



## ORDINUL

mun. Chișinău

*23 octombrie 2012*

№ 165

**Cu privire la aprobarea  
caietului de sarcini privind  
producerea rachiului de vin  
cu indicație geografică „Divin”**

În conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006,

### ORDON:

Se aprobă caietul de sarcini cu privire la producerea rachiului de vin cu indicație geografică „Divin”, conform anexei.


Ministru

Vasile BUMACOV

Prezentul proiect de Ordin a fost elaborat de către Direcția politici de piață în sectorul vitivinicol.


  
Petru AVASILOAIE


Coordonat :

  
Viorel GUȚU

  
Mihai BUTUCEL

Executor:

  
Ion VÎRTOSU

  
Cristina Colun  
0 22 210 192



# Republica Moldova

APROBAT:  
La Adunarea Asociației  
Producătorilor de Divin și  
Brandy de Moldova  
Proces-verbal nr.5  
din 12 septembrie 2012

APROBAT:  
Ministerul Agriculturii și  
Industriei Alimentare  
al Republicii Moldova



2012

## CAIET DE SARCINI

### LA FABRICAREA BĂUTURII CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ

**„DIVIN”**

Elaborat

Asociația Producătorilor de Divin  
și Brandy de Moldova  
Președintele Consiliului



Constantin Olaru

2012

Chișinău 2012



Prezentul Caiet de Sarcini se referă la producerea băuturii alcoolice – rachiu de vin cu indicație geografică protejată „DIVIN”.

## 1. Denumirea indicației geografice

Denumirea cu indicația geografică „Divin” poate fi atribuită rachiuului de vin, fabricat exclusiv din distilate pentru divin, învechite în contactul cu lemnul de stejar cel puțin trei ani, cu condiția respectării prevederilor prezentului „Caiet de sarcini” și a prevederilor legale în vigoare. Distilatele pentru divin sunt distilate de origine agricolă, obținute prin distilarea fracționată a vinului materie primă brut sec, fabricat exclusiv din struguri de soiuri autorizate, cultivate în arealul vitivinicol al Republicii Moldova.

## 2. Delimitarea ariei geografice

Aria geografică delimitată pentru a produce rachiu de vin cu Indicație Geografică Protejată „Divin” (în continuare „Divin”) se extinde pe teritoriul cuprins în hotarele Republicii Moldova, conform hărții anexate.

Tot ciclul tehnologic de producere a Divinului, inclusiv cultivarea strugurilor, procesarea strugurilor, producerea vinurilor materie primă, distilarea, învechirea distilatelor pentru divin, cupajarea, tratarea, repaos, ambalarea și etichetarea lor, trebuie să fie efectuat în aria geografică delimitată.

Comercializarea strugurilor, vinurilor materie primă pentru distilare, distilatelor de vin tinere și distilatelor pentru Divin învechite, destinate fabricării Divinului este posibilă doar în interiorul ariei geografice delimitate, cu condiția asigurării trasabilității.

## 3. Descrierea Divinului

### 3.1. Clasificarea Divinului

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

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

Vîrsta declarată a divinului este determinată de termenul de învechire a celui mai tânăr distilat utilizat în cupaj.

### 3.2. Caracteristici organoleptice

Caracteristici organoleptice ale divinurilor, conform tabelului 1.

Tabelul 1

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Lichid limpede, fără particule în suspensie și fără sediment
Culoare	De la aurie deschisă pînă la chihlimbarie cu diferite nuanțe
Buchet și gust	Caracteristice pentru divinul de categoria corespunzătoare, fără miros și gust străin



### 3.3. Caracteristici fizico-chimice ale divinurilor

Caracteristici fizico-chimice ale divinurilor, 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 <sup>3</sup> , max	17	17	25	10
3.	Concentrația în masă a extractului sec nereducător, g/dm <sup>3</sup> , min	0,5	0,6	0,7	0,9
4.	Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm <sup>3</sup> alcool anhidru, min	2,0	2,0	2,0	2,0
5.	Concentrația în masă a fierului, mg/dm <sup>3</sup> , max	1,5	1,5	1,5	1,5
6.	Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm <sup>3</sup> , alcool anhidru, max	2,0	2,0	2,0	2,0
7.	Densitatea optică, min	0,3	0,4	0,5	0,7

Notă:

1. Concentrația alcoolică, concentrația în masă a zaharurilor și vârsta se stabilește pentru fiecare divin prin instrucțiunile tehnologice cu condiția respectării limitelor prevăzute de prezentul Caiet de sarcini.
2. Abaterile admisibile pentru divinurile îmbuteliate:  
±0,3% vol. pentru concentrația alcoolică;  
±2 g/dm<sup>3</sup> pentru concentrația în masă a zaharurilor.

### 3.4. Frațiile masice de elemente toxice în divinuri

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

Tabelul 3

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

## 4. Elementele care justifică legătura dintre calitatea și caracteristicile Divinului și aria geografică

Calitatea, renumele 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  $26^{\circ} 37''$  – la apus și meridianul  $29^{\circ} 59''$  – la răsărit, între paralelele  $48^{\circ} 29''$  – la nord și  $45^{\circ} 28''$  – 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 Nistrul. 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 comparabilă cu suprafața viilor.

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

Valoarea medie a temperaturii în luna ianuarie este de  $-3,5, -4^{\circ}\text{C}$ , iar în luna iulie de  $20-21^{\circ}\text{C}$ . Necătfind 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 riușoare și pârâie cu iazuri, prezența vegetației spontane (în principal pădurile și fișiile 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).

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

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

Ultimul deceniu a secolului XIX a fost marcat cu înființarea companiilor (fabricilor) specializate în producerea distilatelor de vin, investitori fiind aceiași industriași ruși, după cum ar fi Reideli, Șustov, Saradjișfili. Astfel, au fost lansate proiecte în or. Călărași (anul 1895), or. Tiraspol (anul 1897), or. Chișinău (anul 1898).

Perioada postbelică, cuprinzând anii 1950-1990, 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 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.

## **5. Tehnologia de cultivare a viței de vie pentru Divin**

Tehnologia de cultivare a viței de vie include:

1. Densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) – minimum 2200;
2. Golurile în plantațiile viticole – cel mult 20 %;
3. Puritatea soiului – minim 85%;
4. Întreținerea plantațiilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu îndrumările agrotehnice și alte acte normative ce asigură obținerea materiei prime de o calitate înaltă;
5. Forma de conducere a butucului – cordon orizontal bilateral cu una sau două tulpini, sau unilateral, formă combinată semiprotejată, evantai unilateral.
6. Încărcătura la butuc - 30-60 ochi viabili. Tăierea viței de vie trebuie să fie efectuată pînă la 20 aprilie.
7. Fertilizarea solului se face prin administrarea îngrășămintelor organice și minerale în doze recomandate, în dependență de sol și soiul de viță de vie cultivat;
8. Selectarea preparatelor pentru combaterea bolilor și a dăunătorilor și a dozelor utilizate se vor efectua în baza recomandărilor specialiștilor în domeniul protecției plantelor;
9. Irigarea este admisă în perioada de vegetație a viței de vie cu pînă la 30 de zile înainte de recoltare strugurilor.
10. Reglarea masei de recoltă se va efectua pe parcursul perioadei de vegetație prin înlăturarea surplusului de struguri nematurați.

## **6. Soiurile de struguri, admise la fabricarea Divinului**

Pentru fabricarea vinurilor materie primă destinate obținerii distilatului pentru Divin se utilizează soiurile de struguri:

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

## **7. Producția maximă de struguri la hectar și randamentul în distilat pentru divin**

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



## 8. Cerințe față de materia primă la recoltare

Concentrația în masă a zaharurilor în struguri pentru obținerea Divinului este de minim 140 g/dm<sup>3</sup>.

## 9. Tehnologia de producere a Divinului

### 9.1. Fabricarea vinului materie primă pentru distilare

*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.

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

*Procesarea strugurilor:* se efectuează după tehnologia vinurilor albe. Desciorchinarea strugurilor și zdrobirea boabelor este obligatorie la zdrobitoare cu valțuri. Folosirea zdrobitoarelor centrifugale este interzisă.

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

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

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

*Fermentarea mustului* se efectuează la temperatura de 16<sup>0</sup>C-25<sup>0</sup>C cu utilizarea maiei de levuri de vin selecționate în scopul păstrării aromei de struguri și prospețimii gustului.

Vinul materie primă *se limpezește*, se trage de pe drojdie și pînă 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.

Vinul materie primă trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Limpiditatea – limpede sau opalescent, cu drojzii, fără incluziuni străine;
- Culoare – de la verde deschis pînă la roz;
- Aroma și gust – curate de soi, sau de vin, fără nuanțe străine;
- Concentrația alcoolică – minim 8 % vol.;
- Concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric – minim 4,5 g/dm<sup>3</sup>;
- Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic – max. 0,9 g/dm<sup>3</sup>;
- Se admite un conținut de drojdie în vinul materie primă de max. 3%.

### 9.2. Distilarea vinului materie primă

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

Distilarea vinului materie primă se realizează cu prelevarea obligatorie a fracțiilor la instalații de distilare continue sau discontinue, și anume:

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

Distilatul pentru divin trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice:

- Culoarea – de la incolor pînă la pai deschis;
- Aroma – curată, de vin, cu nuanțe ușoare de flori;
- Gust – curat, ușor arzător.

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatului crud pentru divin – conform tabelului 4.



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

Distilatul pentru divin se egalizează și se plasează la învechire.

### 9.3. *Învechirea distilatelor pentru divinuri*

Distilatele crude pentru divin, obținute în sezonul de distilare (se începe după încheierea procesului de fermentare alcoolică și se termină nu mai târziu de 1 mai al anului succesiv anului de recoltă), sunt supuse testării organoleptice și fizico-chimice, ulterior fiind egalizate în loturi și distribuite la învechire (maturare).

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

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

- distilatele sunt menținute la temperatura de 35°C până la 45°C în termen de 30 până la 60 zile în contact cu doage, leături, cuburi de stejar sau de la 7 până la 20 zile în contact cu doage, leături, cuburi tratate termic;
- distilatele se mențin de la 10 până la 20 zile la temperatura depozitului în contact cu doagele de stejar, tratate termic, cu suprafața specifică: 40-45 cm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>.

Se admite învechirea combinată a distilatelor pentru divin, la prima etapă, în rezervoare timp de până la 5 ani, cu continuarea procesului de maturare în butoaie.

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

- Aspect - limpede, fără sedimente și particule în suspensie;
- Culoare - în dependență de vârsta distilatului poate fi de la aurie până la chihlimbarie sau chihlimbăriiu-închisă;



- Buchet (aromă) – compus, cu nuanțe ușoare de flori, fructe, eteri în primii ani de învechire, care cu creșterea termenului de învechire se îmbogățește cu nuanțe de vanilină, ciocolată, balsam, lemn aromat etc.;
- Gust – în dependență de vârsta distilatului poate fi de la ușor arzător, onctuos până la – plin extractiv, armonios.

Caracteristicile fizico-chimice ale distilatelor pentru divinuri învechite conform tabelului 5.

Tabelul 5.

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

#### 9.4. Finalizarea fabricării Divinului

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

Finalizarea procesului tehnologic la fabricarea divinurilor include următoarele etape:

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

##### 9.4.1 Pregătirea componentelor (partenerilor) de cupaj

Distilatele pentru divin învechite sunt supuse testării organoleptice pentru a fi selectate și realizate microcupajele. Termenul minim de învechire a distilatelor pentru divin utilizate la fabricarea 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.

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

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

##### 9.4.2. Cupajarea și tratarea divinurilor

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

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

- distilate pentru divinuri învechite;
- apa condiționată;
- sirop de zahăr;
- caramel de zahăr (după necesitate);



- apa alcoolizată (după necesitate).

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

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

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

Repaosul este obligatoriu pentru toate categoriile de divinuri și ca durată este:

- pentru divinurile VS și VSOP – min. 3 luni;
- pentru divinurile XO – min. 6 luni;
- pentru divinurile XXO – min. 12 luni.

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

Algoritmul tehnologic prevede următoarele procedee:

- tratarea cu gelatină sau albuș de ou, în doze determinate în baza tratărilor de probă, avînd ca scop obținerea limpedității și a gustului moale;
- tratarea cu temperaturi înalte în limita de temperatură + 30<sup>0</sup> C + 45<sup>0</sup> C pe parcursul a 5-10 zile pentru o asimilare mai bună a componentilor de cupaj la divinurile VS și VSOP;
- tratarea cu temperaturi joase în limita de temperatură – 10<sup>0</sup> C – 15<sup>0</sup> C pe durata a 8-10 zile, în final obținîndu-se Divinuri cu stabilitate fizico-chimică.

După tratare divinurile sunt filtrate, utilizîndu-se în acest scop pînze speciale, plăci filtrante, membrane și alte materiale admise de Ministerul Sănătății.

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

## 9.5. Procedeele tehnologice interzise

- Adaosul în cupaj a alcoolului etilic rectificat.
- Utilizarea substanțelor aromatice la fabricarea divinului.
- Utilizarea altor procedee tehnologice și a altor materiale auxiliare decît cele specificate în prezentul caiet de sarcini.

## 10. Condiții de ambalare și etichetare a Divinului

Etichetarea ambalajului divinurilor cu indicație geografică protejată se efectuează conform legislației în vigoare.

În etichetarea divinurilor cu indicație geografică se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- a) inscripția "Fabricat în Moldova";
- b) mențiunea „Divin”;
- c) categoria divinului;
- d) vârsta Divinului;
- e) denumirea și adresa întreprinderii producătoare;
- f) denumirea și adresa importatorului și cele ale exportatorului;
- g) denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- h) data ambalării (ziua, luna, anul);
- i) concentrația alcoolică (% volum);



- j) volumul nominal al produsului preambalat exprimat în decimetri cubi (dm<sup>3</sup>), litri (l), centimetri cubi (cm<sup>3</sup>) sau mililitri (ml);
- k) date cu privire la certificare;
- l) codul de bare (dacă este înregistrat);
- m) indicativul documentului normativ pe produs;
- n) numărul de identificare a lotului, precedat de mențiunea „L”.

Mențiunea „Divin” cu indicație geografică trebuie să fie pe eticheta principală în câmpul ei vizual central.

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

## **11. Examinarea calitativă a Divinului**

Examinarea calitativă a divinului este realizată conform „Regulamentului cu privire la controalele reciproce”, aprobat de către Asociație.

Testările organoleptice sunt efectuate de către Comisia de degustare a Asociației, care activează conform planului și regulamentului, aprobat conform prevederilor statutare ale Asociației.

## **12. Măsuri de tranziție**

Perioada de tranziție, ce ține de producerea Divinului conform prevederilor prezentului „Caiet de sarcini” este de 5 ani din data aprobării lui și se referă doar la cerințele stipulate în continuare.

În perioada de tranziție se admite următoarele derogări de la cerințe:

- Densitatea plantației (numărul de butuci plantați la hectar) – nu mai mic de 1500;
- Golurile în plantațiile viticole – nu mai mare de 30%.

Pentru perioada de tranziție se admit derogări de la cerințele prezentului caiet de sarcini pentru zdrobirea strugurilor, cu condiția asigurării calității organoleptice și compoziției a vinului materie primă pentru distilare, fabricate conform prezentului „Caiet de sarcini”.

## **13. Declasarea Divinului**

Declasarea Divinului poate fi efectuată de către producător ori de către Autoritatea de reglementare în domeniul viti-vinicol în următoarele cazuri:

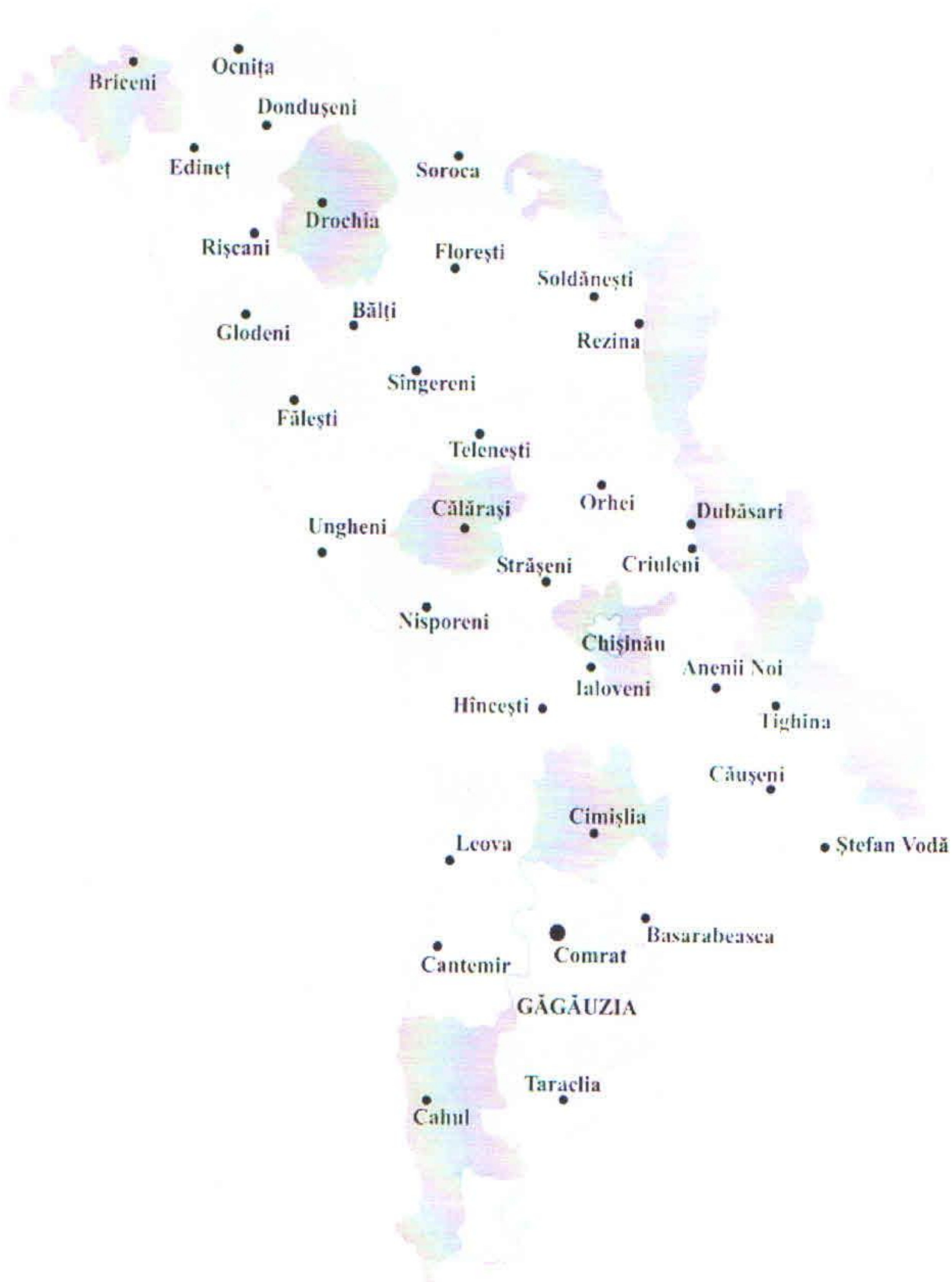
- La depistarea necorespunderii divinului cerințelor „Caietului de sarcini”;
- La cererea sau demersul Asociației, ca rezultat al controlului intern;
- La cererea unei terțe părți, care constată o necorespondere a divinului.

## **14. Autoritatea abilitată pentru controlul extern**

Autoritatea abilitată de control extern la fabricarea divinului cu IGP este Inspectoratul de Stat pentru Supravegherea Producției Alcoolice (Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare).



**Aria geografică delimitată pentru a produce  
Divin – teritoriul cuprins în hotarele Republicii Moldova**





## Denumirea și adresa producătorilor de Divin:

- S.A. „Barza Albă”, Codul IDNO 1003602014168, str. Victoriei 49, MD 3101, Bălți
- S.A. „Aroma”, Codul IDNO 1002600031892, str. Toma Ciorbă 38, MD 2004, Chișinău
- Î.M. Combinatul de Vinuri Spumante și de Marcă din Chișinău „Vismos” S.A., Codul IDNO 1003600023216, str. Uzinelor 5, MD 2023, Chișinău
- S.A. „Calarasi Divin”, Codul IDNO 1003609001637, str. Călărășilor 10, MD 4401, or. Călărăși
- Î.M. Fabrica de Vinuri „Vinaria Bardar” S.A., Codul IDNO 1002601000626, str. Uzinelor 3, MD 6811, s. Bardar
- S.A. „Migdal-P”, Codul IDNO 1003600052717, str. Piața Veche 5, MD 2005, Chișinău
- S.A. „Agrovin Bulboaca”, Codul IDNO 1003600063966, str. Dacia 1, MD 6812, sat. Bulboaca, r-nul Ameni-Now
- Î.M. „Colusvin” S.R.L., Cod IDNO 1003600030401, str. Muncești 801, MD 2029, Chișinău
- Î.C.S. „Wine International Project” S.R.L., Codul IDNO 1002600006632, str. Eminescu 5, MD 2012, Chișinău
- Î.M. „Ungheni Vin” S.A., Codul IDNO 1003600047711, str. Industrială 3/A, MD 3601, or. Ungheni
- Fabrica de vinuri și divinuri din Tiraspol „KVINT” S.A., Codul IDNO 1003615000013, str. Lenina 38, MD 3300, or. Tiraspol
- S.A.T.Î. „Букег Молдавии”, Codul IDNO 1003615000046, str. Sverdlova 109, MD 4500, or. Dubăsari