

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată**  
**”BOHOTIN ”**

## **I. DEFINIȚIE**

Denumirea de origine controlată Bohotin se atribuie vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat și vinurilor petiante, obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

## **II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BOHOTIN” se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani.

*Detalii privind aria geografică*

Factorul natural caracteristic este zona Podișului Central Moldovenesc.

**Relieful** este format din interfluvii sculpturale, ușor bombate, slab înclinate spre Sud -Vest. Versanții sunt prelungi, relativ uniformi, cu panta medie de 10 – 15 %. Prima treaptă de relief cu altitudini de până la 30 m, se află la vest de valea pârâului Moșna; a doua treaptă de relief cu altitudine de 50 – 100 m este reprezentată printr-un versant lung de 7 – 8 km și lat de 1,5 – 2 km; iar a treia treapta de relief cu altitudine ce nu depășește 200 m, ocupă jumătatea de Est a bazinului pârâului Moșna.

**Factorii geologici**, aparțin: *bassarabianului* (argile, gresii calcaroase, nisipuri), peste care sunt depuse depozitele loessoidale în grosime de 3 – 4 m; *kerssonianul* (argile nisipoase, nisipuri intercalate cu concrețiuni de gresii), care formează partea superioară a reliefului la altitudini de peste 200 m; *meoțianului* (cinerite nisipoase cu grosimi de 10 – 20 m), care apar insular pe zonele cele mai înalte, *cuaternarului inferior* (depozite fluviatile) la Est de Cozmești, în terasele Prutului.

**Rețeaua hidrografică** este slab reprezentată, prin pârâul Moșnișoara în partea de Est a teritoriului și pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.

**Climatul.** Este de tip continental - excesiv, cu ierni aspre și veri secetoase, influențat de circulația aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6°C, durata perioadei de vegetație în medie 183 zile, bilanțul termic global 3693 – 4309°C, bilanțul termic activ 3223 – 3879°C și bilanțul termic util pentru vița de vie 1330 – 1739°C.

Luna cea mai rece a anului este ianuarie (- 3,6°C), când se înregistrează temperaturi minime absolute de până la - 26,8°C, care pun în pericol cultura neprotejată a viței de vie, iar luna cea mai caldă a anului este iulie (+ 21,3°C), când se înregistrează temperaturi maxime absolute de până la +41,6°C ce se suprapun deseori cu perioadele de secetă.

Insolația anuală globală însumează 2137 de ore, din care în perioada de vegetație a viței de vie 1348 ore. Precipitațiile anuale însumează, în medie 517,8 mm din care, în perioada de vegetație a viței de vie 320,5 mm.

Maximum de precipitații se înregistrează în timpul verii (lunile iunie – iulie) și minimum în timpul iernii (lunile ianuarie – februarie).

**Solurile.** Predomină molisolurile/ferozomurile cambice (30 – 35%), urmate de argilosoluri în zonele înalte (altitudine 250 – 300 m). În zona de platou, rocile de solificare sunt reprezentate prin depozite loessoide, iar în zona centrală nordică, prin gresiile calcaroase.

### *Detalii privind produsul*

Vinurile liniștite obținute în acest areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roșii pentru obținerea de vinuri de calitate, în acest areal au capacități mari de acumulare a antocianilor, de obicei maturarea fenolică desăvârșindu-se la 2 săptămâni după cea tehnologică.

Un caracter aparte îl are Busuioaca de Bohotin, care, în unii ani cu toamne lungi și călduroase poate da vinuri cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuoase, de culoarea chihlimbarului, pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc și tămâie în același timp, acesta fiind de fapt soiul specific acestui areal de la care a și luat numele.

#### - Vinuri spumante de calitate

Cu finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă. Culoare alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii. Miros proaspăt, arome de fermentare cu nuanțe florale.

Gust fructat (caise, capsuni grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

#### - Vinuri spumante de calitate de tip aromat

Culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui, cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau roz cu nuanțe vioalacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), spumare abundentă fină, persistentă.

Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Cu echilibru dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistentă bună. Cu aromă de Muscat fină, nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este vioi datorită echilibrului dulce - acid.

#### - Vinuri petiante

Culoare alb-verzui sau galben-verzui până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii.

Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc.

Gustativ, vinul are amprentă fructată, este fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

### *Detalii privind factorul uman*

Pentru obținerea vinurilor mare parte dintre viticultorii recoltează strugurii pe parcursul nopții pentru a se reduce timpul de prelucrare tehnologică, evitându-se răcirea masei de boabe recoltate, după care tehnologic se aplică o prelucrare rapidă și blândă a mustuielii pentru evitarea diminuării nutrienților necesari fermentării. În unele cazuri, producători utilizează în scopul depozitării și anumite pivnițe vechi sau spații moderne care să se asigure climatul optim al depozitării pe parcursul căreia vinurile să poată să conserve prospețimea pe care și-o formează în special spumantele de calitate albe pentru un timp mai îndelungat dar și ca să ajute maturarea (pivnițele depozitează pupitrele de remuaj utilizate în procedeul de obținere al spumantelor de calitate).

Se aplică și un management al aparatului vegetativ al viței de vie, pe parcursul lucrărilor în verde sau funcție de poziționarea parcelei pe pantă sau specificul de fructificare al soiului. De importanță este și plivitul lăstarilor de pe tulpină și îndepărtarea lăstarilor infertili pentru favorizarea

creșterii/maturării recoltei. Se efectuează și ciupitul lăstarilor înaintea înfloritului pentru favorizarea legării boabelor într-un procent mult mai mare și creșterea greutateii medii a unui ciorchine și a producției pe unitatea de suprafață la soiuri ca Fetească regală, Tămâioasă românească și Muscat Ottonel. Controlul buruienilor se realizează prin cosit și prin mobilizarea solului utilizând freze cu palpat.

Viticultorul-vinificator asigură gestionarea optimă a pantelor și controlul vigoriei și al potențialului de producție reflectat în practici care vizează randamente controlate de obținut.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu curat, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor fructate și permit oferirea de vinuri cu bună intensitate și arome conturate. Maturarea pe drojdii care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

#### *Interacțiune causală*

Întrucât acest areal nu se suprapune în general cu văi adânci care să aibă deschidere către lunca Prutului, lunca ce atrage mulți curenți reci, de cele mai multe ori cultivarea viței de vie nefăcându-se în treimea inferioară a versanților, deci influența temperaturilor minime absolute în timpul iernii fiind mică, se poate spune ca acest areal este propice cultivării viței de vie.

La Bohotin se cultivă vița de vie din vremuri îndepărtate, soiul Busuioacă de Bohotin fiind după unii autori chiar apărut în această zonă. Așezarea Bohotin ca localitate și-a luat numele, conform diferitelor variante, fie de la pârâul Bohotin care trece prin zonă, fie de la unul dintre vechii viticultori, care se numea Bohotineanul. Soiul Busuioacă de Bohotin a devenit celebru datorită specificității sale fiind singurul soi românesc pentru vinuri aromate de culoare roze spre roșu, conferindu-i astfel caracterul de "unicat" în gama vinurilor obținute în România.

O dovadă în plus a recunoașterii unicității soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc, pe plan mondial, este precizarea făcută în lucrarea apărută la Editura Hachette: "Dictionnaire Encyclopedique des Cepages". Acest dicționar, ce cuprinde aproape 10.000 de soiuri de viță de vie existente în lume, precizează clar că "Busuioaca de Bohotin este soi de vin roșu aromat din România", deci nu este cultivat în altă parte.

Pentru vinurile spumante de calitate - cernoziomurile levigate și cenușii, prin textura nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază (intensa activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate marită de schimb cationic, reacție neutră slab acidă, grad ridicat de saturatie în baze și elemente nutritive, climatul de tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și radiație solară în medie de 120 Kcal/cm<sup>2</sup>/an, cu precipitații în medie de 524 mm, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compușii aromați, completate de o perlare fină.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat climatul temperat continental cu iernile blânde, verile calduroase și toamnele lungi favorizează acumularea de cantități mari de zaharuri, arome definitive în special pe note fructate tipice oarecum zonei (la Busuioacă de Bohotin - căpșuni, grapefruit / la Muscat Ottonel - caise coapte, la Tămâioasă Românească - soc și busuioc).

Cernoziomurile levigate și cenușii, climatul temperat continental favorizează echilibrul între aciditate, zaharuri și compușii aromați, menținerea acestui echilibru în condiții optime conservă paleta aromatică tipică de fructe coapte și nota de prospețime vivace a vinurilor petiante.

### **III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI**

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată se întinde pe teritoriul județului Iași, astfel:

- Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu ;

- Comuna Moșna, satul Moșna ;
- Comuna Cozmești, satele Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos ;
- Comuna Dolhești, satele Dolhești, Pietriș, Brădicești;
- Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului ;
- Comuna Ciorțești, satele Ciorțești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

#### **IV. SOIURILE DE STRUGURI**

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Chardonnay, Aligoté.
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Busuioacă de Bohotin.
- din soiurile Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel și Busuioacă de Bohotin se obțin vinuri spumante de calitate de tip aromat.

#### **V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)**

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

- maxim 11.500 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin;
- maxim 12.000 kg /ha la soiurile: Merlot, Băbească neagră, ;
- maxim 12.500 kg /ha la soiul: Fetească regală, Aligoté, Riesling italian, Fetească albă, ;

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 10.000 kg /ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Merlot, Riesling italian;

•

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

- maxim 8.000 kg /ha la soiurile: Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat Tămâioasă românească - max 12.500 kg/ha, Traminer roz - max 11.500 kg/ha, Busuioacă de Bohotin - max 12.500 kg/ha, Muscat Ottonel - max 11.000 kg/ha.

#### **VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)**

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

- maxim 86 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin;
- maxim 90 hl/ha la soiurile: Merlot, Băbească neagră;
- maxim 94 hl/ha la soiurile: Fetească regală, Aligoté, Riesling italian, Fetească albă, ;

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

- maxim 65 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Merlot, Riesling italian;

•

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

- maxim 52 hl/ha la soiurile: Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris.

Pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat Tămâioasă românească - max 92,5 hl/ha, Traminer roz - max 86 hl/ha, Busuioacă de Bohotin - max 92.5 hl/ha, Muscat Ottonel - max.81.4 hl/ha.

## **VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE**

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

- 187 g/l la soiurile Fetească regală, Aligoté, Riesling italian, Chardonnay, Sauvignon, Fetească albă, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sortiment alb, Băbească neagră, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Sortiment roșu, și Busuioacă de Bohotin, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.
- 220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.
- 240g/l la soiurile Pinot gris, Muscat Ottonel și Busuioacă de Bohotin, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

## **VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR**

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei Vitis vinifera, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine controlată.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;
- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%;
- densitatea plantației: minim 3300 plante/ha (75% din plante viabile din densitatea inițial plantată);
- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha);
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușcari, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul D.O.C. "BOHOTIN", producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

## **IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE**

Arealul delimitat pentru D.O.C. "BOHOTIN" se încadrează în zona viticolă C I.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică. Producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin care se obțin din strugurii recoltați din arealul delimitat pentru DOC Bohotin se poate realiza și în unitățile de vinificație situate în

arealele învecinate limitrofe ariei geografice delimitate, mai exact în unitățile administrative învecinate: localitatea Iași (din județul Iași) și localitatea Huși (din județul Vaslui).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată "BOHOTIN" are o tărie alcoolică naturală și dobândită de minim 11 % vol., în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

## **X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR**

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și zdrobirea parțială a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieleț utilă în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „BOHOTIN”.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii.

Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

### *Vinuri spumante de calitate*

1. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea în rezervoare de presiune:

Tehnologia se folosește pentru producerea vinurilor spumante de calitate în flux industrial, prin fermentația secundară în rezervoare speciale de presiune, cunoscute și sub denumirea de autoclave. Temperatura de fermentare este mai mică de 15 °C, iar durata procesului este de 18-20 zile.

2. Obținerea vinurilor spumante de calitate prin fermentarea la butelie de sticlă:

Vinurile spumante de calitate fermentate la butelii de sticlă se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea numelui denumirii de origine, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.

### *Vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Soiurile de struguri din care se pot obține vinuri spumante de calitate de tip aromat sunt: Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer roz și Busuioacă de Bohotin. Fabricarea musturilor se face separat, pe soiuri. Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiune ambientală, iar în a doua etapă, fermentarea are loc sub presiune apoi este oprită prin coborârea temperaturii la -2°C. Stabilizarea vinului spumant aromat se face în regim izobaric,

prin cleire, detartrare și filtrare. Durata procesului de producere nu poate să dureze mai puțin de o lună.

#### *Vinuri petiante*

Vinurile petiante care pot utiliza denumirea de origine protejată se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea denumirii de origine controlate, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.

## **XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM**

### **a) Caracteristicile analitice :**

Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în vol. ;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l ; se aplică valorile acidității maxime totale în limitele precizate în legislația relevantă.
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
  - 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
  - 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
  - 25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale;
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru soiurile albe și 18 g/l pentru soiurile roze și roșii;
- *zaharuri totale* (exprimate ca fructoză și glucoză), g/l, în funcție de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
  - 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
  - 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
  - 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
  - 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l ;
- *dioxid de sulf liber*: 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
  - la vinurile roșii seci, 10-30 mg/l;
  - la vinurile albe și roze seci, 20-40 mg/l;
  - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l.

#### *Vinuri spumante de calitate*

- *tăria alcoolică dobândită*, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 10,00 % vol.;
- *tăria alcoolică totală* a producției de vin de bază destinată obținerii: minim 9% vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric); minim 6g/l;
- *aciditate volatilă* (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- *zaharuri* (glucoză+fructoză), în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, în conformitate cu legislația în vigoare;
- *dioxid de sulf total*: maxim 185 mg/l;
- *suprapresiune*, la temperatura de 20C: minim 3,5 bari.

#### *Vinuri spumante de calitate de tip aromat*

- *tăria alcoolică dobândită*: minim 6% vol.;
- *tăria alcoolică totală*: minim 10% vol.;
- *aciditate totală* (acid tartric); minim 6g/l;
- *aciditate volatilă* (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- *zaharuri* (glucoză+fructoză), în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zaharuri, în conformitate cu legislația în vigoare;

- dioxid de sulf total: maxim 185 mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20C: minim 3 bari.

#### *Vinuri petiante*

- tăria alcoolică dobândită : min 7 % vol.
- tăria alcoolică totală: min. 9 % vol.
- aciditate totală (acid tartric): min 5g/l
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare
- zaharuri exprimate ca glucoza+fructoza, în conformitate cu legislația în vigoare.
- dioxid de sulf total: în conformitate cu legislația în vigoare.
- suprapresiune, la temperatura de 20 C : min 1,0 bari și maxim 2,5 bari.

### **b) Caracteristici organoleptice :**

#### *Vinurile albe, roze*

Vinurile albe - culoare tip galben-pai, galben intens, galben-canar cu reflexe verzui, galben-limoniu spre verzui, galben-verzui, galben-auriu, galben-pai, verzui, galben-verzui la galben-pai.

Olfactiv - aromă tipică de muscat, de floare de soc, citrice verzi, proaspăt, aromă de mere văratice proaspăt tăiate, aromă de flori de câmp, discretă, prin ușoară învechire aduce a fân cosit, cu prospețime, miros tipic de flori de viță de vie, flori de salcâm, fân proaspăt cosit, miros de pământ reavan, flori de câmp.

Gustativ - gust de coajă de pâine de seară, miere, gust ușor amar, aciditate ridicată, arome de citrice.

Vinurile roze - culoare în nuanțe roze sau culoarea frunzei de ceapă uscată ori petale de trandafir, cu arome de busuioc, fructe de pădure, fine note vanilate la o ușoară învechire, olfactiv cu arome de zmeură, fragi, uneori cireșe și vișine.

#### *Vinurile roșii*

Culoare - roșu-rubiniu întunecat care la învechire devine roșu-cărămiziu, roșu-rubiniu, roșu-maroniu, roșu-granat moderat sau intens ori nuanțe violacee.

Olfactiv - busuioc, fructe roșii de pădure, prin învechire dezvoltă nuanțe de violete, tannin, tabac, pielărie, la maturare în baric capătă nuanțe de vanilie, de strugure în pârgă, zmeură, fragi.

Gustativ - note de vanilie la învechire, fructe de pădure coapte, aromă erbacee, fragi, cireșe amare, vișine, astringență moderată, note originale de prune uscate, cu corpolență, arome de fructe proaspete, cu catifelare.

*Vinurile spumante de calitate* - se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perle fine și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă.

Culoare: alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii;

Miros: proaspăt, caracteristic produsului, arome de fermentare cu nuanțe florale;

Gust: fructat (caise, capsuni grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Spumare abundentă, perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

*Vinurile spumante de calitate de tip aromat* au: culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui ori cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau culoare roz cu nuanțe violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), cu spumare abundentă fină, persistentă.

Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Spumantul este agreabil datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistentă bună.



Cu aromă de Muscat fină, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este agreabil și vioi datorită echilibrului dintre dulce și acid. Spumare abundentă, perlare fină cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

*Vinurile petiante* au culoare alb-verzui sau galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii;

Olfactiv cu proștețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc;

Gustativ - fructat, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure.

Perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

**1.** Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN" se face în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

Îmbutelierea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de tip aromat și a vinurilor petiante cu denumire de origine protejată se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă.

Denumirea de origine controlată Bohotin poate fi completată în funcție de interesul producătorilor, și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

**2.** În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN" se folosesc următoarele **indicații obligatorii:**

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D. , C.T. sau C.I.B., abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată "BOHOTIN";
- c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut cel puțin 85% din soiul respectiv ;
- d. tăria alcoolică dobândită, în volume ;
- e. indicarea îmbuteliatorului/producătorului cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă ;
- f. "produs în România";
- g. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
- h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
- i. mențiunea "conține sulfiți";
- j. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce ;
- k. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole).
- l. menționarea metodei prin care a fost obținut vinul spumant de calitate (tradițional prin fermentare la sticlă sau fermentare în rezervoare de presiune).
- m. menționarea în etichetare a soiului din care provin, la vinurile spumante de calitate de tip aromat.

**3.** În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN" pot fi folosite următoarele **indicații facultative:**

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;

- b) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare;
- c) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- d) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e) denumirea exploatării viticole (plaiului viticol) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
  - istoria vinului sau a firmei producătoare;
  - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
  - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
  - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea “conține sulfiți”. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

### **XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE**

Mențiunile tradiționale: *C.M.D.* – *cules la maturitatea deplină* , *C.T.* – *cules târziu* și *C.I.B.* – *cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”BOHOTIN”. Aceste trei mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.*, *D.O.C. – C.T.* sau *D.O.C.-C.I.B.*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

### **XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ**

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată ”BOHOTIN”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la alte categorii.

## **XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI**

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată "BOHOTIN" este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul teritorial Iași, B-dul Ștefan Cel Mare și Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată "BOHOTIN" se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V..

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a). examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b). examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros);

c).verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată "BOHOTIN"; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

### *Modificări ale specificațiilor produsului*

Orice solicitant îndreptățit poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "BOHOTIN", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.