Ref. Ares(2011)1409214 - 28/12/2011

CAIET DE SARCINI

privind producerea vinurilor cu Denumire de Origine Controlată COTEŞTI

I. DEFINIŢIE

Produsele viti-vinicole cu denumirea de origine controlată „COTEŞTI" sunt produsele care se obţin numai în perimetrul podgoriei delimitată geografic conform legislaţiei în vigoare.
Denumirea de origine controlată „COTEŞTI" se atribuie produselor viti-vinicole obţinute din struguri produşi în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiţia respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.
Următoarele categorii de produse viti-vinicole pot purta denumire de origine controlată COTEŞTI:
-struguri
- vin linistit;
- vin perlant;
-vin spumant de calitate;
- vin licoros ;
- vinurile parţial dezalcoolizate şi vinurile dezalcoolizate;
- vinarsuri cu Denumirea de Origine VRANCEA – COTEŞTI.
Prezentul caiet de sarcini cuprinde cu prioritate regulile privind producerea vinurilor cu Denumirea de Origine Controlata COTEŞTI.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ

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

A. POZIŢIE GEOGRAFICĂ; CENTRE VITICOLE ŞI LOCALITĂŢILE COMPONENTE

Din mărturiile arheologice descoperite în cadrul Podgoriei Coteşti, reiese că geto-dacii localnici cultivau viţa de vie în această zonă a ţării. Vestigiile descoperite ulterior confirmă că deja din secolul XV în localităţile de pe teritoriul acestei podgorii se desfăşurau activităţi cu specializare viti-vinicolă. Această activitate s-a extins de-a lungul timpului şi până în prezent, în această podgorie întrunindu-se unele dintre cele mai bune condiţii pentru această activitate**.**

Podgoria Coteşti este amplasată pe sectorul sudic al piemontului vrâncean din estul Carpaţilor şi Subcarpaţilor, în continuarea Podgoriilor Panciu şi Odobeşti 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 şi Valea Ramnei. Podgoria marcheaza cu fidelitate zona de tranziţie piemontană şi bio-pedo-climatică dintre Câmpia Română la est (sub 100 m) şi Subcarpaţii de curbură la vest (Dealu Deleanu 698 m şi Dealul Căpăţânei 592 m) la peste 300 m altitudine abs., pe o lungime de peste 33 Km şi o lăţime de 3-6 Km, aflându-se la intersecţia paralelei 45° şi a meridianului de 27º.

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată COTEŞTI cuprinde următoarele localităţi din
Judeţul Vrancea:

- Localităţile: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- Localitatile: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva

- Localităţile: Cârligele, Dălhăuţi, Bonţeşti, Blidari;
- Localitaţile: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus;
- Localitaţile: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;
- Localitaţile: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuţă, Dumbrăveni;
- Localitaţile: Bordeşti, Bordeştii de Jos
- Localitaţile: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejiţa
- Localitaţile: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;

Judeţul Buzău:

- Localitaţile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;
- Localitaţile: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari
- Localitaţile: Topliceni, Răduceşti

În lista localităţilor menţionate mai sus, se consideră incluse şi satele şi orice altă unitate administrativ-teritorială din arealul astfel delimitat.

B. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

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

Relieful: Spaţii interfluviale largi, cvasiorizontale cu expunere majoritară spre sud şi est, chiar şi versanţii expuşi spre nord sunt suficient insolaţi fiind adecvaţi culturii de viţă de vie, ceea ce şi explică procentul mare al plantaţiilor de vie din totalul suprafeţelor agricole.

Hidrografic: Regiunea este tributară Siretului, Milcovului, Putnei, Râmnei şi afluenţilor acestora(Valea Seaca, Dălhăuţi, Mera, Dalgovu, Oreavu, Slimnic, Râmna, etc). Regimul scurgerii anuale este tipic continental, existând o reţea hidrografică care satisface în mare parte cerinţele de apă. Pentru a preântâmpina efectele negative ale perioadei secetoase, în special cele generate de încălzirea globală, este recomandabilă înfiinţarea unui sistem de irigare prin picatură care să asigure necesarul de apă în cantitatea şi în perioada optimă pentru dezvoltarea plantaţiei.

Climatul: Specific silvostepei de aici, conferă condiţii excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o mare bogăţie heliotermică şi un regim convenabil al precipitaţiilor. Abundenţa fluxului radiativ şi durata medie de strălucire a soarelui asigură valori optime de dezvoltare a viţei de vie, de coacere a strugurilor şi de concentrarea a zahărului în struguri.

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

Din cele de mai sus, rezultă că ansamblul ecosistemic prin componentele sale litologo-geomorfice şi pedo-climatice, dovedeşte o certă vocaţie pentru viticultură şi că prezenţa multiseculară a acestei podgorii, respectiv existenţa acestei Denumiri de Origine nu este întamplătoare.

III. SOIURILE DE STRUGURI

1. **Vinuri albe liniştite**: Aligoté, Băbească gri, Chardonnay, Crâmpoşie selectionată, Fetească albă, Fetească regală, Frâncuşa, Mustoasă, Pinot gris, Riesling de Rhin, Riesling italian, Sauvignon, Galbenă de Odobeşti, Plăvaie, Traminer roz, Traminer aromat, Furmint.
2. **Vinuri roşii/roze liniştite**: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă.
3. **Vinuri liniştite aromate:** Şarbă, 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**: Aligote, Galbenă de Odobeşti, Plăvaie, Miorita, Fetească Regală, Traminer, Băbească Gri, etc.

Din varietăţile de struguri enumerate mai sus, la alegerea producatorului, se pot obţine şi vinuri perlante, vinuri petiante, vinuri licoroase, vinuri din struguri deshidrataţi şi orice alte produse vinicole permise de legislaţia în vigoare în materie pentru această categorie de calitate.
Tehnologia, practicile şi tratamentele utilizate pentru producerea produselor vinicole descrise în prezentul caiet de sarcini, vor respecta legislaţia naţională şi regulamentele europene în vigoare în materie la data producerii, respectiv la data punerii în consum a produselor astfel obţinute.
Cu excepţia soiurilor existente în cultură astăzi, în arealul delimitat al acestei Denumiri de Origine se pot cultiva şi alte soiuri nobile de vin, soiuri care au fost cultivate în trecut cu foarte bune rezultate. Replantarea acestor soiuri nu necesită formalităţile cerure 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 funcţie de soiurile din care provin, de calitatea strugurilor şi de însuşirile lor organoleptice şi de compoziţie, vinurile cu denumirea de origine „COTEŞTI”, pot fi încadrate în urmatoarele trepte de calitate, purtând menţiunile tradiţionale corespunzatoare 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 şi sortiment alb;
- Vinuri roşii/rose – D.O.C. – C.M.D. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roşu şi sortiment rose
- Vinuri albe - D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior şi sortiment alb;
- Vinuri roşii/rose – D.O.C. – C.T. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roşu, sortiment rose
- Vinuri albe - D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior şi sortiment alb;
- Vinuri roşii/rose – D.O.C. – C.I.B. – oricare dintre soiurile enumerate anterior, sortiment roşu, sortiment rose

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

Denumire soiuri pentru producţia de vinuri cu denumirea de origine „ COTEŞTI”	Producţia de struguri (kg/ha)
Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobeşti, Frâncuşa, Mustoasă, Furmint, Plăvaie	13500
Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian, Băbească gri, Şarba, Crâmposia selecţionată	11500
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	10500
Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru aromat, Cadarcă	11500
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră	10500

b. RANDAMENTUL ÎN VIN (maxim hl/ha)

Denumire soiuri pentru producţia de vinuri cu denumirea de origine „ COTEŞTI”	Producţia de vin (hl/ha)
Aligoté, Fetească regală, Galbenă de Odobeşti, Frâncuşa, Mustoasă, Furmint, Plăvaie	101
Fetească albă, Riesling de Rhin, Riesling italian,	87

Băbească gri, Şarba, Crâmposia selecţionată	
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Traminer roz, Traminer aromat, Busuioacă de Bohotin	77
Merlot, Burgund mare, Băbească neagră, Negru aromat, Cadarcă	82
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească neagră	75

Cantităţile descrise în tabelul de mai sus, sunt randamente maximale . În conformitate cu normele tehnice de producere şi comercializare a vinurilor cu denumire de origine, funcţie de tehnologia de vinificaţie utilizată şi funcţie de condiţiile pedo-climatice din anul de recoltă, în special în anii favorabili, se admite o depăşire de maxim 10% a randamentelor descrise mai sus.

V. ELEMENTE DEFINITORII PENTRU PRODUCEREA ŞI COMERCIALIZAREA VINURILOR CU DENUMIREA DE ORIGINE COTEŞTI

Principalele elemente ce definiesc produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine „ COTEŞTI” sunt:

- Vinurile obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile existente în cadrul arealului delimitat al denumirii de origine menţionate;
- Produsele vinicole obţinute din procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile D.O.C. existente în cadrul arealului delimitat al acestei denumiri atunci când producatorul stabileşte ca strugurii materie primă sau produsul vinicol rezultat din procesul de producţie, nu întruneşte condiţiile de calitate aferente unui produs vinicol cu Denumire de Origine Controlată, pot fi valorificate după caz, la alegerea producatorului, ca: vinuri cu indicaţia geografică „ Dealurile Vrancei”, ca materie primă pentru oţet ori pentru distilare sau pentru orice alte destinaţii industriale.
- La alegerea producatorului, produsele vinicole cu Denumire de Origine Controlată care pe durata procesului de vinificare, condiţionare, 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. şi la care organele de control abilitate au constatat că acestea prezintă la data controlului neconformităţi calitative apreciate funcţie de parametrii descrişi în prezentul caiet de sarcini aferent produsului DOC astfel comercializat, vor fi sistate de la comercializare, retrase de către producator şi pentru lotul respectiv se va retrage Autorizatia de vin D.O.C. fiind posibilă acordarea unei autorizaţii de comercializare ca vin cu Indicaţie Geografică „ Dealurile Vrancei”, dacă din punct de vedere calitativ produsul este îndreptăţit la aceasta, în caz contrar produsul vinicol respectiv se încadreaza automat în categoria inferioară de calitate.

Vinurile obţinute prin procesarea strugurilor recoltaţi din plantaţiile 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 indicaţie geografică (indiferent de momentul în care se constată acest lucru), pot fi destinate doar distilării, fabricării oţetului sau altor destinaţii industriale.

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

- **Pentru a fi admisă menţionarea Denumirii de Origine „ COTEŞTI”,** strugurii, musturile şi/sau vinurile din care se obţine un produs vinicol cu denumire de origine, trebuie să provină în proporţie de 100% din cadrul arealului delimitat aferent acestei denumiri de origine;
  Mustul concentrat rectificat utilizat pentru obţinerea unui produs vinicol cu denumire de origine, nu este obligatoriu să provină din acelaşi sau aceleaşi soiuri din care este obţinut produsul vinicol si nu este obligatoriu să fie obţinut din struguri recoltaţi din arealul delimitat al denumirii de origine pe care o poartă produsul.
- **Menţionarea denumirii soiurilor**.

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

1. Când produsul este comercializat sub denumirea unui singur soi, vinul trebuie să provină în proporţie de minim 85% din strugurii aparţinând 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 aceeaşi dimensiune;
3. În cazul în care în etichetare se vor indica numele a mai mult de trei soiuri de struguri, atunci menţionarea acestora se va face cu caractere de maxim 3 mm înălţime.
4. Comercializarea vinurilor fără menţionarea în etichetare a denumirii soiului/soiurilor din care este obţinut vinul, este permisă.

- **Anul de recoltă –** se va menţiona sub condiţia ca strugurii din care a fost obţinut produsul purtător denumirii de origine să fi fost recoltaţi în proporţie de peste 85% din anul specificat în etichetare. Producatorul poate opta şi pentru comercializarea produsului vinicol fără indicarea anului de recoltă, aceasăa practică fiind admisă prin prezentul caiet de sarcini.
- **Procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor.**
- Prin „Producţie" se înţeleg toate operaţiunile realizate de la recoltarea strugurilor şi până la finalizarea procesului de vinificaţie, cu excepţia oricăror procese ulterioare producţiei.
    1. Strugurii de vin din care se obţin vinurile cu denumirea de origine „ COTEŞTI", pot fi procesaţi în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, pot fi procesaţi în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în vecinatatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini.
    2. Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine „ COTEŞTI", se poate face în unităţile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unităţile existente în aceeasi unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unităţile administrativ-teritoriale din vecinatatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinatatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin prezentul caiet de sarcini.
    3. În situaţiile în care procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine pe care o poartă – situaţiile descrise anterior la punctele 1 şi 2, producatorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens, cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menţionat în acest document – excepţie – situaţia în care centrele de vinificaţie şi/sau unităţile din îmbuteliere aparţin aceluiaşi agent economic şi se află pe raza unităţii teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau judetele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantaţiile de viţă de vie, centrele de vinificaţie şi unităţile de îmbuteliere).
- **Tipurile de vin** ce se pot produce sunt: sec, demisec, demidulce şi dulce – cu respectarea concentraţiilor de zahar aferente fiecarui tip în parte. Pentru vinurile demiseci, demidulci şi dulci este admisă definirea tipului de vin ţinând cont de corelaţia conţinutului de zahăr rezidual şi a aciditatii vinurilor. Pentru vinurile destinate livrărilor intracomunitare sau exportului, este admisă definirea tipului de vin în conformitate cu legislaţia în materie din ţara de destinaţie. Pentru vinurile destinate pieţei interne, încadrarea vinului într-un anumit tip, se admite existenţa 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 „ COTEŞTI", se va menţiona pentru fiecare produs îmbuteliat în etichetarea acestuia. Toleranţa admisă fată de tăria menţionată pe etichetă este de 0,5% vol., cu excepţia vinurilor cu o vechime mai mare de 3 ani, situaţie în care toleranţa admisă este de 0,8% vol. Vinul obţinut în acest areal delimitat, trebuie să aibă o tărie alcoolică dobandită de minimum 9% vol. În situaţia vinurilor parţial dezalcoolizate sau a vinurilor fără alcool ce se vor pune în consum direct tăria alcoolică dobandită poate fi mai

mică de 9% vol. fiind însă obligatorie menţionarea în etichetare a apartenenţei vinului la una dintre cele două categorii menţionate anterior.

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

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

În temeiul prevederilor acestui caiet de sarcini şi a legislaţiei europene în vigoare, este permisă obţinerea de vinuri cu denumire de origine controlată supuse dezalcoolizării parţiale sau vinuri fără alcool.

- **Extractul sec nereducător** minim admis pentru producerea vinurilor liniştite este de 15 g/l, la data punerii lor în consum. Funcţie de particularităţile strugurilor, de tehnologia de procesare utilizată, de practicile şi tratamentele efectuate, produsul vinicol purtător al denumirii de origine va putea avea pentru fiecare lot un nivel diferit al extractului sec nereducator chiar în cadrul aceluiaşi 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 vinificaţie s-a constatat ca efect secundar reducerea nivelului extractului.

- **Conţinutul de dioxid de sulf total.** La data punerii în consum uman direct a vinurilor liniştite, este admis ca acestea să aibă un conţinut de dioxidul de sulf total care nu trebuie să depaşească următoarele limite:
  - 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;

  1. Pentru vinurile cu o tarie alcoolica totala de peste 15% vol si care au fost obtinute fara imbogatire, avand un continut al zaharurilor reiduale de peste 45gr/litru, limita maxima admisa de dioxid de sulf este de 250 miligrame/litru;
  2. În etichetare este obligatorie utilizarea menţiunii „Conţine sulfiţi”, aceasta putând fi amplasată şi în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicaţii obligatorii.

- **Aciditatea volatilă** a vinurilor care poartă denumirea de origine „ COTEŞTI”, nu trebuie să depaşească urmatoarele limite:
  1. 18 miliechivalenţi/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru mustul de struguri parţial fermentat;
  2. 18 miliechivalenţi/litru sau 1,08 g/litru acid acetic, pentru vinurile albe si roze
  3. 20 miliechivalenţi/litru sau 1,20 g/litru acid acetic, pentru vinurile roşii

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

Este admisă însa depăşirea limitelor menţionate mai sus, în cazul în care vinurile au fost învechite minim 2 ani, sau dacă au fost produse prin metode particulare sau în situatia 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 şi facultative pentru etichetare:**

Vinurile cu Denumirea de Origine COTEŞTI pot fi îmbuteliate în recipiente a căror capacitate nu depăşeste 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 şi/sau prin înfoliere/baxare sau orice altă metodă utilizată în practica internaţională.

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 menţiunile obligatorii folosite în etichetare- e.g. – Bag in Box), ambalajul exterior în care este ambalat produsul trebuie să prezinte toate menţiunile obligatorii impuse de legislaţia în vigoare.

Pentru corecta informare a cumpărătorilor, în etichetarea produselor se vor menţiona elementele obligatorii şi după caz, funcţie de alegerea producătorului, menţiunile facultative specificate mai jos,

precum şi orice alte mentiuni dacă acestea nu contravin bunelor practici şi nu sunt de natură înşelătoare cu privire la calităţile produsului.
Funcţie de practicile utilizate în realizarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine COTEŞTI, producatorul poate insera în descrierea produselor sintagme care fac trimiteri la numele unei tehnologii, a unor echipamente tehnologice sau a unor procedee şi practici oenologice permise.
În etichetare, menţionarea denumirii de origine se poate face în una dintre urmatoarele modalităţi:

- Menţionarea treptei de calitate/menţiunea tradiţională a produsului vinicol însoţită exclusiv de numele denumirii de origine COTEŞTI;
- Menţiunea tradiţională - treapta de calitate a produsului vinicol însoţită exclusiv de numele denumirii de origine COTEŞTI –atunci când respectivul produs vinicol provine din struguri recoltaţi în arealul delimitat al Podgoriei COTEŞTI. La denumirea de origine menţionată anterior, se pot adauga după caz, una dintre denumirile plaiurilor viticole: BUDEŞTI, URECHEŞTI, POPEŞTI, CÂNDEŞTI, CÂRLIGELE, VÂRTEŞCOIU, FARAOANELE, TÂMBOEŞTI, GREBĂNU, CÂMPINEANCA cu condiţia ca strugurii să provină în proportie de minim 85% din centrul viticol sau plaiul respectiv

Pentru produsele vinicole ce fac obiectul livrarilor intracomunitare sau a exportului, este obligatorie folosirea în etichetare a treptei de calitate însoţită exclusiv de numele denumirii de origine „COTEŞTI”.
În tabelul de mai jos, se regăsec indicaţiile obligatorii ce trebuie utilizate în etichetarea produselor vinicole ce poartă Denumirea de Origine COTEŞTI şi în egală măsură se stipulează elementele obligatorii şi/sau facultative ce pot fi folosite în etichetare, funcţie de alegerea producatorului/îmbuteliatorului, astfel:

Elemente/ Menţiuni obligatorii *Acestea trebuie să apară îin acelaşi câmp vizual*	**Elemente facultative** *Acestea pot fi menţionateîin orice loc în etichetare, funcţie de alegerea producatorului in cazulîin care optează pentru utilizarea acestora*
Vin cu denumirea de origine „ COTEŞTI” – cu indicarea treptei de calitate din această categorie cu indicarea treptei de calitate din aceasta categorie, respectiv a menţiunii tradiţionale D.O.C.-C.M.D sau D.O.C. – C.T., sau D.O.C. – C.I.B. abreviate sau nu.	Culoarea vinului (alb, rose sau roşu)
Volumul nominal al recipientului în care este îmbuteliat produsul	Anul de recoltă
Tăria alcoolică dobândită în volume Volum nominal mai mare de 100 CL – înalţimea caracterelor de 5 mm; Volum nominal mai mic sau egal cu 100 CL şi mai mare de 20 CL – înalţimea caracterelor de 3 mm; volum nominal mai mic de 20 CL – înalţimea caracterelor de 2 mm.	Numele unuia sau a mai multor soiuri de viţă de vie – atunci când se menţionează mai mult de trei soiuri, dimensiunea caracterelor este de maxim 3mm şi menţionarea se face în afara câmpului vizual destinat indicaţiilor obligatorii.
Numarul lotului sau data de îmbuteliere	Menţiunea „ fermentat/maturat în barique” sau „ fermentat/maturat în prezenţa aşchiilor de stejar”
Tipul produsului (sec, demisec, demidulce sau dulce)	Distincţii acordate – numai pentru lotul în cauză
Menţiunea conţine sulfiţi	Marca comercială
Numele şi adresa îmbuteliatorului /Numele şi adresa importatorului	Indicaţii privind metode sau mijloace utilizate la elaborarea produsului; indicarea simbolurilor comunitare; menţiuni tradiţionale, alte menţiuni pe care producatorul le consideră necesare
Sintagma „ Produs în România”, pentru vinurile destinate livrarilor instracomunitare şi exportului-la cererea clientului	Codul de bare al produsului
Numarul R.I.V.– numarul din Registrul Industriilor Viticole	Alte menţiuni: vin tânăr, vin vechi, vin de colecţie, reserve, special reserve, VINOTECA, OENOTECA, etc.
	Menţiuni privind îmbutelierea „la castel”, „podgorie”, „proprietate”, etc.

VI. PRACTICI ŞI TRATAMENTE OENOLOGICE

a) **Limite de îmbogăţire:**

A. 1. Dacă este necesar, din cauza condiţiilor climatice este permisă mărirea (ridicarea) tăriei alcoolice naturale a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie şi a vinului obţinut din soiurile nobile de vin existente în plantaţiile încadrate în arealul delimitat al denumirii de origine „ COTEŞTI”.

2. Creşterea tăriei alcoolice naturale nu se admite decât dacă tăria alcoolică naturală în volume a produsului vinicol supus îmbogăţirii este de minim 7,5% vol în zona CI.
3. Creşterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin procedeele menţionate mai jos, şi nu poate depăşi pentru produsele cu denumirea de origine „COTEŞTI”, limita de 1,50 % .

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

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

- în cazul strugurilor proaspeţi, al mustului de struguri parţial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentaţie, 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 parţială, inclusiv prin osmoză inversă;

- în cazul vinului, numai prin concentrare parţială la rece

2. Procedeele de îmbogăţire mentionate anterior, se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogăţit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat şi se plăteşte un ajutor financiar pentru aplicarea acestei practici.

3. Îmbogăţtirea se poate face cu must concentrat sau must concentarat rectificat. Aceasta se va consemna în regsitrele de practici şi tratamente;

4. Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul iniţial de struguri proaspeţi presaţi, de must de struguri, de must de struguri parţial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentaţie cu mai mult de 6,5%.

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

- nu poate avea ca efect reducerea volumului iniţial cu mai mult de 20%;
- fără a aduce atingere secţiunii A punctul 2 (care trateaza îmbogăţirea), nu poate spori tăria alcoolică naturală a acestor produse cu mai mult de 2% vol.

6. Tăria alcoolică totală a strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentaţie sau a vinului nu poate depăşi, prin procedeele menţionate la punctele 1 si 5, mai mult de 12,5% vol.(în zona CI).

Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine „COTEŞTI" are, după aplicarea procedeelor de îmbogăţire, o tărie alcoolică dobândită de minimum 9% vol.

Tăria alcoolică totală admisă pentru vinurile ce poartă denumirea de origine COTEŞTI, obţinute prin cupajarea cu vinuri ce au fost supuse îmbogăţirii nu poate depăşi limita maximă de Alc. 15% vol.

c) Acidifiere şi dezacidifiere

1. Strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentaţie şi vinul pot face obiectul :

a) dezacidifierii

b) unei acidificări si al unei dezacidificări – fără însă a aduce atingere urmatoarelor:

Acidifierea mustului de struguri, mustului de struguri parţial fermentat, vinului nou aflat încă în fermentaţie se poate face doar până la limita maximă de1,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 20 miliechivalenţi 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 miliechivalenţi pe litru, cu condiţia 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 miliechivalenţi pe litru.

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

Acidifierea şi îmbogăţirea (în afara cazurilor de derogare) precum şi acidifierea şi dezacidifierea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

d)Proceduri privind îmbogăţirea, acidifierea şi dezacidifierea

1)Îmbogăţirea, acidifierea şi dezacidifierea (cu excepţia acidifierii şi dezacidifierii vinurilor) nu sunt autorizate decât dacă se efectuează în timpul transformării strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură destinată consumului uman direct, cu excepţia vinului spumant sau a vinului spumos din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi ;

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

3)Acidifierea şi dezacidifierea vinurilor nu poate avea loc decât în centre de vinificare din arealul delimitat al denumirii de origine din care au fost recoltaţi strugurii proaspeţi utilizaţi, sau in arealele invecinate acestuia, asa cum au fost definite acestea in prezentul caiet de sarcini ;
4)Toate procedurile menţionate anterior vor fi declarate autorităţilor competente de către deţinători, persoane fizice sau juridice, grupuri de persoane, producători, îmbuteliatori, prelucrători, precum şi de comercianţi şi/sau vor fi înscrise în registrele de evidenţă şi în documentele de transport în baza cărora circulă produsele astfel tratate ;
5)Aceste proceduri pot fi efectuate, fără derogările motivate de condiţii nefavorabile de climă, numai înainte de 1 ianuarie în arealul delimitat pentru această denumire de origine şi numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestei date.
6)Concentrarea prin răcire, acidifierea şi dezacidifierea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului viticol.

e) Îndulcirea

Îndulcirea este o practica 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 producţie sau de comercializare îin vrac a vinurilor.
Pentru efectuarea îndulcirii, se vor respecta urmatoarele reguli:

- operaţiunea trebuie menţionată în registrele de practici şi tratamente;
- îndulcirea se poate realiza prin adaugarea de:
    1. must de struguri având maxim aceeaşi tărie alcoolică totală în volume ca şi vinul respectiv, dacă strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, vinul nou în fermentaţie, vinul din care se poate obţine vin de masă sau însuşi vinul de masa au facut obiectul îmbogăţirii;
    2. must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sub condiţia ca prin aplicarea acestei practici să nu se mărească tăria alcoolică totală a vinurilor cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menţionate la aliniatul precedent nu au făcut obiectul îmbogăţirii.

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

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Înainte de recoltare se evaluează starea fito-sanitară a planţatiilor aflate în exploatarea directă a producatorului, gradul de coacere al strugurilor, acumularea de zaharuri şi starea de sănatate a strugurilor. Simultan se face şi evaluarea cantităţilor estimative ce se vor recolta, stabilindu-se programul de recoltare şi de vinificaţie.
Recepţia calitativă a strugurilor se finalizează la intrarea lor în centrul de vinificaţie în care se face procesarea acestora, prin:

1. determinarea exactă a cantităţii de struguri recepţionate (prin cântărire) ;
2. determinarea concentraţiei de zahăr a fiecarei încărcături;
3. evaluarea stării de sănătate a strugurilor;
4. după caz, eliminarea impurităţilor fizice (struguri aparţinând altor soiuri, frunze, lăstari, etc)

Funcţie de produsul vinicol ce se doreşte a fi obţinut se face procesarea fiecarui soi de struguri, sau după caz a amestecului de struguri;
Achizitionarea de struguri de vin de la viticultorii particulari, se va face cu respectarea legislaţiei în vigoare. Strugurii provenind din achiziţii se vor analiza calitativ fie prin evaluarea plantaţiei înainte de recoltare prin delegaţii numiţi în aceast sens de către producător, fie la momentul recepţiei la centrul de vinificaţie, respectând aceleaşi reguli ca cele folosite pentru producţia proprie de struguri.
În anii climaterici nefavorabili, se admite o concentraţie minimă în zahăr a strugurilor diminuată cu 8,5 g/litru.

VIII. PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE PLANTAŢIILOR

- densitatea medie a plantaţiei –3 000 butuci/Ha
- încărcătura de rod: se va stabili de către producator funcţie de: soi, densitatea plantaţiei, fertilitatea solului, resursele helio-termice şi pluviometrice şi nu în ultimul rând funcţie de destinaţia producţiei
- forma de conducere: cea aleasa de către producator, funcţie de soi, condiţiile pedo-climatice
- irigare – acolo unde conditiile pedo-climatice o impun, există şi se va continua înfiinţarea unor sisteme de irigare prin picătură, utilizarea acestora urmand a se face astfel încat 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 menţinerii unui nivel optim de nutrienţi pentru plantaţia în cauză ţinându-se cont de rezerva din sol;

IX. PRINCIPALELE ELEMENTE ALE VINIFICAŢIEI

A. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ROŞII

Înainte de zdrobirea şi dezciorchinarea strugurilor se face o sulfitare a strugurilor, dozele urmând a fi stabilite după caz. Ulterior, fazele procesului de vinificaţie rezidă în: dezciorchinarea (aceasta nu este obligatorie şi recomandată), zdrobirea strugurilor, macerarea/fermentarea pe boştină în roto vinificatoare sau în autovinificatoare cu adaos de enzime pectolitice de extracţie, urmată de scurgerea mustului ravac şi fermentarea acestora în recipienţi de stocare până la obţinerea produselor vinicole dorite. Ulterior se face presarea mustuielii în vederea obţinerii vinurilor de presă. Acestea se evaluează fizico-chimic şi organoleptic în vederea alegerii destinaţiei de producţie pentru fiecare vin de presă astfel obţinut.

Pentru obţinerea vinurilor roşii seci vinul se menţine pe depozitul de drojdie fără sulfitare, până la declanşarea şi finalizarea fermentaţiei malolactice. Ulterior se face separarea prin pritoc, asigurând protecţia cu anhidridă sulforoasă .

În cazul obţinerii vinurilor roşii cu rest de zahar, se va trage vinul de pe depozitul de drojdie, se va asigura sistarea fermentaţiei alcoolice prin orice procedeu permis, obţinând astfel restul de zahăr necesar pentru tipul de vin dorit. Restul fazelor de vinificaţie sunt similare cu cele descrise pentru vinurile roşii seci.

B. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE A VINURILOR ROSE – Se aplică aceeaşi tehnologie de mai sus, cu menţiunea că se scurtează perioada de maceraţie, în funcţie de intensitatea colorantă urmărită pentru produsul vinicol respectiv.

C. TEHNOLOGIA DE VINIFICAŢIE 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 vinificaţie rezidă în: dezciorchinarea (aceasta nu este obligatorie, ci recomandată), zdrobirea strugurilor, separarea mustului ravac de mustul de presa , urmată de deburbarea şi stocarea acestora în recipienţii de fermentare.

La vinurile albe seci se menţine vinul în contact cu depozitul de drojdie pentru a se realiza autoliza drojdiilor, urmată de efectuarea pritocului şi de administrarea de anhidrida sulfuroasa în vederea realizării protecţiei vinului.

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

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

Pentru obţinerea vinurilor aromate şi semiaromate se face maceraţie pe boştină, cu adaos de enzime pectolitice pentru extragerea aromelor.

Se pot obţine 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 VINIFICAŢIE PENTRU VINURI SPUMANTE, PETIANTE, PERLANTE, ETC.

Producerea şi comercializarea altor produse vinicole purtatoare ale denumirii de origine " COTEŞTI" se va face ţinând cont de reglementările legale specifice, atât pentru materiile prime cât şi pentru restul ingredientelor utilizate în elaborarea produsului finit, se vor respecta regulile de igienă ale spaţiilor şi echipamentelor utilizate precum şi metodele de analiză agreeate pentru determinarea parametrilor fizico-chimici ai acestor produse. Pentru determinarea parametrilor organoleptici se vor respecta aceleaşi proceduri ca cele definite pentru vinurile liniştite, selectând după natura produsului supus analizei care sunt parametrii relevanţi pentru certificarea categoriei de calitate ai produsului.
Pentru toate categoriile de vinuri şi produse vinicole cu denumirea de origine " COTEŞTI", se are în vedere monitorizarea următorilor parametri:
- respectarea coroborâtă a prevederilor legale în vigoare cu privire la limitele parametrilor fizico-chimici ai produselor vinicole;
- temperatura de fermentaţie;
- bunul mers al fermentaţiei alcoolice şi după caz a fermentaţiei malolactice;
- igiena utilajelor şi a spaţiilor de depozitare precum şi a centrelor de vinificaţie;
Depozitarea vinurilor şi a produselor vinicole este permisă în orice tip de recipient care întruneşte condţtiile de igienă şi siguranţă alimentară.
Este admisă maturarea produselor vinicole în recipienţi din lemn de stejar (budane, butoaie, barique-uri), precum şi administrarea de chips-uri de stejar în vederea extragerii de tanini.
Tratamentele, corecţiile de compoziţie ale musturilor şi vinurilor, precum şi restul practicilor se fac cu respectarea prevederilor din legislaţia naţională şi regulamentele europene în vigoare în materie, iar acolo unde legea nu distinge, aceastea se fac cu respectarea tehnicilor şi metodelor tradiţionale utilizate de către producători, fără ca prin aceasta să se aducă atingere prevederilor legale.
Alte elemente ce guvernează producerea, depozitarea şi comercializarea acestor produse vinicole se vor regăsi detailat în anexa specifică produsului, ataşată prezentului caiet de sarcini.

E. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A DISTILATELOR DE VIN/VINARSURILOR

Pentru obţinerea distilatelor de vin, este recomandată vinificarea strugurilor cu aciditate ridicată şi potenţial alcoolic redus, în special din soiurile: ALIGOTÉ, FETEASCĂ REGALĂ, PLĂVAIE, GALBENĂ DE ODOBEŞTI, 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 instalaţii tip Charente, prin dubla distilare la foc direct, cu separarea frunţilor şi a cozilor. Pentru depozitare şi învechire, distilatele se vor păstra în butoaie de lemn de stejar cu capacităţi între 400 si 650 de litri, ce vor fi depozitate în crame de învechire unde se va asigura climatul necesar pentru derularea acestui proces. Funcţie de vechimea distilatelor folosite la produsul finit, aceastea vor purta menţiunile: 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 şi X.O. – Extra Old – minim 7 ani vechime. Utilizarea stelelor sau a altor insemne grafice pentru a se arăta vechimea distilatelor, este permisă doar în situaţia în care acestea arată prin numarare – vechimea minima cerută de lege pentru fiecare treaptă descrisă anterior.
Pentru a se permite utilizarea în etichetare a menţiunii tradiţionale VINARS cu Denumirea de Origine Controlata VRANCEA – însoţită după caz de sintagma COTEŞTI, materia primă utilizată la obţinerea distilatelor trebuie să provină integral din arealul delimitat al denumirii de origine, învechirea, maturarea şi 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 şi/sau a punerii în consum a acestora.

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

X. VINURILE CU DENUMIREA DE ORIGINE CONTROLATĂ "COTEŞTI" OBŢINUTE PRIN CUPAJARE

În cazul vinurilor ce poartă denumirea de origine controlată "COTEŞTI", obţinute prin cupajare, se respectă urmatoarele 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 viţă de vie şi an de recoltă;
- ❖ Sunt considerate diferite categorii de musturi sau vinuri:
    1. vinul roşu, vinul alb şi musturile adecvate obţinerii unuia dintre vinurile enumerate anterior;
    2. în cadrul acestui capitol, vinul rose este considerat vin roşu.
    3. strugurii nobili de vin pot fi vinificaţi distinct pentru obţinerea vinurilor albe, a vinurilor rose sau a vinurilor roşii. Procesatorul va stabili ce vin sau ce produs vinicol intenţionează să producă şi care este tehnologia adecvată pentru realizarea produsului dorit.

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

a. amestecarea strugurilor înainte de zdrobire şi dezciorchinare;
b. amestecarea musturilor şi/sau vinurilor aflate în fermentaţie;
c. amestecarea musturilor şi/sau vinurilor după finalizarea fermentaţiei;

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

- ❖ **Pentru obţinerea vinurilor cu denumirea de origine " COTEŞTI", sunt admise urmatoarele cupaje:**

- ❖ cupajarea musturilor şi/sau vinurilor din soiuri diferite şi/sau ani de recoltă diferiţi, sub condiţia ca:
    - ➢ pentru vinul rezultat a cărui denumire de soi este menţionată în etichetare, să provină în proporţie de 100% din soiurile menţionate;
    - ➢ atunci când vinul ce poartă denumirea de origine "COTEŞTI" este obţinut prin cupajarea mai multor soiuri de musturi şi/sau vinuri provenite din arealul delimitat al respectivei denumiri de origine – în etichetarea produsului vinicol ce se pune în consum, se va putea menţiona " Vin cu Denumirea de origine "COTEŞTI" însoţită 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 conţină în proportie de minim 85% vin din soiul astfel menţionat.
    - ➢ Este permisă şi obţinerea de vinuri cu Denumirea de Origine COTEŞTI 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 diferiţi, trebuie ca vinul rezultat să provină în proporţie de minim 85% din anul de recolta menţionat în etichetare;
- ❖ atunci când vinul este obţinut prin cupajarea a două sau mai multe vinuri ce provin din ani de recolta diferiţi şi nu se respectă proporţia descrisă anterior, vinul se va comercializa fără indicarea anului de recoltă în etichetare;
- ➢ este permisă folosirea în cupaje a musturilor şi a vinurilor concentrate.
- ➢ în situaţia 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 şi/sau a vinurilor albe cu musturi şi/sau vinuri obţinute prin vinificarea în alb a strugurilor negri, pentru obţinerea unui vin alb.
- ➢ obţinerea vinurilor rose din struguri negri se va face prin vinificarea în rose a acestora, în limitele şi cu tehnologia aleasa de către vinificator;
- ➢ În situatia 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 şi/sau a vinurilor albe cu musturi şi/sau vinuri obţinute prin vinificarea în alb a strugurilor roşii, pentru obţinerea unui vin alb.

Nu sunt permise pentru obţinerea vinurilor cu denumirea de Origine COTEŞTI:

- cupajarea pe teritoriul României a unui vin originar dintr-o ţară terţă cu un vin din cadrul UE;
- cupajarea pe teritoriul României a vinurilor originare din ţări terţe;
- cupajarea vinurilor albe cu vinurile roşii

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 controlata COTEŞTI, trebuie să provină din soiul şi din arealul demimitat al denumirii de origine respective în cazul în care vinul obţinut se va valorifica sub denumirea unui singur soi. În cazul în care vinul obţinut este produs din struguri aparţinând mai multor soiuri de viţă de vie, mustul concentrat utilizat trebuie să provină din unul dintre soiurile utilizate în cupaj.

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

XI. PRINCIPALELE CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE ŞI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE "COTEŞTI"

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 şi retronazală:** după caz, se vor urmări următoarele elelmente: aroma, buchet, intensitate, persistenţa, defecte de miros;
c) **Senzaţia gustativă:** intensitate, persistenţa, savoare, astringenţă, catifelare, corpolenţa, extractivitate, onctuozitate defecte

Rezultatele analizei organoleptice se vor consemna de către Comisia de Degustare în Fişa de Degustare.
Cracterizarea vinurilor este realizata 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, conţinutul de dioxid de sulf total, conţinutul de zaharuri şi încadrarea vinului în tipul de vin descris prin etichetare**;**

Parametrii fizico-chimici ce nu au fost enumeraţi anterior trebuie să respecte limitele descrise în legislaţia comunitară în vigoare în materie, răspunderea pentru eventualele neconformităţi 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 " COTEŞTI", vor fi analizate pe loturi, atât d.p.d.v. organoleptic cât şi fizico-chimic, de către Comisia de Degustare.

Pentru produsele vinicole ce poartă denumirea de origine " COTEŞTI", 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 reprezentanti ai producătorilor din arealul delimitat al denumirii de origine.

Criteriile de selecţie pentru reprezentanţii producătorilor şi regulile de evaluare ale produselor, se vor stabili de către Asociaţia de Producători.

Reprezentanţii A.D.A.R. şi O.N.V.P.V. vor fi selectaţi anual de către reprezentanţii asociaţiei de producători, din lista de experţi ce va fi publicată de către cele două instituţii pe site-ul acestora.

Pentru fiecare vin degustat se va redacta o fişă de degustare şi 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 contestaţii, se vor remite spre soluţionare la Comisia de Soluţionarea a Contestaţiilor 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 îndreptăţite să poarte denumirea de origine " COTEŞTI".

XII. PRINCIPALELE CONDIŢII DE COMERCIALIZARE ŞI ETICHETARE

Produsele vinicole ce poartă denumirea de origine " COTEŞTI", trebuie să respecte următoarele condiţii:

- **Îmbutelierea** produselor vinicole se va face în orice recipient utilizat în acest scop pe piaţa Comunităţii Europene la data punerii lor în consum. Capacitea nominală a acestor recipiente este de maxim 60 de litri. Operaţiunea de îmbuteliere se va realiza în cadrul secţiilor de îmbuteliere a căror funcţionare a fost autorizată.
- **Este admisă vânzarea în vrac** a vinurilor şi a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine " COTEŞTI", astfel:
    1. pentru comercializarea strugurilor, producătorul va elibera la fiecare transport o filă din Carnetul de Viticultor;
    2. pentru comercializarea vinurilor şi a produselor vinicole producătorul va completa documentele de însoţire ale mărfii aşa cum sunt acestea stipulate în legislaţia în vigoare în materie la data livrării produsului.
    3. Vinurile şi 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 " COTEŞTI", este necesar ca Asociaţia de Producători din care provine vinul să-şi dea în scris acordul de utilizare. Acest acord se poate acorda numai în baza unui document scris prin care părţile convin la respectarea unor condiţii de calitate care să nu prejudicieze imaginea produselor ce poartă denumirea de origine " COTEŞTI".
- **Analizele de laborator –** pentru evaluarea parametrilor fizico-chimici ai vinurilor şi a produselor vinicole ce poartă această denumire de origine, analizele se vor efectua de către laboratoarele autorizate şi/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 însoţite de buletin de analiză şi/sau Declaraţie de Conformitate, eliberate de către producător/îmbuteliator către primul comerciant.
  Determinarile fizico-chimice obligatorii pentru probele de vin cu Denumirea de Origine "COTEŞTI" sunt:
    - tăria alcoolică totală şi tăria alcoolică dobândită
    - zaharuri totale, exprimate ca glucoză şi fructoză
    - aciditate volatilă şi aciditate totală
    - dioxid de sulf total
    - dioxid de carbon (vinuri petiante şi spumante suprapresiune în bari la 20°C)

- **Etichetarea**

Toate vinurile şi produsele vinicole îmbuteliate, ce poartă denumirea de origine " COTEŞTI", trebuie să respecte prevederile legislaţiei comunitare în vigoare în materie, în speţă să utilizeze toate elementele/menţiunile obligatorii în etichetare – acestea trebuie să fie iterate în acelaşi câmp vizual; elementele/menţiunile facultative, pot fi utilizate funcţie de decizia îmbuteliatorului/producătorului.
Prin etichetare se înţelege ansamblul tuturor menţiunilor/desenelor ce se utilizează pentru distinctivitatea produsului, indiferent de modalitatea şi locul în care acestea apar pe produs.

XIII. AUTORITATEA DE CONTROL ŞI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAŢIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru autorizarea plantaţiilor şi respectiv pentru certificarea vinurilor cu denumirea de origine „COTEŞTI" este **Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole** (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial al acesteia.

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

a).Inspectarea plantaţiilor de vie şi emiterea Autorizaţiilor pentru plantaţiile producătoare de struguri DOC;

b). Controlul vinurilor supuse certificării prin comisiile de degustare instituite, şi emiterea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare a produselor vinicole ce poartă denumirea de origine COTEŞTI;

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 şi după caz, poate efectua declasarea acestora astfel:

- produsul a suferit faţă de momentul acordării certificării, deprecieri pe durata depozitării, transportului sau a păstrării acestuia în locaţiile de vânzare, caz în care produsele depistate sunt restrase de la comercializare şi 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 şi organoleptice pentru consum direct ca urmare a unor practici şi 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 oţetului;

e). Eliberează la cererea producătorului însemnele de certificare pentru produsele viti-vinicole ce poartă denumirea de origine COTEŞTI în limita cantităţilor 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 şi care să conţină cel puţin următorii parametrii:
- tăria alcoolică totală şi 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 condiţiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:
- eşantionare ,
- control sistematic în toate fazele de producţie.

În scopul verificării conformităţii cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) verifică:
- Conformitatea produsului destinat consumului uman în raport de specificaţiile descrise în prezentul caiet de sarcini, fapt pentru care poate preleva mostre de produs îmbuteliat atît din depozitele de produse finite ale îmbuteliatorului cât şi din rafturile comercianţilor;

- Controalele autorităţii se realizează, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă şi care a fost adus la cunoştinţa operatorilor;

Modificări ale specificaţiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit conf. Art. 37 din Reg. UE nr. 479/2008, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată "COTEŞTI", în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică

dar si de ori de cate ori consideră că modificările solicitate sunt relevante pentru o corectă gestionare a potenţialului 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 formalităţi de către solicitant.

XIV – DECLASAREA PRODUSELOR VINICOLE CE POARTĂ DENUMIREA DE ORIGINE COTEŞTI

Producătorul poate face declasarea vinurilor şi a produselor vinicole ce poartă denumirea COTEŞTI, în orice fază a procesului de producţie.

O.N.V.P.V. poate ca urmare a controalelor efectuate pe piaţă să dispună declasarea produselor vinicole ce poartă denumirea COTEŞTI, după data punerii lor în consum direct, în situaţiile descrise mai sus la Cap.XIII pct.d. În această situaţie, autoritatea este obligată să comunice în scris producătorului/îmbuteliatorului, observaţiile cu privire la mostrele de produs prelevate şi în cazul în care acestea nu sunt contestate sau în cazul finalizării contestaţiei în favoarea ONVPV poate emite decizia de declasare pentru vinurile din lotul de îmbuteliere respectiv, în limita cantităţilor depreciate, fără însă ca această decizie să afecteze lotul de vin existent în cramă – cel din care s-a efectuat îmbutelierea – excepţie situaţia în care se dovedeşte ca acel lot prezintă în sine deprecieri de aceeaşi natură şi care nu îndreptăţesc produsul la purtatea denumirii de origine, caz în care vinul va fi declasat după caz în vin cu Indicaţie Geografică sau vin de masă.
Declasarea vinurilor se poate face în temeiul următoarelor considerente rezultate ca urmare a controlului:
- Vinul a suferit alterări calitative;
- Vinul a fost supus unor practici şi/sau tratamente neautorizate pentru această categorie de produs.

ANEXA

Caracteristici organoleptice

- **Fetească albă –** vinuri albe, fine, neutrale din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentaţie care îi conferă o savoare remarcabilă

- **Fetească regală –**este un vin alb, sprinţar şi odihnitor cu o aromă delicată de mere şi cu note florale

- **Galbenă de Odobeşti** – vin obţinut din soi autohton**,** din care se obţine un vin alb cu aromă delicată, un vin cu potenţial alcoolic redus, un vin prietenos

- **Tămâioasa românească –** soi din care se oţin în mod special vinuri dulci; un vin care poate rivaliza cu vinurile de Sauternes, cu o bogăţie aromatică a acestuia este incredibilă atât în primii ani de viaţă când dominantă este aroma trandafirilor de dulceaţă dar şi după o perioadă de învechire când aroma se îmbogăţeşte cu nuanţe de mosc, de stafide, de miere de albine şi condimente**;**

- **Şarba –** vin aromat, în care regăsim note citrice şi ierbale ce-i conferă vioiciunea şi prospeţimea unuia dintre părinţi Riesling şi delicateţea aromelor florale trandafir, busuioc, moştenite de la al doilea părinte Tămâioasa românească

- **Frâncuşa –** vinuri cu tării ponderate şi caracter neutral, curate şi simple

- **Crâmpoşia** – un soi care abia în ultimii ani, se ridică la înălţimea promisiunilor pe care acesta varietate le face, cu o culoare alb-gălbuie, cu nuanţe verzui ci o cu aromă discretă de fructe proaspete

- **Riesling –** funcţie de factorii ce influenţează calitatea vinului, se obţin toate tipurile de vin (seci, demiseci, demidulci şi dulci), iar paleta aromatică este incredibilă, deşi în esenţă acesta este considerat a fi neutral din punct de vedere gustativ.
- **Sauvignon –** Vinurile obţinute din acest soi sunt în genere seci, cu aciditate medie sau ridicată şi cu o pronunţată amprentă de prospeţime. Varietate semiaromată, paletă aromatică vastă începând de la pronunţate nuanţe ierbale până la arome dulcege de fructe tropicale; aroma cea mai frecventă este cea a florilor de viţă de vie.
- **Chardonnay –**vinul rezultat îmbracă nuanţe aromatice diferite de la vinuri clare, neutrale, sau vinuri cu aromă de unt mergând până la obţinerea unor arome tropicale. Datorită acidităţii sale vinul este o materie primă de foarte bună calitate pentru producerea spumantelor.

- **Fetească neagră –** vinul este obtinut din soi autohton, cunoscut şi sub alte denumiri: Păsărească Neagră şi Schwartze Madchentraube. Vinificarea în sec accentuează caracterul sobru şi forţa soiului în timp ce vinificarea în demisec şi demidulce accentuează aroma specifică soiului – aroma prunelor uscate la soare. O culoare absolut particulară a vinului tânăr roşu violet

- **Băbească neagră –** vinul obtinut dintr-un străvechi soi de struguri românesc, specific Podgoriilor din Moldova. Vinurile obţinute sunt în general vinuri cu un potenţial alcoolic de 10-11% vol

- **Cabernet Sauvignon –** supranumit şi " Regele vinurilor roşii", vinul obţinut este un vin care se pretează la maturare şi învechire, dezvoltând astfel potenţialul aromatic iniţial de la nuanţe de vegetaţie forestieră, sălbatice trecând apoi prin arome de ardei verde şi continuând cu cele de struguri supramaturaţi şi coacăze negre

- **Merlot –** Vinurile se remarcă prin corpolenţă medie şi nuanţe aromatice dominante de zmeură, prune şi coacăze. Datorită calităţilor sale acesta este soiul favorit pentru cupajarea cu altor soiuri de struguri negri în special cu soiul Cabernet Sauvignon.

- **Pinot Noir** – vinificaţia sa este pretenţioasă, iar aromele vinului sunt schimbătoare: Când este tânar, oferă simple caracteristici de cireşe, prune şi căpşuni (fructe roşii, 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 roşu-maroniu plăcut şi transparent.