

CAIET DE SARCINI
pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată
„COTNARI”

I. DEFINIȚIE

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

II. LEGATURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea vinurilor cu denumire de origine controlată „Cotnari” este asigurată în primul rând de clima și solul regiunii. Condițiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viței-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în zona CI.

a) Vinuri liniștite

Podgoria Cotnari, este situată la contactul Podișului Sucevei cu Câmpia Moldovei, la intersecția paralelei de 47°21’ latitudine nordică cu meridianul de 26°25’ longitudine estică. Tranziția între aceste două unități se face pe planul versantului estic al Dealului Mare-Hârlău (cuprins între șeile Ruginoasa – Tg. Frumos, la sud și Bucecea – Botoșani, la nord). Acest versant, cunoscut, pe scurt, sub numele de Coasta Cotnarilor, reprezintă unitatea teritorială pe care se dezvoltă cea mai mare parte a podgoriei. Ca așezare geografică, podgoria Cotnari se află în partea de nord-est a țării.

Depozitele geologice care alcătuiesc relieful comunei Cotnari care află pe platouri, versanți, terase și văi aparțin Sarmațianului inferior (Volhinian), Sarmațianului mediu (Basarabian), precum și Cuaternarului, fiind constituite din marne, nisipuri, argile și intercalații de gresii subțiri.

Relieful podgoriei Cotnari se prezintă etajat în trepte, fiind reprezentat de platouri structurale (Dealul Cătălina – 395 m, Dealul Stroiești – 392 m, Dealul Chetrosu – 280 m), interfluvii sculpturale (Dealul Mîndrului – 260 m, Dealul Țiglaele lui Baltă – 252 m., Dealul Măgura – 231 m.), terase (Dealul Morii, Dealul Dumbrava, Dealul Naslău, Dealul Julești, Dealul Rîtu Porcului) și lunci (Lunca Bahluiului, Lunca Cîrjoaia, Lunca Buhalnița).

Sub aspect climatic, podgoria Cotnari se află la intersecția maselor de aer est-europene specifice Câmpiei Moldovei cu cele baltice specifice Podișului Sucevei. Clima din zona comunei Cotnari se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9°C, precipitații medii anuale de 474,6 mm și vânturi dominante dinspre nord-vest, sud-est și sud.

Din punct de vedere hidrografic, podgoria Cotnari face parte din bazinul mijlociu al Bahluiului. Pe teritoriul podgoriei Cotnari se remarcă prezența cernoziomului levigat (pe platourile înalte), care se pretează în mod special la cultura viței-de-vie, fapt ce a condus la renumele istoric al Podgoriei Cotnari.

Relieful podgoriei Cotnari este reprezentat îndeosebi prin Coasta Dealului Mare-Hârlău (dintre cursurile superioare ale Bahluiului și Miletinului), separă cele două importante subunități geomorfologice ale Podișului Moldovei de Nord: Podișul Sucevei și Câmpia Moldovei.

Relieful de coastă, respectiv versantul estic al Dealului Mare Hârlău, se constituie în principalul amplasament al plantațiilor viticole din această podgorie. Coasta se desfășoară altitudinal pe un ecart de aproape 300 m între fundul depresiunilor de contact (100-200 m) și

mucea platourilor structurale (în jur de 400 m), cu o înclinare medie de 7°, dar cu variații între 1°-3° pe fâșia glacisurilor de la poale, 3°-15° pe întinsa porțiune mijlocie (cu principalele culturi viticole) și peste 15°-20° pe frunțile înalte ale platourilor structurale. Planul înclinat al coastei la care ne referim este puternic accidentat în lungul său (dintre Bahluiet și Miletin), încât valorile generalizate de mai sus rămân doar orientative. În realitate, energia mare de relief a atras un puternic atac al organismelor hidrografice, care au fragmentat-o des și adânc, complicându-i mult configurația morfologică de detaliu. Văile transversale mai importante (Bahluet, Cârjoaia, Buhalnița, Bahlui, Miletin) s-au insinuat regresiv departe spre vest, delimitând diverse compartimente în lungul coastei (Cucuteni, Cotnari, Hârlău, Frumușica), iar văile torențiale de rang inferior (Cucuteni, Băiceni, Storoști, Horodiștea, Mitoc, Graur, Zlodica, Zagavia, Deleni, Feredeni, Rădeni, Flămânzi), au sculptat în spațiul acestor compartimente tot atâtea bazine de adăpostire (ideale pentru viticultură), diversificând la maximum topografia coastei, expozițiile și declivitățile acesteia.

Aceste mezo și microreliefuli derivate ale coastei sunt supuse unor procese deluviale sau deluvio-colviale, potențiale sau active, cu intensități variate în funcție de diverși factori naturali și antropici, între care unghiul de pantă nu poate fi deloc neglijabil. Astfel, pe pantele mai slab înclinate (1°-5°), procesele erozivo-colviale sunt relativ echilibrate, mai greu sesizabile și mai ușor de combătut cu eforturi minime; pantele moderate până la accentuat înclinate (5°-15°), care dețin cel mai mare procent în perimetrul viticol de aici, prezintă, datorită preabilității gravitaționale și litologice, un grad accentuat de instabilitate prin eroziune și alunecări, ce implică o atenție deosebită în exploatarea lor. Desigur - empiric și local în trecut, științific și aproape generalizat în prezent - s-au luat măsuri de prevenire și combatere a acestor procese negative, înseși plantațiile viti-pomicole (mai ales în sistem terasat) constituind o frână în acest scop; pantele peste 15°-20°, corespondente în special frunților de „cueste“ structurale cu orientare spre N, NV, NE, între care mai impunătoare sunt Coasta Cârjoaiei (Storoști-Măgura), Coasta Cătălinei, Coasta Dealului Baltă, Coasta Zlodicăi, Coasta Buhalniței, Coasta Bahluiului (Zagavia-Polovraci), se caracterizează prin cea mai mare instabilitate morfodinamică (îndeosebi alunecări de amploare), ele fiind riscante pentru cultura viței de vie, împădurirea lor devenind cea mai sigură investiție economică și antierozională.

O notă aparte o oferă „Dealul lui Vodă“ (317 m) de la est de Scobinți, un fel de Tokaj în miniatură prin forma sa cvasiconică. El reprezintă însă, ca geneză, un martor de eroziune complet detașat de marea coastă de la vest, dar de care se atașează sub aspect structural și altitudinal. Datorită formei și izolării sale, este puternic scrijelit radiar de organisme torențiale, însoțite de alunecări, motiv pentru care este doar parțial acoperit cu plantații viticole în regim antierozional. La fel de pitorească este și culmea „Țiglaiele lui Baltă“ de la periferia estică a Cotnarilor, pe care se înșiruie trei vârfuri („țiglaie“, cu altitudini între 212 și 232 m) protejate prin lespezi de gresie sarmatică. Această culme, parțial detașată de Coasta Cotnarilor prin înșeuarea Zlodicăi și Valea Ungurilor, este asimetrică, cu versantul estic atenuat și acoperit cu vie aproape compactă, versantul vestic (frunte de cuestă) fiind puternic înclinat și acoperit cu pășuni și plantații silvice.

În această podgorie există o străveche preocupare pentru îndeletniciri viti-vinicole, datând anterior epocii geto-dacice. Primul document scris, unde se pomenește despre viile de la Hârlău și din împrejurimile sale a fost emis de domnitorul Petru Mușat, în anul 1384. Numele podgoriei Cotnari este strâns legat de cel al domnitorului Ștefan cel Mare, care și-a creat în aceste locuri un fel de reședință preferată. În spatele castelului existau pivnițe adânci și boltițe; în acea perioadă oamenii cultivau vița de vie și în scopul transportului și păstrării vinului s-au construit drumuri și poduri care să facă legătura cu pivnițele castelului; multe dintre aceste pivnițe, drumuri și poduri mai există și sunt utilizate și astăzi.

De numele acestuia sunt legate câteva toponime, cum sunt de exemplu Dealul lui Vodă, Via Domnească, precum și denumirile unor construcții din piatră ca podul, biserica și beciul lui Ștefan. Pentru ridicarea viticulturii la rangul de știință, sub domnia lui Despot Vodă (1561-1563) s-a

înființat "Schola latina" de la Cotnari. În secolul al XVII-lea, podgoria Cotnari cunoaște o dezvoltare înfloritoare, devenind cunoscută și peste hotare prin calitatea vinurilor albe produse pe aceste meleaguri. Primele comentarii despre calitatea vinurilor de Cotnari îi aparțin lui Dimitrie Cantemir în „Descriptio Moldaviae” care scria că :” și cel mai bun vin este cel făcut la Cotnari, un oraș în regiunea Hârlău “[...] îndrăznesc să gândesc că este cel mai bun dintre toate vinurile din Europa, poate chiar mai bun decât cel de Tokay”.

Din izvoarele vremii, reiese că în secolele XVIII și XIX podgoria Cotnari a continuat să-și păstreze celebritatea câștigată în decursul istoriei. La expozițiile și concursurile internaționale de la Viena (1873), Budapesta (1884), Paris (1889), vinurile de Cotnari au dobândit numeroase diplome, medalii și alte distincții. Calitatea vinurilor de Cotnari este dată de soiurile utilizate în producerea acestora; patru dintre acestea sunt prezente în plantații cu mult înainte de invazia filoxerei. Podgoria Cotnari este singura din țară în care se produce de mult timp același sortiment tradițional alcătuit din cele patru soiuri: Grasă de Cotnari, Fetească albă, Tămâioasă românească și Frâncușă. După invazia filoxerei, în anul 1884, când podgoria a trecut prin momente dificile, tipicitatea de Cotnari nu a fost zdruncinată, grație faptului că podgoria a fost refăcută, în principal, numai cu soiurile autohtone din vechiul sortiment.

Vinurile obținute în această podgorie sunt foarte diferite între ele sub raportul particularităților de soi, influențate fiind de particularitățile plaiului viticol în care au fost produse.

Se obțin de obicei vinuri corpolente, de multe ori cu rest de zahăr, iar în toamnele lungi și uscate, sub acțiunea mușegaiului nobil, se pot obține marile vinuri care au adus faima acestei podgorii, și anume cele dulci naturale culese la înobilarea boabelor.

Sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12% vol.alc., însoțite fiind și de zahăr rezidual.

b) Vinuri spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, petiante

Sub aspectul factorilor pedoclimatici, imaginea litologică a regiunii Cotnari este completată cu formațiuni litologice continentale, provenite prin dezagregarea și alterarea rocilor marine sarmațiene, urmate de amestecul lor fie prin transport lateral gravitațional și sedimentate temporar pe pante sub forma depozitelor deluviale sau la poalele pantelor sub forma depozitelor coluviale, fie prin transport fluviatil longitudinal și sedimentate sub forma depozitelor aluviale ale teraselor și luncilor (în lungul bazinelor superioare ale Bahluietului, Bahluiului, Miletinului și afluenților mai importanți ale acestora). Majoritatea acestor depozite de remaniere deluvială, coluvială și aluvială sunt discontinui în spațiu și aproape toate sunt de vârstă cuaternară (mai veche sau mai nouă). Majoritatea plantațiilor viticole de aici sunt amplasate pe depozite cuaternare, îndeosebi pe cele deluvio-coluviale ale Coastei Cotnarilor și mai puțin sau deloc pe cele aluviale ale luncilor (din cauza restricțiilor climatice). Rocile sarmațiene, în situ sau slab solificate, constituie suport viticol direct doar pe areale mici (Cotea și colab., 2006).

Pe coastele dealurilor se găsesc frecvent depozite deluviale și coluviale, rezultate prin rostogolirile de pe versanți și spălăturile produse de șiroiri. La extremitatea estică a podgoriei apar și depozite salifere pe care s-au format soluri salinizate și alcalizate. Pe aceste materiale parentale s-au format soluri în general potrivite culturii viței de vie (Cotea și colab., 2006).

Climatul podgoriei a fost împărțit în funcție de altitudine, grad de insolație a versanților și orografie în 6 tipuri de microclimate dintre care microclimatul versanților bine însoriți, reprezintă peste 45 % din suprafața podgoriei, cuprinde versanții cu expoziție sudică, sud-estică și vestică, bine adăpostiți de vânturile reci din nord și nord-est, cu pante de 5-20°. În această zonă se înregistrează temperaturile cele mai ridicate din podgorie, fiind cea mai favorabilă culturii viței de vie.

În zona de nord a podgoriei Cotnari unde se simte influența subunității climatice de dealuri înalte și împădurite din partea de vest a regiunii plantațiile viticole sunt restrânse numai în jurul centrului Deleni-Hârlău.

Datorită microclimatelor amintite, s-a propus o microzonare a arealului (Dincă și Țârdea, 1983), astfel:

- zona de nord a podgoriei Cotnari, care se întinde de la Rădeni până la Pârcovaci. Aici se simte influența subunității climatice de dealuri înalte și împădurite din partea de vest a regiunii, ca urmare, plantațiile viticole sunt restrânse numai în jurul centrului Deleni-Hârlău.

- zona de mijloc a podgoriei Cotnari, cu condiții favorabile pentru vița de vie, care se întinde de la Hîrlău până la Buhalnița, unde podgoria Cotnari s-a extins prin înființarea de noi plantații în zona Hârlăului (Dealul Viilor), Scobinți și Dealul lui Vodă.

- zona de sud a podgoriei Cotnari, care întrunește condițiile cele mai favorabile pentru cultura viței de vie. Ea se întinde de la dealul Cătălina până la intrarea în zona de șes Balș-Cucuteni. Este zona care cuprinde plaiurile cele mai importante ale podgoriei unde se obțin vinurile cele mai bune: Paraclis, Ceplenița, Cîrjoaia, Naslău, Julești, Hodora, Măgura, Băicen.

Climatul temperat-continental de adăpostire, generat de prezența Coastei Dealul Mare-Hârlău cu caracteristici de tranziție între climatul pronunțat continental est – european din Câmpia Moldovei și climatul central- european moderat al Podișului Sucevei. Iernile dulci, primăverile scurte și călduroase, verile calde, toamnele lungi, uscate și puternic însorite. În majoritatea verilor se instalează seceta atmosferică ce stânjenește procesele fiziologice ale viței de vie. Seceta pedologică nu este un fenomen caracteristic pentru podgoria Cotnari, unde se îmbină într-un echilibru aproape perfect, plantațiile de viță de vie, precipitațiile, insolația și evapotranspirația apei din sol, fapt ce asigură maturarea strugurilor cu dezvoltarea putregaiului nobil/botritizare.

Topoclimatul local manifestat prin existența unei zone de protecție oferită de Coasta Dealu Mare-Hârlău e un factor foarte important care favorizează fenomenul de föehnizare. Factorul determinant îl constituie fenomenul local de föehnizare a maselor de aer sosite din partea de nord - vest și care pătrund în zonă doar ca vânturi uscate și cald. Efectele acestora sunt dintre cele mai favorabile pentru cultura viței de vie.

În cadrul arealului Cotnari pot fi cultivate soiurile cu perioadă mijlocie de vegetație, rezistente la ger, moderat rezistente la secetă, cu cerințe heliotermice ridicate. Nu pot fi cultivate soiurile cu bobul mare, în anumiți ani putând fi afectat procesul de legare a boabelor, însă valorile medii ale lunii septembrie, indică faptul că nopțile sunt calde, fapt ce permite acumularea lentă a aromelor caracteristice soiurilor, aceasta permițând obținerea unor vinuri cu buchet bogat, cu notă caracteristică toate apreciate de consumatori.

Vinul spumant de calitate cu DOC Cotnari se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, ceva fân și ușoare note de autoliză. Este un vin echilibrat cu o aciditate foarte bine integrată și ca urmare a faptului ca vinurile materie primă sunt obținute la limita nordică de cultură a viței de vie în Moldova (între 47017' și 47035' latitudine nordică și 2605' longitudine estică).

Complexul aromatic este surprinzător, în special în zona olfactivă, completat fiind de gustul particular de miez de nucă verde, pară busuioacă, miere de albine și stafide, amintind de strugurii botritizați în lungile toamne secetoase specifice podgoriei Cotnari.

Efervescența vinurilor spumante cu DOC Cotnari este remarcată ca fiind intensă la început, pe parcurs perlarea se exprimă mai lejer, fiind totuși suficient de îndelungată și fină, etalând astfel noblețea și subtilitatea vinurilor de Cotnari .

Sub categoria vinurilor petiante sunt valorificate cu succes soiuri din arealul Cotnari precum Fetească albă, Tămâioasă românească, Frâncușă dar și Chardonnay sau Sauvignon, care datorită climatului temperat-continental de adăpostire, cu toamne lungi și puternic însorite, păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă, vioaie.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. “COTNARI”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată COTNARI cuprinde următoarele localități situate în județele Iași și Botoșani:

- Județul Iași
 - Com. Cotnari - satele: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;
 - Com. Ceplenița - satele: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;
 - Com. Scobinți – satele: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;
 - Orașul Hârlău - orașul Hârlău
 - Com. Deleni – satele: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;
 - Com. Cucuteni – satele: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;
 - Com. Todirești – satele: Todirești, Băiceni;
 - Com. Balș – satele: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.
- Județul Botoșani
 - Com. Frumușica – satele: Frumușica, Rădeni.

2. Denumirea de origine controlată Cotnari poate fi completată în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țigłai, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor D.O.C. „COTNARI” sunt următoarele:

- **Soiuri albe:** Grasă de Cotnari, Frâncușă, Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Traminer roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.
- **Soiuri roșii/roze:** Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin.
- **Soiuri** pentru vinuri spumante de calitate de tip aromat: Tămâioasă românească și Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producția de struguri, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

- pentru **D.O.C.-C.M.D.**
 - maxim 11.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, , Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, ;
 - maxim 12.500 kg/ha: Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;
 - maxim 13.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră;
 - maxim 14.000 kg/ha: Frâncușă.
- pentru **D.O.C.-C.T.**
 - maxim 10.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz;
 - maxim 11.000 kg/ha: Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;
- pentru **D.O.C.-C.I.B.**
 - maxim 9.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri materie primă pentru vinul spumant de calitate trebuie să fie:

- max. 11.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz.
- max. 12.500 kg/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
- max. 13.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră.
- max. 14.000 kg/ha: Frâncușă.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Randamentul în vin, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale, este :

- pentru **D.O.C.-C.M.D.**
- maxim 82,5 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz.
- maxim 94 hl vin/ha: Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
- maxim 97,5 hl vin/ha Fetească alba, Fetească neagră.
- maxim 105 hl vin/ha Frâncușă.
- pentru **D.O.C.-C.T.**
- maxim 75 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz.
- maxim 82,5 hl vin/ha: Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră.
- pentru **D.O.C.-C.I.B.**
- maxim 67,5 hl vin/ha: Tămâioasă românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
-

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Struguri destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "Cotnari" trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdorbite.

Este necesar să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație .

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de :

- minim 187 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.M.D.
- minim 210 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională C.T.
- minim 240 g/l , dacă vinul va purta mențiunea tradițională 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.

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 plantatiei: minim 3330 butuci/ha (sau minim 75% din plante viabile din densitatea proiectată).

- irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 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.

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 mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE

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

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Practicile și tratamentele oenologice pentru categoriile obținute în această denumire de origine se efectuează conform legislației în vigoare.

Vinul produs în denumirea de origine controlată "COTNARI" are o tărie alcoolică naturală și dobândită de min. 11% vol. și o tăria alcoolică totală de max. 15 % vol. .

Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine controlată se realizează numai cu:

- must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din aceeași denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat. Producția vinului materie primă pentru spumant trebuie să se realizeze în interiorul arealului delimitat pentru D.O.C. Cotnari. Vinul spumant de calitate cu D.O.C. Cotnari trebuie să fie obținut prin fermentarea naturală în autoclavă sau în sticlă, în funcție de metoda de producere aleasă, folosind vinuri de baza din struguri din soiurile menționate în caietul de sarcini.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu D.O.C. Cotnari, practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare pentru această categorie.

Sunt admise:

- îmbogățirea în zaharuri a mustului, cu respectarea reglementărilor în vigoare;
- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kiselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR CU D.O.C. COTNARI

Etapele tehnologice pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. "COTNARI" sunt următoarele:

- 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 la centrul de vinificație trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac;

- Recepția strugurilor (cantitativă și calitativă);

- Zdobire/desciorchinare, răcire mustuală cu transport concomitent în presa pneumatică;

- Macerare în vederea extragerii precursorilor aromați (în cazul soiurilor aromate);

- Presare struguri. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. "COTNARI";

- Limpezirea mustului;

- Fermentația alcoolică se va realiza prin controlul permanent al temperaturii;
 - Separarea vinului de pe drojdie;
 - Stabilizarea și limpezirea;
 - Cupajare (daca este cazul). În denumirea de origine "COTNARI" se obține sortimentul tradițional, care este vin obținut numai prin cupajarea soiurilor: Grasă de Cotnari, Fetească albă, Tămâioasă românească și Frâncușă. Îmbuteliere, în condiții sterile, la rece.
 - Maturare și învechire (Vinotecă).
- Vinul roze poate fi obținut exclusiv din soiuri roșii sau roze, prin macerare.
Este interzisă utilizarea preselor continui cu șnec elicoidal și a cisternelor din ciment.

Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate

Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante de calitate:

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H₂SO₄.

În acest caz, valorile indicelui gluco-acidimetric, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H₂SO₄) sunt cuprinse între 15 și 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum și o mai bună garanție pentru limpiditatea și stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza în lădițe de recoltare 10-15 kg sau lăzi de material plastic de maxim 40 kg, astfel încât să fie asigurată integritatea boabelor. De la distanțe mai mari transportul strugurilor se poate face și în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depășească 50 de cm, concomitent cu protecția antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire și o analiză calitativă prin determinarea concentrației de zaharuri și aprecierea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuți în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Obținerea mustului ravac din struguri selecționați și sulfatarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însămânțat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20°C.

Pritocolul vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 °C, - 4 °C și menținerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilității tartice.

Filtrarea grosieră și sterilă a vinului în scopul asigurării stabilității tartice, proteice și microbiologice.

În vederea producerii vinului spumant de calitate, vinurile materie primă trebuie să aibă următoarele caracteristici:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate: min. 10,0 % vol. alc.;
- aciditate totală (acid tartric): min. 3,5 g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducător: min. 15,0 g/l;
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză: în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: max. 100 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 35 mg/l.

Tehnologia de producere a vinurilor spumante de calitate

Mențiunea „*fermentat în sticlă*” poate fi utilizată numai cu condiția ca:

- (a) produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice într-o sticlă;
- (b) procesul de producție, inclusiv învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii procesului de fermentație menit să transforme producția în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de nouă luni;
- (c) procesul de fermentație menit să transforme producția în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie să fi fost de cel puțin 90 de zile și
- (d) produsul să fi fost separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare.

Mențiunile „*fermentat în sticlă prin metoda tradițională*”, „*metoda tradițională*”, „*metoda clasică*” sau „*metoda tradițională clasică*” pot fi utilizate numai cu condiția ca produsul:

- (a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- (b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;
- (c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Tirajul vinului - cuprinde următoarele etape:

Preparare fermenți.

Preparare licoare tiraj cu lăsarea în repaus 14 zile și omogenizare periodică a acestuia în scopul invertirii zaharozei.

Filtrarea licorii de tiraj.

Prepararea maielei de levuri și controlul periodic al viabilității și purității levurilor.

Stabilirea dozelor optime de substanțe de limpezire, pe baza microprobelor de laborator

Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maielei de levuri și a substanțelor de limpezire într-o cisternă.

Pregătirea sticlelor pentru tiraj.

Îmbutelierea - umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz

Dopuirea și capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană.

Controlul final al buteliilor.

Fermentarea alcoolică a vinului tirajat.

Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12°C, pe o perioadă de 30-38 zile.

Restivuirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

Ridicarea la pupitre - operația constă în scoaterea sticlelor din stive și așezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

Remuajul - constă în așezarea sticlelor pe pupitru și rotirea sticlelor manual, în 2 direcții, într-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioară a vinului spumant.

Degorjarea - constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.

Controlul stării de limpiditate a vinului spumant după degorjare. În această fază se face diferențiere între sortimente, prin adaugare de licoare de expediție și se obțin următoarele categorii, în funcție de conținutul în zaharuri a acestuia:

- dulce, completare cu mai mult zahăr
- demidulce, numai cu licoare
- sec, completare din altă sticlă

Dopuirea și finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleț)

Etichetare butelii - se aplică etichetele pe butelii și se face controlul final al aspectului buteliilor

Ambalare produs finit - buteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.

Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat

Tehnologia de elaborare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Cotnari se realizează în spațiul rezervat acestei destinații.

Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor

Fabricarea musturilor se face pe soi separat. Strugurii sunt desciorcinați și zdrobiți, iar mustuiala se introduce în presă, unde se realizează macerația prefermentativă. Durata macerării variază în funcție de soi, de la câteva ore până la maxim 2 zile.

Presarea se face într-un regim lejer, iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevazute cu sistem de răcire. Atunci când este cazul se corectează compoziția mustului, respectându-se legislația în vigoare. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

În vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice.

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea mediului ambiant și în a doua, fermentarea se face sub presiune.

Se aduce mustul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce mustul la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojii selecționate. Fermentația se realizează în sistem deschis, la temperatura de 18-20 °C până la realizarea tăriei alcoolice mai mică cu 1.4% decât tăria alcoolică dobândită a vinului. Se închide tancul de fermentare și se continuă procesul de fermentare la temperatura de 18-20°C până la realizarea presiunii de 6 bari. Fermentația se stopează prin răcire la -2°C . Condiționarea vinului spumant de calitate de tip aromat se face în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată nu poate fi mai mică de 1 lună.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. COTNARI LA PUNEREA LOR IN CONSUM

a). Caracteristicile analitice:

1. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională C.M.D. :

ALBE/ROZE:

- tărie alcoolică dobândită minim 11 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, În funcție de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă : maxim 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic;
- extract sec nereducător: minim 20 g/l
- dioxid de sulf total : maxim 200 mg/l, pentru vinurile seci
- dioxid de sulf total : maxim 250 mg/l, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

ROȘII

- tărie alcoolică dobândită minim 12 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic;
- extract sec nereducător : minim 21 g/l
- dioxid de sulf total : maxim 150 mg/l pentru vinurile seci

- dioxid de sulf total : maxim 200 mg/l, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

2. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională **C.T.** :

ALBE/ROZE :

- tărie alcoolică dobândită minim 12.% vol.
- zaharuri totale, glucoza+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic;
- extract sec nereducător : minim 21 g/l
- dioxid de sulf total : maxim 250 mg/l pentru vinurile seci
- dioxid de sulf total : maxim 300 mg/l, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

ROȘII

- tărie alcoolică dobândită de minim 12,5 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic ;
- extract sec nereducător : minimum 23 g/l
- dioxid de sulf total : maxim 150 mg/l pentru vinurile seci
- dioxid de sulf total : maxim 200 mg/l, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

3. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională **C.I.B.** :

ALBE/ROZE :

- tărie alcoolică dobândită de minim 12 % vol.
- zaharuri totale glucoză+fructoză, g/l, în funcție de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic
- extract sec nereducător : minim 22 g/l
- dioxid de sulf total : maxim 200 mg/l pentru vinurile seci
- dioxid de sulf total : maxim 350 mg/l pentru vinurile din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice.

Caracteristicile analitice pentru vin spumant de calitate:

Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată:

- tărie alcoolică totală, minim: 11,0 %vol. alc.;
- aciditate totală exprimată în acid tartric, minim: 3,5 g/l;
- aciditate volatilă (exprimată în acid acetic) : în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducător: min.15,0 g/l;
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zahăr, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: max. 185 mg/l;
- suprapresiune la temperatura de 20°C: min. 3.5 bari.

Caracteristici analitice pentru vin spumant de calitate de tip aromat:

- tărie alcoolică dobândită, minim 6 %vol. alc.;
- tărie alcoolică totală, minim 10 %vol. alc. ;
- aciditate totală exprimată în acid tartric, minim: 3,5 g/l;
- aciditate volatilă (exprimată în acid acetic) : în conformitate cu legislația în vigoare;
- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și minim 50g/l pentru dulce;

- dioxid de sulf total: max. 235 mg/l;
- suprapresiune la temperatura de 20°C: minim 3 bari.

Caracteristici analitice pentru vin petiant:

- tărie alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție min. 9,0 % vol.;
- aciditate totală exprimată în acid tartric, min: 5 g/l;
- aciditate volatilă (exprimată în acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducător: min. 15 g/l;
- zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: max 185 mg/l;
- suprapresiune la temperatura de 20°C: min.1,5 bari și max 2,5 bari.

b). Caracteristicile organoleptice :

- *Grasă de Cotnari*

Aspect: limpede, onctuos;

Culoare: de la galben verzui când este tânăr, până la galben pai cu aspect de miere de albine și nuanțe de chihlimbar când este vechi;

Miros: stafide, caise, fagure de miere de albine, miez de nucă și migdale amare;

Gust: dulce, plăcut.

- *Frâncușă*

Aspect : limpede strălucitor ;

Culoare : galben verzui ;

Miros : strugure bine copt cu puternice nuanțe florale ;

Gust : acid, plin de prospețime și fructuozitate

-*Tămâioasă Românească*

Aspect : limpede și strălucitor, extractiv ;

Culoare : galben strălucitor sau ca aurul patinat la vinul vechi

Miros : busuioc, fân de curând cosit sau chiar pere busuioace ;

Gust : dulce (aduce a dulceață de petale detrandafir).

-- *Fetească albă*

Aspect: limpede, plăcut

Culoare: galben-verzui până la galben auriu;

Miros: strugure bine copt, viță de vie înflorită;

Gust: elegant și plin de rafinament, cu excelență echilibrare a zaharurilor, alcoolului și acidității.

- *Chardonnay*

Aspect: limpede și strălucitor

Culoare: de la galben verzui până la galben pai

Miros: fân, floare de salcâm și unt proaspăt

Gust: savuros și persistent, amintind de coajă de pâine

- *Sauvignon*

Aspect: limpede

Culoare: galben verzui până la galben canar

Miros: ardei gras proaspăt tăiat, floare de soc și fructul pasiunii

Gust: complet, fin, amintind de fructe exotice

- *Pinot gris*

Aspect: limpede;

Culoare: galben pai până la galben auriu;

Miros: ușor fumeu, aduce a miere;

Gust: plăcut, de la sec la dulce, susținut de aciditate fiind, poate aduce aminte de citrice.

- *Traminer roz*

Aspect: limpede,;
Culoare: galben verzui până la galben pai;
Miros: petale de trandafir și flori de tei
Gust: plăcut, catifelat, poate aminti de vanilie sau migdale

- Muscat Ottonel

Aspect: limpede;
Culoare: de la galben verzui la galben auriu;
Miros: strugure bine copt sau de flori de citrice;
Gust:atrăgător, plăcut, cu nuanțe de salvie.

- Busuioacă de Bohotin

Aspect: limpede, chihlimbariu ;
Culoare: de la roz până la culoarea cojii de ceapă uscată ;
Miros: amestec de busuioc și trandafir.
Gust: dulce, plăcut.

- Fetească neagră

Aspect: limpede strălucitor;
Culoare: roșu rubiniu când este tânăr, roșu cărămiziu odată cu înaintarea în vârstă;
Miros: fructe roșii uscate, în special prune și cireșe negre;
Gust: plăcut, catifelat, fructuos.

Caracteristicile organoleptice pentru vin spumant de calitate:

Vinurile materie primă:

- pentru spumantul alb, culoare verzui-gălbui până la galben-pai și pentru spumantul roze diferite nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intense.
- miros: proaspăt, fin, fructat, specific soiului;
- gust: acid, fructuos.

Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată, se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe florale.

- aspect/culoare: verzui-gălbui până la galben-pai, strălucitor, cu spumă persistentă pentru spumantul alb și pentru spumant roze diferite nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intense;
- miros: proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine;
- gust: acid, fin, elegant, floral, caracter gusto-olfactiv de autolizat.

Caracteristicile organoleptice pentru vin spumant de calitate de tip aromat:

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de Tămâioasă Românească se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aromă de Tămâioasă este fină, intensă și amplă, cu un amalgam de nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu, vinul este armonios și persistent.

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de Busuioacă de Bohotin se prezintă ca un vin spumant eclatant, de culoare roze cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aromă specifică este fină, intensă și amplă, cu note de citrice, busuioc și petale de trandafiri, iar în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre aciditate și continutul în zaharuri. Concluzia generală este că vinul este echilibrat în arome, gust și persistență.

Caracteristicile organoleptice pentru vin spumant de calitate de tip petiant:

- aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescentă fină, galben-verzui, roze.
- aspect olfactiv: proaspăt, caracteristic soiului de proveniență;
- aspect gustativ: acid, efervescent fin, floral, fructat, după tipicitatea vinului .

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată "COTNARI" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă și bag in box.

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

Închiderea vinurilor spumante de calitate și a spumantelor de calitate de tip aromat se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

Vinurile petiante se vor comercializa către consumator doar îmbuteliate conform prevederilor din legislație pentru această categorie.

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

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului spumant de calitate de tip aromat la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor și a coșulețelor.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei, a capsulei și a fluturașului.

Pentru toate loturile îmbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

- informațiile din registrele de manipulare;
- analiza vinurilor spumante aromate de calitate de tip aromat înainte de îmbuteliere;
- buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni;

Îmbutelierea se face conform legislației în vigoare pentru această categorie.

Dispoziții privind stocarea

Stocarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată îmbuteliate se face în spații special organizate.

Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piața pentru a fi puse în consum

Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recoltă.

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

a) denumirea la vânzare : *vin cu denumire de origine controlată*, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D., C.T., C.I.B., *vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată* și *vin spumant de calitate cu denumire de origine controlată*;

b) denumirea de origine controlată "COTNARI"

c) denumirea soiului în cazul în care este obținut dintr-un singur soi ;

d) tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente în volume ;

e) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;

f) "produs în România"

g) volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;

h) numele și adresa îmbuteliatorului/producătorului înscris cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă;

i) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.

j) mențiunea "conține sulfiți";

k) pentru vinul spumant de calitate cu denumire de origine controlată Cotnari este obligatorie indicarea în etichetare a conținutului de zahăr după cum urmează:

- brut nature : < 3 g/l zahar;

- extra brut: 0-6 g/l zahar;

- brut: < 15 g/l zahar;

- extra dry: 12-20 g/l zahar;

- sec: 17-35 g/l zahar;

- demi sec: 33-50 g/l zahar;

- l) pentru vinul spumant de calitate de tip aromat este obligatorie indicarea în etichetare a numelui soiului din care este obținut.
- m). anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul indicat.
- n) pentru vinul petiant :, indicarea brut natur, extra brut, brut, extra sec, sec, demisec, dulce.

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată “COTNARI” pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

a) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;

b) denumirea unui plai viticol, cu condiția ca strugurii să provină 100% din arealul delimitat al plaiului respectiv;

c) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

d) 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.

e) 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

Categoriile de calitate: C.M.D. – cules la maturitatea deplină , C.T. – cules târziu și C.I.B. – cules la înobilarea boabelor, în funcție de soiurile din care provin, de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor și de însușirile lor organoleptice, constituie mențiuni tradiționale și pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu denumire de origine controlată “Cotnari”, după cum urmează:

- D.O.C. – C.I.B.: Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;

- D.O.C. – C.T.: Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz, Sortiment tradițional;

- D.O.C. – C.M.D.: Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă, Sortiment alb.

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “COTNARI” 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**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată “COTNARI”, care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Vin tânăr**.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ "COTNARI"

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

1. Declasarea vinurilor se stabilește de O.N.V.P.V. în cazul în care:
 - 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. declasarea unui vin cu D.O.C.. Dacă în procesul de certificare vinul clasat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la alta categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „Cotnari” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial .
Adresa Inspectoratului Teritorial: Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992,0040 752 100 992, Email: iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri DOC, eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată Cotnari și declasarea acestora 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 și care să conțină cel puțin următorii parametri:
 - tăria alcoolică totală și dobândită, exprimate în % vol.;
 - zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
 - aciditate totală, exprimată în g/l acid tartric;
 - aciditate volatilă, exprimată în g/l acid acetic;
 - dioxid de sulf total, exprimat în mg/l.
- b) examinarea organoleptică, ce constă în verificarea caracteristicilor senzoriale (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 "COTNARI"; 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, autoritatea de control (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, respectiv O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștința operatorilor.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „COTNARI”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.