

CAIET DE SARCINI
privind producerea vinurilor cu Denumire de Origine Controlată
COTEȘTI

I. DEFINIȚIE

Produsele viti-vinicole cu denumirea de origine controlată „COTEȘTI” sunt produsele care se obțin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislației în vigoare.

Denumirea de origine controlată „COTEȘTI” se atribuie produselor viti-vinicole obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta denumire de origine controlată COTEȘTI:

- struguri
- vin linistit;
- vin perlant;
- vin spumant de calitate;
- vin licoros ;
- vinurile parțial dealcoolizate și vinurile dealcoolizate;
- vinarsuri cu Denumirea de Origine VRANCEA – COTEȘTI.

Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlată COTEȘTI.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ

Arealul delimitat pentru DENUMIREA DE ORIGINE COTEȘTI, se încadrează în **zona viticolă CI**. Calitatea produselor viti-vinicole ce poartă aceasta denumire de origine, se datorează în special condițiilor pedo-climatice din acest areal și implicit practicilor din viticultura și vinificație cizelate prin sutele de ani de experiență ale locuitorilor care au această îndeletnicire, așa cum este descris succint în cele ce urmează:

A. POZIȚIE GEOGRAFICĂ; CENTRE VITICOLE ȘI LOCALITĂȚILE COMPONENTE

Din marturiile arheologice descoperite în cadrul Podgoriei Cotești, reiese că geto-dacii localnici cultivau vița de vie în această zonă a țării. Vestigiile descoperite ulterior confirmă că deja din secolul XV în localitățile de pe teritoriul acestei podgorii se desfășurau activități cu specializare viti-vinicolă. Această activitate s-a extins de-a lungul timpului și până în prezent, în această podgorie întrunindu-se unele dintre cele mai bune condiții pentru această activitate.

Podgoria Cotești este amplasată pe sectorul sudic al piemontului vrâncean din estul Carpaților și Subcarpaților, în continuarea Podgoriilor Panciu și Odobești de la nord, împreună cu care formează cunoscutele „ podgorii vrâncene” sau „putnene”. Podgoria are un aspect bandiform cu orientarea N-S, amplasată fiind între Valea Milcovului și Valea Ramnei. Podgoria marchează cu fidelitate zona de tranziție piemontană și bio-pedo-climatică dintre Câmpia Română la est (sub 100 m) și Subcarpații de curbură la vest (Dealul Deleanu 698 m și Dealul Căpățânei 592 m) la peste 300 m altitudine abs., pe o lungime de peste 33 Km și o lățime de 3-6 Km, aflându-se la intersecția paralelei 45° și a meridianului de 27°.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată COTEȘTI cuprinde următoarele localități din:

Județul Vrancea:

- Localitățile: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraioanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- Localitățile: Broșteni, Căpățanu, Pitulușa, Arva;
- Localitățile: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari;
- Localitățile: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- Localitățile: Urechești, Popești, Terchești;
- Localitățile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;
- Localitățile: Bordești, Bordeștii de Jos;
- Localitățile: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;
- Localitățile: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;
- Localitățile Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

Județul Buzău:

- Localitățile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- Localitățile: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari;
- Localitățile: Topliceni, Răducești.

În lista localităților menționate mai sus, se consideră incluse și satele și orice altă unitate administrativ-teritorială din arealul astfel delimitat.

B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

Substratul litologic: alternanțe de nisipuri, pietrișuri piemontane, pleistocen inferioare și medii, acoperite de o mantie de loessoide, luto-nisipoase. Aceasta depunere continentală pleistocenă se suprapune sedimentelor marine pliocene argilo-nisipo-marnoase.

Relieful: Spații interfluviale largi, cvasiorizontale cu expunere majoritară spre sud și est, chiar și versanții expuși spre nord sunt suficient însolați fiind adecvați culturii de viță de vie, ceea ce și explică procentul mare al plantațiilor de vie din totalul suprafețelor agricole.

Hidrografic: Regiunea este tributară Siretului, Milcovului, Putnei, Râmnei și afluenților acestora (Valea Seaca, Dălhăuți, Mera, Dalgovu, Oreavu, Slimnic, Râmna, etc). Regimul scurgerii anuale este tipic continental, existând o rețea hidrografică care satisface în mare parte cerințele de apă. Pentru a preîntâmpina efectele negative ale perioadei secetoase, în special cele generate de încălzirea globală, este recomandabilă înființarea unui sistem de irigare prin picatură care să asigure necesarul de apă în cantitatea și în perioada optimă pentru dezvoltarea plantației.

Climatul: Specific silvostepii de aici, conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o mare bogăție heliometrică și un regim convenabil al precipitațiilor. Abundența fluxului radiativ și durata medie de strălucire a soarelui asigură valori optime de dezvoltare a viței de vie, de coacere a strugurilor și de concentrarea a zahărului în struguri.

Solurile: au textura ușoară și mijlocie, asigurând o structurare glomerulară, permisibilitate, aerisire, drenaj vertical și prelucrare mecanică. Însușirile chimice și cele biologice, completează fericit caracteristicile fizice formând un ansamblu valoros pentru dezvoltarea viței de vie.

Din cele de mai sus, rezultă că ansamblul ecosistemic prin componentele sale litologo-geomorfice și pedo-climatice, dovedește o certă vocație pentru viticultură și că prezența multiseculară a acestei podgorii, respectiv existența acestei Denumiri de Origine nu este întâmplătoare.

III.SOIURILE DE STRUGURI

1. **Vinuri albe liniștite:** Aligoté, Băbească gri, Chardonnay, Crâmpoșie selecționată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncușa, Mustoasă de Măderat, Pinot gris, Riesling de Rhin, Riesling italian, Sauvignon, Galbenă de Odobești, Plăvaie, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint.
2. **Vinuri roșii/roze liniștite:** Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Cabernet Franc.
3. **Vinuri liniștite aromate:** Șarbă, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Negru Aromat.

4. **Vinuri spumante:** Aligoté, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Fetească albă, Fetească regală, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească neagră, Merlot, Fetească neagră, Pinot noir.
5. **Distilat de vin:** Aligoté, Galbenă de Odobești, Plăvaie, Miorița, Fetească Regală, Traminer, Băbească Gri, etc.

Din varietățile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producătorului, se pot obține și vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri licoroase, vinuri din struguri deshidratați și orice alte produse vinicole permise de legislația în vigoare în materie pentru această categorie de calitate.

Tehnologia, practicile și tratamentele utilizate pentru producerea produselor vinicole descrise în prezentul caiet de sarcini, vor respecta legislația națională și regulamentele europene în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obținute.

Cu excepția soiurilor existente în cultură astăzi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva și alte soiuri nobile de vin, soiuri care au fost cultivate în trecut cu foarte bune rezultate. Replantarea acestor soiuri nu necesită formalitățile cerute de lege pentru soiuri noi.

Pentru plantarea soiurilor noi – soiuri nobile de vin ce nu au mai existat în cultură în acest areal, se vor aplica prevederile legale în vigoare.

În funcție de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor și de însușirile lor organoleptice și de compoziție, vinurile cu denumirea de origine „COTEȘTI”, pot fi încadrate în următoarele trepte de calitate, purtând mențiunile tradiționale corespunzătoare fiecărei categorii:

- a. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Maturitate Deplină – prescurtat: D.O.C. – C.M.D.
 - b. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules Târziu – prescurtat: D.O.C. – C.T.
 - c. Vin cu Denumire de Origine Controlată – Cules la Înnobilarea Boabelor – prescurtat D.O.C. – C.I.B.
- ❖ Vinuri albe – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu și sortiment rose
 - ❖ Vinuri albe – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rose
 - ❖ Vinuri albe – D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior și sortiment alb;
 - ❖ Vinuri roșii/rose – D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roșu, sortiment rose.

IV.a. PRODUCȚIA DE STRUGURI (maxim kg/ha)

Denumire soiuri pentru producția de vinuri cu denumirea de origine „COTEȘTI”	Randament viticol maxim (kg/ha)
Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer aromat	14000
Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz	14500
Fetească albă, Riesling de Rhin, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Șarba, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Negru Aromat	15500
Fetească regală, Riesling italian, Aligote, Frâncușă, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Plăvaie, Furmint	18000
Syrah	21500
Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Cabernet Franc	17500

b. RANDAMENTUL ÎN VIN (maxim hl/ha)

Randament vinicol maxim pentru vinuri albe și roze – 135 (hl/ha)

Randament vinicol maxim pentru vinuri roșii – 130 (hl/ha).

Cantitățile descrise mai sus, sunt randamente maximale. În conformitate cu normele tehnice de producere și comercializare a vinurilor cu denumire de origine, funcție de tehnologia de vinificație utilizată și funcție de condițiile pedo-climatice din anul de recoltă, în special în anii favorabili, se admite o depășire de maxim 20 % a randamentelor descrise mai sus.

Din soiurile Pinot gris, Traminer roz se pot obține funcție de alegerea producătorului, vinuri albe sau roze.

V. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE COTEȘTI

Principalele elemente ce definesc produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI" sunt:

- ❖ Vinurile obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menționate;
- ❖ Produsele vinicole obținute din procesarea strugurilor recoltați din plantațiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci când producătorul stabilește că strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de producție, nu întrunește condițiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată, pot fi valorificate după caz, la alegerea producătorului, ca: vinuri cu indicația geografică „Dealurile Vrancei”, ca materie primă pentru oțet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinații industriale.
- ❖ La alegerea producătorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată care pe durata procesului de vinificare, condiționare, depozitare au suferit modificări calitative care nu le mai recomandă pentru a fi comercializate ca vinuri D.O.C. vor putea fi reclasificate de către acesta la alte categorii de vinuri, după caz.
- ❖ Produsele vinicole care au fost puse în consum direct ca produse D.O.C. și la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformități calitative apreciate funcție de parametri descriși în prezentul caiet de sarcini aferent produsului DOC astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producător și pentru lotul respectiv se va retrage Autorizația de vin D.O.C. fiind posibilă acordarea unei autorizații de comercializare ca vin cu Indicație Geografică „Dealurile Vrancei”, dacă din punct de vedere calitativ produsul este îndreptățit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadrează automat în categoria inferioară de calitate.

Vinurile obținute prin procesarea strugurilor recoltați din plantațiile aferente acestei denumiri de origine, ai căror parametri calitativi minimali nu le califică pentru a fi puse în consum direct în această categorie de calitate, sau ca vinuri cu indicație geografică (indiferent de momentul în care se constată acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oțetului sau altor destinații industriale.

Vinurile liniștite purtatoare ale denumirii de origine „COTEȘTI”, se pot produce din una sau mai multe dintre varietățile de struguri nobili de vin descrise în prezentul caiet de sarcini, astfel:

- ❖ **Pentru a fi admisă menționarea Denumirii de Origine „COTEȘTI”,** strugurii, musturile și/sau vinurile din care se obține un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină în proporție de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine;
Mustul concentrat rectificat utilizat pentru obținerea unui produs vinicol cu denumire de origine, nu este obligatoriu să provină din același sau aceleași soiuri din care este obținut produsul vinicol și nu este obligatoriu să fie obținut din struguri recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul.
- ❖ **Menționarea denumirii soiurilor**

Producătorul poate opta să comercializeze produsele vinicole sub denumirea unuia sau mai multor soiuri (dintre cele enumerate anterior), sau fără să menționeze denumirea soiului/soiurilor de viță de vie din care provine vinul, astfel:

1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporție de minim 85% din strugurii aparținând soiului indicat în etichetare;
 2. Când produsul este comercializat sub denumirea mai multor soiuri, atunci, enumerarea acestora se face în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs, utilizând caractere de aceeași dimensiune;
 3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de struguri, atunci menționarea acestora se va face cu caractere de maxim 3 mm înălțime.
 4. Comercializarea vinurilor fără menționarea în etichetare a denumirii soiului/soiurilor din care este obținut vinul, este permisă.
- ❖ **Anul de recoltă** – se va menționa sub condiția ca strugurii din care a fost obținut produsul purtător denumirii de origine să fi fost recoltați în proporție de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producătorul poate opta și pentru comercializarea produsului vinicol fără indicarea anului de recoltă, această practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini.
 - ❖ **Procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea vinurilor**
 - ❖ Prin „Producție” se înțeleg toate operațiunile realizate de la recoltarea strugurilor și până la finalizarea procesului de vinificație, cu excepția oricăror procese ulterioare producției.

1. Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine „COTEȘTI”, pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, pot fi procesați în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă și procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini.
 2. Condiționarea și îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „COTEȘTI”, se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeași unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinătatea acesteia. Este admisă condiționarea și îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini.
 3. În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea musturilor și/sau a vinurilor care vor purta denumirea de origine controlată Cotești și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat desemnat în acest scop pentru vinificare rapidă, vinificare la temperatura controlată, fermentare la temperatură controlată, pentru conservarea potențialului aromatic al unor soiuri este reprezentat de următoarele localități din jud. Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea și Bolotești.
 4. În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea și îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situațiile descrise anterior la punctele 1 și 2, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens, cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în acest document – excepție – situația în care centrele de vinificație și/sau unitățile din îmbuteliere aparțin aceluiași agent economic și se află pe raza unității teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță de vie, centrele de vinificație și unitățile de îmbuteliere).
- ❖ **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce și dulce – cu respectarea concentrațiilor de zahăr aferente fiecărui tip în parte. Pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci este admisă definirea tipului de vin ținând cont de corelația conținutului de zahăr rezidual și a acidității vinurilor. Pentru vinurile destinate livrărilor intracomunitare sau exportului, este admisă

definirea tipului de vin în conformitate cu legislația în materie din țara de destinație. Pentru vinurile destinate pieței interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existența unei abateri de maximum 2gr/l a zahărului rezidual, fără ca prin aceasta să se considere că încadrarea este nelegală.

❖ **Tăria alcoolică dobândită** a produselor vinicole cu denumirea de origine „COTEȘTI”, se va menționa pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranța admisă față de tăria menționată pe etichetă este de 0,5% vol., cu excepția vinurilor cu o vechime mai mare de 3 ani, situație în care toleranța admisă este de 0,8% vol. Vinul obținut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol. În situația vinurilor parțial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct tăria alcoolică dobândită poate fi mai mică de 9% vol. fiind însă obligatorie menționarea în etichetare a apartenenței vinului la una dintre cele două categorii menționate anterior.

❖ **Tăria alcoolică totală** a vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată „COTEȘTI”, la punerea lor în consum, nu poate depăși 15% vol.

Tăria alcoolică totală a vinurilor poate fi mai mare de 15% vol., putând ajunge până la 20% vol., în situația în care aceste vinuri au fost obținute fără îmbogățire. Aceste vinuri se încadrează tot în categoria vinurilor liniștite.

În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini și a legislației europene în vigoare, este permisă obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată supuse dezalcoolizării parțiale sau vinuri fără alcool.

❖ **Extractul sec nereducător** minim admis pentru producerea vinurilor liniștite este de 15 g/l, la data punerii lor în consum. Funcție de particularitățile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile și tratamentele efectuate, produsul vinicol purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducător chiar în cadrul aceluiași an de recoltă. Nivelul extractului sec reducător apropiat de limita minimă iterată în prezentul caiet de sarcini, nu poate fi considerat un defect în sine, dacă produsul prin ansamblul caracteristicilor sale se califică ca produs vinicol D.O.C., dat fiind că prin tehnologiile moderne de vinificație s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.

❖ **Conținutul de dioxid de sulf total.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniștite, este admis ca acestea să aibă un conținut de dioxidul de sulf total care nu trebuie să depășească următoarele limite:

- 150 miligrame/litru, pentru vinurile roșii seci;
- 200 miligrame/litru, pentru vinurile 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;
 1. Pentru vinurile cu o tărie alcoolică totală de peste 15% vol și care au fost obținute fără îmbogățire, având un conținut al zaharurilor reziduale de peste 45gr/litru, limita maximă admisă de dioxid de sulf este de 250 miligrame/litru;
 2. În etichetare este obligatorie utilizarea mențiunii „Conține sulfiți”, aceasta putând fi amplasată și în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

❖ **Aciditatea volatilă** a vinurilor care poartă denumirea de origine „COTEȘTI”, nu trebuie să depășească următoarele limite:

1. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parțial fermentat;
2. 18 miliechivalenți/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe și roze;
3. 20 miliechivalenți/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roșii.

❖ **Aciditatea totală** exprimată în acid tartric a vinurilor cu denumirea de origine „COTEȘTI” trebuie să fie de minim 3,5 grame/litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Este admisă însă depășirea limitelor menționate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situația în care tăria alcoolică totală a acestora este de minim 13% vol, fără însă ca prin aceasta să se deprecieze caracteristicile organoleptice ale produsului.

❖ **Elemente obligatorii și facultative pentru etichetare:**

Vinurile cu Denumirea de Origine COTEȘTI pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depășește 60 litri, din sticlă sau orice alt ambalaj folosit în industria alimentară pentru îmbutelierea lichidelor. Ambalarea colectivă se va face după caz în cutii de carton și/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metodă utilizată în practica internațională.

Atunci când produsul este comercializat în ambalaje colective care se vând ca un produs în sine (fără ca pe ambalajul ce intră în contact direct cu vinul să poarte mențiunile obligatorii folosite în etichetare- e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie să prezinte toate mențiunile obligatorii impuse de legislația în vigoare.

Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menționa elementele obligatorii și după caz, funcție de alegerea producătorului, mențiunile facultative specificate mai jos, precum și orice alte mențiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici și nu sunt de natură înșelătoare cu privire la calitățile produsului.

Funcție de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine COTEȘTI, producătorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee și practici oenologice permise.

În etichetare, menționarea denumirii de origine se poate face în una dintre următoarele modalități:

- ❖ Menționarea treptei de calitate/mențiunea tradițională a produsului vinicol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine COTEȘTI;
- ❖ Mențiunea tradițională - treapta de calitate a produsului vinicol însoțită exclusiv de numele denumirii de origine COTEȘTI - atunci când respectivul produs vinicol provine din struguri recoltați în arealul delimitat al Podgoriei COTEȘTI. La denumirea de origine menționată anterior, se pot adauga după caz, una dintre denumirile plaiurilor viticole: BUDEȘTI, URECHEȘTI, POPEȘTI, CÂNDEȘTI, CÂRLIGELE, VÂRTEȘCOIU, FARAOANELE, TÂMBOEȘTI, GREBĂNU, CÂMPINEANCA cu condiția ca strugurii să provină în proporție de minim 85% din centrul viticol sau plaiul respectiv.

Pentru produsele vinicole ce fac obiectul livrărilor intracomunitare sau a exportului, este obligatorie folosirea în etichetare a treptei de calitate însoțită exclusiv de numele denumirii de origine „COTEȘTI”.

În tabelul de mai jos, se regăsec indicațiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine COTEȘTI și în egală măsură se stipulează elementele obligatorii și/sau facultative ce pot fi folosite în etichetare, funcție de alegerea producătorului/îmbuteliatorului, astfel:

<p align="center">Elemente/ Mențiuni obligatorii</p> <p align="center"><i>Acestea trebuie să apară în același câmp vizual</i></p>	<p align="center">Elemente facultative</p> <p align="center"><i>Acestea pot fi menționate în orice loc în etichetare, funcție de alegerea producătorului în cazul în care optează pentru utilizarea acestora</i></p>
<p>Vin cu denumirea de origine „COTEȘTI” – cu indicarea trepte de calitate din această categorie cu indicarea trepte de calitate din această categorie, respectiv a mențiunii tradiționale D.O.C.-C.M.D sau D.O.C. – C.T., sau D.O.C. – C.I.B. abreviate sau nu.</p>	<p>Culoarea vinului (alb, rose sau roșu)</p>
<p>Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul</p>	<p>Anul de recoltă</p>
<p>Tăria alcoolică dobândită în volume Volum nominal mai mare de 100 CL – înălțimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL și mai mare de 20 CL – înălțimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înălțimea caracterelor de 2 mm.</p>	<p>Numele unuia sau a mai multor soiuri de viță de vie – atunci când se menționează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm și menționarea se face în afara câmpului vizual destinat indicațiilor obligatorii.</p>
<p>Numărul lotului sau data de îmbuteliere</p>	<p>Mențiunile ”fermentat în barrique”, ”maturat în barrique”, ”fermentat în prezența așchiilor de stejar” și ”maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ”Fume” sau ”Smoked” sau ”Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”Light”, ”Medium” sau ”Heavy”. - ”Fumé” sau ”Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv ”legere”, ”moyenne”, ”forte” sau ”Petite Fumé”, ”Demi Fumé”, ”Intense Fumé”. <p>Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.</p> <p>Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: ”sur lie”, ”bâttonnage” sau ”aged on the less”, fără a avea</p>

	caracter limitativ.
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincții acordate – numai pentru lotul în cauză
Mențiunea conține sulfiți	Marca comercială
Numele și adresa îmbuteliatorului /Numele și adresa importatorului	Indicații privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; mențiuni tradiționale, alte mențiuni pe care producatorul le consideră necesare
Sintagma „ Produs în România”, pentru vinurile destinate livrărilor intracomunitare și exportului-la cererea clientului	Codul de bare al produsului
Numărul R.I.V.– numărul din Registrul Industriilor Viticole	Alte mențiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecție, reserve, special reserve, VINOTECA, OENOTECA, etc.
	Mențiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

VI. PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE

a) Limite de îmbogățire:

A. 1. Dacă este necesar, din cauza condițiilor climatice este permisă mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului obținut din soiurile nobile de vin existente în plantațiile încadrate în arealul delimitat al denumirii de origine „COTEȘTI”.

2. Creșterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogățirii este de minim 7,5% vol în zona CI.

3. Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedeele menționate mai jos, și nu poate depăși pentru produsele cu denumirea de origine „COTEȘTI”, limita de 1,50 % .

În anii cu condiții climatice defavorabile, la cererea producătorilor, în baza aprobării date de către O.N.V.P.V., se poate aproba depășirea limitei enunțate anterior cu 0,5% vol.

B. 1. Creșterea tăriei alcoolice naturale se poate realiza:

- în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

- în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă;

- în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece

2. Procedeele de îmbogățire menționate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat și se plătește un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

3. Îmbogățirea se poate face cu must concentrat sau must concentrat rectificat. Aceasta se va consemna în registrele de practici și tratamente;

4. Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presați, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație cu mai mult de 6,5%.

5. Concentrarea mustului de struguri sau a vinului prin procedeele menționate la punctul 1:

- nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial cu mai mult de 20%;

- fără a aduce atingere secțiunii A punctul 2 (care tratează îmbogățirea), nu poate spori tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

6. Tăria alcoolică totală a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație sau a vinului nu poate depăși, prin procedeele menționate la punctele 1 și 5, mai mult de 12,5% vol.(în zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „COTEȘTI” are, după aplicarea procedurilor de îmbogățire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

Tăria alcoolică totală admisă pentru vinurile ce poartă denumirea de origine COTEȘTI, obținute prin cupajarea cu vinuri ce au fost supuse îmbogățirii nu poate depăși limita maximă de Alc. 15% vol.

c) Acidifiere și dezacidifiere

1. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul :

a) dezacidifierii

b) unei acidificări și al unei dezacidificări – fără însă a aduce atingere următoarelor:

Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentație se poate face doar până la limita maximă de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenți pe litru, iar acidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți pe litru, cu condiția ca aciditatea totală a produselor astfel supuse acidifierii să fie de minim 3,5 grame/litru.

Dezacidifierea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidifieri parțiale.

Acidifierea și îmbogățirea (în afara cazurilor de derogare) precum și acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

d) Proceduri privind îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea

1) Îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea (cu excepția acidifierii și dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct, cu excepția vinului spumant sau a vinului spumos din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați ;

2) Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii ;

3) Acidifierea și dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați, sau în arealele învecinate acestuia, așa cum au fost definite acestea în prezentul caiet de sarcini ;

4) Toate procedurile menționate anterior vor fi declarate autorităților competente de către deținători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum și de comercianți și/sau vor fi înscrise în registrele de evidență și în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate ;

5) Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiții nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această denumire de origine și numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.

6) Concentrarea prin răcire, acidifierea și dezacidifierea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului viticol.

e) Îndulcirea

Îndulcirea este o practică permisă doar prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre produsele astfel enumerate: must de struguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinurilor în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.

Îndulcirea vinurilor se poate face numai în faza de producție sau de comercializare în vrac a vinurilor.

Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta următoarele reguli:

- ❖ operațiunea trebuie menționată în registrele de practici și tratamente;
- ❖ îndulcirea se poate realiza prin adaugarea de:

1. must de struguri având maxim aceeași tărie alcoolică totală în volume ca și vinul respectiv, dacă strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație, vinul din care se poate obține vin de masă sau însuși vinul de masă au făcut obiectul îmbogățirii;
2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub condiția ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menționate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogățirii.

Îndulcirea se poate realiza doar în interiorul arealului geografic delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul sau într-o zonă învecinată acestuia și se poate face doar cu respectarea condițiilor și a limitelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a plantațiilor aflate în exploatarea directă a producătorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri și starea de sănătate a strugurilor. Simultan se face și evaluarea cantităților estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare și de vinificație.

Recepția calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificație în care se face procesarea acestora, prin:

1. determinarea exactă a cantității de struguri recepționate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentrației de zahăr a fiecărei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităților fizice (struguri aparținând altor soiuri, frunze, lăstari, etc)

Funcție de produsul vinicol ce se dorește a fi obținut se face procesarea fiecărui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;

Achiziționarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislației în vigoare. Strugurii provenind din achiziții se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantației înainte de recoltare prin delegații numiți în acest sens de către producător, fie la momentul recepției la centrul de vinificație, respectând aceleași reguli ca cele folosite pentru producția proprie de struguri.

În anii climaterici nefavorabili, se admite o concentrație minimă în zahăr a strugurilor diminuată cu 8,5 g/litru.

VIII. PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE PLANTAȚIILOR

- ❖ densitatea medie a plantației – 3 000 butuci/Ha.
- ❖ încărcătura de rod: se va stabili de către producător funcție de: soi, densitatea plantației, fertilitatea solului, resursele helio-termice și pluviometrice și nu în ultimul rând funcție de destinația producției
- ❖ forma de conducere: cea aleasă de către producător, funcție de soi, condițiile pedo-climatice
- ❖ irigare – acolo unde condițiile pedo-climatice o impun, există și se va continua înființarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmând a se face astfel încât prin această practică să nu fie afectată negativ calitatea strugurilor;
- ❖ fertilizare – se va face cu produse de natură organică sau prin fertilizare chimică în limita menținerii unui nivel optim de nutrienți pentru plantația în cauză ținându-se cont de rezerva din sol;

IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAȚIEI

A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROȘII

Înainte de zdrobirea și desciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: desciorchinarea (aceasta nu este

obligatorie și recomandată), zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boștină în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracție, urmată de scurgerea mustului ravac și fermentarea acestora în recipiente de stocare până la obținerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obținerii vinurilor de presă. Acestea se evaluează fizico-chimic și organoleptic în vederea alegerii destinației de producție pentru fiecare vin de presă astfel obținut.

Pentru obținerea vinurilor roșii seci vinul se menține pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanșarea și finalizarea fermentației malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecția cu anhidridă sulfuroasă .

În cazul obținerii vinurilor roșii cu rest de zahăr, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu permis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificație sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roșii seci.

B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ROSE – Se aplică aceeași tehnologie de mai sus, cu mențiunea că se scurtează perioada de macerație, în funcție de intensitatea colorantă urmărită pentru produsul vinicol respectiv.

C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE A VINURILOR ALBE

După descărcarea strugurilor în buncăr se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificație rezidă în: desciorchinarea (aceasta nu este obligatorie, ci recomandată), zdrobirea strugurilor, separarea mustului ravac de mustul de presă , urmată de deburbarea și stocarea acestora în recipientii de fermentare.

La vinurile albe seci se menține vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritocului și de administrarea de anhidrida sulfuroasă în vederea realizării protecției vinului.

La vinurile albe cu rest de zahăr se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentației alcoolice prin orice procedeu admis, obținând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit.

Ulterior, atât pentru vinurile seci cât și pentru cele cu rest de zahăr, se efectuează după caz, clarificarea vinurilor rezultate și separarea acestora de depozitul astfel format.

Pentru obținerea vinurilor aromate și semiaromate se face macerație pe boștină, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Se pot obține vinuri albe prin vinificarea în alb a strugurilor negri. Vinurile astfel rezultate pot intra în cupaje cu alte vinuri albe sau pot fi puse în consum direct ca atare.

D. TEHNOLOGIA DE VINIFICAȚIE PENTRU VINURI SPUMANTE, PETIANTE, PERLANTE, ETC.

Producerea și comercializarea altor produse vinicole purtătoare ale denumirii de origine “COTEȘTI” se va face ținând cont de reglementările legale specifice, atât pentru materiile prime cât și pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igienă ale spațiilor și echipamentelor utilizate precum și metodele de analiză agreate pentru determinarea parametrilor fizico-chimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleași proceduri ca cele definite pentru vinurile liniștite, selectând după natura produsului supus analizei care sunt parametrii relevanți pentru certificarea categoriei de calitate ai produsului.

Pentru toate categoriile de vinuri și produse vinicole cu denumirea de origine “COTEȘTI”, se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:

- respectarea coroborată a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentație;
- bunul mers al fermentației alcoolice și după caz a fermentației malolactice;
- igiena utilajelor și a spațiilor de depozitare precum și a centrelor de vinificație;

Depozitarea vinurilor și a produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întrunește condițiile de igienă și siguranță alimentară.

Este admisă maturarea produselor vinicole în recipiente din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum și administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.

Tratamentele, corecțiile de compoziție ale musturilor și vinurilor, precum și restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din legislația națională și regulamentele europene în vigoare în materie, iar acolo

unde legea nu distinge, acestea se fac cu respectarea tehnicilor și metodelor tradiționale utilizate de către producători, fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.

Alte elemente ce guvernează producerea, depozitarea și comercializarea acestor produse vinicole se vor regăsi detaliat în anexa specifică produsului, atașată prezentului caiet de sarcini.

E. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A DISTILATELOR DE VIN/VINARSURILOR

Pentru obținerea distilatelor de vin, este recomandată vinificarea strugurilor cu aciditate ridicată și potențial alcoolic redus, în special din soiurile: ALIGOTÉ, FETEASCĂ REGALĂ, PLĂVAIE, GALBENĂ DE ODOBEȘTI, BĂBEASCĂ GRI, etc., fără însă a limita lista la soiurile descrise mai sus. Este admisă în egală măsură distilarea vinurilor provenite din amestec de soiuri.

Distilarea se va face în instalații tip Charente, prin dubla distilare la foc direct, cu separarea frunților și a cozilor. Pentru depozitare și învechire, distilatele se vor păstra în butoaie de lemn de stejar cu capacitate între 400 și 650 de litri, ce vor fi depozitate în crame de învechire unde se va asigura climatul necesar pentru derularea acestui proces. Funcție de vechimea distilatelor folosite la produsul finit, acestea vor purta mențiunile: V (Vechi- minim un an vechime), V.S.- Very Special – minim 3 ani vechime, V.S.O.P.- Very Special Old Pale – minim 5 ani vechime și X.O. – Extra Old – minim 7 ani vechime. Utilizarea stelelor sau a altor însemne grafice pentru a se arăta vechimea distilatelor, este permisă doar în situația în care acestea arată prin numărare – vechimea minimă cerută de lege pentru fiecare treaptă descrisă anterior. Pentru a se permite utilizarea în etichetare a mențiunii tradiționale VINARS cu Denumirea de Origine Controlată VRANCEA – însoțită după caz de sintagma COTEȘTI, materia primă utilizată la obținerea distilatelor trebuie să provină integral din arealul delimitat al denumirii de origine, învechirea, maturarea și îmbutelierea produsului trebuie să se realizeze exclusiv în cadrul arealului aferent denumirii de origine VRANCEA.

Tăria minimă admisă la punerea în consum a acestor produse este cea indicată expres în Regulamentele Europene în vigoare la data producerii și/sau a punerii în consum a acestora.

Alte elemente definitorii în ceea ce privește obținerea acestor produse se vor regăsi în anexa la prezentul caiet de sarcini.

X. VINURILE CU DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ “COTEȘTI” OBȚINUTE PRIN CUPAJARE

În cazul vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată “COTEȘTI”, obținute prin cupajare, se respectă următoarele reguli:

- ❖ cupajarea este practică oenologică prin care se amestecă diferite categorii de musturi sau vinuri care provin exclusiv din carul arealului delimitat aferent denumirii de origine în cauză :
- ❖ diferitele categorii de musturi sau vinuri ce intră în cupaj pot fi diferite ca: soi de viță de vie și an de recoltă;
- ❖ Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
 1. vinul roșu, vinul alb și musturile adecvate obținerii unuia dintre vinurile enumerate anterior;
 2. în cadrul acestui capitol, vinul rose este considerat vin roșu.
 3. strugurii nobili de vin pot fi vinificați distinct pentru obținerea vinurilor albe, a vinurilor rose sau a vinurilor roșii. Procesatorul va stabili ce vin sau ce produs vinicol intenționează să producă și care este tehnologia adecvată pentru realizarea produsului dorit.

Pentru obținerea prin cupajare a unor vinuri și/sau a produselor vinicole, cupajarea/amestecul poate avea loc astfel:

- a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire și desciorchinare;
- b. amestecarea musturilor și/sau vinurilor aflate în fermentație;
- c. amestecarea musturilor și/sau vinurilor după finalizarea fermentației;

Cupajarea produselor vinicole poate să se deruleze în orice perioada a anului.

- ❖ **Pentru obținerea vinurilor cu denumirea de origine “COTEȘTI”, sunt admise următoarele cupaje:**

- ❖ cupajarea musturilor și/sau vinurilor din soiuri diferite și/sau ani de recoltă diferiți, sub condiția ca:
 - pentru vinul rezultat a cărui denumire de soi este menționată în etichetare, să provină în proporție de 100% din soiurile menționate;
 - atunci când vinul ce poartă denumirea de origine “COTEȘTI” este obținut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi și/sau vinuri provenite din arealul delimitat al respectivei denumiri de origine – în etichetarea produsului vinicol ce se pune în consum, se va putea menționa “ Vin cu Denumirea de origine “COTEȘTI” însoțită sau nu de numele soiurilor intrate în cupaj, în ordinea descrescătoare a ponderii acestora în produsul rezultat;
 - în cazul în care vinul este comercializat sub denumirea unui singur soi de struguri, acesta trebuie să conțină în proporție de minim 85% vin din soiul astfel menționat.
 - Este permisă și obținerea de vinuri cu Denumirea de Origine COTEȘTI fără ca acestea să poarte denumirea soiului/soiurilor de struguri din care provine;
- ❖ vinul rezultat din cupajarea a două sau mai multe musturi sau vinuri cu ani de recolta diferiți, trebuie ca vinul rezultat să provină în proporție de minim 85% din anul de recolta menționat în etichetare;
- ❖ atunci când vinul este obținut prin cupajarea a două sau mai multe vinuri ce provin din ani de recolta diferiți și nu se respectă proporția descrisă anterior, vinul se va comercializa fără indicarea anului de recoltă în etichetare;
 - este permisă folosirea în cupaje a musturilor și a vinurilor concentrate.
 - în situația în care la cupajare se utilizează must concentrat sau must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare privitoare la indicarea soiului.
 - este admisă cupajarea musturilor și/sau a vinurilor albe cu musturi și/sau vinuri obținute prin vinificarea în alb a strugurilor negri, pentru obținerea unui vin alb.
 - obținerea vinurilor rose din struguri negri se va face prin vinificarea în rose a acestora, în limitele și cu tehnologia aleasă de către vinificator;
 - În situația în care la cupajare se utilizează must concentrat rectificat, ponderea acestuia se adaugă la cea a produsului vinicol cu ponderea majoritară pentru aplicarea regulilor de etichetare privitoare la indicarea soiului.
 - Este admisă cupajarea musturilor și/sau a vinurilor albe cu musturi și/sau vinuri obținute prin vinificarea în alb a strugurilor roșii, pentru obținerea unui vin alb.

Nu sunt permise pentru obținerea vinurilor cu denumirea de Origine COTEȘTI:

- cupajarea pe teritoriul României a unui vin originar dintr-o țară terță cu un vin din cadrul UE;
- cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din țări terțe;
- cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii

- ❖ **Nu este considerată cupajare:** adaugarea de must concentrat, must concentrat rectificat în vederea efectuării practicilor oenologice permise.

Mustul concentrat utilizat în producerea vinurilor cu denumire de origine controlată COTEȘTI, trebuie să provină din soiul și din arealul demimitat al denumirii de origine respective în cazul în care vinul obținut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obținut este produs din struguri aparținând mai multor soiuri de viță de vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

Pentru utilizarea mustului concentrat rectificat în obținerea vinurilor și a produselor vinicole cu denumire de origine controlată nu este obligatoriu ca acesta să provină din soiul/soiurile utilizate în produs și nu este obligatoriu nici ca acesta să fie obținut din strugurii recoltați din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă vinul.

XI. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE “COTEȘTI”

A. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- a) **Examinarea vizuală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: limpiditatea, fluiditatea, meniscul, degajarea CO₂, spumarea, perlarea, culoarea, defectele;
- b) **Aprecierea olfactivă directă și retronazală:** după caz, se vor urmări următoarele elemente: aroma, buchet, intensitate, persistența, defecte de miros;
- c) **Senzația gustativă:** intensitate, persistența, savoare, astringență, catifelare, corpolența, extractivitate, onctuositate defecte;

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fișa de Degustare. Caracterizarea vinurilor este realizată în Anexa la Caietul de Sarcini.

B. PARAMETRII FIZICO-CHIMICI

Parametrii fizico-chimici ce se vor urmări cu prioritate de către Comisia de Degustare, sunt: extractul sec nereducător, aciditatea volatilă, conținutul de dioxid de sulf total, conținutul de zaharuri și încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare;

Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumerați anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislația comunitară în vigoare în materie, răspunderea pentru eventualele neconformități fiind în sarcina producătorului.

C. ALTE ASPECTE

La cererea scrisă a producătorilor, pentru a fi puse în consum direct, vinurile ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI", vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât și fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.

Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI", dat fiind numărul mare de producători viti-vinicoli, Comisia de Degustare este formată din 5 (cinci) membri, astfel:

- un reprezentant al O.N.V.P.V.,
- un reprezentant al A.D.A.R
- trei reprezentanți ai producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine.

Criteriile de selecție pentru reprezentanții producătorilor și regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociația de Producători.

Reprezentanții A.D.A.R. și O.N.V.P.V. vor fi selectați anual de către reprezentanții asociației de producători, din lista de experți ce va fi publicată de către cele două instituții pe site-ul acestora.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fișă de degustare și la final pentru toate probele se va întocmi un proces verbal de degustare în care se vor înscrie doar concluziile: ADMIS sau RESPINS. Pentru vinurile respinse se vor indica succint motivele.

Eventualele contestații, se vor remite spre soluționare la Comisia de Soluționarea a Contestațiilor din cadrul O.N.V.P.V.

Vinurile admise ca urmare a procedurii de degustare, vor primi Certificatul de atestare a dreptului de comercializare. Vinurile care au fost declarate respinse, ca urmare a degustării, nu sunt îndreptățite să poarte denumirea de origine "COTEȘTI".

XII. PRINCIPALELE CONDIȚII DE COMERCIALIZARE ȘI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI", trebuie să respecte următoarele condiții:

- ❖ **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piața Comunității Europene la data punerii lor în consum. Capacitatea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operațiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secțiilor de îmbuteliere a căror funcționare a fost autorizată.
- ❖ **Este admisă vânzarea în vrac** a vinurilor și a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI", astfel:
 1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o filă din Carnetul de Viticultor;

2. pentru comercializarea vinurilor și a produselor vinicole producătorul va completa documentele de însoțire ale mărfii așa cum sunt acestea stipulate în legislația în vigoare în materie la data livrării produsului.
 3. Vinurile și produsele vinicole comercializate în vrac, vor putea fi la rândul lor comercializate mai departe în vrac sau îmbuteliate, dar pentru ca acestea să poarte în continuare denumirea de origine "COTEȘTI", este necesar ca Asociația de Producători din care provine vinul să-și dea în scris acordul de utilizare. Acest acord se poate acorda numai în baza unui document scris prin care părțile convin la respectarea unor condiții de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI".
- ❖ **Analizele de laborator** – pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai vinurilor și a produselor vinicole ce poartă această denumire de origine, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate și/sau de către cele Certificate RENAR pentru aceste tipuri de determinări. Rezultatul acestor analize se va consemna în Buletine de Analiză, emise pentru fiecare lot de produse. Produsele se vor pune în consum direct însoțite de buletin de analiză și/sau Declarație de Conformitate, eliberate de către producător/îmbuteliator către primul comerciant.
- Determinările fizico-chimice obligatorii** pentru probele de vin cu Denumirea de Origine "COTEȘTI" sunt:
- tăria alcoolică totală și tăria alcoolică dobândită
 - zaharuri totale, exprimate ca glucoză și fructoză
 - aciditate volatilă și aciditate totală
 - dioxid de sulf total
 - dioxid de carbon (vinuri petiante și spumante suprapresiune în bari la 20°C)

❖ **Etichetarea**

Toate vinurile și produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine "COTEȘTI", trebuie să respecte prevederile legislației comunitare în vigoare în materie, în speță să utilizeze toate elementele/mențiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în același câmp vizual; elementele/mențiunile facultative, pot fi utilizate funcție de decizia îmbuteliatorului/producătorului. Prin etichetare se înțelege ansamblul tuturor mențiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea și locul în care acestea apar pe produs.

XIII. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru autorizarea plantațiilor și respectiv pentru certificarea vinurilor cu denumirea de origine „COTEȘTI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial al acesteia.

O.N.V.P.V. realizează la cererea producătorilor, următoarele:

- a). Inspectarea plantațiilor de vie și emiterea Autorizațiilor pentru plantațiile producătoare de struguri DOC;
- b). Controlul vinurilor supuse certificării prin comisiile de degustare instituite, și emiterea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine COTEȘTI;
- c). Aprobă efectuarea unor faze ale procesului tehnologic în afara arealului în cazurile speciale;
- d). Verifică produsele purtătoare ale denumirii de origine după data punerii lor în consum și după caz, poate efectua declasarea acestora astfel:
 - produsul a suferit față de momentul acordării certificării, deprecieri pe durata depozitării, transportului sau a păstrării acestuia în locațiile de vânzare, caz în care produsele depistate sunt restrase de la comercializare și declasate în treapta de calitate inferioară, fără ca prin aceasta însă produsul să fie considerat impropriu consumului uman direct;
 - produsul nu corespunde caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice pentru consum direct ca urmare a unor practici și tratamente interzise sau ale căror limite se abat de la limitele stabilite de lege,

caz în care produsele sunt declasate, putând fi utilizate doar la producerea distilatelor de vin sau a oțetului;

e). Eliberează la cererea producătorului însemnele de certificare pentru produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine COTEȘTI în limita cantităților pentru care a acordat certificarea.

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 prin suma fructoză + 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, care constă în verificarea caracteristicilor senzoriale, (aspect, culoare, gust, miros)

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

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

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

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) verifică:

- Conformitatea produsului destinat consumului uman în raport de specificațiile descrise în prezentul caiet de sarcini, fapt pentru care poate preleva mostre de produs îmbuteliat atât din depozitele de produse finite ale îmbuteliatorului cât și din rafturile comercianților;
- Controalele autorității se realizează, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor;

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit conf. Art. 37 din Reg. UE nr. 479/2008, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "COTEȘTI", în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică dar și de ori de câte ori consideră că modificările solicitate sunt relevante pentru o corectă gestionare a potențialului viti-vinicol.

Modificările efectuate asupra caietului de sarcini devin de plin drept în termen de 30 de zile calendaristice de la data notificării acestora în scris către O.N.V.P.V., fără a mai fi necesară îndeplinirea altor formalități de către solicitant.

XIV. DECLASAREA PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE COTEȘTI

În orice fază a procesului de producție și ca urmare a evaluării caracteristicilor/calităților producției obținute, producătorul poate declasa încadra produsele viti-vinicole în categorii de produse astfel cum sunt prevăzute acestea de legislația în vigoare

Caracteristici organoleptice

- **Fetească albă** – vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație care îi conferă o savoare remarcabilă
- **Fetească regală** – este un vin alb, sprințar și odihnitor cu o aromă delicată de mere și cu note florale
- **Galbenă de Odobesti** – vin obținut din soi autohton, din care se obține un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus, un vin prietenos
- **Tămâioasa românească** – soi din care se obțin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăție aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viață când dominantă este aroma trandafirilor de dulceață dar și după o perioadă de învechire când aroma se îmbogățește cu nuanțe de mosc, de stafide, de miere de albine și condimente;
- **Șarba** – vin aromat, în care regăsim note citrice și ierbale ce-i conferă vioiciunea și prospețimea unuia dintre părinți Riesling și delicatețea aromelor florale trandafir, busuioc, moștenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească
- **Frâncușa** – vinuri cu tărie ponderate și caracter neutral, curate și simple
- **Crâmpoșia** – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălțimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanțe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete
- **Riesling** – funcție de factorii ce influențează calitatea vinului, se obțin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci și dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deși în esență acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.
- **Sauvignon** – vinurile obținute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată și cu o pronunțată amprentă de prospețime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunțate nuanțe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viță de vie.
- **Chardonnay** – vinul rezultat îmbracă nuanțe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obținerea unor arome tropicale. Datorită acidității sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.
- **Fetească neagră** – vinul este obținut din soi autohton, cunoscut și sub alte denumiri: Păsărească Neagră și Schwartz Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru și forța soiului în timp ce vinificarea în demisec și demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roșu violet
- **Băbească neagră** – vinul obținut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obținute sunt în general vinuri cu un potențial alcoolic de 10-11% vol
- **Cabernet Sauvignon** – supranumit și “Regele vinurilor roșii”, vinul obținut este un vin care se pretează la maturare și învechire, dezvoltând astfel potențialul aromatic inițial de la nuanțe de vegetație forestieră, sălbatice trecând apoi prin arome de ardei verde și continuând cu cele de struguri supramaturați și coacăze negre

- **Merlot** – Vinurile se remarcă prin corpolență medie și nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune și coacăze. Datorită calităților sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.
- **Pinot Noir** – vinificația sa este pretențioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânăr, oferă simple caracteristici de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte). Pe măsură ce devine mai matur, caracteristicile sale devin mai complexe, incluzând stafide, fân, tutun, piele, ciuperci sau piper negru. Culoarea sa este de un roșu-marونیu plăcut și transparent.
- **Syrah** – soi care se dezvoltă armonios, solul din arealul delimitat DOC Cotești fiind propice pentru accesul apei și al substanțelor minerale la rădăcinile plantei. Prezintă perioadă lungă de vegetație, favorabilitate pentru a fi cules la maturitate deplină pentru a dezvolta aromele caracteristice și a acumula un conținut ridicat de zaharuri. Prezintă grad alcoolic ridicat, culoare roșu-aprins uneori cu reflexe violacee, intens, limpede, complexitate aromatică, arome de piper și cireșe negre, fructe proaspete de pădure, delicat, suplu, aciditate echilibrată, catifelat.
- **Cabernet Franc** - vinuri cu potențial de grad alcoolic ridicat și bine integrat, culoare roșu-aprins/intens, transparent, cristalin, arome de piper, cireșe negre, note fructate de fructe proaspete de pădure. Are corpolență medie, aciditate susținută și poate prezenta și interesante note vegetale. Atrage atenția și cu note dulci și condimentate. Cel mai adesea identificat ca vin monovarietal dar poate fi asociat și cu alte soiuri de vinificație spre diversificarea producției de vinuri din acest areal.