

**CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU
A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE**

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)

[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină): 12

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului

[se completează de către Comisie]

Intermediarul:

— Statul (statele) membru (membre) (*): România

Numele intermediarului (intermediarilor): Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara):

Șoseaua Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, România

Telefon, fax, e-mail 0040 21 250 50 97; 0040 21 250 50 98; 00752 100 990; office@onvpv.ro,

Numele: COTNARI

— Denumire de origine controlată (*)

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

1. Productivitatea la hectar

Producțiile vitivinicole care au fost stabilite inițial în caietul de sarcini transmis în 2011 Comisiei Europene în conformitate cu Art. 118s din Regulamentul (CE) nr.1234/2007 în funcție de mențiunile tradiționale utilizate, pentru vinurile liniștite se încadrează astfel:

- D.O.C.-C.M.D.

maxim 10.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;

maxim 11.000 kg/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz ;

maxim 12.000 kg/ha: Frâncușă.

- 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;

- D.O.C.-C.I.B.

maxim 8.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

- D.O.C.-C.M.D.

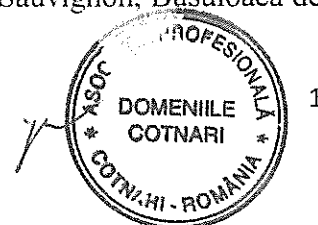
maxim 68 hl/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;

maxim 75 hl/ha: Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz;

maxim 82 hl/ha: Fetească albă, Frâncușă, Fetească neagră;

- 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;

- D.O.C.-C.I.B.

maxim 52 hl/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

Întrucât Asociația reprezentativă din areal consideră că este necesar să se modifice nivelurile maxime ale producției de struguri și vinuri care utilizează denumirea D.O.C. Cotnari în sensul creșterii acestora față de producțiile vitivinicole care au fost stabilite inițial în caietul de sarcini transmis în conformitate cu Art. 118s din Regulamentul (CE) 1234/2007 este necesară modificarea, cu încadrarea în următoarele limite:

a) randament viticol:

- D.O.C.-C.M.D.

maxim 11.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz;

maxim 12.500 kg/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin,

maxim 13.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră;

maxim 14.000 kg/ha: Frâncușă.

- D.O.C.-C.T.

maxim 10.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

maxim 11.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;

- D.O.C.-C.I.B.

maxim 9000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

b) randament vinicol:

- D.O.C.-C.M.D.

maxim 82,5 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz;

maxim 94 hl vin/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin,

maxim 97,5 hl vin/ha: Fetească albă, Fetească neagră;

maxim 105 hl vin/ha: Frâncușă

- D.O.C.-C.T.

maxim 75 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

maxim 82,5 hl vin/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;

- D.O.C.-C.I.B.

maxim 67,5 hl vin/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

2. Practicile oenologice utilizate

Producția vinului materie primă pentru spumant trebuie să se realizeze în interiorul arealului delimitat pentru DOC Cotnari. Vinul spumant de calitate cu DOC Cotnari trebuie să fie obținut prin fermentarea naturală în autoclavă sau în sticlă, în funcție de metoda de producere aleasă, folosind vinuri de baza din struguri din soiurile menționate în caietul de sarcini.

Vinul spumant de calitate cu denumire de origine Cotnari poate fi obținut și comercializat după cum urmează:

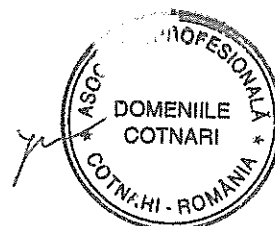
- brut nature : < 3 g/l zahar;

- extra brut: 0-6 g/l zahar;

- brut: < 15 g/l zahar;

- extra dry: 12-20 g/l zahar;

- sec: 17-35 g/l zahar;



- demi sec: 33-50 g/l zahar;

Vinul roze poate fi obtinut exclusiv din soiuri roșii sau roze, prin macerare.

Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri materie primă pentru spumant trebuie sa fie:

- max. 11.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz.
- max. 12.500 kg/ha: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
- max. 13.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră.
- max. 14.000 kg/ha: Frâncușă.

Pentru obținerea vinului spumant de calitate cu DOC Cotnari, practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare pentru această categorie.

3. Legătura cu aria geografică:

Sub aspectul factorilor pedoclimatici, imaginea litologică a regiunii Cotnari este completată cu formațiuni litologice continentale, provenite prin dezagregarea și alterarea rocilor marine sarmațiene, urmate de amestecul lor fie prin transport lateral gravitațional și sedimentate temporar pe pante sub forma depozitelor deluviale sau la poalele pantelor sub forma depozitelor coluviale, fie prin transport fluviatil longitudinal și sedimentate sub forma depozitelor aluviale ale teraselor și luncilor (în lungul bazinelor superioare ale Bahluietului, Bahluiului, Miletinului și afluenților mai importanți ale acestora). Majoritatea acestor depozite de remaniere deluvială, coluvială și aluvială sunt discontinue în spațiu și aproape toate sunt de vârstă cuaternară (mai veche sau mai nouă). Majoritatea plantațiilor viticole de aici sunt amplasate pe depozite cuaternare, îndeosebi pe cele deluvio-coluviale ale Coastei Cotnari și mai puțin sau deloc pe cele aluviale ale luncilor (din cauza restricțiilor climatice). Rocile sarmațiene, în situ sau slab solificate, constituie suport viticol direct doar pe areale mici (Cotea și colab., 2006).

Pe coastele dealurilor se găsesc frecvent depozite deluviale și coluviale, rezultate prin rostogolirile de pe versanți și spălăturile produse de șiroiri. La extremitatea estică a podgoriei apar și depozite salifere pe care s-au format soluri salinizate și alcalizate. Pe aceste materiale parentale s-au format soluri în general potrivite culturii viței de vie (Cotea și colab., 2006).

Climatul podgoriei a fost împărțit în funcție de altitudine, grad de insolație a versanților și orografie în 6 tipuri de microclimate dintre care microclimatul versanților bine însoriți, reprezintă peste 45 % din suprafața podgoriei, cuprinde versanții cu expoziție sudică, sud-estică și vestică, bine adăpostiți de vânturile reci din nord și nord-est, cu pante de 5-20°. În această zonă se înregistrează temperaturile cele mai ridicate din podgorie, fiind cea mai favorabilă culturii viței de vie.

În zona de nord a podgoriei Cotnari unde se simte influența subunității climatice de dealuri înalte și împădurite din partea de vest a regiunii plantațiile viticole sunt restrânse numai în jurul centrului Deleni-Hârlău.

Datorită microclimatelor amintite, s-a propus o microzonare a arealului (Dincă și Țârdea, 1983), astfel:

- *zona de nord* a podgoriei Cotnari, care se întinde de la Rădeni până la Pârcovaci. Aici se simte influența subunității climatice de dealuri înalte și împădurite din partea de vest a regiunii, ca urmare, plantațiile viticole sunt restrânse numai în jurul centrului Deleni-Hârlău.
- *zona de mijloc* a podgoriei Cotnari, cu condiții favorabile pentru vița de vie, care se întinde de la Hîrlău până la Buhalnița, unde podgoria Cotnari s-a extins prin înființarea de noi plantații în zona Hârlăului (Dealul Viilor), Scobinți și Dealul lui Vodă.
- *zona de sud* a podgoriei Cotnari, care întrunește condițiile cele mai favorabile pentru cultura viței de vie. Ea se întinde de la dealul Cătălina până la intrarea în zona de șes Balș-Cucuteni. Este zona care cuprinde plaiurile cele mai importante ale podgoriei unde se obțin vinurile cele mai bune: Paraclis, Ceplenița, Cîrjoaia, Naslău, Julești, Hodora, Măgura, Băicen.

Climatul temperat-continental de adăpostire, generat de prezența Coastei Dealul Mare-Hârlău cu caracteristici de tranziție între climatul pronunțat continental est-european din Câmpia Moldovei și climatul central-european moderat al Podișului Sucevei. Iernile dulci, primăverile scurte și călduroase, verile calde, toamnele lungi, uscate și puternic însorite. În majoritatea verilor se instalează seceta atmosferică ce stânjenește procesele fiziologice ale viței de vie. Seceta pedologică nu este un fenomen



caracteristic pentru podgoria Cotnari, unde se îmbină într-un echilibru aproape perfect, plantațiile de viță de vie, precipitațiile, insolația și evapotranspirația apei din sol, fapt ce asigură maturarea strugurilor cu dezvoltarea putregaiului nobil/botritizare.

Topoclimatul local manifestat prin existența unei zone de protecție oferită de Coasta Dealu Mare-Hârlău e un factor foarte important care favorizează fenomenul de föehnizare. Factorul determinant îl constituie fenomenul local de föehnizare a maselor de aer sosite din partea de nord - vest și care pătrund în zonă doar ca vânturi uscate și cald. Efectele acestora sunt dintre cele mai favorabile pentru cultura viței de vie.

În cadrul arealului Cotnari pot fi cultivate soiurile cu perioadă mijlocie de vegetație, rezistente la ger, moderat rezistente la secetă, cu cerințe heliotermice ridicate. Nu pot fi cultivate soiurile cu bobul

mare, în anumiți ani putând fi afectat precesul de legare a boabelor, însă valorile medii ale lunii septembrie, indică faptul că nopțile sunt calde, fapt ce permite acumularea lentă a aromelor caracteristice soiurilor, aceasta permițând obținerea unor vinuri cu buchet bogat, cu notă caracteristică toate apreciate de consumatori.

Vinul spumant de calitate cu DOC Cotnari se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, dar care se deschide în parfumuri de citrice sau flori albe, ceva fân și ușoare note de autoliză. Este un vin echilibrat cu o aciditate foarte bine integrată și ca urmare a faptului ca vinurile materie primă sunt obținute la limita nordică de cultură a viței de vie în Moldova (între 47°17' și 47°35' latitudine nordică și 26°5' longitudine estică).

Complexul aromatic este surprinzător, în special în zona olfactivă, completat fiind de gustul particular de miez de nucă verde, pară busuioacă, miere de albine și stafide, amintind de strugurii botritizați în lungile toamne secetoase specifice podgoriei Cotnari.

Efervescența vinurilor spumante cu DOC Cotnari este remarcată ca fiind intensă la început, pe parcurs perlarea se exprimă mai lejer, fiind totuși suficient de îndelungată și fină, etalând astfel noblețea și subtilitatea vinurilor de Cotnari .

4. Altele :

4.1. Categoria de produse vitivinicole

În conformitate cu Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care definește categoriile de produse viticole cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea denumirilor de origine, se solicită utilizarea denumirii de origine controlată Cotnari și pentru categoriile de Vin spumant de calitate și Vin spumant de calitate de tip aromat, care se pot obține în arealul delimitat, astfel cum sunt definite aceste tipuri de vin în anexa la regulament. Se solicită ca denumirea de origine controlată Cotnari să poată fi utilizată în afară de vinul liniștit și pentru vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat produs în arealul delimitat al denumirii de origine Cotnari, în condițiile legislației în vigoare.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat se produc din soiurile: Tămâioasă românească și Busuioacă de Bohotin.

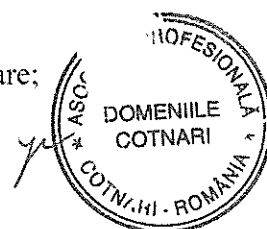
4.2. Caracteristici analitice și organoleptice

a) Referitor la posibilitatea obținerii *vinului spumant de calitate* care se solicită a fi permisă prin prezenta cerere, pentru caracteristicile pe care trebuie să le prezinte această categorie de vinuri, ele trebuie să fie următoarele:

Caracteristici fizico-chimice:

Vinurile materie primă:

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate: min. 10,0 % vol. alc.;
- aciditate totală (acid tartric): min. 3,5 g/l;
- aciditate volatilă (acid acetic) : în conformitate cu legislația în vigoare;



- extract sec nereducător: min. 15,0 g/l;
- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză: în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zahăr în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: max. 100 mg/l;
- dioxid de sulf liber: maxim 35 mg/l.

Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată:

- tărie alcoolică totală, minim: 11,0 %vol. alc.;
- aciditate totală exprimată în acid tartric, minim: 3,5 g/l;
- aciditate volatila (exprimată în acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- extract sec nereducător: min.15,0 g/l;

- zaharuri, exprimate ca glucoză și fructoză, în conformitate cu tipul de vin spumant dat de conținutul acestuia în zahăr, în conformitate cu legislația în vigoare;
- dioxid de sulf total: max. 185 mg/l;
- suprapresiune la temperatura de 20°C: min. 3.5 bari.

Caracteristici organoleptice:

Vinurile materie primă :

- culoare verzui-gălbui până la galben-pal pentru spumant alb "Cotnari" și nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens pentru spumant roze.
- miros: proaspăt, fin, fructuos, specific soiului;
- gust: acid, fructuos.

Vinurile spumante de calitate cu denumire de origine controlată, se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe florale.

- aspect/culoare: verzui-gălbui până la galben-pal, strălucitor, cu spumă persistentă pentru spumant alb "Cotnari", și cu nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens, pentru spumant roze;
- miros: proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine;
- gust: acid, fin, elegant, floral, caracter gusto-olfactiv de autolizat.

b) Referitor la posibilitatea obținerii *vinului spumant de calitate de tip aromat* care se solicită a fi permisă prin prezenta cerere, pentru caracteristicile pe care trebuie să le prezinte această categorie de vinuri, ele trebuie să fie următoarele:

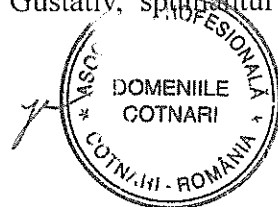
Caracteristici fizico-chimice:

- tărie alcoolică dobândită, minim 6 %vol. alc.;
- tărie alcoolică totală, minim 10 %vol. alc. ;
- aciditate totală exprimată în acid tartric, minim: 3,5 g/l;
- aciditate volatila (exprimată în acid acetic): în conformitate cu legislația în vigoare;
- concentrația în zaharuri, exprimată ca glucoză și fructoză: 32-50 g/l pentru demisec și minim 50g/l pentru dulce;
- dioxid de sulf total: max. 235 mg/l;
- suprapresiune la temperatura de 20°C: minim 3 bari.

Caracteristici organoleptice:

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de *Tămâioasă Românească* se prezintă ca un vin spumant de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aromă de tămâioasă este fină, intensă și amplă, cu un amalgam de nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid. În ansamblu, vinul este armonios și persistent.

Vinul spumant de calitate de tip aromat din struguri de *Busuioacă de Bohotin* se prezintă ca un vin spumant eclatant, de culoare roze cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aromă specifică de muscat este fină, intensă și amplă, cu note de citrice, busuioc și petale de trandafiri, iar în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Gustativ, spumantul este



agreabil, dulce și vioi, datorită echilibrului dintre aciditate și conținutul în zaharuri. Concluzia generală este că vinul este echilibrat în arome, gust și persistență.

4.3. Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate cu DOC Cotnari

a). Tehnologia de producere a vinurilor materie primă pentru spumante de calitate:

Strugurii se culeg manual, în lădițe de 15-20 kg, atunci când maturitatea tehnologică a strugurilor coincide sau precede maturitatea deplină. Orientativ se apreciază că, pentru producerea vinurilor de bază, maturitatea tehnologică a strugurilor este atinsă atunci când zaharurile ajung la un conținut de 160-190 g/l, corespunzător unui potențial alcoolic de 9-11% vol., iar aciditatea titrabilă are valori de 8-10 g/l H_2SO_4 .

În acest caz, valorile indicelui gluco-acidimetric, respectiv raportul dintre zaharuri (g/l) și aciditate (g/l H_2SO_4) sunt cuprinse între 15 și 20. O aciditate relativ ridicată constituie un factor de prospețime, indispensabil pentru viitorul vinului spumant, precum și o mai bună garanție pentru limpiditatea și stabilitatea sa.

Transportul strugurilor se poate realiza în lădițe de recoltare 10-15 kg sau lăzi de material plastic de maxim 40 kg, astfel încât să fie asigurată integritatea boabelor. De la distanțe mai mari transportul strugurilor se poate face și în bene în care grosimea stratului de struguri să nu depășească 50 de cm, concomitent cu protecția antioxidantă asigurată cu metabisulfitul de potasiu.

La centrul de vinificare, se face o analiză cantitativă prin cântărire și o analiză calitativă prin determinarea concentrației de zaharuri și aprecierea gradului de sănătate.

Strugurii sunt trecuți în buncăr, unde se tratează cu enzime pectolitice de macerare și limpezire, după care se desciorchinează. Obținerea mustului ravac din struguri selecționați și sulfitarea acestuia cu anhidridă sulfuroasă în doze de 40-50 mg/L, urmată de deburbarea mustului.

Fermentarea alcoolică a mustului însământat cu levuri selecționate la temperaturi de fermentare cuprinse între 12-20°C.

Pritocol vinurilor urmat de aprecierea organoleptică a vinurilor.

Refrigerarea vinului la temperaturi de - 3 °C, - 4 °C și menținerea lui în cisterne 8-10 zile pentru realizarea stabilității tartice.

Filtrarea grosieră și sterilă a vinului în scopul asigurării stabilității tartice, proteice și microbiologice.

b). Tehnologia de producere a vinurilor spumante de calitate cu DOC Cotnari:

Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată numai cu condiția ca:

- (a) produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice într-o sticlă;
 - (b) procesul de producție, inclusiv învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii procesului de fermentație menit să transforme producția în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de nouă luni;
 - (c) procesul de fermentație menit să transforme producția în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie să fi fost de cel puțin 90 de zile și
 - (d) produsul să fi fost separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare.
- Mențiunile „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică” sau „metoda tradițională clasică” pot fi utilizate numai cu condiția ca produsul:
- (a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
 - (b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;
 - (c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

Tirajul vinului - cuprinde următoarele etape:

Preparare fermenți.

Preparare licoare tiraj cu lăsarea în repaus 14 zile și omogenizare periodică a acestora în scopul invertirii zaharozei.



Filtrarea licorii de tiraj.

Prepararea maielei de levuri și controlul periodic al viabilității și purității levurilor.

Stabilirea dozelor optime de substanțe de limpezire, pe baza microprobelor de laborator

Prepararea amestecului de tiraj constă în introducerea vinului, licorii, maielei de levuri și a substanțelor de limpezire într-o cisternă.

Pregătirea sticlelor pentru tiraj.

Îmbutelierea - umplerea sticlelor cu amestecul de tiraj asigurând volumul camerei de gaz

Dopuirea și capsarea buteliilor cu capse metalice tip coroană.

Controlul final al buteliilor.

Fermentarea alcoolică a vinului tirajat.

Stivuirea buteliilor în stive pentru fermentare se efectuează în sala de fermentare, la temperaturi cuprinse între 9-12°C, pe o perioadă de 30-38 zile.

Restivuirea buteliilor în vederea realizării celei de a doua etape a fermentării vinului timp de 3 luni.

Ridicarea la pupitre - operația constă în scoaterea sticlelor din stive și așezarea lor pe pupitru cu capul în jos, pentru limpezire.

Remuajul - constă în așezarea sticlelor pe pupitru și rotirea sticlelor manual, în 2 direcții, într-un interval de 25-30 zile pentru o limpezire superioară a vinului spumant.

Degorjarea - constă în eliminarea depozitului acumulat în dopul sticlei.

Controlul stării de limpiditate a vinului spumant după degorjare. În această fază se face diferențiere între sortimente, prin adaugare de licoare de expediție și se obțin următoarele categorii, în funcție de conținutul în zaharuri a acestuia:

- dulce, completare cu mai mult zahăr
- demidulce, numai cu licoare
- sec, completare din altă sticlă

Dopuirea și finisarea buteliilor de vin spumant în vederea livrării (aplicare cosuleț)

Etichetare butelii - se aplică etichetele pe butelii și se face controlul final al aspectului buteliilor

Ambalare produs finit - buteliile de vin spumant sunt ambalate în cutii de carton.

4.4. Tehnologia de obținere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu DOC Cotnari

Tehnologia de elaborare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C. Cotnari se realizează în spațiu rezervat acestei destinații.

Producerea mustului, fermentarea, îmbutelierea, stocarea și circulația produselor

Fabricarea musturilor se face pe soi separat. Strugurii sunt desciorchinați și zdrobiți, iar mustuiala se introduce în presă, unde se realizează macerația prefermentativă. Durata macerării variază în funcție de soi, de la câteva ore până la maxim 2 zile.

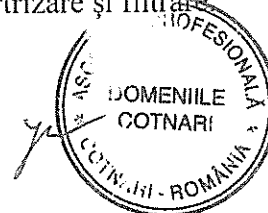
Presarea se face într-un regim lejer, iar fiecare șarjă de presare se introduce în cisterne prevazute cu sistem de răcire. Atunci când este cazul se corectează compoziția mustului, respectându-se legislația în vigoare. Mustul se conservă până la utilizare în cisterne izoterme, la frig (0°C).

În vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice.

Fermentarea mustului se realizează în două etape, în prima etapă fermentarea are loc la presiunea mediului ambiant și în a doua, fermentarea se face sub presiune.

Se aduce mustul în cisterna de fermentare sub presiune, dotată cu sistem de răcire, numită acrotofor sau autoclavă (tanc de fermentare). Se aduce mustul la temperatura de circa 18°C și se însămânțează cu drojdii selecționate. Fermentația se realizează în sistem deschis, la temperatura de 18-20 °C până la realizarea tăriei alcoolice mai mică cu 1.4% decât tăria alcoolică dobândită a vinului. Se închide tancul de fermentare și se continuă procesul de fermentare la temperatura de 18-20°C până la realizarea presiunii de 6 bari. Fermentația se stopează prin răcire la -2°C. Condiționarea vinului spumant de calitate de tip aromat se face în regim izobaric prin cleire, detartrizare și filtrare.

a. Practici oenologice și tratamente



b. Sunt admise:

- îmbogățirea în zaharuri a mustului, cu respectarea reglementărilor în vigoare;
- acidificarea în limita a 1.5 g/l;
- utilizarea levurilor selecționate și a adjuvanților de fermentare admiși de reglementările în vigoare;
- refrigerarea pentru realizarea controlată a fermentației alcoolice;
- utilizarea produselor de limpezire admise de reglementările în vigoare;
- filtrarea cu kieselgur, plăci de filtru și cartușe filtrante.

c. Durata procesului de fabricare

Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată nu poate fi mai mică de o lună.

d. Materiale și echipamente interzise

Este interzisă utilizarea preselor continui cu șnec elicoidal și a cisternelor din ciment.

Dispoziții privind îmbutelierea și etichetarea

Îmbutelierea se realizează începând cu 1 decembrie a anului de recoltă.

Îmbutelierea sterilă la presiune constă din răcirea vinului spumant de calitate de tip aromat la 0-2°C, umplerea sterilă a sticlelor și aplicarea dopurilor și a coșulețelor.

Toaletarea sticlelor constă în aplicarea etichetei, a contraetichetei, a capsulei și a fluturașului.

Pentru toate loturile îmbuteliate, operatorul pune la dispoziția O.N.V.P.V. următoarele documente:

- informațiile din registrele de manipulare;
- analiza vinurilor spumante aromate de calitate de tip aromat înainte de îmbuteliere;
- buletinele de analiză se păstrează pe o perioadă de 6 luni;

Îmbutelierea se face în sticle de 0.375, 0.750, 1.500 și 3.000 l.

Fiecare etichetă conține informații privind: categoria produsului, numele denumirii de origine controlată, numele soiului (obligatoriu la spumantul de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată), volumul nominal, tăria alcoolică dobândită în volume, indicarea conținutului în zahăr, metoda de producție, indicarea provenienței (produs în România), numele și adresa producătorului, indicarea numărul lotului.

Dispoziții privind stocarea

Stocarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine controlată îmbuteliate se face în spații special organizate.

Dispoziții privind circulația produselor și introducerea în piața pentru a fi puse în consum

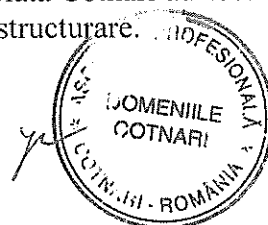
Vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt introduse în piață pentru a fi puse în consum începând cu 1 decembrie al anului de recoltă.

Modificări:

- Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)
- Modificare majoră (*) (art 20, Regulament (CE) nr. 607/2009)

Explicarea modificării:

În ultimii 10 ani în arealul delimitat al denumirii de origine controlată Cotnari au fost replantate suprafețe însemnate cu viță de vie în cadrul programelor de reconversie/restructurare.



Plantațiile viticole noi s-au înființat în special cu soiurile Grasă de Cotnari, Frâncușă, Fetească Albă, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă Românească și Fetească Neagră.

Materialul săditor utilizat la înființarea plantațiilor reprezentat de clone noi ale soiurilor tradiționale care se caracterizează prin însușiri calitative superioare și potențial de producție ridicat, au condus la obținerea unor producții mari de struguri de calitate foarte bună.

La creșterea producției de struguri, pe lângă potențialul de producție ridicată al clonelor utilizate la plantare, un rol însemnat, l-a avut densitatea plantațiilor nou înființate. Dacă în plantațiile vechi existau

parcele cu densitatea de numai 2200-2500 plante la hectar, plantațiile nou înființate au densități de peste 3600-4200 de plante la hectar, funcție de schema de plantare utilizată.

Astfel, dacă se ia în calcul o producție minimă de 4 kg de struguri pe plantă, se poate observa că în plantațiile vechi, nivelul producției de struguri nu depășea 10000 kg la hectar. În plantațiile noi producția obținută depășește frecvent 14000 kg de struguri la hectar, fără a afecta calitățile produsului.

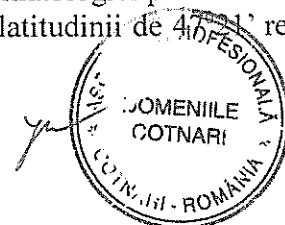
Din analiza producției de struguri realizată în ultimii trei ani, detaliată conform datelor prezentate, se poate observa o creștere constantă a acesteia.

Asociația de producători reprezentativă din arealul Cotnari, analizând această situație referitoare la nivelul producțiilor de struguri, consideră că se impune ca aceste niveluri de producție să fie aduse la valori corespunzătoare potențialului biologic al soiurilor cultivate cu respectarea încărcăturii de rod și urmărind păstrarea calității bune a strugurilor la recoltare, fiind necesară modificarea caietului de sarcini pe direcția potențialului maxim al producției care se obține în această denumire de origine controlată.

Soiul	An de recoltă			Producția medie pe trei ani (q/ha)	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CMD	Producția maximă pentru care se solicită modificarea la DOC-CT
	2013	2014	2015			
Fetească albă	126.55	127.45	131.05	128.35	130	110
Fetească neagră	125.41	126.31	129.91	127.21	130	110
Frâncușă	139.78	140.68	144.28	141.58	140	*
Sauvignon	123.52	124.42	128.02	125.32	125	110
Tămâioasă românească	124.39	125.29	128.89	126.19	125	110
Chardonnay	122.52	123.42	127.02	124.32	110	100
Muscat Ottonel	116.89	117.79	121.39	118.69	110	100
Grasă de Cotnari	112.45	113.35	116.95	114.25	110	100
Traminer roz	109.52	110.42	114.02	111.32	110	100
Pinot gris	107.41	108.31	111.91	109.21	110	100
Busuioacă de Bohotin	124.26	125.16	128.76	126.06	125	110

Creșterea cantitativă a producției de struguri pe hectar (care a determinat implicit și modificarea nivelului producției de vin pe hectar) se datorează celor prezentate mai sus, dar și faptului că în perioada cuprinsă între transmiterea caietului de sarcini al denumirii de origine din anul 2011 conform Art. 118s din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 și până în prezent, tehnologiile aplicate în cramă au fost modernizate astfel încât acum pun în valoare particularitățile de climă și sol ale podgoriei Cotnari, particularități detaliate succint după cum urmează:

În condițiile așezării geografice pe care o are podgoria Cotnari, factorii climatologici prezintă o sumă de caracteristici proprii. Prin situarea teritoriului acestei podgorii în dreptul latitudinii de



insolația este moderată în tot timpul anului, unghiul de incidență al razelor solare la amiază cu suprafețele orizontale ale reliefului de aici fiind de 66°06' în timpul solstițiului de vară și de 19°12' în timpul solstițiului de iarnă. La echinocțiu acest unghi are o valoare de 43°39'.

Este cunoscut faptul că arealele viticole cu peste 1300 până la 1450-1500 ore insolație efectivă au vocație pentru vinuri albe, vinuri aromate din soiuri cu transformare accentuată a acizilor ori pentru vinuri spumante.

Acolo unde sunt depășite mai mult de 1500 ore insolație efectivă, condițiile sunt indicate pentru vinuri roșii și vinuri aromate din soiuri cu combustie lentă a acizilor. Temperatura care însoțește planta pe timpul zilei determină o favorabilitate în ce privește acumulările (conținut de zaharuri exprimate în fructoză și glucoză), depășindu-se un minimum necesar care să asigure o bună evoluție pe direcția unor componente precum acizi organici, taninuri, etc.

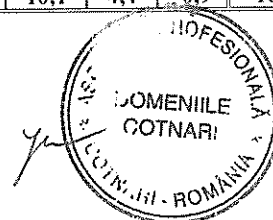
Arealul Cotnari se numără printre acele areale care înregistrează peste 1500 ore de strălucire a soarelui, asigurându-se condițiile optime pentru vinurile albe de foarte bună calitate. Arealul prezintă temperaturi moderate, numeroase zile însorite și precipitații reduse în luna august.

În arealul Cotnari, direcția dominantă a vântului este nord-vest, iar înclinarea generală a regiunii este sud-est, ceea ce face ca masele de aer să coboare mai uscate și deci să se încălzească mai repede pe versantul opus, fenomen cunoscut sub numele de föehnizare, ce determină reducerea umidității relative a aerului și mărirea duratei de strălucire a soarelui la 2038 ore anual, îmbunătățind astfel bilanțul termic al atmosferei; din aceste motive, la Cotnari temperatura în unii ani este cu 3°C mai mare decât la Iași, numărul zilelor cu cer senin fiind de asemeni mai ridicat.

Resursele termice din perioada de vegetație activă ating valori maxime în lunile iulie și august. Cu cât nivelul temperaturii medii în aceste luni este mai ridicat, cu atât resursele termice de pe întreaga perioadă sunt mai mari.

Temperaturile medii lunare și anuale ale aerului (°C) în intervalul 1990 – 2012 la Stația Meteorologică Cotnari

Luna	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Media
1990	1,1	4,1	8,8	10,2	15,7	18,6	20,4	20,5	14,6	10,6	6,7	-0,3	10,9
1991	0,4	-3,4	2,8	8,8	12,1	18,0	20,5	18,9	15,4	9,4	4,2	-2,3	8,7
1992	-1,0	-0,2	4,6	9,1	13,6	17,8	20,9	23,9	14,2	9,7	4,7	-2,4	9,6
1993	0,4	-1,2	2,0	8,0	16,6	18,3	19,2	19,4	14,2	10,9	-3,1	2,4	8,9
1994	2,1	-0,9	5,7	11,1	16,0	18,4	22,6	21,4	19,5	9,1	3,9	-0,3	10,7
1995	-2,2	4,3	4,1	9,3	13,5	19,6	22,5	20,7	14,3	10,6	-0,1	-4,4	9,4
1996	-6,6	-5,5	-3,0	3,8	18,6	20,6	19,4	18,8	11,3	9,4	7,3	-3,5	8,0
1997	-3,8	1,3	3,7	5,7	16,9	19,2	19,9	19,1	13,4	8,0	4,3	-1,1	8,9
1998	0,1	4,0	1,9	12,7	14,8	20,2	20,8	20,2	14,6	9,6	-0,5	-3,2	9,6
1999	0,0	0,2	5,0	10,9	14,2	21,4	22,6	20,2	16,9	10,3	3,2	1,6	10,5
2000	-3,1	2,5	3,9	13,2	17,4	19,7	20,5	22,1	13,9	10,6	7,9	2,9	11,0
2001	-0,2	0,6	6,0	10,8	15,4	17,5	22,9	22,4	14,9	11,9	2,7	-5,2	10,0
2002	-1,2	5,7	6,6	9,6	17,7	19,2	22,4	20,1	14,8	9,5	6,5	-6,2	10,4
2003	-2,1	-5,8	0,7	8,6	20,5	21,1	21,0	21,8	15,4	8,4	5,3	0,2	9,6
2004	-4,7	0,1	5,0	10,7	14,9	19,3	21,2	19,9	15,1	11,2	4,8	1,6	9,9
2005	0,5	-3,6	2,2	9,7	15,5	18,3	21,4	19,7	16,9	10,4	3,6	0,8	9,6
2006	-6,8	-2,9	1,8	10,3	15,0	18,4	21,5	20,3	16,6	12,0	6,6	2,7	9,6
2007	5,0	0,3	7,2	10,5	18,4	21,9	23,9	21,5	15,5	10,4	2,1	-2,1	11,2
2008	-1,9	2,5	6,6	10,7	15,0	20,0	20,4	21,9	14,3	11,7	5,0	1,2	10,6
2009	-0,9	0,5	3,5	12,5	16,1	19,6	22,8	21,3	18,5	11,0	7,3	-0,7	11,0
2010	-6,0	-1,3	4,6	11,0	16,7	19,7	22,5	23,5	15,0	6,9	10,1	-1,9	10,1
2011	-1,3	-2,6	3,5	10,4	16,3	20,0	22,0	21,2	18,7	9,3	3,6	3,2	10,4
2012	-1,9	-8,4	5,0	12,6	17,5	22,0	25,2	22,7	18,6	11,8	5,6	-3,2	10,6
Media	-1,5	-0,4	4,0	10,2	16,0	19,5	21,6	20,9	15,5	10,1	4,4	-0,9	10,0



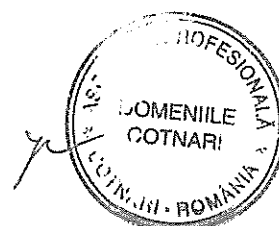
- Datorită faptului ca *relieful* din zona podgoriei Cotnari este fragmentat, iar cca 80% din suprafața podgoriei Cotnari are pante ce variază între 3-20% înclinate înspre sud, sud-est și sud-vest, reiese că majoritatea teritoriului primește razele soarelui tot timpul anului sub un unghi mai mare de 45°, iar unele chiar sub un unghi aproape de 90°.
- Poziția ariei delimitate Cotnari față de vânturile dominante, cele de N-V și coborârea bruscă a reliefului spre depresiunea Bahlui-Jijia, face ca aerul în coborâre să se încălzească (prin procesul de föhnizare), prin aceasta mărindu-se bilanțul termic al atmosferei.

Realizând o comparație între volumul de *precipitații* anuale și pretabilitatea pentru o anumită direcție de producție, există o serie de date care demonstrează că acolo unde precipitațiile nu depășesc cu mult 600 mm, există premise pentru vinuri de calitate superioară albe și aromate, dacă temperatura medie anuală nu depășește 10°C și cea a lunii celei mai calde nu trece de 21°C.

Cantitățile (L/m²) lunare și anuale de precipitații la Stația Meteorologică Cotnari (1990-2012)

Luna Anul	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Suma
1990	8,3	25,6	6,8	74,5	46,6	58,4	44,3	22,8	6,6	29,7	23,8	59,0	406,4
1991	13,7	29,2	17,2	43,2	140,4	89,0	225,0	153,1	47,1	32,6	23,5	11,1	825,1
1992	7,4	6,1	27,7	35,7	39,1	166,2	18,0	16,1	66,8	37,1	10,5	27,9	458,6
1993	5,5	14,4	80,4	76,3	61,5	53,8	72,7	28,2	100,0	12,0	62,3	49,9	617,0
1994	19,3	18,2	11,2	20,7	30,7	107,6	21,2	41,8	9,9	64,5	20,1	28,2	393,4
1995	18,6	10,3	24,8	19,3	117,6	82,8	47,3	48,7	119,2	7,3	38,0	25,8	559,7
1996	24,5	19,3	28,8	41,2	61,9	49,5	82,2	57,9	157,1	27,5	46,9	72,1	668,9
1997	6,1	5,1	6,2	74,8	37,8	102,1	88,0	56,4	33,1	29,4	18,0	35,4	492,4
1998	37,9	4,5	34,1	44,8	96,6	112,5	84,0	38,5	83,6	115,6	49,6	13,3	715,0
1999	8,1	28,3	15,8	77,4	18,1	58,3	105,7	57,0	9,1	39,4	43,1	22,9	483,2
2000	17,6	11,6	17,4	50,4	26,4	38,5	89,8	26,5	43,1	9,0	19,6	12,0	361,9
2001	20,9	16,8	14,5	46,1	47,5	103,6	57,7	16,0	135,9	39,9	56,0	19,6	574,5
2002	7,0	3,8	39,6	28,2	23,6	69,0	169,7	93,5	36,3	42,4	58,4	8,1	579,6
2003	30,0	20,0	11,4	22,5	17,0	25,7	104,2	55,3	17,3	54,0	6,5	13,5	377,4
2004	40,1	20,3	25,0	12,8	33,4	14,8	164,4	80,0	41,1	22,0	30,4	9,7	494,0
2005	31,3	48,9	16,9	52,2	64,7	66,4	44,3	137,3	25,4	16,7	27,4	24,0	555,5
2006	25,8	15,8	95,6	51,6	55,4	114,5	73,2	124,1	11,5	19,2	6,4	2,3	595,4
2007	12,0	35,3	39,3	30,0	41,7	40,2	69,4	72,5	47,8	83,7	53,2	48,7	573,8
2008	11,4	12,7	22,8	127,4	54,9	84,5	203,2	61,3	58,9	41,4	11,7	59,9	750,1
2009	49,8	37,5	44,9	8,2	45,3	136,1	58,0	16,5	13,4	46,7	17,8	56,2	530,4
2010	59,2	37,6	27,4	65,8	109,7	128,8	87,2	41,3	86,6	79,2	63,7	45,6	832,1
2011	8,7	28,0	14,0	53,2	12,8	114,4	70,8	13,4	18,0	31,0	1,1	16,4	386,8
2012	16,2	62,1	14,4	71,3	90,4	44,2	27,8	28,2	12,2	27,9	27,6	103,8	526,1
Media	20,8	22,2	27,7	49,2	55,4	80,9	87,3	55,9	51,3	39,5	31,1	33,3	554,7

- Elementele climatice pe baza datelor înregistrate la stația meteo Cotnari arată ca arealul Cotnari beneficiază de următoarele resurse climatice:
 - a. *precipitații*:
medii anuale 531 mm;
in perioada de vegetație 363 mm;



La Cotnari, sumele lunare de precipitații cresc treptat din luna februarie până în luna iunie, când se produce maximul pluviometric anual. Din luna iunie până în luna februarie când se produce minimul pluviometric anual, cantitățile lunare de precipitații se diminuează treptat.

Excesul sau deficitul de precipitații, se datorează în special caracteristicilor circulației atmosferice, la care se adaugă o mulțime de variabile, printre care o importanță deosebită o are evoluția temperaturii în timp și spațiu, cadrul natural prin multitudinea combinațiilor elementelor sale, introducând în evoluția acestui element, manifestări ce diferă de la un loc la altul, de la un moment la altul (Amăriucăi, 2012).

Media precipitațiilor în perioada analizată a fost de 554,7 mm anual, din care în perioada de vegetație 380 mm, fapt ce atestă un regim hidric echilibrat în podgorie.

b. radiație solară:

insolația anuală 2167 ore,

insolația în perioada de vegetație 1533 ore.

În cursul anului valorile radiației solare globale se dispun simetric față de lunile iunie - iulie. Totuși, mersul ascendent din prima parte a anului se face relativ mai lent față de scăderea din a doua parte a anului care se face mai rapid.

c. regim termic:

temperatura medie anuală 9.2 °C,

bilanț termic global 3717 °C,

bilanț termic activ 3103 °C,

bilanț termic util 1560 °C

Arealul Cotnari deține resurse pentru cultura viței de vie: temperatura medie anuală este 9°C, luna cea mai friguroasă este ianuarie (-3,9°C în medie), iar cea mai călduroasă este iulie (20,2°C în medie).

Deși iernile sunt aspre, temperatura minimă absolută coboară până la -28 -29°C, dar frecvența temperaturilor scăzute nocive pentru vița de vie este mică (3 ani dintr-o sută) (Oșlobeanu și colab., 1991) datorită faptului că bazinul Cotnarilor este adăpostit față de vânturile dominante, curenții reci de aer se strecoară numai pe văile Bahluiului, Cîrjoaiei și Buhalniței, unde se înregistrează și cele mai timpurii brume, în a doua jumătate a lunii septembrie, iar în primăvară, perioadele cu temperaturi scăzute se prelungesc de multe ori până în luna mai. Cele mai favorabile condiții pentru cultura viței de vie se realizează pe pantele situate la o altitudine de 100 - 200 m față de valea Bahluiului.

d. umiditate:

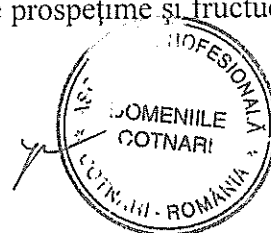
Regimul anual al umidității relative a aerului se caracterizează prin producerea maximului în sezonul rece al anului și a minimului în sezonul cald (tabelul 2.10). Amplitudinea medie multianuală a umidității relative are valori de 14% la Cotnari, valori specifice regiunilor cu climat continental, ceea ce indică o strânsă corelație dintre acest element climatic și temperatura aerului.

Tipurile de sol - trebuie arătat că pentru arealul Cotnari acestea s-au format prin eroziunea depozitelor marnoargiloase și păstrarea în relief a înălțimilor de pe rocile dure de calcar și gresii. Rocile de solificare cele mai răspândite în podgorie sunt depozitele löessoide, gresiile calcaroase, nisipurile și marnele solifere.

Principalele unități de sol identificate în podgorie sunt:

- rendzina epicalcarică arică, episubscheletică de la luto-nisipoasă la luto-argiloasă cu schelet format pe gresii calcaroase;
- cernoziom cambic aric, luto-argilos dezvoltat pe materiale eluviale carbonatice;
- cernoziom proxicalcaric aric lutoargilos dezvoltat pe materiale eluviale carbonatice;
- preluvosol aric, izolat scheletic, lutoargilos dezvoltat pe materiale eluviale carbonatice argiloase.

Solurile, condițiile climatice, efectul de föhnizare specific arealului Cotnari, toamnele secetoase ce favorizează botritizarea strugurilor alături de tehnologia de cultivare și cea de vinificare a strugurilor, care a fost perfecționată și adaptată producției obținute cu caracteristicile specifice acestui areal delimitat de cultura contribuie la obținerea vinurilor renumite pentru podgoria Cotnari în special cele din soiurile Grasă de Cotnari care evoluează aromatic către nuanțe de miere ori nucă verde, Frâncușă caracterizată de note florale ori de citrice, cu o amprentă caracteristică de prospețime și fructuozitate ori cele din soiul Busuioacă de Bohotin cu aromă tipică de soi.



În ceea ce privește posibilitatea obținerii unor noi categorii de produse permise de legislația în vigoare în cadrul arealului cu D.O.C. Cotnari, caracterizat de condiții de climă aflate, ca și restul arealului viticol național, sub influența unor schimbări care își dovedesc certitudinea, dictate de schimbările climei de la nivel global și particularizate în mod diferit la nivel regional, ținând cont de tendințele unei piețe a vinurilor aflată în expansiune și valorificarea maximă a potențialului unui anumit tip de produs, pentru a întâmpina diversificarea gusturilor consumatorului orientat din ce în ce mai des către calitate, în condițiile unui plus de noutate în cazul unei tradiții deja consacrate pe direcția obținerii vinului liniștit în arealul Cotnari, cu tehnologiile disponibile/infrastructura existentă care fac optimă obținerea acestor tipuri de produse, precum și potențialul unor soiuri care se pot valorifica atractiv și sub forma acestor categorii de vinuri (vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat), este mai mult decât necesar să se permită obținerea acestor categorii de vinuri în aria delimitată geografic pentru denumirea de origine controlată Cotnari, cu respectarea prevederilor din legislație stabilite pentru acestea.

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului : ASOCIAȚIA DE PRODUCĂTORI "DOMENIILE COTNARI"

Persoana de contact: Ioan MATEI

Adresa: Sat Cotnari, Strada Castel Nr.1, comuna Cotnari, județul Iași, cod postal 707120
Telefon + 40232 730393, fax +4 0232 730205, e-mail: office@cotnari.ro, www.cotnari.ro

Semnătura/stampila

