Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/821)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM03

Fecha de comunicación: 14.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación del rendimiento vitivinícola mediante su incremento

Se modifica el pliego de condiciones en lo relativo a la productividad mediante el incremento de los rendimientos de la vid y del vino indicados en el caso de las variedades empleadas en los vinos Cotnari que pueden producirse y en el de determinadas campañas vitícolas o técnicas de vinificación empleadas.

La modificación es consecuencia de la importante replantación de variedades en los diez últimos con variedades existentes. En unas condiciones del clima caracterizadas por unas precipitaciones de 554,7 mm, de las cuales 380 durante el período de crecimiento, lo que aporta a la planta el agua necesaria para la maduración de las uvas, y gracias también a unos inviernos más suaves y un inicio del ciclo vegetativo entre dos y tres semanas por término medio antes de lo que era habitual hace entre diez y veinte años, la maduración de las uvas se produce antes y sin pérdidas cuantitativas, de manera que las uvas maduradas tienen un peso másico de 100 uvas superior a la media, lo que vuelve necesario incrementar los rendimientos de los productos de la zona geográfica.

En función de la tecnología de vinificación utilizada y de las condiciones edafoclimáticas de la campaña de vendimia, especialmente en los años favorables, se permite un rebasamiento máximo del 20 % en los rendimientos de uva/ha y de hasta el 20 % en los rendimientos de vino antes descritos.

Se modifican los capítulos V y VI del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

2. Modificación de determinados datos sobre las tecnologías aplicadas a los vinos

Se modifica el pliego de condiciones en lo relativo a la práctica tecnológica del uso de prensas continuas, prohibiendo este tipo de prensas en la transformación del vino de la DOC Cotnari.

También se modifica el grado alcohólico total de la producción básica destinada a la producción de vinos espumosos de calidad, que se fija en 9,0 % vol.

Se modifica el capítulo X del pliego de condiciones, pero no el documento único.

3. Reformulación de una práctica de cultivo en la zona geográfica

Se modifica el capítulo VIII del pliego de condiciones en lo relativo a la práctica de riego aplicada a fin de simplificar esta condición e indicarse únicamente la notificación previa a la autoridad competente.

Se modifica el capítulo VIII del pliego de condiciones, pero no el documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Modificación de determinados parámetros analíticos de los vinos tranquilos y espumosos de calidad**

Se modifica el pliego de condiciones en lo relativo al parámetro del extracto seco no reductor de la calidad de los vinos tranquilos y al valor del grado alcohólico total de los vinos espumosos de calidad, ya que el valor así establecido del extracto de los vinos refuerza su calidad.

Se modifica el capítulo XI del pliego de condiciones, pero no el documento único.

5. **Reformulación de las condiciones de envasado y etiquetado de los vinos**

Se modifica el pliego de condiciones mediante la reformulación de las condiciones de envasado de los vinos con arreglo a la legislación, indicando el uso de la contraetiqueta optativa, manteniendo las menciones obligatorias obligatorias en el mismo campo visual y contemplando la condición de que todos los documentos de etiquetado de todas las categorías deben ajustarse a la legislación.

Además, también se han añadido algunas indicaciones facultativas en el etiquetado del vino. Como consecuencia del contacto con la madera del mosto, el mosto fermentado o el vino, es necesario ampliar los términos que pueden utilizarse en el envasado y el etiquetado de los vinos para adaptar los elementos empleados en la descripción de los productos añadiendo elementos que se han convertido en habituales (Fumé, Smoked, Toasted) o «sur lie», «bâttonnage» o «aged on the less» en el caso de los vinos madurados sobre lías.

Se modifican el capítulo XII del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre o nombres**

Cotnari

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Características analíticas y organolépticas de los vinos blancos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Desde el punto de vista organoléptico, los vinos blancos son untuosos, de un color que va del amarillo verdoso (vinos jóvenes) al amarillo pajizo y al amarillo miel (vinos envejecidos); tienen un aroma de pasas, nueces y almendras amargas (Grasă de Cotnari) y un aroma de uvas maduras con fuertes matices florales, carácter afrutado (Frâncușă), notas de heno, flores de acacia, mantequilla fresca, sabor persistente de corteza de pan (Chardonnay), frescura, sabor de frutos tropicales y aroma de pimientos dulces recién cortados y flor de saúco (Sauvignon). Las variedades aromáticas específicas son de color intenso, con aroma de albahaca, heno segado y peras, y sabor a rosa dulce (Tămâioasă românească), con matices de rosa y flor de tilo; sabor aterciopelado evocador de vainilla y almendra (Traminer roz), diversos tonos del rosa a piel de cebolla seca y aroma de albahaca o rosa (Busuioacă de Bohotin).

De conformidad con la legislación, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso de los vinos con un contenido mínimo de azúcar, expresado como la suma de glucosa y fructosa, de 5 gramos por litro, se ha elevado a 350 mg/l en el caso de los vinos blancos rumanos que pueden utilizar la denominación de origen protegida Cotnari.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00.

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200.

2. *Características analíticas y organolépticas de los vinos rosados tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Desde el punto de vista organoléptico, los vinos rosados son untuosos, de un color que va del amarillo verdoso (vinos jóvenes) al amarillo pajizo y al amarillo miel (vinos envejecidos); tienen un aroma de pasas, nueces y almendras amargas (Grasă de Cotnari) y un aroma de uvas maduras con fuertes matices florales, carácter afrutado (Frâncușă), notas de heno, flores de acacia, mantequilla fresca, sabor persistente de corteza de pan (Chardonnay), frescura, sabor de frutos tropicales y aroma de pimientos dulces recién cortados y flor de saúco (Sauvignon). Las variedades aromáticas específicas son de color intenso, con aroma de albahaca, heno segado y peras, y sabor a rosa dulce (Tămâioasă românească), con matices de rosa y flor de tilo; sabor aterciopelado evocador de vainilla y almendra (Traminer roz), diversos tonos del rosa a piel de cebolla seca y aroma de albahaca o rosa (Busuioacă de Bohotin).

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,00.

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200.

3. *Características físicas, químicas y organolépticas de los vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos tienen matices de color rojo rubí cuando son jóvenes y rojo teja cuando están envejecidos; presentan un olor a frutos rojos secos, ciruelas y cerezas negras y un sabor aterciopelado con un carácter afrutado agradable y perceptible.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,00.

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150.

4. *Características analíticas y organolépticas: vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En cuanto a las características organolépticas, los vinos espumosos de calidad de la DOP destacan como vinos finos, frescos y naturales, con aromas de fermentación y notas florales. Son brillantes, de color entre amarillo verdoso y amarillo pálido, con una espuma persistente, en el caso de los vinos espumosos blancos, y de tonos rosados más o menos intensos en el caso de los vinos espumosos rosados. La efervescencia de los vinos espumosos de la DOP Cotnari es intensa al principio. A continuación, la formación de burbujas disminuye, pero es suficientemente duradera y fina, y muestra de la nobleza y sutileza de los vinos de Cotnari. Presentan un aroma fresco y fino, específico de la variedad de uvas de la que proceden, y un sabor floral y ligero, con sabor y aroma evocadores de levadura autolizada.

Grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la producción de vinos espumosos de calidad: mín. 9,0 % vol.

Los vinos espumosos de calidad presentan una sobrepresión de al menos 3,5 bar a 20 °C.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 11,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,00.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185.

5. *Características analíticas y organolépticas de los vinos espumosos aromáticos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino espumoso aromático de calidad obtenido a partir de la variedad Tămâioasă Românească es amarillo pajizo con matices verdosos, abundante espuma y burbujas finas y persistentes, aroma fino, intenso y amplio de Tămâioasă, con matices de albahaca, rosas y heno recién segado. El sabor es armonioso, agradable y vivo, debido al equilibrio entre dulzura y acidez. El vino espumoso aromático de calidad producido a partir de la variedad Busuioacă de Bohotin es de color rosa con reflejos violáceos, con abundante espuma y burbujas finas y persistentes. El aroma específico de moscatel es fino e intenso, con notas de cítricos, albahaca y pétalos de rosa, y aromas discretos de frutas rojas frescas en el retrogusto. El sabor es agradable y vivo, gracias al equilibrio entre acidez y contenido de azúcar, con equilibrio de aromas, sabor y persistencia.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad presentan una sobrepresión de al menos 3 bar a una temperatura de 20 °C.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6,0.

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185.

6. *Características analíticas y organolépticas: vinos de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino de aguja

Apariencia visual: claro, con fina efervescencia, de color amarillo verdoso, rosado.

Aroma: fresco, característico de la variedad de uva.

Sabor: ácido, finamente efervescente, floral, afrutado, dependiendo del carácter típico del vino.

Sobrepresión a una temperatura de 20º C: mínimo 1 bar y máximo 2,5 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00.

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7,00.

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18.

— Cantidad máxima total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 235.

5. **Prácticas enológicas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas de plantación

Práctica de cultivo

Solo se permite el riego en años de sequía, previa notificación a la ONVPV (Oficina nacional de la viña y el vino) y aplicando normas de riego razonables (400-600 m^3/ha), cuando el contenido de agua en el suelo a una profundidad de 0-100 cm disminuya al 50 % del intervalo de humedad disponible (IHD).

Vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

2. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

El vino producido con la denominación de origen controlada Cotnari tiene un grado alcohólico natural y adquirido mínimo de 10,5 % vol. y un grado alcohólico total máximo de 15 % vol. El límite máximo del grado alcohólico total puede ser de hasta un 20 % vol. en los vinos producidos sin aumento artificial del grado alcohólico natural. El aumento artificial del grado alcohólico natural del mosto en azúcares y la acidificación se efectuarán de conformidad con las normas vigentes.

A partir de las variedades Pinot Gris, Traminer Roz y Busuioacă de Bohotin pueden producirse, en función de la elección del productor, vinos blancos o rosados.

A partir de la variedad Feteasc̆ă neagră pueden producirse vinos tintos, rosados o blancos. Si se obtienen vinos blancos, se clasificarán en la categoría de vino blanco en la declaración de producción y posteriormente podrán mezclarse con un vino blanco.

La fermentación de los vinos con la denominación de origen controlada Cotnari debe llevarse a cabo estrictamente en la zona delimitada por el presente pliego de condiciones.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel y Traminer roz:

11 000 kilogramos de uvas por hectárea.

2. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Tămâioasă Românească, Sauvignon y Busuioacă de Bohotin:

12 500 kilogramos de uvas por hectárea.

3. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Feteasc̆ă albă y Feteasc̆ă neagră:

13 000 kilogramos de uvas por hectárea.

4. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Frâncușă:

14 000 kilogramos de uvas por hectárea.

5. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel y Traminer roz:

82,50 hectolitros por hectárea

6. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Tămâioasă Românească, Sauvignon y Busuioacă de Bohotin:

94,00 hectolitros por hectárea

7. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Frâncușă:

105,00 hectolitros por hectárea

8. En plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Fetească alba y Fetească neagră:

97,50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de vinos comprende las localidades siguientes de los departamentos de Iași y Botoșani:

Departamento de Iași

— Comuna de Cotnari, pueblos de Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni y Lupăria.

— Comuna de Ceplenița, pueblos de Ceplenița, Buhalnița y Zlodica.

— Comuna de Scobinți, pueblos de Scobinți, Bădeni, Zagavia y Feteşti.

— Ciudad de Hârlău, ciudad de Hârlău.

— Comuna de Deleni, pueblos de Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia y Poiana.

— Comuna de Cucuteni, pueblos de Cucuteni, Băiceni y Săcăreşti.

— Comuna de Todireşti, pueblos de Todirești y Băiceni.

— Comuna de Balş, pueblos de Balş, Boureni y Coasta Măgurii.

Departamento de Botoșani

— Comuna de Frumuşica, pueblos de Frumuşica y Rădeni.

En función de la voluntad de los productores, podrá añadirse a la denominación de origen protegida Cotnari una de las denominaciones de viñedo siguientes: 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, Balş, Coasta Măgurii.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, 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 Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncuşă 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 - rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Vínculo con la zona geográfica: datos de la zona geográfica*

La mayor parte de los viñedos de la región de Cotnari se encuentran en yacimientos cuaternarios, en particular los diluviales y coluviales de Coasta Cotnarilor, y no tanto, en su caso, en depósitos aluviales en praderas (debido a las restricciones climáticas). Solo en pequeñas superficies hay viñas enraizadas en rocas madre del Sarmatiense o en suelos poco desarrollados (Cotea *et al.*, 2006).

Los depósitos diluviales y coluviales son frecuentes en las laderas como resultado de los deslizamientos y las escorrentías. En la parte más oriental de la de la región vitícola hay también suelos salinos y alcalinos, formados en yacimientos salíferos. Los suelos derivados de esta materia prima son generalmente propicios para la viticultura (Cotea *et al.*, 2006).

El clima de la región vitícola se ha subdividido en seis microclimas; el microclima de las laderas bien soleadas caracteriza al 45 % de la superficie total y abarca las laderas expuestas al sur, sudeste y oeste bien protegidas de los vientos fríos procedentes del norte y del nordeste, con una inclinación de entre 5 y 20 grados. Las temperaturas de esas laderas son las más altas de la región vitícola, lo que las hace ideales para el cultivo de la vid.

8.2. *Vínculo con la zona geográfica: datos del producto*

Los vinos tranquilos son vinos con cuerpo, de aromas florales o afrutados característicos, típicos de la variedad, debido a los otoños largos y secos y a la influencia de la podredumbre noble específica de esta zona. Presentan aromas de cítricos, miel, flor de acacia y saúco, con matices de vainilla y almendras cuando envejecen durante un breve período.

El vino espumoso de calidad tiene una nota reductora en un primer momento y adquiere a continuación matices de cítricos y heno y notas discretas de levadura autolizada. En el buqué se reconocen los sabores característicos de nuez verde, pera, miel y pasas, y recuerda la podredumbre noble de los otoños largos y secos de la región de Cotnari.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad tienen aromas intensos y amplios, con matices de albahaca, rosas y heno recién segado; presentan una abundante espuma y burbujas finas y persistentes; el sabor es agradable, vivo y armonioso.

8.3. *Vínculo con la zona geográfica: nexo causal*

Los vinos tranquilos obtenidos en la DOP Cotnari son diferentes entre sí, debido a las distintas características de las variedades de las que proceden, que sufren, a su vez, la influencia de la región vitícola de producción.

Los otoños largos y secos propios de la zona de Cotnari contribuyen a la aparición de una podredumbre noble que dota a estos vinos de cuerpo y de diversidad aromática. Los vinos con azúcar residual producidos a partir de uvas de racimos botritizados se convierten naturalmente en vinos dulces. Estos vinos son idóneos para el envejecimiento, ya que su grado alcohólico suele ser superior al 12 % vol.

Debido al clima de la zona, el buqué de los vinos es diverso, con notas florales características de frutos tropicales y con un buen equilibrio de azúcares, alcohol y acidez.

El equilibrio casi perfecto entre las precipitaciones, la insolación y la evapotranspiración de las aguas subterráneas en el refugio creado por Coasta Dealul Mare - Hârlău en los otoños largos, secos y muy soleados garantiza una maduración óptima de variedades como Grasă de Cotnari, que confiere a los vinos aromas de panal, miel y pasas y un color intenso (con tonos de ámbar en los vinos envejecidos).

Los vinos espumosos de calidad son vinos equilibrados, con una acidez bien integrada, que se debe también a que estos vinos se producen en los viñedos más septentrionales de Moldavia. La época intermedia de crecimiento de las variedades cultivadas, capaces de resistir sequías y heladas moderadas y con recursos heliotérmicos óptimos, permite una lenta acumulación de los aromas típicos de las variedades, originando vinos con características particulares.

La lenta acumulación de los aromas típicos de las variedades en los vinos espumosos aromáticos de calidad se debe a los veranos cálidos y muy soleados, así como a los valores medios de las temperaturas de septiembre, que permiten la elaboración de vinos con un buqué rico y notas características.

Los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad se obtienen, en particular, a partir de uvas vendimiadas a mano de variedades autóctonas con potencial aromático, tales como Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă y Busuioacă de Bohotin, aunque también de variedades internacionales que se han adaptado al *terroir* local de Cotnari, expresando su autenticidad e inspirándose en los métodos tradicionales de vinificación de la zona, que incorporan factores específicos de Moldavia.

No obstante, el estilo tradicional se complementa con técnicas de vinificación modernas, cuyo objetivo es destacar y expresar de la manera más completa posible el carácter afrutado y la frescura de los vinos espumosos de calidad y de los vinos espumosos aromáticos de calidad, rasgos conferidos sobre todo por las variedades de mayor potencial aromático.

Estos vinos son brillantes, de espuma abundante, finas burbujas y aromas florales o afrutados característicos.

Los vinos espumosos muestran un buen equilibrio entre acidez y contenido de azúcar, del que emergen el carácter peculiar y la nobleza de los viñedos de Cotnari. La zona de la DOP Cotnari es una zona vitícola rumana dotada de su propio carácter específico y en la que se pueden encontrar en mayor proporción variedades rumanas antiguas como Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin y Fetească neagră.

Los vinos llevan la impronta de las variedades aromáticas (albaricoques secos, cera de abejas, heno recién segado, peras), lo que también depende en gran medida de las modalidades y de la duración de los procesos de maceración y fermentación que permiten extraer las sustancias aromáticas de la piel de las uvas.

Las variedades antiguas, tales como Frâncușă o Busuioacă de Bohotin, adquieren su mejor expresión en los vinos espumosos apreciados, de color amarillo pajizo o rosa pálido/brillante, con un burbujeo largo y constante, notas florales de flor de saúco o de acacia, o notas afrutadas de peras, albaricoques verdes, pomelos, corteza de limón y manzana verde, y con una mineralidad media en la que predominan las notas frutales.

En el pasado, estas variedades eran muy apreciadas en la corte y solían encontrarse en las mesas opulentas de la aristocracia boyarda. Llevaban un emblema con la imagen del castillo de Vlădoianu, construido en 1901 por Vlădoianu, un boyardo que, además de ser el gobernador del Banco Nacional rumano, era también un viticultor de renombre. Esta señal ha servido con el tiempo de inspiración para la historia escrita del vino de Cotnari.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

En el etiquetado de las categorías de vinos «vino espumoso de calidad» y de «vino espumoso aromático de calidad» se utilizan también las indicaciones contempladas en la legislación aplicable relativas al contenido de azúcar (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Algunos términos pueden utilizarse de forma voluntaria en el etiquetado como sigue:

las menciones «fermenta in barrique» (fermentado en barrica), «maturat in barrique» (madurado en barrica), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermentado con virutas de roble) y «maturat în prezența așchiilor de stejar» (madurado con virutas de roble) podrán indicarse en el etiquetado en su formulación rumana o podrán utilizarse términos formulados en lenguas de uso internacional que comuniquen al consumidor el uso del mismo procedimiento, para lo cual se podrá utilizar cualquiera de las indicaciones siguientes:

— «Fume» o «Smoked» o «Toasted» en inglés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado al roble utilizado, esto es, «Light», «Medium» o «Heavy».

— «Fumé» o «Fumée» en francés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado a la madera de roble utilizada, esto es, «legère», «moyenne», «forte» o «Petite Fumé», «Demi Fumé», «Intense Fumé».

En el caso de los vinos sometidos a un período de maduración o envejecimiento sobre lías, en el etiquetado de los productos vitivinícolas podrán utilizarse los términos siguientes: «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the less», sin necesidad de limitarse a estos.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf