

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICATII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)

[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină):

Limba în care a fost efectuată modificarea: română

Numărul dosarului

[se completează de către Comisie]

Solicitantul:

Asociația de Producători „ Domeniile Cotnari”

Adresa completa: loc. Cotnari, com. Cotnari, Strada Castel Nr.1, cod 707120, Telefon: +40232 730393; Fax:+40232 730205; email: office@cotnari.ro

Intermediarul:

— Statul (statele) membru (membre) (*): România

Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara) :

Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2 , București, România

Telefon, fax, e-mail: 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro, www.onvpv.ro.

Numele:

Denumirea de origine controlată – COTNARI

Rubrica din caietul de sarcini afectata de modificare:

Descrierea produsului :

În conformitate cu Anexa VII, partea II din Regulamentul (CE) nr. 1.308/2013, care definește categoria de produse vitivinicole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine controlată, se solicită utilizarea DOC Cotnari și pentru categoria vin petiant, care se poate obține în arealul delimitat, astfel cum este definit acest tip de vin în anexa la regulament.

Astfel, DOC Cotnari poate fi utilizată pentru categoriile: vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant, toate categoriile fiind produse în arealul delimitat pentru această denumire de origine, în condițiile legislației în vigoare pentru aceste categorii provenite din aria Cotnari.

Practicile oenologice admise:

Pentru categoria vin petiant practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Altele:

Tehnologia de obtinere a vinurilor petiante

Vinurile petiante care pot utiliza denumirea de origine controlată DOC Cotnari se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea numelui denumirii de origine, aria de producție fiind aria delimitată Cotnari, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.



Vinurile petiante cu DOC Cotnari se obtin prin fermentarea naturala in autoclave sau in sticla, iar vinurile de baza sunt obtinute din soiurile de struguri mentionate in caietul de sarcini, respectiv:

- soiuri albe: Grasa de Cotnari, Francusa, Feteasca Alba, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Traminer roz, Tamaioasa romaneasca, Muscat Ottonel.

- soiuri rosii/roze: Feteasca Neagra, Busuioaca de Bohotin

Caracteristicile analitice si organoleptice ale vinurilor petiante la punerea lor in consum

- taria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 9,0% vol.;
- aciditate totală (acid tartric); minim 5g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic): in conformitate cu legislatia in vigoare;
- extract sec nereductor: minim 15 g/l;
- zaharuri exprimate ca glucoza+fructoza, in conformitate cu legislatia in vigoare;
- dioxid de sulf total: maxim 185mg/l;
- suprapresiune, la temperatura de 20°C: minim 1,5 bari si maxim 2,5 bari

Vinurile petiante prezinta:

- Aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescentă fină, galben-verzui, roze.
- Aspect olfactiv: proaspăt, caracteristic soiului/strugurilor din care provine vinul.
- Aspect gustativ: acid, efervescent, floral sau fructat, după tipicitatea soiului.

Condițiile de comercializare:

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlata „Cotnari” se face, in mod obligatoriu, in butelii de sticla si bag-in-box
 2. Imbutelierea vinurilor spumante de calitate de tip aromat se realizeaza conform legislatiei in vigoare pentru aceasta categorie.
 3. Vinurile petiante cu denumire de origine controlata „Cotnari” se vor comercializa spre consumator doar imbuteliate conform legislatiei in vigoare pentru aceasta categorie.
- Este obligatorie indicarea în etichetare a conținutului de zahăr după cum urmează: brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec, demisec, dulce.

Modificari:

Modificari aduse caietului de sarcini al produsului care determina modificarea documentului unic*)

Modificare majora (*)

Explicarea modificării:

Consumul de vinuri petiante prezinta in ultimii ani o crestere exploziva, la nivel mondial. Acest aspect arata un interes din ce in ce mai mare al consumatorilor asupra vinurilor efervescente in toate formele de producere.

Ca urmare, are loc o restructurare si reorientare a productiei de vinuri efervescente, si producatori de vin din toate tarile viticole importante au inceput sa se indrepte spre producerea de astfel de vinuri.

In conditiile nou create prin miscarile de piata, pentru a veni in intampinarea cerintelor consumatorilor cu produse de calitate, prin dezvoltarea tehnologiilor disponibile si prin valorificarea potentialului unor soiuri dedicate, este necesara obtinerea vinurilor petiante in arealul delimitat geografic pentru denumirea de origine Cotnari, cu respectarea prevederilor legislatiei.

Includerea acestei noi categorii de produse se datoreaza faptului ca aceste produse conserva acele caracteristici calitative specifice ariei de productie Cotnari, soiurile permise in acest areal avand un bun potential pentru aceasta directie de valorificare.

Modificarea solicitata ofera posibilitatea extinderii la comercializare a gamei de produse care utilizeaza DOC Cotnari, situatie de natura sa conduca la o consolidare a protectiei acordate denumirii sub aceasta categorie de vin petiant fiind mentinute caracteristicile distinctive specifice ariei protejate, datorate in mare parte conditiilor pedoclimatice dar si soiurilor de vita cultivate in aceasta arie.



Noua categorie de produs solicitata raspunde cererii consumatorilor de diversificare a gamei de produse, calitatea strugurilor si maturarea optima fiind cele necesare pentru asigurarea trasaturilor tipice ariei Cotnari precum: efervescenta fina, clara si moderata, echilibru alcool-aciditate, caracter gustativ fructat, floral, echilibru al aromelor.

Se identifica o tendinta a consumatorilor vinurilor cu denumire de originel controlata „Cotnari” pentru diversificarea capacitatilor comercializate, astfel este necesar ca imbutelierea categoriilor permise (vin, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant) sa se realizeze conform legislatiei in vigoare pentru acestea.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului **ASOCIATIA DE PRODUCATORI „DOMENIILE COTNARI”**

Persoana de contact IOAN MATEI

Semnătura

