

<b>O.N.V.P.V.</b>		
INTRARE Nr.	1316	
Ziua	Luna	Anul
10	07	2014

ANEXA IV

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

Data primirii .....  
Număr de pagini: .....  
Limba în care a fost efectuată modificarea: Română  
Numărul dosarului.....

**Intermediarul**

- Statul membru: România
- Numele intermediarului: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
- Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)  
Șoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, București, România  
Telefon, fax, e-mail 00 40 21 250 50 97, 00 40 21 250 50 98, 004 0752 100 990,  
office@onvpv.ro

**Solicitantul:** Asociația de Producători Domeniile Cotnari

**Persoana de contact:** .....

**Adresa completa:** loc. Cotnari, com. Cotnari, strada Castel nr.1 , cod 707120, Jud. Iași,

**Telefon:**+40232730393, Fax +40232730205; email: [office@cotnari.ro](mailto:office@cotnari.ro)

**NUMELE: COTNARI**

- Denumirea de origine protejată

**Rubrica din caietul de sarcini afectata de modificare:**

**V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)**

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

**- pentru D.O.C.-C.M.D.**

- maxim 14.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, , Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin;
- maxim 15.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră;
- maxim 16.000 kg/ha: Frâncușă.

**- pentru D.O.C.-C.T.**

- maxim 12.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră;

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

- maxim 10.000 kg/ha: Tămâioasă Românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri bază pentru vinul spumant de calitate trebuie să fie:



- max. 14.000 kg/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
- max. 15.000 kg/ha: Fetească albă, Fetească neagră.
- max. 16.000 kg/ha: Frâncușă.

#### **VI. RANDAMENTUL ÎN VIN ( hl/ha)**

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

##### **- pentru D.O.C.-C.M.D.**

- maxim 105 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.
- maxim 112,5 hl vin/ha Fetească alba, Fetească neagră.
- maxim 120 hl vin/ha Frâncușă.

##### **- pentru D.O.C.-C.T.**

- maxim 90 hl vin/ha: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz, Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin, Fetească albă, Fetească neagră.

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

- maxim 75 hl vin/ha: Tămâioasă românească, Grasă de Cotnari, Pinot gris, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin.

În funcție de tehnologia de vinificație utilizată și de condițiile pedoclimatice din anul de recoltare, în special în anii favorabili se admite o depășire de maximum 20% pentru productivitatea strugurilor/ha și de maximum 20% pentru randamentele în vin descrise mai sus.

#### **VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR**

- Irigarea este admisă cu notificarea prealabilă a O.N.V.P.V.

#### **IX. PRACTICILE OENOLOGICE ADMISE**

Vinul produs în denumirea de origine controlată "COTNARI" are o tărie alcoolică naturală și dobândită de min.10,5%vol. și o tăria alcoolică totală de max. 15 %vol.; (limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire,)

-îmbogățirea în zaharuri a mustului și acidifierea se va face cu respectarea reglementărilor în vigoare;

Din soiurile Pinot Gris, Traminer Roz, Busuioacă de Bohotin se pot obține funcție de alegerea producătorului, vinuri albe sau roze.

Din soiul Fetească neagră, se pot obține vinuri roșii, roze sau albe. În cazul obținerii de vinuri albe, acestea vor fi trecute la categoria de vin alb în declarația de producție, și va putea fi ulterior cupajat cu un vin alb.

Fermentarea vinurilor cu denumire de origine controlată COTNARI trebuie să se desfășoare strict în arealul delimitat prin prezentul caiet de sarcini.

#### **X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU D.O.C. COTNARI**

**Tehnologia de producere a vinurilor bază pentru spumante de calitate:**

- tărie alcoolică totală a producției de vin destinată obținerii de vinuri spumante de calitate: min. 9,0 % vol. alc.;

Este interzisă utilizarea preselor continui -



*[Handwritten signature]*



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

### **1. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională C.M.D. :**

#### **ALBE/ROZE**

- extract sec nereducător: minim 15 g/l

#### **ROȘII**

- extract sec nereducător : minim 19 g/l

### **2. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională C.T. :**

#### **ALBE/ROZE :**

- extract sec nereducător : minim 16 g/l

#### **ROȘII**

- extract sec nereducător : minimum 20 g/l

### **3. pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională C.I.B. :**

#### **ALBE/ROZE :**

- extract sec nereducător : minim 17 g/l

#### **Pentru vinurile spumante de calitate:**

- tărie alcoolică totală, minim: 9,0 %vol. alc.;

#### **Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat:**

-tărie alcoolică dobândită, minim 6 %vol. alc.;

-tărie alcoolică totală, minim 10 %vol. alc. ;

Pentru vinurile petiante:

- tărie alcoolică dobândită : min. 7,0 % vol. alc

- tăria alcoolică totală: : min. 9,0 % vol.alc.

## **XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE**

Ambalarea vinurilor liniștite, a vinurilor spumante de calitate și a spumantelor de calitate de tip aromat și a vinurilor petiante cu denumire de origine controlată "COTNARI" se face conform prevederilor din legislația aplicabilă la data îmbutelierii.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată "COTNARI" se utilizează o etichetă principală. Contraeticheta (sau eticheta secundară) este facultativă, cu obligativitatea ca toate elementele obligatorii din etichetare să se regăsească în același câmp vizual.

Înscrisurile de pe etichetele vinurilor liniștite, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat, vinurilor petiante vor respecta prevederile legislației vitivinicole în vigoare aplicabilă la data etichetării.

f) Mențiunile "fermentat în barrique", "maturat în barrique", "fermentat în prezența așchiilor de stejar" și "maturat în prezența așchiilor de stejar" pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt



formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:

- "Fume" sau "Smoked" sau "Toasted" în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv "Light", "Medium" sau "Heavy".
- "Fumé" sau "Fumée" în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv "legere", "moyenne", "forte" sau "Petite Fumé", "Demi Fumé", "Intense Fumé".

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: "sur lie", "bâtonnage" sau "aged on the less", fără a avea caracter limitativ.

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

2. În faza de producție, păstrare sau învechire, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. încadrarea vinului la altă categorie.

##### **Modificari:**

- Modificari aduse caietului de sarcini al produsului care determina modificarea documentului unic (\*)
- Modificare standard / Modificare la nivelul Uniunii (\*)

##### **Explicarea modificarii:**

Având în vedere faptul că la Cotnari s-a replantat masiv în ultimii zece ani, cu clone noi ale soiurilor existente, valoroase din punct de vedere calitativ și cantitativ, credem că necesitatea modificării limitelor impuse în caietul de sarcini cu privire la cantitatea de struguri recoltată la hectar este evidentă. În ultimii ani s-a observat o luna iunie destul de bogată în precipitații. Pe parcursul anului se înregistrează o medie a precipitațiilor de 554,7 mm din care 380 în perioada de vegetație, ceea ce conferă plantei suportul hidric necesar coacerii strugurilor. Datorită iernilor mai blânde și a intrării în vegetație în medie cu 2-3 săptămâni mai devreme față de perioadele de acum 10-20 de ani, maturarea strugurilor are loc mai devreme, nemaivând loc pierderi cantitative datorită toamnelor lungi și secetoase, cel mult, vinurile putând fi mai puțin extractive.

Cu toate că în legislația în vigoare nu se face referire la o limită minimă a extractului sec reducător, limitele propuse de noi vor conferi o garanție a calității produselor obținute în arealul Cotnari.

Datorită schimbărilor climatice din ultima perioadă, în lunile iunie-august pot apărea zile caniculare cu temperaturi peste 40°C, cu nopți cu temperaturi minime de 20-22°C, ceea ce aduce un stres hidric plantei, motiv pentru care este recomandată irigarea.

Astfel strugurii ajunși la maturitate vor avea o greutate a masei 100 de boabe mai mare decât media, ceea ce duce la o creștere a randamentului producției de vin la hectar, astfel încât, în anumiți ani să se înregistreze producții record, motiv pentru care suntem îndreptățiți să cerem o modificare a limitei recoltei.



În ceea ce privește practicile oenologice admise, menționăm că vinurile albe obținute din struguri roze sau negri, vor fi trecute la categoria de vin alb în declarațiile de producție, ceea ce conform legislației în vigoare le dă dreptul de a fi cupajate cu vinuri din aceeași categorie.

În urma contactului cu lemnul a mustului, a mustului în fermentare sau al vinului, se impune o extindere a mențiunilor ( obligatorii sau facultative ) ce pot fi folosite la ambalarea, etichetarea sau promovarea vinurilor, pentru a adapta elementele folosite în descrierea produselor cu elemente care au devenit uzuale ( Fume, Smoked, Toasted ) , sau : "sur lie", "bâttonnage" sau "aged on the less", în cazul celor maturate pe depozit de drojdie.

Documentul unic modificat  
( pe o foaie separata )

Numele semnatarului ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ DOMENIILE COTNARI  
Adresa completă Sat Cotnari, Strada Castel , Nr. 1, Com. Cotnari, Jud. Iași, cod poștal 707120  
Telefon +40232730393, fax +40232730205, e-mail [office@cotnari.ro](mailto:office@cotnari.ro)  
Persoana de contact Ioan MATEI

