

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

I. DEFINIȚIE

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

II. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

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

Factorul natural caracteristic este zona Podișului Central Moldovenesc.

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

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

Rețeaua hidrografică este slab reprezentată, prin pârâul Moșnișoara în partea de Est a teritoriului și pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.

Climatul. Este de tip continental – excesiv, cu ierni aspre și veri secetoase, influențat de circulația aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6°C, durata perioadei de vegetație în medie 183 zile, bilanțul termic global 3693 – 4309°C, bilanțul termic activ 3223 – 3879°C și bilanțul termic util pentru vița de vie 1330 – 1739°C.

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

Insolația anuală globală însumează 2137 de ore, din care în perioada de vegetație a viței de vie 1348 ore. Precipitațiile anuale însumează, în medie 517,8 mm din care, în perioada de vegetație a viței de vie 320,5 mm.

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

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

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

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

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

Vinurile obținute în acest areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roșii pentru obținerea de vinuri de calitate, în acest areal au capacități mari de acumulare a antocianilor, de obicei maturarea fenolică desăvârșindu-se la 2 săptămâni după cea tehnologică.

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

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

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "BOHOTIN", se întinde pe teritoriul județului Iași, astfel:

- Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu ;
- Comuna Moșna, satul Moșna ;
- Comuna Cozmești, satele Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos ;
- Comuna Dolhești, satele Dolhești, Pietriș, Brădicești;
- Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului ;
- Comuna Ciorțești, satele Ciorțești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

2. Denumirea de origine controlată "BOHOTIN" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: *RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA*.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor D.O.C. „BOHOTIN” sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Chardonnay, Aligoté.
- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Busuioacă de Bohotin.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (kg/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

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

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

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

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

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

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.M.D.:

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

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.:

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

Pentru vinurile care vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.I.B.:

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

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine controlată „BOHOTIN” trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim:

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

-220 g/l la soiurile albe și 213 g/l la soiurile roșii, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C. – C.T.

-240g/l la soiurile *Pinot gris, Muscat Ottonel și Busuioacă de Bohotin*, dacă vor purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B.

VIII. CARACTERISTICILE ȘI PRACTICILE CULTURALE ALE PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile cu D.O.C. trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,
 - densitatea plantației : minim 3300 plante/ha (75% din plante viabile din densitatea inițial plantată)
 - irigarea: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
 - recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.
- Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).
- În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.
- În plantațiile din arealul D.O.C. „BOHOTIN”, producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. „BOHOTIN” se încadrează în zona viticolă C I. Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare. Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică. Vinul produs în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată „BOHOTIN” are o tărie alcoolică naturală și dobândită de minim 11 % vol., în funcție de calitatea strugurilor la recoltare, dată de conținutul în zahăr.

X. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU D.O.C. „BOHOTIN”

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

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

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

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu D.O.C. „BOHOTIN”.

Sulfizarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

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

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

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

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Operațiunile de depozitare, îngrijire și condiționare a vinurilor se vor face evitându-se contactul cu aerul și stocarea la temperaturi mai mari de 14 °C.

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

XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR D.O.C. ”BOHOTIN” LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. „BOHOTIN” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție :

- *tărie alcoolică dobândită*: minim 11 % în vol. ;
- *aciditate totală* (acid tartric): minim 4,5 g/l ;
- *aciditate volatilă* (acid acetic):
18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
25 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- *extract sec nereducător*: minim 17 g/l pentru soiurile albe și 18 g/l pentru soiurile roze și roșii;
- *zaharuri totale* (exprimate ca fructoză și glucoză), g/l, în funcție de tipul vinului;
- *dioxid de sulf total*, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l ;
- *dioxid de sulf liber* : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
 - la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
 - la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l
 - la vinurile cu rest de zahăr, 50-60 mg/l.

b) Caracteristici organoleptice :

1. *Muscat Ottonel*:

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

2. *Sauvignon*:

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

3. *Pinot Gris*:

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben-limoni, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare
- * *Miros*: aromă de mere văratice proaspăt tăiate
- * *Gust*: suplu , aduce a coajă de pâine de seară

4. *Fetească regală*:

- * *Aspect*: limpede, echilibrat

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

5. Fetească albă:

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

6. Chardonnay:

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

7. Aligoté

- * *Aspect* : limpede
- * *Culoare*: galben cu nuanțe de la verzui la galben pai
- * *Miros* : pământ reavan și ciuperci champignon
- * *Gust* :plin, ușor amărui, nu foarte impresionant, destul de scurt.

8. Riesling italian

- * *Aspect*: limpede
- * *Culoare*: galben verzui
- * *Miros*: amestec de citrice și flori de câmp
- * *Gust*: ușor amărui, aciditate ridicată

9. Busuioacă de Bohotin

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

10. Cabernet Sauvignon:

- * *Aspect*: limpede, translucid
- * *Culoare*: roșu-rubiniu, întunecat, prin învechire devine roșu-cărămiziu
- * *Miros*: aromă distinctă de fructe roșii de pădure, prin învechire poate dezvolta nuanțe de violete și aromă puternică de tanin se îmblânzește, aducând a tabac,și pielărie
- * *Gust*: ierbos, astringent ; dacă este maturat în baric, capătă nuanțe discrete de vanilie

11. Merlot:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-rubiniu, strălucitor
- * *Miros*: aromă erbacee, inconfundabilă, de strugure în pârgă, zmeură și fragi
- * *Gust*: astringența temperată, catifelat; amintește de cireșe amare ;

12. Pinot noir:

- * *Aspect*: limpede, transparent
- * *Culoare*: roșu-marونیu, strălucitor
- * *Miros*: aromă schimbătoare de la cireșe, prune, și vișine putrede
- * *Gust*: fin, catifelat, delicat, complex

13. Fetească neagră:

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

14. Băbească neagră

- * *Aspect*: limpede, nu foarte intens colorat

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

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „BOHOTIN” se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată „BOHOTIN” se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „BOHOTIN” se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată, însoțită de mențiunea tradițională C.M.D. , C.T. sau C.I.B., abreviată sau nu;
- b. denumirea de origine controlată „BOHOTIN”;
- c. denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% soiul respectiv ;
- d. tăria alcoolică dobândită, în volume ;
- e. indicarea îmbuteliatorului/producătorului, cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă
- f. “produs în România”;
- g. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
- h. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă ;
- i. mențiunea “conține sulfiți”;
- j. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri : sec, demisec, demidulce, dulce
- k. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

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

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare;
- c) mențiuni referitoare la anumite metode de producție ;
- d) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;
- e) denumirea exploatării viticole (plaiului viticol) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată;
- f) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;
- g) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:
 - istoria vinului sau a firmei producătoare;
 - condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;
 - recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
 - unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.
- h) codul de bare al produsului.

4. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea “conține sulfiți”
Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

5. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Mențiunile tradiționale: *C.M.D. – cules la maturitatea deplină*, *C.T. – cules târziu* și *C.I.B. – cules la înnobilarea boabelor*, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate numai pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”BOHOTIN”. Aceste trei mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: *D.O.C. – C.M.D.*, *D.O.C. – C.T.* sau *D.O.C.-C.I.B.*

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN”, maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Rezervă*.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată ”BOHOTIN” maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin de vinotecă*.

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

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „BOHOTIN”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii pe baza unor proceduri elaborate de O.N.V.P.V..

1. Declasarea vinurilor cu D.O.C. se stabilește de către O.N.V.P.V. dacă:

- a) vinul a suferit alterări din punct de vedere calitativ;
- b) vinul a fost supus unor tratamente sau practici oenologice neautorizate pentru această categorie de calitate.

2. În faza de producție, producătorul poate să solicite O.N.V.P.V. declassarea unui vin cu D.O.C. Dacă în procesul de certificare vinul declassat nu poate fi încadrat la vin cu indicație geografică, acesta se va încadra la alte categorii.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor cu D.O.C., declassarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată „BOHOTIN” se face la solicitarea

producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V..

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros);

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată „BOHOTIN”; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, O.N.V.P.V. controlează:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini;
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptățit poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „BOHOTIN”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.