

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

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată **“Cotnari”** se atribuie vinurilor 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.

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 Stroiști – 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 Bahluietului 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 muchea platourilor structurale (în jur de 400 m), cu o înclinare medie de 7°, dar cu variații între 1°-3° pe fâșia glacișurilor 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, Stroești, 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 microreliefuri derivate ale coastei sunt supuse unor procese deluviale sau deluvio-coluviale, 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-coluviale 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 pretabilității 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 (Stroești-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 înobilirea boabelor.

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

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, Țiglăi, 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.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

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

- pentru **D.O.C.-C.M.D.**
 - maxim 10.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;
 - maxim 11.000 kg/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz ;
 - maxim 12.000 kg/ha: Frâncușă.
- pentru **D.O.C.-C.T.**
 - maxim 9.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;
 - maxim 10.000 kg/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Fetească albă, Fetească neagră;
- pentru **D.O.C.-C.I.B.**
 - maxim 8.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

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

- pentru **D.O.C.-C.M.D.**
 - maxim 68 hl/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;
 - maxim 75 hl/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz;
 - maxim 82 hl/ha: Fetească albă, Frâncușă, Fetească neagră;
- pentru **D.O.C.-C.T.**
 - maxim 60 hl/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;
 - maxim 67 hl/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Fetească albă, Fetească neagră;

- pentru **D.O.C.-C.I.B.**

- maxim 52 hl/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 nezdrobite.

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 mușgai, 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 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.

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).

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 miliechivalenti 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.

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 prospetime 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 de trandafir).

-- 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.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată “COTNARI” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă .

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

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

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.;

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 sulfizi”;

k) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

l) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat.

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 înnobilarea 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 declasat 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 realizată 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.