



ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE

a caietului de sarcini privind o denumire de origine sau o indicație geografică

Data primirii.....

Numărul de pagini.....

Solicitantul:

SC Agroindustrială Bucium SA, Iași

Persoana de contact: Ilie Ciomaga

Adresa completă: str Fundac plopii fără soț nr 18-22, Iași

Telefon/fax: 0232 230999; 0232 231517; email: office@buciumiasi.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 Ianului 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@onvppv.ro

Denumirea protejată supusă modificării:

- Denumirea de origine protejată – **BOHOTIN**

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

- *Descrierea produsului (*)*

Se solicită modificarea caietului de sarcini al vinului prin introducerea unor noi categorii de vinuri astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, respectiv vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant care să utilizeze numele denumirii de origine protejate Bohotin, vinuri obținute din strugurii recoltați în arealul delimitat al denumirii protejate.

Se modifică cap. I din caietul de sarcini.

- *Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*)*

Se solicită introducerea a două noi soiuri de vinificație principale care să fie autorizate în producția categoriei vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumirea de origine Bohotin, respectiv Tămâioasă românească, Busuioaca de Bohotin, Muscat Ottonel și Traminer roz din care să poată fi obținut acest tip de vin aromat.

Se modifică cap. III din caietul de sarcini.

- *Productivitatea la hectar (*)*

Se modifică caietul de sarcini prin completarea cu productivitățile viticole și vinicole specifice obținerii vinurilor spumante de calitate de tip aromat obținute din soiurile de vinificație principale autorizate pentru acest tip de vin, astfel:

Tămâioasă românească - maxim 12.500 kg/ha, maxim 92,5 hl/ha.

Traminer roz - maxim 11.500 kg/ha, maxim 86 hl/ha.

Busuioacă de Bohotin - maxim 12.500. kg/ha, maxim 92,5. hl/ha.

Muscat Ottonel - maxim 11.000. kg/ha, maxim 81,4 hl/ha.

Se modifică cap. IV și cap. V din caietul de sarcini.

- *Legătura cu aria geografică (*)*

Se solicită modificarea caietului de sarcini prin completarea acestuia cu detaliile legăturii cu aria geografică pentru noile categorii de vinuri introduse (vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant) fiind necesară această detaliere după cum prevede legislația, pentru a indica în ce măsură caracteristicile acestor noi categorii de vinuri se datorează specificității ariei geografice cu factorii ei caracteristici de climă, sol și cu factorii umani care sunt implicați în producerea acestor categorii, cu particularitățile producerii acestor vinuri.

Se modifică cap. II al caietului de sarcini.

Vinuri 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 in baze si elemente nutritive, climatul de tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și radiație solară în medie de 120 Kcal/cmp/an, cu precipitații în medie de 524 mm, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compușii aromați, completate de o perlare fină.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

Climatul temperat continental cu ierni blânde, veri calduroase, toamne lungi, favorizează acumularea de cantități mari de zaharuri, arome în special fructate tipice zonei (la Busuioacă de Bohotin – căpșuni, grapefruit, la Muscat Ottonel - caise coapte, iar la Tămâioasă Românească - soc și busuioc).

Vinuri petiante

Cernoziomurile levigate și cenușii, climatul temperat continental, favorizează echilibrul între aciditate, zaharuri și compușii aromați.

- *Altele (*)*

A. Caietul de sarcini se completează cu condițiile care se referă la tehnologiile specifice (practicile) de producere ale vinurilor spumante de calitate, ale vinurilor spumante de calitate și ale vinurilor petiante, ca o consecință a introducerii acestor noi categorii de vinuri din care se obțin vinurile cu denumirea de origine protejată Bohotin. Se modifică cap. IX din caietul de sarcini.

Vinuri spumante de calitate

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

Tehnologia se folosește pentru producerea vinurilor spumante 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 se elaborează astfel încât acestea să prezinte parametrii care să permită utilizarea denumirii de origine, aplicându-se practicile permise pentru această categorie.

B. Întrucât au fost introduse noi categorii de vinuri în producție – vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant, se completează caietul de sarcini și cu caracteristicile analitice și organoleptice ale acestor categorii pentru ca acestea să fie caracterizate de acești parametri specifici fiecărei categorii, să fie prezentate însușirile legate de aspect, miros, gust.

Se modifică cap. X al caietului de sarcini.

Vinuri spumante de calitate

- tăria alcoolică dobândită, inclusiv cea rezultată prin adaosul de licoare de expediție: minim 10,5% 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.

Organoleptic, vinurile spumante de calitate se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină și persistentă.

- Aspect: limpede, fără particule în suspensie;
- Culoare: alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de rubiniu la vinurile rose sau roșii;
- Miros: plăcut, proaspăt, caracteristic produsului, fără defecte sau mirosuri străine;
- Gust: plăcut, fructat (caise, capsuni grapefruit), fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică
- Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

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.

Organoleptic, vinurile spumante de calitate de tip aromat au: culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau de culoare roz cu nuanțe vioalacee (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 și este fină, intensă și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioac și petale de trandafiri. Spumantul este foarte agreabil, datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu gust plăcut și persistență bună.

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

Organoleptic, vinurile petiante prezintă următoarele caracteristici:

- Aspect: limpede, fără particule în suspensie;
- Culoare: alb-verzui sau galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de rubiniu la vinurile rose sau roșii;
- Miros: plăcut, proaspăt, caracteristic soiului/strugurilor din care provine vinul, fără defecte sau mirosuri străine;
- Gust: plăcut, fructat, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică
- Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

C. Se completează caietul de sarcini pentru condițiile de comercializare, cu anumite indicații referitoare la îmbutelierea și etichetarea vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor petiante, după cum urmează

- îmbutelierea vinurilor spumante, vinurilor spumante de tip aromat și a vinurilor petiante cu denumire de origine controlată se face în mod obligatoriu în butelii de sticlă.
- în etichetare este obligatorie menționarea metodei prin care a fost obținut vinul (tradițional prin fermentare la sticlă sau fermentare în rezervoare de presiune).
- la vinurile spumante de tip aromat în etichetare este obligatorie menționarea soiului din care provin.

Se modifică astfel cap. XI al caietului de sarcini.

Rubrică din caietul de sarcini afectată de modificare:

- Modificări aduse caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic *)

- Modificare standard *)

Justificarea modificării

Consumul de vinuri spumante și petiante prezintă în ultimii ani o creștere explozivă, la nivel mondial. Acest aspect arată un interes din ce în ce mai mare al consumatorilor asupra vinurilor efervescente în toate formele de producere, dar în special cele cu Indicație Geografică protejată sau Denumire de Origine protejată. Ca urmare, are loc o restructurare și o reorientare a producției de vinuri efervescente, și producători de vin din toate țările viticole, au început să se îndrepte spre producerea de astfel de vinuri.

În condițiile nou create prin mișcările de piață, pentru a veni în întâmpinarea cerințelor consumatorilor cu produse de calitate, prin dezvoltarea tehnologiilor disponibile și prin valorificarea potențialului unor soiuri dedicate, se valorifică această cerință și devine necesară permisiunea de obținere a vinurilor spumante și petiante cu denumire de origine protejată Bohotin, cu respectarea prevederilor de legislație stabilite.

Explicarea modificării

Având în vedere faptul că primul spumant de pe teritoriul Moldovei a fost obținut la Iași în anul 1841 de către Ion Ionescu de la Brad pentru domnul Moldovei din acea perioadă, Mihai Gr. Sturza și luând în calcul faptul că în arealul Bohotin vița de vie se cultivă în zone cu altitudine relativ mare, obținându-se vinuri cu aciditate ridicată, este oportună introducerea realizării de vin spumant de calitate, vin spumant de tip aromat și vin petiant cu denumire de origine protejată Bohotin.

Pentru obținerea vinului de calitate de tip spumant, se cunosc unele informații despre faptul că, primul spumant de pe teritoriul Moldovei a fost obținut la Iași în anul 1841 de către Ion Ionescu de la Brad pentru domnul Moldovei din acea perioadă, Mihai Gr. Sturza iar în arealul Bohotin vița de vie se cultivă în zone cu altitudine relativ mare, obținându-se vinuri cu aciditate ridicată, condiții care sunt favorabile realizării de vin spumant de calitate, vin spumant de tip aromat și vin petiant cu denumire de origine protejată Bohotin.

În plus, solurile preponderente în zonă sunt cernoziomurile levigate și solurile cenușii, care sunt cele mai valoroase soluri viticole. Textura lor luto-nisipoasă îmbunătățește toate proprietățile fizice, iar prin caracteristicile lor biochimice de bază (conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic sau grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive) recomandă aceste soluri a fi plantate cu viță de vie a cărei producție să aibă destinația de vinuri spumante de calitate

Factorii pedo-climatici au un rol foarte important în calitatea vinurilor. Cernoziomurile și în unele zone gresiile calcaroase imprimă arome de mineral, cu note florale, fructate. Relieful sub formă de anfiteatru cu deschiderea spre Sud, face ca temperaturile să fie mai ridicate și acumularea de zahăr să fie foarte bună cu o capacitate mare de acumulare a antocianilor.

Toate acestea fac ca vinurile obținute să poată constitui baza pentru obținerea vinurilor spumante (cuvee) de calitate.

Consumul de vinuri spumante și petiante prezintă în ultimii ani o creștere explozivă, la nivel mondial. Acest aspect arată un interes din ce în ce mai mare al consumatorilor asupra vinurilor efervescente în toate formele de producere, dar în special cele cu indicație geografică

protejată sau denumire de origine protejată. Ca urmare, are loc o restructurare și o reorientare a producției de vinuri efervescente și producătorii de vin au început să se îndrepte spre producerea de astfel de vinuri. În plus, categorie nouă de produs alături de vinul liniștit care să se obțină în Bohotin ar aduce atenția consumatorului mult mai aproape de această denumire din zona Moldovei, pentru ca notorietatea ei să crească în acest mod, posibilitatea obținerii și a altor categorii de produs superior calitativ fiind un mijloc prin care denumirea de origine obține un plus de notorietate care să îi pună în valoare tradiția.

În condițiile nou create prin mișcările de piață, pentru a veni în întâmpinarea cerințelor consumatorilor cu produse de calitate, prin dezvoltarea tehnologiilor disponibile și prin valorificarea potențialului unor soiuri dedicate, se valorifică această cerință și devine necesară permisiunea de obținere a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate aromate și petiante cu denumire protejată Bohotin, cu respectarea prevederilor de legislație stabilite.

Numele semnatarului SC AGROINDUSTRIALA BUCIUM SA

Persoana de contact Ing. ILIE CIOMAGA

Semnatura

