C/2024/3933

20.6.2024

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejată din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul alineat coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/3933)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Data cererii: 16.2.2023

1. Solicitantul și interesul legitim

Asociația de Producători „Domeniile Cotnari”

Asociația de Producători „Domeniile Cotnari” gestionează la nivel național potențialul producției vitivinicole înregistrate sub numele protejat DOP Cotnari.

Asociația Cotnari care gestionează în mod exclusiv denumirea de origine este membră a Organizației Naționale Interprofesionale Vitivinicole ONIV, recunoscută în anul 2011 ca O.I.P.A. pe filiera vitivinicolă, ce grupează organizațiile de producători din filiera vitivinicolă a producerii, prelucrării, distribuirii, depozitării, transportării și comercializării strugurilor, vinului și produselor procesate din acestea din toate regiunile viticole, pe baza liberei inițiative a producătorilor.

2. Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☐ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și justificarea modificării

3.1. *Includerea unei noi categorii de vin - vin petiant*

Se completează caietul de sarcini cu o nouă categorie de produs vitivinicol astfel cum sunt acestea definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, respectiv cu vin petiant care se obține exclusiv în aria delimitată a denumirii de origine protejate Cotnari, conform legislației, categorie care să utilizeze numele DOP Cotnari.

A fost modificat cap. I, II, IV, XI, XII din caietul de sarcini și s-a modificat secțiunea 3, 4, 7, 8 din documentul unic.

Noua categorie solicitată valorifică potențialul viticol al arealului Cotnari și renumele acestei denumiri și se înscrie în tendința de consum în creștere în ultimii ani, de vin efervescent.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Categoria de produs a fost vizată pentru producție în areal întrucât se propune valorificarea prin această categorie a unor soiuri autohtone care au un potențial aromatic crescut sub forma acestei categorii (arome primare, fructuozitate).

3.2. *Indicare caracteristici analitice/organoleptice pentru vinul petiant*

Se completează caietul de sarcini cu informațiile referitoare la caracteristicile analitice și organoleptice pentru categoria de vin petiant, solicitată pentru introducerea în caietul de sarcini, pentru a se asigura conformitatea cu legislația în cazul unei denumiri de origine prin prezentarea acestor parametri.

S-a modificat cap. XI din caietul de sarcini și a fost modificată secțiunea 4 din documentul unic.

3.3. *Indicare legătură cu aria geografică pentru vinul petiant*

Descrierea legăturii cu aria a fost completată pentru a se oferi o descriere corespunzătoare a tuturor tipurilor de vinuri care se obțin în DOP Cotnari, odată ce noua categorie de vin petiant a fost introdusă în caietul de sarcini, pentru ca această legătură cauzală să fie indicată și pentru fiecare categorie de produs obținut, conform cu legislația.

A fost modificat Cap. II din caietul de sarcini și secțiunea 8 din documentul unic.

3.4. *Includerea în etichetare a unor indicații specifice categoriei vin petiant*

Se completează caietul de sarcini cu indicații pentru etichetarea vinului petiant, specifice pentru noile categorii de vin introduse, referitoare la indicarea mențiunilor stabilite din legislație care se referă la conținutul de zahăr (brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec, demisec).

Ca urmare, a fost modificat cap. XII din caietul de sarcini, documentul unic nu s-a modificat.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Cotnari

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri liniștite albe*

Din punct de vedere organoleptic, vinurile albe sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect de pai și de miere de albine prin învechire, cu miros de stafide, miez de nucă, migdale amare (Grasă de Cotnari) cu miros de strugure bine copt cu puternice nuanțe florale, fructuozitate (la Frâncușă), fân, floare de salcâm, unt proaspăt, gust persistent, de coajă de pâine (Chardonnay), prospețime, gust fructat exotic, miros de ardei gras proaspăt tăiat, floare de soc (Sauvignon). Soiurile specific aromate au culoare intensă, miros de busuioc, fân cosit, pere busuioace, gust de dulceață de trandafir (Tămâioasă românească), nuanțe de trandafir, flori de tei și gust catifelat, vanilat și migdalat la Traminer roz, nuanțe diversificate de la roz la culoare de coajă de ceapă uscată, cu miros de busuioc ori trandafir (la vinul de Busuioacă de Bohotin).

În acord cu legislația, limita maximă a conținutului de dioxid de sulf, în cazul vinurilor al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este de minimum 5 g/l, este majorată la 350 mg/l în cazul vinurilor albe românești care au dreptul la denumirea de origine protejată Cotnari.

Pentru valorile acidității maxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,00
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.2. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri liniștite roze*

Din punct de vedere organoleptic, vinurile roze sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect de pai și de miere de albine prin învechire, cu miros de stafide, miez de nucă, migdale amare (Grasă de Cotnari) cu miros de strugure bine copt cu puternice nuanțe florale, fructuozitate (la Frâncușă), fân, floare de salcâm, unt proaspăt, gust persistent, de coajă de pâine (Chardonnay), prospețime, gust fructat exotic, miros de ardei gras proaspăt tăiat, floare de soc (Sauvignon). Soiurile specific aromate au culoare intensă, miros de busuioc, fân cosit, pere busuioace, gust de dulceață de trandafir (Tămâioasă românească), nuanțe de trandafir, flori de tei și gust catifelat, vanilat și migdalat la Traminer roz, nuanțe diversificate de la roz la culoare de coajă de ceapă uscată, cu miros de busuioc ori trandafir (la vinul de Busuioacă de Bohotin).

Pentru valorile acidității maxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,00
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.3. *Caracteristici fizico-chimice, organoleptice - vinuri liniștite roșii*

Vinurile roșii prezintă nuanțe de roșu rubiniu când este vinul este tânăr sau roșu cărămiziu odată cu învechirea lui, au miros de fructe roșii uscate, de prune și de cireșe negre, catifelare la gust și o fructuozitate sesizabilă și plăcută.

Pentru valorile acidității maxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,00
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4.4. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri spumante de calitate*

Din punct de vedere organoleptic, vinurile spumante de calitate cu DOP se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe florale. Au aspect/culoare de la verzui-gălbui până la galben-pal, strălucitor, cu spumă persistentă pentru spumant alb și cu nuanțe de roz, mai mult sau mai puțin intens, pentru spumant roze. Efervescența vinurilor spumante cu DOP 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. Miros proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine, cu gust care sugerează lejeritate, floral, caracter gusto-olfactiv de autolizat. Vinurile spumante de calitate prezintă o suprapresiune la temperatura de 20 °C de min. 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	11,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	11
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.5. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Vinul spumant de calitate de tip aromat de Tămâioasă Românească se prezintă de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată, aromă de tămâioasă fină, intensă și amplă, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi, datorită echilibrului dintre dulce și acid, armonios. Vinul spumant de calitate de tip aromat de Busuioacă de Bohotin se prezintă de culoare roze cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă și perlare fină, de durată. Aroma specifică de muscat este fină, intensă, cu note de citrice, busuioc și petale de trandafiri, iar în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi, datorită echilibrului dintre aciditate și conținutul în zaharuri, este echilibrat în arome, gust și persistență. Vinurile spumante de calitate de tip aromat prezintă o suprapresiune la temperatura de 20 °C: minim 3 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	10,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	6,00
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	11
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.6. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri petiante*

Aspect vizual: limpede, transparent, cu efervescență fină, galben-verzui, roze.

Aspect olfactiv: proaspăt, caracteristic soiului de proveniență.

Aspect gustativ: acid, fin efervescent, floral, fructat, după tipicitatea vinului.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C: min.1 bar și max. 2,5 bari.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,00
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	7,00
Aciditatea totală minimă	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	235

5. **Practici oenologice**

a. *Practici oenologice specifice*

Practică de cultivare

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 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.

b. *Producții maxime*

1. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 de kilograme de struguri per hectar

2. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 de kilograme de struguri per hectar

3. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Fetească albă, Fetească neagră

13 000 de kilograme de struguri per hectar

4. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Frâncușă

14 000 de kilograme de struguri per hectar

5. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hectolitri per hectar

6. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 de hectolitri per hectar

7. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Frâncușă

105,00 hectolitri per hectar

8. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru: Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

6.1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată COTNARI cuprinde următoarele localități situate în județele Iași și Botoșani:

Județul Iași

— Com. Cotnari - satele: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— Com. Ceplenița - satele: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— Com. Scobinți - satele: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— Orașul Hârlău - orașul Hârlău;

— Com. Deleni - satele: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— Com. Cucuteni - satele: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— Com. Todirești - satele: Todirești, Băiceni;

— Com. Balș - satele: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Județul Botoșani

— Com. Frumușica - satele: Frumușica, Rădeni.

6.2. Denumirea de origine controlată „Cotnari" poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Legătura cu arealul geografic – detaliile arealului geografic*

Majoritatea plantațiilor viticole din arealul Cotnari sunt amplasate pe depozite cuaternare, îndeosebi pe cele deluvio–coluviale ale Coastei Cotnarilor 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 colaboratorii, 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 colaboratorii, 2006).

Climatul podgoriei a fost împărțit 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.

8.2. *Legătura cu arealul geografic – detaliile privind produsul*

Vinurile liniștite sunt vinuri corpolente, cu arome specifice florale sau fructate și tipice de soi datorate toamnelor lungi și uscate, sub acțiunea mucegaiului nobil specific acestei zone. Au arome de citrice, miere de albine, floare de salcâm, floare de soc și nuanțe de vanilie ori migdale la o scurtă învechire.

Vinul spumant de calitate se caracterizează printr-o notă reductivă inițial, cu nuanțe de citrice, fân și ușoare note de autoliză. Complexul aromatic este dat de gustul particular de miez de nucă verde, pară busuioacă, miere de albine și stafide, amintind de strugurii botritizați din toamnele lungi, secetoase specifice podgoriei Cotnari.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat au arome intense și ample, cu nuanțe de busuioc, trandafiri, fân proaspăt cosit; au spumare abundentă, perlare fină, de durată; gustativ sunt agreabile, vioaie și armonioase.

Vinurile petiante - cu efervescență fină, culoare galben-verzui, roze, cu prospețime, gustativ floral (busuioc, salcâm, trandafiri) ori fructat (citrice, pere), coajă de pâine.

8.3. *Legătura cu arealul geografic – interacțiune cauzală*

Vinurile liniștite obținute în arealul DOP Cotnari sunt diferite sub raportul particularităților de soi, influențate fiind de specificitatea arealului viticol de producție.

Toamnele lungi și uscate care sunt specifice arealului Cotnari contribuie la crearea condițiilor de apariție a mucegaiului nobil, care imprimă caracteristici precum corpolență și diversitate aromatică; vinurile cu rest de zahăr obținute din struguri recoltați la o înnobilare a boabelor evoluează spre vinuri dulci natural. Sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12 % vol.

Climatul asigurat de areal face ca vinurile să contureze o diversitate a buchetului cu note caracteristice, florale, de fructe exotice, cu echilibrare a zaharurilor, alcoolului și aciditătii.

Îmbinarea într-un echilibru aproape perfect a precipitațiilor, insolației și evapotranspirației apei din sol în adăpostul creat de Coasta Dealul Mare - Hârlău, în toamnele lungi, uscate și puternic însorite determină o maturare optimă pentru soiuri precum Grasă de Cotnari și obținerea unor vinuri cu arome de fagure, miere de albine, stafide și intens colorate (nuanțe de chihlimbar la învechire).

Vinurile spumante de calitate sunt vinuri echilibrate, cu aciditate bine integrată și ca urmare a faptului ca sunt obținute la limita nordică de cultură a viței-de-vie în Moldova. Perioada mijlocie de vegetație pentru soiurile aflate în cultură care sunt și rezistente la ger moderat, la secetă, cu resurse heliotermice optime, dau acumulări lente ale aromelor caracteristice și imprimă vinurilor caracteristici specifice.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat au acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor datorată verilor calde și puternic însorite, cât și a valorilor medii de temperatură din luna septembrie, care permit obținerea de vinuri cu buchet bogat și notă caracteristică.

Vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat se produc în special din struguri care sunt colectați manual, din soiuri autohtone care au un potențial aromatic precum Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin, dar și din soiuri internaționale care s-au adaptat terroir-ului local Cotnari, exprimând autenticitatea și valorificând stilul tradițional de vinificație care se utilizează în această arie de producție cu factori specifici a Moldovei.

Stilul tradițional este completat însă și de tehnicile moderne de vinificație cu care se lucrează, ele urmăresc să evidențieze și să exprime cât mai mult fructuozitatea și prospețimea spumantelor de calitate și a celor aromate asigurată mai ales de soiurile care au potențialul aromatic crescut.

Aceste vinuri se prezintă ca vinuri eclatante, cu spumare abundentă, perlare fină, și arome specifice florale sau fructate.

Ele prezintă și echilibru între aciditate si conținutul de zaharuri, vinurile spumante asigură caracterul specific cât și noblețea podgoriei Cotnari. Arealul DOP Cotnari este un areal românesc cu un specific aparte, acela al păstrării tradiției de cultură a soiurilor românești, aici se regăsesc în cel mai mare procent soiurile vechi românești precum Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin, Fetească neagră.

Vinurile poartă amprenta soiului aromat (caise uscate, ceara de albine, fân proaspăt cosit, pere busuioace), aceasta depinde în mare măsură și de durata și de modalitatea în care are loc macerarea-fermentarea în vederea extragerii substanțelor aromate din pielița boabelor.

Soiuri vechi în cultură, ca Frâncușă ori Busuioacă de Bohotin, își afirmă aptitudinea sub forma spumantelor valoroase, de culoare galben pai ori roz pal/intens cu perlajul prelung și constant, aromele cu note florale de soc, de salcâm, ori fructate, ca pere busuioace, caise verzi, grepfrut, coajă de lămâie, măr verde, cu corp mediu, mineral, în care predomină notele fructate.

În trecut, soiurile erau foarte apreciate în rândurile domnitorilor, concurau pe întinsele mese boierești și erau însoțite de o emblemă care ilustra castelul Vlădoianu, construit în 1901 de boierul Vlădoianu, fostul guvernator al BNR și distins viticultor, marcaj care a creat în timp o inspirație în povestea scrisă a vinului de Cotnari.

Sub categoria vinurilor petiante sunt valorificate cu succes soiuri din arealul Cotnari precum Fetească albă, Tămâioasă românească, Frâncușă, dar și Chardonnay sau Sauvignon, care datorită climatului temperat-continental de adăpostire, cu toamne lungi și puternic însorite, păstrează caracteristici calitative tipice ariei de producție, cu echilibru alcool-aciditate și amprentă gustativă florală, fructată, proaspătă, vioaie.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Condiții de comercializare

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea categoriilor de vin: vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat se utilizează și acele indicații prevăzute de legislație care se referă la conținutul de zahăr al vinului (brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec, demisec).

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf