

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА

Об утверждении Положения о производстве вин и других
продуктов виноделия с наименованием по происхождению

№.760 от 10.11.95

Мониторул Официал ал Р.Молдова № 11-12 от 22.02.1996

Во исполнение Закона о винограде и вине № 131-ХІІІ от 2 июня 1994 г. Правительство Республики Молдова ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение о производстве вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению (прилагается).
2. Установить, что Положение о производстве вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению является обязательным для всех производителей виноградно-винодельческой продукции, независимо от ведомственной подчиненности и формы собственности.
3. Агропромышленному департаменту "Moldova-Vin" разработать нормативные акты, регламентирующие производство и реализацию вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению, обеспечив соответствие их указанному положению.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА Андрей
САНГЕЛИ

г. Кишинэу, от 10 ноября 1995 г.
№ 760

Приложение

Главы I-III

Главы IV-XI

Главы XII-XIV

Приложение N 1

Приложение N 2

Приложение N 3

Приложение N 4

Приложение N 5

Приложение N 6

Приложение N 7

Приложение N 8

Приложение N 9

Приложение N 10

Приложение N 11

Приложение N 12

Приложение N 13

ПОЛОЖЕНИЕ

о производстве вин и других продуктов виноделия с
наименованием по происхождению

Настоящее положение дает определение, классификацию, основные требования к виноградным винам с наименованием по происхождению, порядок выбора хозяйства и участков виноградников, оценки существующих виноградников, утверждения вин и других продуктов виноделия и оформления документации, систему контроля производства и качества продукции, обязательные для всех предприятий и организаций, выпускающих эти вина и другие продукты виноделия.

Главы I-III

I. Общие положения

Вину присваивается наименование по происхождению, если оно пользуется повышенным спросом у потребителей и отличается высокими вкусовыми качествами и известностью, предопределяемыми:

- природными факторами (климат, рельеф, почва, сорт (сорта) винограда).

Эти факторы дают возможность выявить и обособить ареалы выращивания винограда, предназначенного для производства вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению;

- факторами антропогенного воздействия (система агротехники, технологии переработки винограда и др.).

II. Основные требования

1. Вина с наименованием по происхождению вырабатываются по традиционной или оригинальной технологии из высококачественного винограда определенных сортов строго регламентируемого участка произрастания в экологических условиях конкретной местности, указанной в их наименовании.

2. Производство, выдержка, обработка и розлив вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению осуществляются в географическом ареале (местности)

производства винограда, строго определенном специальной документацией.

3. Ареал производства винограда для изготовления вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению представляет собой район или местность, где выращивают виноград, из которого получают вина особого качества с типичными характеристиками, обусловленными своеобразием приготовления.

4. Вина имеют особые качества, если они отвечают следующим основным условиям:

а) виноград, из которого вина изготовлены, отвечает основным требованиям действующей нормативно-технической документации;

б) продукт производится при точном соблюдении технологии, изложенной в нормативной документации соответствующего наименования по происхождению;

в) продукт реализуется на рынке только расфасованным в бутылки;

г) органолептические свойства вина значительно выше, чем у обычных вин.

5. При производстве натуральных вин с наименованием по происхождению запрещается использование этилового спирта, виноградных концентратов, ароматизирующих веществ и искусственных красителей, других ингредиентов.

[Абзац 1 измен. Пост. Прав. N 239 от 1.03.2002]

При приготовлении специальных вин допускается применение этилового спирта, виноградных концентратов, ароматизирующих веществ, если это обусловлено технологией их производства.

6. При производстве натуральных вин с наименованием по происхождению разрешается обогащение сусла, в котором содержание сахара соответствует требованиям действующих стандартов, сахарозой в целях повышения объемной доли

этилового спирта не более чем на 2%.

[Пкт. 6 введ. Пост. Прав. N 239 от 1.03.2002]

III. Производство сырья для вин с наименованием по происхождению

A. Выбор хозяйства. Экспедиционные исследования

1. Выбор хозяйства осуществляется по следующим основным критериям:

- хозяйство имеет соответствующие экологические условия;
- наличие сырьевой базы;
- наличие винзавода для переработки винограда, условий для производства и розлива вин;
- агротехническое состояние виноградных плантаций обеспечивает производство винограда не менее 10 лет.

2. Выбор хозяйства, предварительное изучение виноградных плантаций и природных условий осуществляются в процессе экспедиционных обследований.

3. Экспедиционное обследование производится комплексной группой специалистов данного хозяйства и научными сотрудниками Национального института винограда и вина (экологами, почвоведом, агрономами-виноградарями, землеустроителями, виноделам и, экономистами), а также Министерство экологии, строительства и развития территорий.

4. При экспедиционном обследовании используются следующие материалы, характеризующие виноградники и природные условия:

- топографические карты;
- почвенные и агропочвенные карты;
- данные наблюдений Гидрометслужбы;
- материалы бонитировки почвы;

- материалы о состоянии и продуктивности виноградных насаждений.

5. Комплексная группа специалистов осуществляет технико-технологическую оценку винодельческого предприятия в выбранном хозяйстве.

6. Комплексная группа производит общий анализ виноградных плантаций, описывает экологические особенности профильного ключевого участка и оценивает технико-технологическое состояние винодельческого предприятия (согласно приложениям N 1 и 2).

7. Результаты исследования экологических профилей и ключевых участков сводятся в специальные таблицы (приложения N 3 и 4).

В. Комплексные ампелоэкологические изыскания.
Картографирование. Выбор участка

8. На основании результатов экспедиционного обследования производится выбор плантации (или выдела земли), пригодной под выращивание винограда, предназначенного для получения высококачественного сырья, используемого в производстве вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению.

9. На выбранной плантации (выделенной земле) производятся комплексные ампелоэкологические изыскания.

10. Комплексные изыскания и составление карт ампелоэкологических типов земель осуществляются по специальной методике, разработанной Национальным институтом винограда и вина Агропромышленного департамента "Moldova-Vin" (приложения N 5, 6, 7 и 8).

11. Основные требования ампелоэкологических изысканий заключаются в следующем:

- определение основных климатических параметров и составление карты морозоопасности участка;
- составление карты теплообеспеченности территории;
- установление особенностей почв и составление карты дифференциации почвенного покрова;
- определение и градуировка основных элементов рельефа;
- составление ампелоэкологической карты рельефа;
- разработка комплексной ампелоэкологической классификации земель и составление на ее основе карты;
- эколого-экономический анализ использования плантации;
- разработка комплекса мер по защите почвы против эрозии.

12. Комплексные ампелоэкологические изыскания завершаются составлением ампелоэкологической карты, порядок которого приводится в приложении N 9.

С. Качественная оценка виноградных насаждений

13. В выбранном хозяйстве оценивается состояние виноградных насаждений (порядок закладки и форма заполнения полевых журналов приведены в приложении N 10). Технология возделывания виноградников, агротехнические приемы приведены в приложении N 11.

14. По результатам ампелоэкологического картирования и качественной оценки состояния виноградных насаждений обосновывается выделение перспективных плантаций для производства вин с наименованием по происхождению.

15. Перспективными считаются виноградные насаждения, изреженность которых не превышает требований действующего законодательства, имеющие сортимент, для которого экологические параметры являются оптимальными и на которых приняты меры по защите почвы от эрозии.

Д. Фенология созревания винограда

В период прохождения фенофазы "созревания ягод" определяется динамика сахаронакопления и кислотопонижения в ягодах, а для красных сортов - технологический запас красящих веществ.

Виноград, подлежащий исследованию, перерабатывается отдельно.

Изменение качественных показателей вин соотносят с изменениями показателей винограда и погодными особенностями года.

Главы IV-XI

IV. Особенности технологии возделывания винограда

Технология возделывания винограда для изготовления вин и других продуктов виноделия с наименованием по происхождению должна быть стандартной для данного сорта с некоторыми отличительными особенностями:

- исключение применения гербицидов;
- применение минеральных удобрений строго в соответствии с диагностикой питания растений;
- регулирование массы урожая путем установления оптимальной нагрузки на виноградный ствол и длины обрезки плодовых стрелок с учетом биологических особенностей сортов и условий произрастания с целью ограничения и поддержания его высокого качества.

Уровень ограничения урожайности в соответствии с погодными условиями определяется в центнерах на 1 га на основе результатов трехлетнего сопряженного анализа почвенно-климатических условий производства винограда и вина, строгого соблюдения сроков и качества выполнения агротехнических приемов.

V. Оформление картографической документации

По результатам проведенных ампелоэкологических исследований оформляется картографическая документация, включающая следующие материалы:

- топографическую карту в масштабе 1:5000 или 1:10000 в зависимости от сложности рельефа;
- карту комплекса мер по защите почвы от эрозии в масштабе 1:5000;
- почвенную карту в масштабе 1:5000 или 1:10000;
- карту морозоопасности в масштабе 1:5000 или 1:10000;
- карту теплообеспеченности в масштабе 1:5000 или 1:10000;
- комплексную ампелоэкологическую карту в масштабе 1:5000 или 1:10000;
- результаты эколого-экономического анализа земель хозяйства.

VI. Классификация вин

1. В зависимости от качества различают следующие категории вин с наименованием по происхождению:

- высококачественные вина с наименованием по происхождению (VDO);
- высококачественные вина с наименованием по происхождению контролируемые (VDOC).

2. Под высококачественными винами с наименованием по происхождению подразумеваются вина с высокими вкусовыми качествами, полученные из винограда традиционных для соответствующего ареала сортов с использованием принятой технологии.

3. Высококачественные вина с наименованием по происхождению контролируемые отличаются исключительно высокими качественными показателями, установленными для каждого вина в положениях о их производстве.

VII. Качество винограда, используемого для производства вин с наименованием по происхождению

1. Вина с наименованием по происхождению изготавливаются только из качественного винограда, соответствующего требованиям действующей нормативно-технической документации.

2. В зависимости от категории качества вин с наименованием по происхождению содержание сахаров в винограде (г/дм³) должно составлять:

- для белых VDO - не менее 175, для красных - не менее 185;
- для белых VDOC - не менее 185, для красных - не менее 195.

3. В тех случаях, когда виноград в силу неблагоприятных погодных условий года или по другим причинам по своему качеству не соответствует установленным требованиям, из него не изготавливают вина с наименованием по происхождению.

VIII. Минимальная фактическая спиртуозность

1. Минимальная фактическая спиртуозность, получаемая в результате сбраживания натурального виноградного сусла, регламентируется технологической документацией на производство различных марок вин с наименованием по происхождению.

2. В зависимости от категории качества вин с наименованием по происхождению минимальная фактическая спиртуозность (% об.) должна составлять:

- для белых VDO - не менее 10, для красных - не менее 10,5;
- для белых VDOC - не менее 11, для красных - не менее 11,5.

IX. Максимальная спиртуозность, полученная в результате дополнительного брожения

Для всех типов специальных вин с наименованием по происхождению, предусматривающих обогащение сусла, устанавливается максимальная спиртуозность, полученная в результате дополнительного брожения, превышение которой является основанием для лишения права на реализацию продукции с наименованием по происхождению.

Органолептические и физико-химические показатели специальных вин с наименованием по происхождению должны

соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации.

Х. Технология производства

1. Вина с наименованием по происхождению изготавливаются по традиционной для соответствующей зоны или оригинальной технологии с применением специального винодельческого оборудования, обеспечивающего качественную переработку винограда.

2. Для каждого типа вина с наименованием по происхождению разрабатывается технологическая инструкция, которая утверждается при аттестации продукции.

3. Технологическая инструкция регламентирует величину отбора суслу в процессе производства вин с наименованием по происхождению, которая не должна превышать (дал/т винограда):

- а) для VDO - не более 60;
- б) для VDOC - не более 55.

4. При производстве, обработке и стабилизации вин применяются официально разрешенные технологические приемы и вещества, предусмотренные в Технических нормах в виноградном питомниководстве, виноградарстве и виноделии.

Запрещается частичная концентрация суслу или применение других технологических приемов обработки суслу, которые могут существенно изменить его химический состав.

XI. Аналитические и сенсорные показатели

1. Основные качественные показатели вин с наименованием по происхождению определяются в результате проведения аналитического и сенсорного анализов.

2. В процессе производства вин с наименованием по происхождению определяются наиболее важные физико-химические показатели, обеспечивающие качество продукта в соответствии с требованиями действующей нормативной документации и настоящего положения, а именно:

- a) объемная доля этилового спирта;
- b) массовая концентрация титруемых кислот;
- c) массовая концентрация сахаров;
- d) концентрация летучих кислот;
- e) массовая концентрация общей и свободной сернистой кислоты;
- f) массовая концентрация приведенного экстракта;
- g) массовая концентрация железа.

3. Массовые концентрации металлов и других вредных веществ в винах с наименованием по происхождению не должны превышать предельно допустимых установленных Техническими нормами в виноградно-виноделии, а также медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. Для VDOC, помимо указанных в пункте 2 физико-химических показателей, для конкретной местности в случае необходимости определяются и другие компоненты, подтверждающие качество продукта (аминокислоты, органические нелетучие кислоты, микро элементы, фенольные соединения, летучие ароматические вещества, соотношение органических кислот и др.).

5. Органолептические показатели качества вин с наименованием по происхождению определяются путем сенсорного анализа, проводимого высококвалифицированными экспертами.

Минимальная дегустационная оценка вин с наименованием по происхождению в зависимости от категории качества не должна быть ниже (баллов):

- для VDO - 9,1;
- для VDOC - 9,2.

6. Оценка качества и определение аналитических показателей виноматериалов для вин с наименованием по происхождению, полученных в сезон переработки винограда, проводятся не позднее 1 февраля следующего за урожаем года.

В дальнейшем аналитические и сенсорные анализы проводятся периодически на протяжении всего технологического цикла производства вин с наименованием по происхождению. Рекомендуется заложить на длительное хранение образцы для исследования их эволюции.

Главы XII-XIV

XII. Оформление бутылок и гарантийный срок хранения вин

1. Вина с наименованием по происхождению расфасовываются только в новые стеклянные бутылки или сувенирные, художественно оформленные сосуды и укупориваются корковыми пробками.

2. Бутылки и сосуды с вином по происхождению должны оформляться специальными колпачками, этикетками, контрэтикетками и кольеретками.

3. Этикетки для вин с наименованием по происхождению разрабатываются согласно действующей нормативной документации с обязательной надписью "Вино с наименованием по происхождению", а также с указанием места происхождения. На контрэтикетках изображается схема ареала, где изготавливается вино, с указанием виноградных участков и печатается пояснительный текст.

4. Оформленные бутылки с вином должны быть завернуты в бумагу и упакованы в ящики из гофрированного картона или сувенирные коробки.

5. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка расфасованных в бутылки вин с наименованием по

происхождению осуществляются согласно действующим республиканским нормативным актам.

6. Гарантийный срок хранения вин с наименованием по происхождению устанавливается в соответствии с Техническими нормами в виноградном питомниководстве, виноградарстве и виноделии и составляет не менее 12 месяцев со дня их розлива в бутылки.

ХIII. Порядок утверждения наименования по происхождению

1. Национальный институт винограда и вина осуществляет методическое руководство и научные исследования в предполагаемых районах производства вин с наименованием по происхождению.

С этой целью при Национальном институте винограда и вина создается творческая группа, состоящая из специалистов-экологов, виноградарей и виноделов, которая координирует работу по производству вин с наименованием по происхождению.

2. Проведение химических анализов и выдача сертификатов для оценки качества вин с наименованием по происхождению осуществляются органами, наделенными такими полномочиями в установленном порядке. Химические анализы производятся по стандартным методикам, а при их отсутствии - по принятым в мировой практике методикам.

3. Виноградарско-винодельческие предприятия, претендующие на право производства вин с наименованием по происхождению, представляют специальной комиссии при Национальном институте винограда и вина в месячный срок с момента завершения работ по производству вина декларацию в трех экземплярах, содержащую следующие данные:

- а) аннотацию на вино;
- б) место выработки вина;

- с) количество вырабатываемого вина и категории качества с ходатайством о праве его использования как вина с наименованием по происхождению;
- д) сортимент и содержание сахара в винограде, использованном для выработки каждой партии вина;
- е) сертификат качества вина с указанием аналитических и органолептических показателей;
- ф) справку о площади виноградных насаждений и сортименте винограда, из которого изготовлено данное вино.

К декларации прилагаются:

- а) картографические материалы экологического обоснования выбора участка согласно разделу V настоящего положения;
- б) краткая характеристика виноградных насаждений на выделенных участках;
- с) технология возделывания винограда;
- д) сведения о площадях, урожае и качестве винограда по сортам в хозяйстве за годы проведения исследований;
- е) технологическая инструкция по производству вина с наименованием по происхождению;
- ф) проект художественного оформления этикеток, контрэтикеток и кольереток;
- г) образцы вина в количестве 6 бутылок, изготовленного по утвержденной технологии в последние три года получения урожая.

4. Специальная комиссия при Национальным институте винограда и вина в месячный срок изучает представленные материалы, проверяет на месте соблюдение условий, заявленных в декларации, а также качество вина, после чего составляет заключение на каждое наименование в отдельности.

Подготовленные материалы с выводами представляются в Центральную дегустационную комиссию при Главном управлении виноградарства и виноделия Агропромышленного департамента "Moldova-Vin".

5. Выдача свидетельства об аттестации вина с наименованием по происхождению осуществляется на основе дегустации образцов

Центральной дегустационной комиссией, в состав которой входят ведущие специалисты виноградарско-винодельческой отрасли, а также представители Министерства экономики и Департамента стандартизации и метрологии.

6. На основании положительного решения Центральной дегустационной комиссии Агропромышленный департамент "Moldova-Vin" издает окончательный приказ о присвоении данному вину наименования по происхождению и утверждении технологии его производства.

Предприятиям-производителям выдается свидетельство об аттестации вин с наименованием по происхождению, которое содержит следующие данные:

- наименование по происхождению;
- название местности, где расположены виноградные насаждения;
- порядковый номер в регистрационной книге Агропромышленный департамент "Moldova-Vin";
- сортовой состав насаждений.

К свидетельству прилагается следующая документация:

- аннотация на вино;
- пояснительная записка на присвоение вину наименования по происхождению;
- экологическая характеристика определенной плантации;
- об особенностях технологии возделывания винограда;
- технологическая инструкция по производству вина;
- физико-химические и органолептические показатели, которым должны соответствовать вина с наименованием по происхождению.

7. Вина с наименованием по происхождению аттестуются на пять лет. По истечении указанного срока проводится их переаттестация на основе декларации, представленной предприятием-изготовителем. На переаттестацию направляются образцы продукции и документы, в которые предполагается внести изменения.

8. Выработка и реализация вин с наименованием по происхождению, не прошедших своевременно переаттестацию, запрещается.

XIV. Контроль производства вин с наименованием по происхождению и их реализация

1. Предприятия-изготовители вин с наименованием по происхождению ежегодно заключают договоры с производителями винограда в ареалах, определенных для производства таких вин, на технологию выращивания винограда, на его основные качественные показатели, способы сбора и транспортировки винограда для переработки, установленные в документации об официальном признании вин с наименованием по происхождению.

2. Систематический контроль за соблюдением технологии выращивания винограда, ходом его созревания, правильным применением технологии его обработки и качеством вин осуществляется специалистами лаборатории предприятия, Центром испытания качества сырья и винодельческой продукции Национальным институтом винограда и вина Агропромышленного департамента "Moldova-Vin".

3. Свидетельство об аттестации вина с наименованием по происхождению изымается у производителя в том случае, если установлено, что вино, независимо от стадии развития, не соответствует более качественным показателям, предусмотренным для соответствующей марки. Свидетельство изымается Агропромышленным департаментом "Moldova-Vin" в установленном порядке по представлении соответствующего материала органами контроля качества винодельческой продукции.

4. Несоблюдение хотя бы одного из условий, предусмотренных в регламенте каждой марки вина, при выращивании винограда и его переработке ведет для всего сбора к запрещению использования наименования по происхождению.

5. Ежегодно перед реализацией предприятия-изготовители представляют в Главное управление виноградарства и виноделия Агропромышленного департамента "Moldova-Vin" сведения о количестве и состоянии вина с наименованием по происхождению, а также по 6 бутылок вина в Центральную дегустационную комиссию и в Центр испытания качества сырья и винодельческой продукции для проведения соответствующих анализов. Пробы вина берутся в присутствии представителя Центра испытания качества сырья и винодельческой продукции.

6. Основанием для реализации партии вина с наименованием по происхождению является решение Центральной дегустационной комиссии при Агропромышленном департаменте "Moldova-Vin" и сертификат соответствия продукции, выданный органами, уполномоченными на то в установленном порядке.

Агропромышленный департамент "Moldova-Vin" выдает предприятию-изготовителю разрешение на реализацию партии вина, которое регистрируется в специальном реестре.

7. Учет оставшегося запаса вин с наименованием по происхождению осуществляется предприятием-изготовителем, которое обязано отметить в специальной учетной книге все полученные разрешения, а также внести данные о количестве продукции, отпущенной на основе разрешения о реализации вин с наименованием по происхождению.

8. Перевод в более низкую категорию вин с наименованием по происхождению при нахождении их у производителя осуществляется в соответствии с требованиями пункта 3 настоящего раздела.

Перевод вин с наименованием по происхождению, находящихся в торговой сети, в более низкую категорию производится по решению Департамента стандартизации и метрологии в следующих случаях:

- а) если ухудшение качества произошло во время перевозки, складирования или хранения;
- б) если физико-химические характеристики и органолептические показатели данного вина явно изменились в отрицательную сторону и не соответствуют требованиям, изложенным в технологической документации.

9. В случае обжалования вопроса в 10-дневный срок осуществляется повторный анализ.

На основе результатов повторного анализа или экспертизы Агропромышленный департамент "Moldova-Vin" по согласованию с Департамент стандартизации и метрологии выносит окончательное решение о переводе вина с наименованием по происхождению в более низкую категорию качества в 15-дневный срок со дня составления протокола или экспертного заключения, о чем письменно сообщается заинтересованным лицам.

10. Вина с наименованием по происхождению, поставляемые в торговую сеть, сопровождают выпиской из свидетельств об аттестации продукции или их заверенными копиями. Для вин с наименованием по происхождению, предназначенных на экспорт, выписки и из свидетельств об аттестации выдаются организациями, уполномоченными решать вопросы выдачи сертификата происхождения.

Приложение N 1

Экологический профиль является линией или полосой, перпендикулярной линии водоразделов и тальвегов, пересекающей все элементы рельефа (водораздел, склоны, тальвег) в наиболее характерном для изучаемой территории месте по одной или обе стороны водораздела или тальвега, вдоль которых осуществляется комплексное исследование основных компонентов ампелобиогеоценоза.

В характерных местах профиля (на водоразделе, верхней, средней и нижней частях склона, в долине) закладывают ключевые участки.

Ключевой участок представляет собой площадку, длина которой поперек склона составляет 100 м (ширина виноградной клетки), а ширина вдоль склона - не более 25-35 м (10 рядов винограда), с тем, чтобы экологические условия были однородны.

На ключевом участке осуществляется таксация кустов (выбираются от 9 до 30 кустов), на которых учитывают элементы плодоношения, наличие болезней, вредителей, объем и качество урожая и др.; делаются почвенные разрезы, полуямы, прикопки, буровые скважины с целью описания почв и отбора образцов для лабораторных анализов; устанавливаются приборы для определения метеоэлементов; измеряются и фиксируются параметры рельефа.

Приложение N 2

Технико-технологическая оценка винодельческого предприятия

Технико-технологическая оценка винодельческого предприятия осуществляется на основе анализа ассортимента вырабатываемой продукции, сортов винограда, объемов переработки винограда и выпускаемой продукции, технического оснащения предприятия (тепло- и энергообеспеченности), анализа технологического процесса переработки и выработки вин различных типов, заключения о возможности производства вин с наименованием по происхождению.

Приложение N 3

Результаты таксации насаждений для производства вин с наименованием по происхождению

N
ключе-
вого
участка Сорт

вино-
града Подвой Год
посадки Схема
посадки Форма
куста Средний
балл
таксации Степень
изрежен-
ности
1 2 3 4 5 6 7 8

Приложение N 4
Характеристика экологических условий
на экологическом профиле N _____

а) Почвенный покров

N
ключевого
участка Название
почвы Грануло-
метрический
состав Запасы
гумуса
т/га Карбонаты Неблагоприятные
факторы
(засоление,
заболоченность
и т.д.)
общие активные
1 2 3 4 5 6 7
... ..

б) Рельеф

N
ключевого

участка Отметка (м) Превышение
водораздела
над ключевым
участком(м) Крутизна
склона
(градусов) Экспо-
зиция Приме-
чания
абсолютная относительная
1 2 3 4 5 6 7
... ..

с) Климат

N
ключевого
участка Мини-
мальная
темпе-
ратура,
оС Сумма активных
температур
за период Число часов
солнечного сияния
за период Осадки за период
(мм)
веге-
тации созре-
вания веге-
тации созре-
вания веге-
тации созре-
вания
1 2 3 4 5 6 7 8

Эколого-экономический анализ земель состоит в идентификации однотипных по экологическим параметрам участков, последовательной поэтапной их оценке с точки зрения пригодности для возделывания определенных сельскохозяйственных культур.

Этапы анализа следующие:

- последовательная оценка по бонитету каждого типа земель, пригодного для возделывания винограда по климатическим параметрам;
- анализ почв с целью определения сортимента, подвоев и направления использования сырья;
- сопоставление данных эколого-экономического анализа с социально-экономическими особенностями местности и окончательное определение специализации виноградарства.

При эколого-экономическом анализе учитывается также мелиоративный комплекс, способный обеспечить охрану и улучшение земельных ресурсов.

Приложение N 6

Комплексный подход к оценке экологических ресурсов

Комплексный подход к оценке экологических ресурсов позволяет выделить на ампелоэкологических картах контуры, отображающие территорию, которая характеризуется однородностью основных экологических факторов произрастания винограда (микrokлиматических, почвенных, антропогенных), пригодных для возделывания на определенных сортах подвоя одного или нескольких сортов винограда, каждый из которых при одинаковых системах мелиорации, агротехники, удобрения и защиты дает одинаковую продукцию.

Комплексные ампелоэкологические карты - это специальные систематические карты, при составлении которых основой служат ампелоэкологические карты почвенного покрова, микrokлимата, рельефа и др.

Исходной картографической основой служат карты морозоопасности и теплообеспеченности территории и карта дифференциации структур почвенного покрова.

Цветовая окраска контуров микроклиматических карт сохраняется и на комплексных картах. На исходную карту наносят контуры карт рельефа и почвенного покрова, которые обозначают соответственно штриховкой контуров и условным знаком. Осуществляют согласование контуров, их взаимное уточнение, нумеруют окончательные ампелоэкологические контуры и составляют легенду этой карты.

Приложение N 7

Ампелоэкологическая карта рельефа

Ампелоэкологическая карта рельефа является специальной картой, на которой изображен рельеф и осуществлено разделение территории на части, различающиеся по рельефу как экологическому фактору для выращивания винограда.

Основой для составления ампелоэкологических карт рельефа служат топографические карты, на которых рельеф изображен горизонталями. На этих картах обозначают (обводят) надписи высот на основных горизонталях, проводят линии тальвегов и водоразделов.

Затем осуществляют разделение территории на ареалы, картографические контуры по элементам рельефа и частям склонов, в зависимости от их крутизны и экспозиции.

По крутизне склона территория делится на шесть видов ареалов: до 5 градусов, 5:8, 8:12, 12:18, 18:25, круче 25 градусов.

По экспозиции склона выделяют восемь видов территорий: С, СВ, СЗ, В, ЮВ, Ю, ЮЗ, З.

Ампелоэкологические карты рельефа содержат контуры, каждый из которых характеризуется определенной градацией параметров абсолютных высот и крутизны склонов. Эти показатели применяются для определения способов освоения территории под виноградники, а также в качестве картографической основы для составления микроклиматических карт.

Приложение N 8

Ампелоэкологические карты почвенного покрова

Предварительное общее представление о почвенном покрове может быть получено при изучении почвенной карты всего землепользования хозяйства (масштаб 1:10000).

В процессе изысканий составляют более детальные (в масштабе 1:5000, 1:2000) почвенные карты земель.

На землях с пересеченным рельефом используют карты структуры почвенного покрова, составленные на основе высотно-экспозиционной дифференциации почвенного покрова.

При составлении карт почвенного покрова для выбора земель под виноградники оценка производится в соответствии с основными показателями роста и развития виноградного растения, т. е. учитываются запасы гумуса, активных карбонатов, состав гранулометрии в метровой толще.

Почвенный профиль не должен обладать высокой плотностью, не должен содержать легкорастворимых вредных солей и не должен быть солонцеватым.

Приложение N 9

Ампелоклиматические карты

а) Карты морозоопасности

Карты распределения минимальных температур воздуха и сумм активных температур составляются по специальным методикам,

разработанным НПО "Виерул" (Временные методические указания по составлению и использованию в виноградарстве карт распределения минимальных температур воздуха, Кишинэу, 1982 г.).

На карте указано распределение в пространстве абсолютных минимальных температур воздуха, которые случаются в данном месте не реже одного раза в 10 лет.

С учетом морозоустойчивости различных сортов винограда выделено четыре вида ареалов. Первый вид ареала характеризуется минимальными температурами - до 20,5 градусов С, второй от - 20,5 до 22,5 градусов С, третий - от 22,5 до 25 градусов С, четвертый - ниже 25 градусов С. Такое разделение территории по минимальным температурам позволяет определить по степени морозоустойчивости участки (ареалы) для виноградников.

б) Карты теплообеспеченности

Нормальное развитие винограда, плодоношение, кондиционность урожая по сахаристости и кислотности лимитируются теплообеспеченностью территории, которая выражается суммой активных температур. Этот показатель изменяется в пространстве в зависимости от широты и долготы местности, а также от характеристик рельефа. На основе тех же подходов, что и при составлении карт распределения минимальных температур, была разработана методика составления и использования в виноградарстве карт распределения сумм активных температур.

На картах выявляются ареалы, в пределах которых с 90%-ной обеспеченностью накапливается определенная сумма активных температур. Выделенные ареалы характеризуются определенными суммами активных температур, необходимых для созревания той или иной группы сортов винограда (по срокам созревания).

Качественная оценка виноградников на экологическом профиле
(данные за три года)

№
ключе-
вого
участ-
ка Сорт
вино-
града На-
грузка
кустов % плодо-
носящих
глазками,
штук/куст Коэффициент Урожай-
ность,
ц/га Саха-
рис-
тость,
г/дм³ Титру-
емая
кислот-
ность,
г/дм³
плодо-
носности
побегов плодо-
носности
абсолют-
ной
1 2 3 4 5 6 7 8 9

Приложение N 11

Основные агротехнические приемы выращивания винограда
сорта _____ для производства вина и других продуктов
виноделия с наименованием по происхождению в _____ ,
район _____

Обработка
почвы Удобрения Формировка, нагрузка,
длина обрезки,
зеленые операции Борьба с вредителями
и болезнями
1 2 3 4

Приложение N 12
Центральная дегустационная комиссия по винам
с наименованием по происхождению

Удостоверение об аттестации N _____
Вино (продукт виноделия) с наименованием по происхождению
_____ урожая _____ партия N

_____ количество _____

тыс. дал,

произведенное в _____, имеет
следующий

физико-химический состав и органолептическую характеристику:

1. Относительная плотность при 20 оС _____
2. Объемная доля этилового спирта, % об. _____
3. Массовая концентрация сахаров, г/дм³ _____
4. Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм³ _____
5. Массовая концентрация летучих кислот, г/дм³ _____
6. Массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм³ _____
7. Массовая концентрация железа, мг/дм³ _____
8. Массовая концентрация меди, мг/дм³ _____
9. Массовая концентрация свинца, мг/дм³ _____

10. Цвет _____

11. Аромат (букет) _____

12.

Вкус _____

13. Дегустационная оценка

По составу и качественной характеристике вино (продукт виноделия)

отвечает вину (продукту виноделия) с наименованием по происхождению

—

Председатель комиссии _____

Приложение N 13

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ "MOLDOVA-VIN"

СВИДЕТЕЛЬСТВО

Настоящим удостоверяется, что в соответствии с приказом министра сельского хозяйства и продовольствия N _____ от _____ 199 ____ г. вину (продукту виноделия)

_____, полученному из винограда сорта

_____, возделываемого в селе

_____ района _____ Республики

Молдова, присваивается название:

- высококачественное вино с наименованием по происхождению (VDO)

- высококачественное вино с наименованием по происхождению контролируемое (VDOC)

- (продукт виноделия с наименованием по происхождению)

Юридическая защита производства указанного вина (продукта виноделия) с наименованием по происхождению подтверждается Законом о винограде и вине N 131-XIII от 2 июня 1994 г.

Настоящее свидетельство действительно до

_____.

Генеральный директор Агропромышленного департамента
"Moldova-Vin"