea mustului la temperatura de 16°C-25°C cu utilizarea maielei de levuri de vin selecționate în scopul păstrării aromei de struguri și prospețimii gustului.

10.1.7 Vinul materie primă se limpezește și se separă de drojdie și până la distilare se depozitează 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.

10.2 Vinul materie primă, dirijat la distilare pentru obținerea distilatului pentru Divin, trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Limpiditatea – limpede sau opalescent, cu drojdii, fără incluziuni străine;
- Culoare – de la verde deschis până la roz;
- Aroma și gust – de vin, curat, cu nuanțe de soi sau neutru, fără izuri străine;
- Concentrația alcoolică – minim 8 % vol.;
- Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric – minim 4,5 g/dm³;
- Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic – max. 1,0 g/dm³;

În vinul tânăr comercializat și/sau dirijat la distilare se admite un conținut de drojdie lichidă proaspătă de până la 3% de volum.

10.3 Respectarea regimurilor proceselor de producție (tehnologice) la fabricarea vinurilor materie primă, destinate obținerii distilatului pentru Divin, inclusiv trasabilitatea acestora, este asigurată de către Producător, iar controlul asupra acestora este efectuată de către Organele de stat abilitate.

11. Tehnologia de producere a "Divin"-urilor

Distilarea vinurilor materie primă, învechirea (maturarea) distilatelor pentru Divinuri, alcătuirea cupajelor și alte operații aferente fabricării Divinului, sunt efectuate exclusiv de producători care dispun de licență pentru așa gen de activitate – membri ai Asociației Producătorilor de Divin și Brandy de Moldova, cu respectarea prezentului Caiet de sarcini.

11.1 Distilarea vinului materie primă

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

11.1.2 Distilarea vinului materie primă se realizează la instalații de distilare continue sau discontinue, luate la evidență de Organele abilitate a statului, și anume:

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

11.1.3 Distilatele pentru Divin crude (tinere), primite de la distilare, sunt supuse aprecierii organoleptice și testărilor fizico-chimice, după care sunt omogenizate pe partide.

11.1.4 Se admite tratarea distilatelor pentru Divin crude în scopurile diminuării concentrațiilor metalelor grele (ferul, cuprul) și altele, cu utilizarea substanțelor, admise în aceste scopuri.

11.1.5 Partidele omogene ale distilatului pentru Divin crude trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice:

- Culoarea – incolor cu sau fără opalescență slabă;
- Aroma – curată, puțin înțepătoare, cu nuanțe ușoare florale, de eteri și uleiuri de fuzel;
- Gust – curat, ușor arzător.

11.1.6 Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor pentru Divin crude, înainte de plasarea lor la învechire – conform tabelului 3.

Tabelul 3.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Concentrația alcoolică, % vol.	62-72
Concentrația în masă a alcoolilor superiori, g/dm ³ alcool anhidru	1,8-5,0
Concentrația în masă a aldehydelor, exprimată în aldehydă acetică g/dm ³ alcool anhidru	0,03-0,5
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic g/dm ³ alcool anhidru	0,02 - 0,8
Concentrația în masă a esterilor medii, exprimată în acetat de etil, g/dm ³ alcool anhidru	0,5-2,5
Concentrația în masă a acidului sulfuros total, mg/dm ³	Max. 35
Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ alcool anhidru	Max. 1,5
Concentrația în masă a furfurolului, g/dm ³ alcool anhidru	Max. 0,03
Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³	Max. 8,0
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³	Max. 1,0

11.2. Învechirea distilatelor pentru "Divin"

11.2.1 Distilatele pentru Divin crude, obținute în sezonul de distilare, sunt supuse testării organoleptice și fizico-chimice. La necesitate ele sunt egalizate în loturi, calitatea și componența fizico-chimică trebuie să corespundă cerințelor expuse în pp. 11.1.5 și 11.1.6 a prezentului Caiet de sarcini.

11.2.2 Loturile de distilate pentru Divin crude sunt distribuite la învechire (maturare) cu perfectarea un act-pașaport, unde este indicată cantitatea distilatului, caracteristicile fizico-chimice ale distilatului și data plasării la învechire.

11.2.3 Cerințele față de încăperile, destinate amplasării vaselor (rezervoarelor) pentru învechirea (maturarea) distilatelor, față de aceste vase (rezervoare) și alt., sunt expuse în documentele reglementare pentru sector. Condițiile de învechire a distilatelor, inclusiv pregătirea butoaielor din stejar și doagelor de stejar înainte de învechirea în ele (butoaiele) sau în prezența lor (doagelor), temperaturile, umiditatea și alt., sunt stabilite de Producător conform cu Bunele practici, stabilite în sector.

11.2.4 Învechirea distilatului pentru Divin se efectuează în butoaie de stejar cu volumul 200 - 1000 dm³, sau în rezervoare ermetice din inox ori emailate în prezența doagelor din lemn de stejar (numai pentru primii cinci ani).

Modalitatea plasării doagelor în rezervoarele ermetice este la discreția Producătorului, cu condiția respectării cerințelor că suprafața specifică a doagelor să se încadreze în limitele 20 – 100 cm²/dm³ (în funcție de metoda de tratare a doagelor de stejar), și administrarea oxigenului (pur sau din aer) în cantitatea recomandată de până la 60 - 120 mg/dm³ anual.

11.2.5 În cazul utilizării pentru învechirea distilatelor a butoaielor sau a doagelor de stejar, epuizate parțial de la exploatarea preliminară (foste în contact îndelungat cu distilate), se recomandă, înainte de plasarea distilatelor crude la învechire, îmbogățirea acestora cu substanțe extractibile din stejar până la concentrația acestora 0,3-0,5 g/dm³, cu utilizarea lemnului de stejar prelucrat termic.

11.2.6 La învechirea îndelungată a distilatelor pentru Divin se admite învechirea combinată, în rezervoare ermetice în prezența doagelor de stejar și administrării oxigenului, timp de până la primii 5 ani, cu continuarea procesului de maturare a acestora în butoaie din stejar.

11.2.7 În procesul învechirii distilatelor pentru Divin, în scopul omogenizării componenței acestora și condițiilor de învechire, se admite egalizarea (combinarea) lor periodică, în limitele anilor de plasare la învechire sau în limitele vârstelor de maturare, pasibile de a fi utilizate la fabricarea aceleași categorii de Divin.

Pentru partidele egalizate (combinate) de distilate pentru Divin termenul de învechire se recalculează algebric, reieșind din termenul de învechire a distilatelor concrete, care au fost egalizate, și cantitățile (volumele) de alcool absolut ale acestora.

11.2.8 La egalizarea distilatelor, pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin VS și VSOP, acestea pot fi scoase de la învechire și dirijate la alcătuirea cupajelor nu mai devreme de 6 luni de la momentul egalizării. Distilatele egalizate, pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin XO și XXO, pot fi scoase de la învechire și dirijate la alcătuirea cupajelor nu mai devreme un an de la momentul egalizării

11.2.9 La învechire, în limita pierderilor anuale, se admite compensarea (completarea) cantităților de distilat din partidele concrete, cu distilate învechite, pasibile de a fi utilizate la fabricarea acelor categorii de Divin, fără a prejudicia termenul de învechire a acestora.

11.2.10 Se admite, pentru distilatele pasibile de a fi utilizate la fabricarea categoriilor de Divin XO și XXO, de a efectua diluarea lor treptată cu apă condiționată în procesul învechirii ulterioare în butoaie, cu condiția diminuării anuale a concentrației alcoolice în ele max. de 5% vol., până la diminuarea concentrației alcoolice nu mai jos de 55 % vol..

11.2.11 Se admite, pentru distilatele cu termenul de învechire nu mai mic de 35 ani, transferarea lor în alte recipiente pentru învechirea ulterioară (budane, rezervoare ermetice din inox, emailate, din sticlă).

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

Aspect - limpede, fără sedimente și particule în suspensie;

Culoare - în funcție de vârsta distilatului poate fi de la galben-aurie până la chihlimbarie sau chihlimburiu-închisă;

Buchet (aromă) – compus, cu nuanțe ușoare de flori, fructe, eteri în primii ani de învechire, care odată cu creșterea termenului de învechire se îmbogățește cu nuanțe de vanilie, mirodenii, ciocolată, balsam, lemn aromat etc.;

Gust – în funcție de vârsta distilatului poate fi de la ușor arzător, onctuos, până la plin, extractiv, armonios.

11.2.13 Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor învechite pentru Divin – conform tabelului 4.

Tabelul 4.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	De la 3 până la 4 ani (inclusiv)	Mai mult de 4 până la 5 ani (inclusiv)	Mai mult de 5 ani	Mai mult de 20 ani
Concentrația în masă a extractului sec total, g/dm ³ , min.	0,80	0,80	0,80	0,80
Concentrația în masă a substanțelor tanante, g/dm ³ , min.	0,15	0,25	0,30	0,40
Concentrația în masă a furfuroului, g/dm ³ alcool anhidru, max.	0,05	0,05	0,05	0,05
Densitatea optică, min.	0,15	0,20	0,25	0,35

11.3. Finalizarea fabricării ”Divin”-urilor

11.3.1 Fabricarea Divinului este efectuată în conformitate cu cerințele, stipulate în Instrucțiunile tehnologice, elaborate și aprobate de Producători pentru fiecare denumire (marcă) comercială a Divinurilor, cu respectarea prevederilor prezentului Caiet de Sarcini.

La utilizarea Instrucțiunilor tehnologice colective sau străine, Producătorul trebuie să posede acordul proprietarului denumirii (mărcii) comerciale.

11.3.2 La fabricarea Divinului sunt utilizate distilate pentru Divin învechite, cu termen minim de maturare corespunzător categoriei.

11.3.3 Finalizarea procesului tehnologic la fabricarea Divinurilor include următoarele etape:

- pregătirea componentelor de cupaj pentru Divin;
- alcătuirea cupajurilor, tratarea și odihna Divinurilor;
- îmbutelierea, etichetarea (marcarea) și depozitarea.

11.4 Pregătirea componentelor (partenerilor) de cupaj

11.4.1 Distilatele pentru Divin învechite sunt supuse testării organoleptice pentru a fi selectate și realizate cupajele de probă (de laborator). Termenul minim de învechire a distilatelor pentru Divin, utilizate la fabricarea Divinurilor va fi corespunzător categoriei:

- 3 ani – pentru categoria VS;
- 5 ani – pentru categoria VSOP;
- 7 ani – pentru categoria XO;
- 20 ani – pentru categoria XXO.

11.4.2 Apa condiționată, siropul de zahăr, caramelul de zahăr, distilatul de vin diluat, folosite la fabricarea Divinurilor, trebuie să corespundă și să fie pregătite în conformitate cu Regulamentul, aprobat prin HG nr. 589/2023 și cu Bunele practici, aplicate în ramură.

11.4.3 Alcoolizarea siropului de zahăr, caramelului de zahăr, distilatului de vin diluat se admite cu distilat pentru Divin învechit, cu termen minim de învechire corespunzător categoriei Divinului.

11.5. Alcătuirea cupajelor și tratarea ”Divin”-urilor

11.5.1 Alcătuirea cupajelor Divinurilor se realizează în baza rezultatelor testării organoleptice ale cupajelor de probă (de laborator) și compoziției fizico-chimice ale distilatelor pentru Divin și ai celorlalți componente de cupaj.

11.5.2 Cupajele de producere, care trebuie să corespundă cupajelor de probă (de laborator) selectate, se compun din:

- distilate pentru Divin învechite;
- apa condiționată;
- sirop de zahăr;
- caramel de zahăr - după necesitate;
- distilat de vin diluat – după necesitate.

11.5.3 Se admite alcătuirea cupajelor de Divin cu folosirea în componența lor a cupajelor de Divin, pregătite anterior, cu condiția respectării și confirmării prin trasabilitate a cerințelor față de originea și termenul de învechire minim a distilatelor învechite, care au fost folosite pentru noul cupaj.

11.5.4 Alcătuirea cupajelor și tratarea Divinului se efectuează în budane de stejar, în rezervoare emailate sau din metal inoxidabil etc. cu capacitatea corespunzătoare.

11.5.5 Repaosul cupajelor de Divin este obligatoriu pentru toate categoriile de Divinuri și durată acestuia este stabilită:

- pentru Divinurile VS și VSOP – min. 3 luni;
- pentru Divinurile XO cu vârsta de până la 10 ani inclusiv – min. 6 luni;
- pentru Divinurile XO cu vârsta de mai mare de 10 ani și XXO – min. 12 luni.

11.5.6 Pentru Divinurile, la care distilatele învechite, pe parcursul ultimilor ani de învechire au fost diluate treptat cu apă condiționată până la tăria de 55 % vol., termenul de odihnă poate fi diminuat în jumătate.

11.5.7 Se admite, în cadrul categoriilor, asamblarea cupajelor Divinurilor, cu recalculul algebric al vârstei noilor cupajuri reeșind din vârsta și volumul de alcool absolut al acestora, cu odihna ulterioară obligatorie pe un termen de minim 50% din termenele de odihna corespunzătoare categoriilor menționate la pct 11.5.5.

11.6. Procedeele tehnologice la tratarea "Divin"-urilor

11.6.1 Tratarea cupajelor Divinurilor are ca scop ameliorarea și asigurarea înaltei calități a acestora, atât și asigurarea stabilității fizico-chimice.

11.6.2 Procedeele tehnologice la ameliorarea și asigurarea înaltei calități, atât și asigurarea stabilității fizico-chimice ale cupajurilor de Divin sunt efectuate la necesitate și includ:

- tratarea cu gelatină sau albuș de ou, în doze determinate în baza testărilor de probă, având ca scop obținerea limpedității, stabilității și ameliorarea gustului;
- tratarea cu temperaturi înalte în limita de temperatură + 30⁰ C + 45⁰ C pe parcursul a 5-25 zile pentru o asimilare mai bună a componentelor de cupaj la Divin - urile VS și VSOP;
- tratarea cu temperaturi joase în limita de temperatură – 10⁰ C – 15⁰ C pe durata de până la 7-10 zile cu filtrare ulterioară la frig la temperatura nu mai mare de -5⁰C, în scopul asigurării stabilității și ameliorării proprietăților organoleptice.

11.6.3 Se admite tratarea cupajelor Divinului în scopurile diminuării concentrațiilor metalelor grele (ferul, cuprul) și a calciului, cu utilizarea substanțelor, admise în aceste scopuri.

11.6.4 După tratare, Divinurile sunt filtrate, utilizându-se în acest scop pânze speciale, plăci filtrante, membrane și alte materiale admise în acest scop.

11.6.5 Loturile cupajelor de Divinuri stabile și corespunzătoare după proprietățile organoleptice și indicii fizico-chimici cerințelor expuse în Tabelelor 1 și 2, pot fi direcționate la realizare (comercializare în vrac) sau direct la îmbuteliere.

12. Procedeele tehnologice interzise

La fabricarea Divin-urilor se interzice:

- adăugarea în mustuiulă, must sau must în fermentare a zaharozei (șaptalizare);
- adăugarea în componenții de cupaj a alcoolului etilic rectificat;
- utilizarea substanțelor aromatice;
- utilizarea altor procedee tehnologice și a altor materiale auxiliare decât cele specificate în prezentul Caiet de sarcini.

13. Condiții de ambalare și etichetare a "Divin" - urilor

13.1 Rachiul de vin cu Indicația Geografică "Divin" poate fi realizat (comercializat) în interiorul Ariei delimitate în vrac și ambalat. Divinul, destinat consumului uman direct, este comercializat numai ambalat.

13.2 Divinul, realizat (comercializat) în vrac în interiorul Ariei delimitate, poate fi tratat, supus odihnei, ambalat și comercializat sub marca comercială a Cumpărătorului, numai în baza

unor Contracte cu Producătorul, care asigură și este responsabil de evidența, calitatea și trasabilitatea produsului finit.

13.3 Ambalarea Divinurilor este efectuată de către Întreprinderi, care dispun de licență pentru așa gen de activitate.

Îmbutelierea Divinului este efectuată după volum sau după nivel, în vase de sticlă (sau alt material inert admis) de diferită formă și volum.

13.4 În etichetarea Divinurilor se folosesc indicații obligatorii, menționate în art. 17 al Legii nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, cât și:

- a) mențiunea "DIVIN";
- b) categoria Divinului conform clasificării din prezentul Caiet de sarcini;
- c) denumirea (marca) comercială a Divinului.

13.5 Mențiunea "DIVIN", categoria Divinului, cât și denumirea (marca) comercială a acestuia, trebuie să fie plasate pe eticheta principală în câmpul ei vizual central.

Utilizarea acronimului IG (Indicație Geografică) precum și versiunea lui în engleză GI (Geographical Indication) alături de mențiunea DIVIN este facultativă.

13.6 În scopuri publicitare, se admite mențiunea vârstei Divinului, inclusiv reprezentată prin numărul corespunzător de stelute.

13.7 În documentele de însoțire și de certificare se admite utilizarea doar a denumirii indicației geografice "DIVIN" în locul denumirii legale "Rachiu de vin învechit cu Indicație Geografică Divin".

14. Asigurarea trasabilității și controlul calității la fabricarea "Divin"-urilor

14.1 Producătorul garantează sub propria răspundere respectarea cerințelor prezentului Caiet de sarcini la fabricarea Divinului, asigurând trasabilitatea și evidența materiei prime, proceselor de producție (tehnologice) și produsului finit.

14.2 Asociația Producătorilor de Divin și Brandy de Moldova, în conformitate cu „Regulamentul cu privire la controalele reciproce”, elaborat conform prevederilor Statutului Asociației, aprobat de Adunarea Generală la 22.09.2023, efectuează periodic controlul intern al fabricării Divinurilor de către membrii Asociației – producători, care dispun de licență pentru așa gen de activitate, inclusiv controlul respectării proceselor de producție (tehnologice), aprecierea calitativă a materiei prime și produsului finit, asigurarea evidenței și trasabilității.

14.3 Punctele cheie ale "Controlului intern" la fabricarea "Divin"-urilor, efectuat de către Asociație, sunt definite în tabelul 5.

Tabelul 5

Punctele de control	Cerințele de control	Forma de control
Proveniența materiei prime	Corespunderea Ariei geografice și sortimentului conform cerințelor CS	Documentar
Vinurile materie primă pentru distilare	Corespunderea indicilor fizico-chimici și organoleptici cerințelor CS.	Documental și analitic
Aparatele de distilare	Tipul și caracteristicile	Documental și vizual
Distilatele tinere (crude)	Corespunderea indicilor fizico-chimici și organoleptici cerințelor CS.	Documental, analitic și organoleptic
Termenul de distilare	Respectarea cerințelor CS	Documental
Halele și vasele (rezervoarele) de învechire	Corespunderea cerințelor CS.	Documental și vizual

Distilatele la învechire	Corespunderea condițiilor de învechire, indicii fizico-chimici și organoleptici ale distilatelor cerințelor CS.	Documental, analitic și organoleptic
Distilatele învechite (maturate)	Corespunderea indicilor fizico-chimici și organoleptici ale distilatelor învechite cerințelor CS.	Documental, analitic și organoleptic
Cupajurile Divin	Respectarea trasabilității, vârstei și calității distilatelor învechite, dirijate la cupajare, indicii fizico-chimici și organoleptici a cupajurilor Divin, respectarea termenului de odihnă cerințelor CS	Documental, analitic și organoleptic
Producția gata	Corespunderea indicilor fizico-chimici și organoleptici, respectarea normelor de etichetare cerințelor CS	Documental, analitic, organoleptic și vizual

14.4 Testările organoleptice ale Divinurilor și materiei prime pentru acesta, în procesul controlului intern, sunt efectuate de către degustători atestați (autorizați), incluși în Comisia de degustare a Asociației, care activează conform planului și regulamentului, aprobat conform prevederilor statutare ale Asociației.

14.5 Controlul extern la fabricarea Divinurilor este efectuat de Stat prin intermediul unui organ abilitat și conform unor proceduri aprobate în modul stabilit.

14.6 Certificarea Divinurilor este efectuată de către un Organism de certificare autorizat, în baza declarației și documentelor Solicitantului, dar și a Buletinului de analiză de la un Laborator acreditat/atestat. Certificarea Divinurilor se efectuează pe cupaje, la alcătuirea acestora. Certificatele sunt valabile pe toată perioada realizării cupajelor concrete.

15. Măsurile de tranziție

15.1 În perioada de tranziție de până la 31.08.2027, se admit derogări de la cerințele prezentului Caiet de sarcini pentru zdrobirea strugurilor, cu condiția asigurării calității organoleptice și a compoziției vinului materie primă pentru distilare fabricate, conform prezentului Caiet de sarcini.

15.2 În perioada stipulată în HG 589/2023, în baza declarațiilor pe propria răspundere a Producătorilor, conform unei proceduri, aprobate de către ONVV, se efectuează luarea la evidență a stocurilor de distilate și cupaje, fabricate în anii precedenți.

15.3 Se admite realizarea producției, luate la evidență conform p.15.2 al prezentului Caiet de sarcini, ambalată în conformitate cu cerințele "Regulilor Generale privind fabricarea Divinurilor" RG MD 67-40582515-01:2010 până la epuizarea stocurilor de etichete și altui ambalaj marcat.

15.4 În perioada de tranziție de până la 31.08.2027, se admite realizarea cupajurilor de "Divin", fabricate conform cerințelor "Regulilor Generale privind fabricarea Divinurilor" RG MD 67-40582515-01:2010 și/ori prezentului Caiet de sarcini, în vrac, în afara ariei geografice (exportul), fără drept de utilizare a Indicației Geografice "Divin" pentru Cumpărători.

15.5 Stocurile de distilate și cupajele, neluate la evidență în calitate de materie primă pentru producerea rachiului de vin învechit cu IGP "Divin" în termenul, stipulat în p. 15.2 al Caietului de sarcini, sunt declassate cu transferarea acestora în materie primă la fabricarea rachiului de vin, Brandy sau altor băuturi spirtoase.

16. Declasarea "Divin"-urilor

Declasarea Divinurilor poate fi efectuată de către Producător la propria decizie, fără explicarea cauzei, ori de către Autoritatea de reglementare în domeniul viti-vinicol la:

- depistarea necorespunderii Divinului cerințelor prezentului Caiet de sarcini;
- cererea sau demersul Asociației, ca rezultat al controlului intern;
- cererea unei terțe părți, care constată o necorespondere a Divinului.

17. Utilajul tehnologic, utilizat la fabricarea "Divin"-urilor

La toate etapele de fabricare a Divinurilor se utilizează doar aparataj tehnologic, admis pentru folosire în industria vinicolă.

Recoltarea strugurilor se efectuează manual sau mecanizat, cu utilizarea combinelor de recoltare cu pricipiu vibrațional. Transportarea strugurilor se efectuează în bene-remorci sau auto-speciale, fabricate din metal inox sau alt metal, protejat cu materiale inerte.

Procesarea strugurilor se efectuează cu desciorchinarea strugurilor și zdrobirea boabelor la zdrobitoare cu valțuri, urmată de scurgerea și presarea mustuielii, cu utilizarea scurgătoarelor dinamice și presurilor statice (cu piston, cu membrană laterală etc) sau presurilor continue. Macerarea de scurtă durată a mustuielii (la necesitate) se efectuează în rezervoare, dotate cu amestecătoare mecanice.

Fermentarea mustului și păstrarea vinului materie primă este efectuată în vase inerte (emailate, din inox și alt.), care exclud diminuarea calității lor.

Distilarea vinului materie primă se realizează la instalații cu distilare dublă, instalații de distilare directă sau la instalații de distilare continuă, la care cel puțin o parte din suprafața de contact cu vinul ferbinte și/sau cu aburii acestuia, este îndeplinită din cupru sau aliagele acestuia.

Păstrarea, învechirea, asamblarea, odihna și alte operațiuni tehnologice la fabricarea Divinului, sunt efectuate în vase tehnologice din lemn de stejar (butoae, budane etc) și sau în vase tehnologice închise, cu suprafața de contact inertă față de distilate și Divin.

Operațiile tehnologice la fabricarea divinurilor sunt efectuate cu utilizarea utilajului, admis atât în vinificație în general, cât și admis pentru asemenea produse (distilate, Divin). La transvazările distilatelor și Divin sunt utilizate primordial pompele centrifugale, la filtrarea Divinului – filtrele cu plăci, la tratarea termică a Divinurilor – schimbătoare de căldură tubulare și/ori cu plăci.

Îmbutilierea și etichetarea Divinului este efectuată, preferabil, la linii sau blocuri semiautomate.

18. Autoritatea abilitată pentru controlul extern

Autoritatea abilitată pentru efectuarea controlul extern la fabricarea rachiului de vin cu Indicația Geografică "Divin" este Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor a Republicii Moldova (ANSA) cu adresa:

Republica Moldova, MD-2009, or. Chișinău, str. Mihail Kogălniceanu 63

Aria geografică delimitată
pentru producerea
rachiului de vin învechit cu Indicația Geografică „Divin”

