CAIET DE SARCINI
pentru producerea şi comercializarea vinului cu denumire de origine controlată „ BOHOTIN ”

I. DEFINIŢIE

Denumirea de origine controlată „BOHOTIN” se atribuie vinurilor obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire de origine, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea şi caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată “BOHOTIN” se datorează în mod esenţial mediului geografic, cu factorii săi naturali şi umani.

Factorul natural caracteristic este zona Podişului Central Moldovenesc.

Relieful este format din interfluvii sculpturale, uşor bombate, slab înclinate spre Sud -Vest. Versanţii sunt prelungi, relativ uniformi, cu panta medie de 10 – 15 %. Prima treaptă de relief cu altitudini de până la 30 m, se află la vest de valea pârîului Moşna; a doua treaptă de relief cu altitudine de 50 – 100 m este reprezentată printr-un versant lung de 7 – 8 km şi lat de 1,5 – 2 km; iar a treia treapta de relief cu altitudine ce nu depăşeşte 200 m, ocupă jumătatea de Est a bazinului pîrâului Moşna.

Factorii geologici, aparţin: *bassarabianului* (argile, gresii calcaroase, nisipuri), peste care sunt depuse depozitele loessoidale în grosime de 3 – 4 m; *kerssonianul* (argile nisipoase, nisipuri intercalate cu concreţiuni de gresii), care formează partea superioară a reliefului la altitudini de peste 200 m; *meoţianului* (cinerite nisipoase cu grosimi de 10 – 20 m), care apar insular pe zonele cele mai înalte, *cuaternarului inferior* (depozite fluviatile) la Est de Cozmeşti, în terasele Prutului.

Reţeaua hidrografică este slab reprezentată, prin pârîul Moşnişoara în partea de Est a teritoriului şi pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.

Climatul. Este de tip continental – excesiv, cu ierni aspre şi veri secetoase, influenţat de circulaţia aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6°C, durata perioadei de vegetaţie în medie 183 zile, bilanţul termic global 3693 – 4309°C, bilanţul termic activ 3223 – 3879°C şi bilanţul termic util pentru viţa de vie 1330 – 1739°C.

Luna cea mai rece a anului este ianuarie (- 3,6°C), când se înregistrează temperaturi minime absolute de până la - 26,8°C, care pun în pericol cultura neprotejată a viţei de vie, iar luna cea mai caldă a anului este iulie (+ 21,3°C), când se înregistrează temperaturi maxime absolute de până la +41,6°C ce se suprapun deseori cu perioadele de secetă.

Insolaţia anuală globală însumează 2137 de ore, din care în perioada de vegetaţie a viţei de vie 1348 ore.Precipitaţiile anuale însumează, în medie 517,8 mm din care, în perioada de vegetaţie a viţei de vie 320,5 mm.

Maximum de precipitaţii se înregistrează în timpul verii (lunile iunie – iulie) şi minimum în timpul iernii (lunile ianuarie – februarie).

Solurile. Predomină molisolurile/cernoziomurile cambice (30 – 35%), urmate de argilosoluri în zonele înalte (altitudine 250 – 300 m). În zona de platou, rocile de solificare sunt reprezentate prin depozite loessoide, iar în zona centrală nordică, prin gresiile calcaroase.

La Bohotin se cultivă viţa de vie din vremuri îndepartate, soiul Busuioacă de Bohotin, fiind după unii autori chiar apărut în această zonă. Aşezarea Bohotin ca localitate şi-a luat numele, conform diferitelor variante, fie de la pârâul Bohotin care trece prin zonă, fie de la unul dintre vechii viticultori, care se numea Bohotineanul. Soiul Busuioacă de Bohotin a devenit celebru datorită specificităţii sale fiind singurul soi românesc pentru vinuri aromate de culoare roze spre roşu, conferindu-i astfel caracterul de ”unicat” în gama vinurilor obţinute în România.

O dovadă în plus a recunoaşterii unicităţii soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc, pe plan mondial, este precizarea facută în lucrarea apărută la Editura Hachette: ""***Dictionnaire Encyclopedique des Cepages***"". Acest dicţionar, ce cuprinde aproape 10.000 de soiuri de viţă-de-vie existente în lume, precizează clar că "Busuioaca de Bohotin este soi de vin roşu aromat din România"", deci nu este cultivat în altă parte.

Întrucât acest areal nu se suprapune în general cu văi adânci care să aibă deschidere către lunca Prutului, lunca ce atrage mulţi curenţi reci, de cele mai multe ori cultivarea viţei de vie nefăcându-se în treimea inferioară a versanţilor, deci influenţa temperaturilor minime absolute în timpul iernii fiind mică, se poate spune ca acest areal este propice cultivării viţei de vie.

Vinurile obţinute în acest areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roşii pentru obţinerea de vinuri de calitate, în acest areal au capacităţi mari de acumulare a antocianilor, de obicei maturarea fenolică desăvârşindu-se la 2 săptămâni dupa cea tehnologică.

Un caracter aparte îl are Busuioaca de Bohotin, care, în unii ani cu toamne lungi şi călduroase poate da vinuri cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuase, de culoarea chihlimbarului, pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc şi tămâie în acelaşi timp, acesta fiind de fapt soiul specific acestui areal de la care a şi luat numele.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ PENTRU PRODUCEREA VINULUI CU D.O.C. „BOHOTIN”

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată “BOHOTIN”, se întinde pe teritoriul judeţului Iaşi, astfel:
- Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roşu ;
- Comuna Moşna, satul Moşna ;
- Comuna Cozmeşti, satele Cozmeşti, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos ;
- Comuna Dolheşti, satele Dolheşti, Pietriş, Brădiceşti;
- Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului ;
- Comuna Ciorteşti, satele Ciorteşti,Coropceni, Deleni, Şerbeşti.

2. Denumirea de origine controlată “BOHOTIN” poate fi completată, în funcţie de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *RĂDUCĂNENI, DEALUL ROŞU, DEALUL MOŞNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEŞTI, DEALUL ISAIIA.*

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obţinerea vinurilor D.O.C. „BOHOTIN” sunt următoarele:
- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Chardonnay, Aligoté.
- soiuri roşii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCŢIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.:

- Maxim *8.000 kg/ha* la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin;*
- Maxim *10.000 kg /ha* la soiurile: *Merlot, Riesling italian, Fetească albă;*
- Maxim *12.000 kg /ha* la soiul: *Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră*;

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.:

- Maxim 7.000 *kg* /ha la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin*;
- Maxim 8.000 *kg* /ha la soiurile: *Fetească albă, Merlot, Riesling italian.*

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.I.B.:

- Maxim 6.000 *kg* /ha la soiurile: *Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris.*

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.:

- Maxim *52* hl/ha la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin*
- Maxim *65* hl/ha la soiurile: *Merlot, Riesling italian, Fetească albă,*
- maxim *78* hl/ha la soiurile: *Fetească regală, Aligoté, Băbească neagră*

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.:

- Maxim *46* hl/ha la soiurile: *Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin*
- maxim *52* hl/ha la soiurile: *Fetească albă, Merlot, Riesling italian*

Pentru vinurile care vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.I.B.:

- Maxim 39 hl/ha la soiurile: *Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris.*

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinaţi producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată „BOHOTIN" trebuie să fie sănătoşi, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduşi cât mai urgent în procesul de fabricaţie.

Conţinutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

-*187 g/l* la soiurile *Fetească regală, Aligote, Riesling italian, Chardonnay, Sauvignon blanc, Fetească albă, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sortiment alb, Băbească neagră, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Cabernet Sauvignon , Sortiment roşu*, şi *Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.M.D.

-*220 g/l* la soiurile albe şi *213 g/l* la *soiurile roşii*, dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C. – C.T.

-*240g/l* la soiurile *Pinot gris, Muscat Ottonel şi Busuioacă de Bohotin* , dacă vor purta menţiunea tradiţională D.O.C.-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 plantaţiei : minim 3300 plante/ha (75% din plante viabile din densitatea iniţial plantată)
- irigarea: admisă numai în anii secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conţinutul apei în sol pe adâncimea de 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.

Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrăşăminte organice o dată la 4-5 ani, precum şi prin administrarea de îngrăşăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).

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.

În plantaţiile din arealul D.O.C. „BOHOTIN", producătorii au obligaţia de a asigura conservarea amenajărilor pedo- şi hidroameliorative existente pe suprafeţele pe care le deţin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ŞI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „BOHOTIN" se încadrează în zona viticolă C I.

Practicile şi tratamentele oenologice se efectuează conform legislaţiei în vigoare.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice şi o reputaţie ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporţie de 100% din această arie geografică.

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „BOHOTIN" are o tărie alcoolică naturală şi dobândită de minim 11 % vol., în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conţinutul în zahăr.

X. TEHNOLOGIA DE OBŢINERE A VINURILOR CU D.O.C. „BOHOTIN"

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 trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parţial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face şi *zdrobirea parţială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului şi componentelor din pulpă şi pieliţă utile în timpul fermentaţiei, fără a determina strivirea sau fărâmiţarea ciorchinilor şi seminţelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitaţională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, şnecul trebuie să aibă diametru mare şi turaţie mică.

Presarea boştinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinaţi obţinerii de vinuri cu D.O.C. „BOHOTIN".

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac şi cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară şi recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populaţie viabilă de levuri specializate.

Supravegherea şi conducerea fermentaţiei se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. Fermentarea malolactică la vinurile roşii este obligatorie.

Operaţiunile de depozitare, îngrijire şi condiţionare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul şi stocarea la temperaturi mai mari de 14 ºC.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcţie de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcţia de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Maturarea în contact cu lemnul este obligatorie pentru vinurile roşii cu D.O.C. „BOHOTIN". Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roşii.
Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conţinutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. ''BOHOTIN" LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „BOHOTIN" trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziţie :
- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în vol. ;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l ;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
18 miliechivalenti pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe şi roze;
20 miliechivalenti pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roşii;
25 miliechivalenti pe litru, în funcţie de utilizarea menţiunilor tradiţionale
-*extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru soiurile albe şi 18 g/l pentru soiurile roze şi roşii;
- *zaharuri totale* (exprimate ca fructoză şi glucoză), g/l, în funcţie de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
* 150 mg/l pentru vinuri roşii seci;
* 200 mg/l pentru vinuri albe şi roze seci;
* 200 mg/l pentru vinuri roşii, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
* 250 mg/l pentru vinuri albe şi roze, al căror conţinut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l ;

- *dioxid de sulf liber* : 10-60 mg/l, în funcţie de tipul de vin, astfel :
  - la vinurile roşii seci, 10-20 mg/l
  - la vinurile albe şi roze seci, 20-30 mg/l
  - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice :

1. Muscat Ottonel:
* *Aspect*: limpede, echilibrat
* *Culoare*: galben-pai sau galben intens, în funcţie de calitatea strugurilor la recoltare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma tipică de muscat
* *Gust*: fin, delicat, plin, armonios, catifelat

2. Sauvignon:
* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-canar cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aroma de floare de soc şi de citrice verzi.
* *Gust*: fructuos, plăcut acid, cu multă prospeţime;

3. Pinot Gris:
* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
* *Miros*: aromă de mere văratice proaspăt tăiate
* *Gust*: suplu , aduce a coajă de pâine de secară

4. Fetească regală:
* *Aspect*: limpede, echilibrat

* *Culoare*: galben nuanţe verzui, fără urme de oxidare poate ajunge în timp la galben-auriu.
* *Miros*: aromă de flori de câmp, discretă, uşor învechit aduce a fân cosit şi miere
* *Gust*: savuros, particular, proaspăt şi răcoritor

5. Fetească albă:

* *Aspect*: limpede
* *Culoare*: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.
* *Miros*: delicat, tipic, a flori de viţă de vie
* *Gust*: armonios, cu o fineţe naturală tipică.

6. Chardonnay:

* *Aspect*: limpede, plăcut
* *Culoare*: galben-auriu cu nuanţe verzui
* *Miros*: aromă de flori de salcâm, cu nuanţe de fân proaspăt cosit
* *Gust*: plăcut, floral, echilibrat şi omogen.

7.Aligoté

* *Aspect :* limpede
* *Culoare*: galben cu nuanţe de la verzui la galben pai
* *Miros* : pământ reavan şi ciuperci champignon
* *Gust* :plin, uşor amărui, nu foarte impresionant, destul de scurt.

8 .Riesling italian

* *Aspect*: limpede
* *Culoare:* galben verzui
* *Miros*: amestec de citrice şi flori de câmp
* *Gust:* uşor amărui, aciditate ridicată

9. Busuioacă de Bohotin

* *Aspect :*limpede ,strălucitor
* *Culoare*: roze cu nuanţe violacee sau culoarea frunzei de ceapă uscată
* *Miros* : amestec de petale de trandafir şi busuioc
* *Gust:* arome plăcute de trandafir, gust lung, impresionant

10. Cabernet Sauvignon:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-rubiniu, întunecat, prin învechire devine roşu-cărămiziu
* *Miros*: aromă distinctă de fructe roşii de padure, prin învechire poate dezvolta nuanţe de violete şi aromă puternică de tanin se îmblânzeşte, aducând a tabac,si pielărie
* *Gust*: ierbos, astringent ; dacă este maturat în baric, capătă nuanţe discrete de vanilie

11. Merlot:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-rubiniu, strălucitor
* *Miros*: aromă erbacee, inconfundabilă, de strugure în pârgă, zmeură şi fragi
* *Gust*: astringenţa temperată, catifelat; aminteşte de cireşe amare ;

12. Pinot noir:

* *Aspect*: limpede, transparent
* *Culoare*: roşu-maroniu, strălucitor
* *Miros*: aromă schimbătoare de la cireşe, prune, şi vişine putrede
* *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex

13. Fetească neagră:

* *Aspect*: limpede, translucid
* *Culoare*: roşu-granat, intens, clar, strălucitor
* *Miros*: aromă complexă, originală, aduce a prune uscate
* *Gust*: bine constituit, plăcut ,corpolent.

14. Băbească neagră

* *Aspect*: limpede, nu foarte intens colorat

* *Culoare*: roşu-granat, cu nuanţe violacee
* *Miros*: aromă de fructe proaspete
* *Gust*: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate.

XII. CONDIŢIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „BOHOTIN" se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.
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 „BOHOTIN" se utilizează eticheta principală şi contraeticheta (sau eticheta secundară).
2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „BOHOTIN" se folosesc următoarele **indicaţii obligatorii**:

a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoţită de menţiunea tradiţională C.M.D. , C.T. sau C.I.B., abreviată sau nu;
b. denumirea de origine controlată „BOHOTIN";
c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obţinut din cel puţin 85% soiul respectiv ;
d. tăria alcoolică dobândită, în volume ;
e. indicarea îmbuteliatorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripţionările de pe etichetă
f. "produs în România";
g. volumul nominal al produsului conţinut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcare, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
i. menţiunea "conţine sulfiţi";
j. tipul vinului dat de conţinutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce
k. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

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

a) anul de recoltă, cu condiţia ca vinul să provină în proporţie de cel puţin 85% din anul indicat;
b) alte menţiuni, în conformitate cu legislaţia în vigoare;
c) menţiuni referitoare la anumite metode de producţie ;
d) marca de comerţ, cu condiţia ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
e) denumirea exploatării viticole (plaiului viticol) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
f) numele persoanei (persoanelor) fizice şi denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
g) 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.

h) 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 şi 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

Menţiunile tradiţionale: ***C.M.D. – cules la maturitatea deplină*** , ***C.T. – cules târziu*** şi ***C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor*****,** date de conţinutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. "BOHOTIN". Aceste trei menţiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: ***D.O.C. – C.M.D.***, ***D.O.C. – C.T.*** sau ***D.O.C.-C.I.B.***.
În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN", maturate minim 6 luni în vase de stejar şi învechite în sticlă timp de cel puţin 6 luni, se poate utiliza la etichetare menţiunea tradiţională ***Rezervă***.
În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată "BOHOTIN" 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***.

XIV. DECLASAREA VINULUI CU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ „BOHOTIN"

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condiţiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „BOHOTIN", 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 cu D.O.C. se stabileşte de către O.N.V.P.V. dacă:
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 alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul şi gestiunea denumirii de origine controlată „BOHOTIN" este Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial Iaşi, B-dul Ştefan Cel Mare şi Sfânt, Nr.47-49, cam.17, tel 0040 232 222 992, 000752 100 992, e-mail iasi@onvpv.ro.

Autorizarea plantaţiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declasarea acestora şi eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obţinute în denumirea de origine controlată „BOHOTIN" 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 care să conţină cel puţin următorii parametrii:
- tăria alcoolică totală şi dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză şi glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;
b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros);
c) verificarea condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menţionat la lit. a) şi lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „BOHOTIN"; 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 realizează prin:
-eşantionare şi
-control sistematic în toate fazele de producţie.
În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:
- 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 şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

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