Ref. Ares(2011)1279358 - 29/11/2011

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

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată **“Cotnari**” se atribuie vinurilor obţinute din strugurii produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia 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 şi solul regiunii. Condiţiile naturale întâlnite aici sunt dintre cele mai favorabile cultivării viţei-de-vie, întreaga zonă fiind încadrată în zona CI.

Podgoria Cotnari, este situată la contactul Podişului Sucevei cu Câmpia Moldovei, la intersecţia paralelei de 47˚21’ latitudine nordică cu meridianul de 26˚25’ longitudine estică. Tranziţia între aceste două unităţi se face pe planul versantului estic al Dealului Mare-Hârlău (cuprins între şeile Ruginoasa – Tg. Frumos, la sud şi Bucecea – Botoşani, 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 aşezare geografică, podgoria Cotnari se află în partea de nord-est a ţării.

Depozitele geologice care alcătuiesc relieful comunei Cotnari care aflorează pe platouri, versanţi, terase şi văi aparţin Sarmaţianului inferior (Volhinian), Sarmaţianului mediu (Basarabian), precum şi Cuaternarului, fiind constituite din marne, nisipuri, argile şi intercalaţii de gresii subţiri.

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

Sub aspect climatic, podgoria Cotnari se află la intersecţia maselor de aer est-europene specifice Câmpiei Moldovei cu cele baltice specifice Podişului Sucevei. Clima din zona comunei Cotnari se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9˚C, precipitaţii medii anuale de 474,6 mm şi vânturi dominante dinspre nord–vest, sud–est şi sud.

Din punct de vedere hidrografic, podgoria Cotnari face parte din bazinul mijlociu al Bahluiului. Pe teritoriul podgoriei Cotnari se remarcă prezenţa cernoziomului levigat (pe platourile înalte), care se pretează în mod special la cultura viţei-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 Bahluieţului şi Miletinului), separă cele două importante subunităţi geomorfologice ale Podişului Moldovei de Nord: Podişul Sucevei şi Câmpia Moldovei.

Relieful de coastă, respectiv versantul estic al Dealului Mare Hârlău, se constituie în principalul amplasament al plantaţiilor viticole din această podgorie. Coasta se desfăşoară altitudinal pe un ecart de aproape 300 m între fundul depresiunilor de contact (100-200 m) şi muchea platourilor structurale (în jur de 400 m), cu o înclinare medie de 7°, dar cu variaţii între 1°-3° pe fâşia glacisurilor de la poale, 3°-15° pe întinsa porţiune mijlocie (cu principalele culturi viticole) şi peste 15°-20° pe frunţile înalte ale platourilor structurale. Planul înclinat al coastei la care ne referim este puternic accidentat în lungul său (dintre Bahluieţ şi 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 şi adânc, complicându-i mult configuraţia morfologică de detaliu. Văile transversale mai importante (Bahlueţ, Cârjoaia, Buhalniţa, Bahlui, Miletin) s-au insinuat regresiv departe spre vest, delimitând diverse compartimente în lungul coastei (Cucuteni, Cotnari, Hârlău, Frumuşica), iar văile torenţiale de rang inferior (Cucuteni, Băiceni, Stroreşti, Horodiştea, Mitoc, Graur, Zlodica, Zagavia, Deleni, Feredeni, Rădeni, Flămânzi), au sculptat în spaţiul acestor compartimente tot atâtea bazinete de adăpostire (ideale pentru viticultură), diversificând la maximum topografia coastei, expoziţiile şi declivităţile acesteia.

Aceste mezo şi microreliefuri derivate ale coastei sunt supuse unor procese deluviale sau deluvio-coluviale, potenţiale sau active, cu intensităţi variate în funcţie de diverşi factori naturali şi 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 şi mai uşor de combătut cu eforturi minime; pantele moderate până la accentuat înclinate (5°-15°), care deţin cel mai mare procent în perimetrul viticol de aici, prezintă, datorită pretabilităţii gravitaţionale şi litologice, un grad accentuat de instabilitate prin eroziune şi alunecări, ce implică o atenţie deosebită în exploatarea lor. Desigur - empiric şi local în trecut, ştiinţific şi aproape generalizat în prezent - s-au luat măsuri de prevenire şi combatere a acestor procese negative, înseşi plantaţiile viti-pomicole (mai ales în sistem terasat) constituind o frână în acest scop; pantele peste 15°-20°, corespondente în special frunţilor de „cueste“ structurale cu orientare spre N, NV, NE, între care mai impunătoare sunt Coasta Cârjoaiei (Stroeşti-Măgura), Coasta Cătălinei, Coasta Dealului Baltă, Coasta Zlodicăi, Coasta Buhalniţei, Coasta Bahluiului (Zagavia-Polovraci), se caracterizează prin cea mai mare instabilitate morfodinamică (îndeosebi alunecări de amploare), ele fiind riscante pentru cultura viţei de vie, împădurirea lor devenind cea mai sigură investiţie economică şi antierozională.

O notă aparte o oferă „Dealul lui Vodă“ (317 m) de la est de Scobinţi, un fel de Tokaj în miniatură prin forma sa cvasiconică. El reprezintă însă, ca geneză, un martor de eroziune complet detaşat de marea coastă de la vest, dar de care se ataşează sub aspect structural şi altitudinal. Datorită formei şi izolării sale, este puternic scrijelit radiar de organisme torenţiale, însoţite de alunecări, motiv pentru care este doar parţial acoperit cu plantaţii viticole în regim antierozional. La fel de pitorească este şi culmea „Ţiglaiele lui Baltă“ de la periferia estică a Cotnarilor, pe care se înşiruie trei vârfuri („ţiglaie“, cu altitudini între 212 şi 232 m) protejate prin lespezi de gresie sarmatică. Acestă culme, parţial detaşată de Coasta Cotnarilor prin înşeuarea Zlodicăi şi Valea Ungurilor, este asimetrică, cu versantul estic atenuat şi acoperit cu vie aproape compactă, versantul vestic (frunte de cuestă) fiind puternic înclinat şi acoperit cu păşuni şi plantaţii silvice.

În această podgorie există o străveche preocupare pentru îndeletniciri viti-vinicole, datând anterior epocii geto-dacice. Primul document scris, unde se pomeneşte despre viile de la Hârlău şi din împrejmuirile sale a fost emis de domnitorul Petru Muşat, în anul 1384. Numele podgoriei Cotnari este strâns legat de cel al domnitorului Ştefan cel Mare, care şi-a creat în aceste locuri un fel de reşedinţă preferată. În spatele castelului existau pivniţe adânci şi boltiţe; în acea perioadă oamenii cultivau viţa de vie şi în scopul transportului şi păstrării vinului s-au construit drumuri şi

poduri care să facă legătura cu pivniţele castelului; multe dintre aceste pivniţe, drumuri şi poduri mai există şi sunt utilizate şi astăzi.

De numele acestuia sunt legate câteva toponime, cum sunt de exemplu Dealu lui Vodă, Via Domnească, precum şi denumirile unor construcţii din piatră ca podul, biserica şi beciul lui Ştefan. Pentru ridicarea viticulturii la rangul de ştiinţă, sub domnia lui Despot Vodă (1561-1563) s-a înfiinţat "Schola latina" de la Cotnari. În secolul al XVII-lea, podgoria Cotnari cunoaşte o dezvoltare înfloritoare, devenind cunoscută şi peste hotare prin calitatea vinurilor albe produse pe aceste meleaguri. Primele comentarii despre calitatea vinurilor de Cotnari îi aparţin lui Dimitrie Cantemir în „Descriptio Moldaviae" care scria că :" şi cel mai bun vin este cel făcut la Cotnari, un oraş 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 şi XIX podgoria Cotnari a continuat să-şi păstreze celebritatea câştigată în decursul istoriei. La expoziţiile şi concursurile internaţionale de la Viena (1873), Budapesta (1884), Paris (1889), vinurile de Cotnari au dobândit numeroase diplome, medalii şi alte distincţii. Calitatea vinurilor de Cotnari este dată de soiurile utilizate în producerea acestora; patru dintre acestea sunt prezente în plantaţii cu mult înainte de invazia filoxerei. Podgoria Cotnari este singura din ţară în care se produce de mult timp acelaşi sortiment tradiţional alcătuit din cele patru soiuri: Grasă de Cotnari, Fetească albă, Tămâioasă românească şi Frâncuşă. După invazia filoxerei, în anul 1884, când podgoria a trecut prin momente dificile, tipicitatea de Cotnari nu a fost zdruncinată, graţie faptului că podgoria a fost refacută, în principal, numai cu soiurile autohtone din vechiul sortiment.

Vinurile obţinute în această podgorie sunt foarte diferite între ele sub raportul particularităţilor de soi , influenţate fiind de particularităţile plaiului viticol în care au fost produse.

Se obţin de obicei vinuri corpolente, de multe ori cu rest de zahăr, iar în toamnele lungi şi uscate, sub acţiunea mucegaiului nobil, se pot obţine marile vinuri care au adus faima acestei podgorii, şi anume cele dulci naturale culese la înobilarea boabelor.

Sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depăşind pragul de 12% vol.alc., însoţite fiind şi 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 localităţi situate în judeţele Iaşi şi Botoşani:

- Judeţul Iaşi
  - Com. Cotnari - satele: Cotnari, Hodora,Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;
  - Com. Cepleniţa - satele: Cepleniţa, Buhalniţa, Zlodica;
  - Com. Scobinţi – satele: Scobinţi, Bădeni, Zagavia, Feteşti;
  - Oraşul Hârlău - oraşul Hârlău
  - Com. Deleni – satele: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;
  - Com. Cucuteni – satele: Cucuteni, Băiceni, Săcăreşti;
  - Com. Todireşti – satele: Todireşti, Băiceni;
  - Com. Balş – satele: Balş, Boureni, Coasta Măgurii.
- Judeţul Botoşani
  - Com. Frumuşica – satele: Frumuşica, Rădeni.

2. Denumirea de origine controlată Cotnari poate fi completată în funcţie de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Ţiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniţa,

Dealul lui Vodă, Buhalniţa, Scobinţi, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balş, Coasta Măgurii.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

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

- **Soiuri albe:** Grasă de Cotnari, Frâncuşă, Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Traminer roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.
- **Soiuri roşii/roze**: Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Producţia de struguri, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale, 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: Frâncuşă.
- 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 funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale, 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, Frâncuşă, 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 destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată "Cotnari" trebuie sa fie sănătosi, cu boabele nezdrobite.

Este necesar sa fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie .

Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de :

- minim 187 g/l , dacă vinul va purta menţiunea tradiţională C.M.D.
- minim 210 g/l , dacă vinul va purta menţiunea tradiţională C.T.
- minim 240 g/l , dacă vinul va purta menţiunea tradiţională C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ŞI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAŢIILOR

Plantaţiile din care se obţin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puţin 80%. Butucii-impurităţi din aceste plantaţii vor face parte numai din soiuri aparţinând 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 condiţiei de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepţionării 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 - proporţia 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 secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conţinutul 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 producţia potenţială depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

În plantaţii se va asigura o protecţie fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parţial 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 şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone.

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Vinul produs în denumirea de origine controlată “COTNARI” are o tărie alcoolică naturală şi dobândită de min.11%vol. şi 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 aceeaşi denumire de origine;
- must de struguri concentrat rectificat.

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

Etapele tehnologice pentru obţinerea vinurilor cu D.O.C. “COTNARI” sunt următoarele:

-Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se doreşte a fi obţinut, în funcţie de conţinutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

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

-Recepţia strugurilor (cantitativă şi calitativă);

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

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

-Presare struguri. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. “COTNARI”;

-Limpezirea mustului;

-Fermentaţia alcoolică se va realiza prin controlul permanent al temperaturii;

-Separarea vinului de pe drojdie;

-Stabilizarea şi limpezirea;

-Cupajare (daca este cazul). În denumirea de origine “COTNARI” se obţine sortimentul tradiţional, care este vin obţinut numai prin cupajarea soiurilor: Grasă de Cotnari, Fetească albă, Tămâioasă romanească şi Frâncuşă. Îmbuteliere, în condiţii sterile, la rece.

-Maturare şi învechire (Vinotecă).

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

a). Caracteristicile analitice:

1. pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională **C.M.D. :**

ALBE/ROZE:

- tărie alcoolică dobândită minim 11 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, În funcţie de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă : maxim 18 miliechivalenţi 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 conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

ROŞII
- tărie alcoolică dobândită minim 12 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, în funcţie de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 20 miliechivalenţi 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 conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

2. pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională **C.T. :**

ALBE/ROZE :
- tărie alcoolică dobândită minim 12.% vol.
- zaharuri totale, glucoza+fructoză, g/l, în funcţie de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 18 miliechivalenţi 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 conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

ROŞII
- tărie alcoolică dobândită de minim 12,5 % vol.
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l, în funcţie de tipul vinului
- aciditate totală (acid tartric) : minim 4,5 g/l
- aciditate volatilă, maxim 20 miliechivalenţi 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 conţinut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l

3. pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională **C.I.B. :**

ALBE/ROZE :
- tărie alcoolică dobândită de minim 12 % vol.
- zaharuri totale glucoză+fructoză, g/l, în funcţie 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 culeşi la supramaturare, bogate în zaharuri şi 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 şi nuanţe de chihlimbar când este vechi;
Miros: stafide, caise , fagure de miere de albine, miez de nucă şi migdale amare ;
Gust: dulce, plăcut.

- Frâncuşă

Aspect : limpede strălucitor ;
Culoare : galben verzui ;
Miros : strugure bine copt cu puternice nuanţe florale ;
Gust : acid, plin de prospetime şi fructuozitate

-Tămâioasă Românească

Aspect : limpede şi 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 dulceaţă de petale de trandafir).

-- Fetească albă

Aspect: limpede, plăcut
Culoare: galben-verzui până la galben auriu;
Miros: strugure bine copt, viţă de vie înflorită;
Gust: elegant şi plin de rafinament, cu excelenţă echilibrare a zaharurilor, alcoolului şi aciditătii.

- Chardonnay

Aspect: limpede şi strălucitor
Culoare:de la galben verzui până la galben pai
Miros:fân, floare de salcâm şi unt proaspăt
Gust: savuros şi persistent, amintind de coajă de pâine

- Sauvignon

Aspect: limpede
Culoare: galben verzui până la galben canar
Miros: ardei gras proaspat tăiat, floare de soc şi fructul pasiunii
Gust:complet, fin, amintind de fructe exotice

- Pinot gris

Aspect: limpede;
Culoare: galben pai până la galben auriu;
Miros: uşor fumee, aduce a miere;
Gust: plăcut, de la sec la dulce, susţinut de aciditate fiind, poate aduce aminte de citrice.

- Traminer roz

Aspect: limpede,;
Culoare: galben verzui până la galben pai;
Miros: petale de trandafir şi 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 nuanţe de salvie.

- Busuioacă de Bohotin

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

- Fetească neagră

Aspect: limpede strălucitor;
Culoare: roşu rubiniu când este tânăr, roşu cărămiziu odată cu înaintarea în vârstă;

Miros: fructe roşii uscate, în special prune şi cireşe negre;
Gust: plăcut, catifelat, fructuos.

XII. CONDIŢIILE 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 comerţul internaţional sau prin închidere filetată asigurată.

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

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

a) denumirea la vânzare : vin cu denumire de origine controlată , însoţită de menţiunea tradiţională C.M.D., C.T., C.I.B.;
b) denumirea de origine controlată "COTNARI"
c) denumirea soiului în cazul în care este obţinut dintr-un singur soi ;
d) tăria alcoolică dobândită minimă a vinului, exprimată în procente în volume ;
e) tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;
f) "produs în România''
g) volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri;
h) numele şi adresa îmbuteliatorului/producătorului înscris cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă;
i) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă.
j) menţiunea "conţine sulfiţi";
k) numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)
l) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat.

3. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată "COTNARI" pot fi folosite şi următoarele **indicaţii facultative:**

a) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
b) denumirea unui plai viticol**,** cu condiţia ca strugurii să provină 100% din arealul delimitat al plaiului respectiv;

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

d) se pot înscrie pe contraetichetă şi alte menţiuni care se referă la:
-istoria vinului sau a firmei producătoare;
- condiţii naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules şi de elaborare a vinurilor ;
- recomandări privind consumarea vinului : temperatură, asociere cu mâncăruri şi altele asemenea;
- unele menţiuni suplimentare privind însuşirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicaţii complementare asupra provenienţei, reprezentări grafice.

e) codul de bare al produsului.

4. Indicaţiile obligatorii se înscriu în acelaşi câmp vizual, pe eticheta principală. Excepţie poate face data ambalării sau a numărului lotului si menţiunea « conţine sulfiţi » Indicaţiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturaşi sau buline.

5. Indicaţiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citeţe şi vizibile. Termenii folosiţi în etichetare trebuie să fie înţeleşi de consumatori.

XIII . MENŢIUNI TRADIŢIONALE

Categoriile de calitate: C.M.D. – cules la maturitatea deplină , C.T. – cules târziu si C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor, în funcţie de soiurile din care provin, de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor şi de însuşirile lor organoleptice, constituie menţiuni tradiţionale şi 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 tradiţional;

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

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "COTNARI", maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticla timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională **Rezervă.**

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "COTNARI" maturate minim un an în vase de stejar şi învechit în sticlă timp de cel puţin 4 ani, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională **Vin de vinotecă.**

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "COTNARI", care sunt scoase la comercializare înainte de sfârşitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională **Vin tânăr.**

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

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

1. Declasarea vinurilor se stabileste 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 producţie, 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 indicaţie geografică, acesta se va încadra la alta categorie.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

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

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri DOC, eliberarea Certificatelor de conformitate pentru vinurile obtinuţe în denumirea de origine controlată Cotnari şi declasarea acestora se face la solicitarea producătorilor care se supun condiţiilor 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 şi care să conţină cel puţin următorii parametri:
   - tăria alcoolică totală şi dobândită, exprimate în % vol.;
   - zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi 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 condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi 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. şi reprezentanţi ai producătorilor.
Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizeaza prin:
- eşantionare şi
- control sistematic în toate fazele de producţie**.**

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) controleaza:
- instalaţiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condiţiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producţie, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă, respectiv O.N.V.P.V. şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor.

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „COTNARI", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.