C/2025/821

13.2.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/821)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM03

Data comunicării: 14.11.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Modificarea producțiilor vitivinicole prin creșterea acestora

Se modifica caietul de sarcini în ce privește productivitatea, prin creșterea producțiilor viticole și vinicole indicate pentru soiurile utilizate la obținerea vinurilor Cotnari care poate fi realizată și pentru anumiți ani viticoli sau tehnici de vinificare utilizate.

Modificarea intervine ca urmare a replantărilor consistente din ultimii 10 ani cu soiuri exisetnte care în condiții de climă - cu precipitații de 554,7 mm din care 380 în perioada de vegetație, ceea ce conferă plantei suportul hidric necesar coacerii strugurilor și 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 și fără pierderi cantitative și astfel strugurii ajunși la maturitate vor avea o greutate a masei 100 de boabe mai mare decât media, fiind necesară creșterea randamentelor de produse realizate în arie.

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.

Se modifică cap. V, VI din caietul de sarcini și secțiunea 5.2 din Documentul unic.

2. Modificarea unor informații privind tehnologiile aplicate vinurilor

Se modifică caietul de sarcini referitor la practica tehnologică de utilizare a preselor continue prin interzicerea acestui tip de prese la prelucrarea vinului DOC Cotnari.

Se modifică și tăria alcoolică totală a producției bază destinată obtinerii de vinuri spumante de calitate care se stabilește la valoarea de 9,0 % vol.

Se modifică cap. X din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

3. Reformularea privind o practică de cultivare din aria geografică

Se modifică caietul de sarcini la Cap. VIII în ce priveste practica de irigare aplicată pentru a se simplifica această condiție și a se indica doar despre notificarea prealabilă a autorității competente.

Se modifică cap.VIII din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

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

4. **Modificarea unor parametri analitici ai vinurilor liniștite/spumante de calitate**

Se modifică caietul de sarcini privind parametrul extract sec nereducător al calității vinurilor linistite precum și valoarea tăriei alcoolice totale la vinurile spumante de calitate intrucat prin valoarea astfel stabilită a extractului vinurile își consolidează calitatea.

Se modifică Cap. XI din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

5. **Reformularea unor condiții privind ambalarea și etichetarea vinurilor**

Se modifică caietul de sarcini prin reformularea unor condiții privind ambalarea vinurilor care să fie conforme cu legislația, prin indicarea utilizării etichetei secundare facultative, cu menținerea obligativității indicațiilor obligatorii în același câmp vizual și cu condiția ca toate înscrisurile din etichetarea tuturor categoriilor să respecte legislația.

In plus, se adaugă și anumite indicații faculative care să fie indicate în etichetarea vinului. Astel, în urma contactului cu lemnul a mustului, a mustului în fermentare sau al vinului, se impune o extindere a mențiunilor ce pot fi folosite la ambalarea, etichetarea 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” pentru cazul vinurilor maturate pe depozit de drojdie.

Se modifică Cap. XII din caietul de sarcini și secțiunea 9 Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/Denumiri**

Cotnari

2. **Tip de indicație geografică:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

3.1. *Codul nomenclaturii combinate*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Din punct de vedere organoleptic, vinurile albe sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect pai si 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 Francușă), 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 intense, miros de busuioc, fân cosit, pere busuioace, gust de dulceață 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).

In 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 aciditățiimaxime totale se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Din punct de vedere organoleptic, vinurile roze sunt onctuoase, în culori galben-verzui la cele tinere, până la aspect pai si 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 Francușă), 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 intense, miros de busuioc, fân cosit, pere busuioace, gust de dulceață 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 aciditățiimaxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile roșii prezintă nuanțe de roşu rubiniu când este vinul este tânăr sau roşu cărămiziu odată cu învechirea lui, au miros de fructe roşii uscate de prune şi cireşe negre, catifelare la gust și o fructuozitate sesizabilă și placută.

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

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 12,00

— Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

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 şi 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 totuşi suficient de indelungată şi fină, etalând astfel noblețea şi subtilitatea vinurilor de Cotnari. Miros proaspăt, fin, caracteristic strugurilor din care provine, cu gust care sugerează lejeritate, floral, caracter gusto-olfactiv de autolizat.

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

Vinurile spumante de calitate prezinta o suprapresiune la temperatura de 20°C de min. 3.5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 11,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 11

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul spumant de calitate de tip aromat de Tămâioasă Românească se prezintă de culoare galben pai cu reflexe verzui, cu spumare abundentă şi perlare fină, de durată, aromă de tămâioasă fină, intensă şi amplă, cu nuanțe de busuioc, trandafiri şi fân proaspăt cosit. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi, datorită echilibrului dintre dulce şi acid, armonios. Vinul spumant de calitate de tip aromat de Busuioacă de Bohotin prezintă de culoare roze cu nuanțe violacee, cu spumare abundentă şi perlare fină, de durată. Aroma specifică de muscat este fină, intense, cu note de citrice, busuioc şi petale de trandafiri, iar în final se disting uşoare arome de fructe roşii proaspete. Gustativ, spumantul este agreabil, vioi, datorită echilibrului dintre aciditate si continutul în zaharuri, este echilibrat în arome, gust şi persistență.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat prezintă o suprapresiune la temperatura de 20°C: minim 3 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 10,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6,0

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 11

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

6. *Caracteristici analitice, organoleptice - vinuri petiante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante

Aspect vizual: limpede, 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

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 7,00

— Aciditate totală minimă: 5,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 235

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici aplicate în plantații

Practică de cultivare

Irigarea este admisă numai în anii secetoşi 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 depăşeşte limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

2. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Vinul produs în denumirea de origine controlată Cotnari are o tărie alcoolică naturală şi dobândită de min.10,5%vol. şi o tărie 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 nicio îmbogățire. Îmbogățirea în zaharuri a mustului și acidifierea se vor 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.

5.2. *Producții maxime*

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

11 000 kilograme de struguri pe hectar

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

12 500 kilograme de struguri pe hectar

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

13 000 kilograme de struguri pe hectar

4. la maturitate deplină a strugurilor la recoltare, pentru Frâncuşă

14 000 kilograme de struguri pe hectar

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

82,50 hectolitri pe hectar

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

94,00 hectolitri pe hectar

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

105,00 hectolitri pe hectar

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

97,50 hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cuprinde următoarele localități situate în județele Iaşi şi Botoşani:

Județul Iaşi

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

— Comuna Ceplenița - satele: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— Comuna Scobinți - satele: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Feteşti;

— Oraşul Hârlău - oraşul Hârlău;

— Comuna Deleni - satele: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— Comuna Cucuteni - satele: Cucuteni, Băiceni, Săcăreşti;

— Comuna Todireşti - satele: Todireşti, Băiceni;

— Comuna Balş - satele: Balş, Boureni, Coasta Măgurii.

Județul Botoşani

— Comuna Frumuşica - satele: Frumuşica, Rădeni.

Denumirea de origine controlată Cotnari poate să fie completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țigläi, 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. **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, Madchentraube, 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 - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Legătura cu aria geografică - detaliile ariei geografice*

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

Pe coastele dealurilor se găsesc frecvent depozite deluviale şi coluviale, rezultate prin rostogolirile de pe versanți şi spălăturile produse de şiroiri. La extremitatea estică a podgoriei apar şi depozite salifere pe care s-au format soluri salinizate şi 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 şi vestică, bine adăpostiți de vânturile reci din nord şi 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 aria geografică - detaliile privind produsul*

Vinurile liniștite sunt vinuri corpolente, cu arome specifice florale sau fructate și tipice de soi datorate toamnelor lungi şi 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 inițal, cu nuanțe de citrice, fân şi uşoare note de autoliză. Complexul aromatic este dat de gustul particular de miez de nucă verde, pară busuioacă, miere de albine şi 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.

8.3. *Legătura cu aria geografică - interacțiunea cauzală*

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

Toamnele lungi şi 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 depăşind pragul de 12 % vol.alc..

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 şi acidității.

Imbinarea într-un echilibru aproape perfect a precipitațiilor, insolației şi 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 figure, miere de albine, stafide și intens colorate (nuanțe de chihlimbar la învechire).

Vinurile spumante de calitate sunt vinuri echilibrate, cu aciditate bine integrată şi 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 potential aromatic precum Tămâioasă românească, Fetească albă, Frâncușă, Busuioacă de Bohotin dar și din soiuri internaționale care s-au adaptat terroir-ului Cotnari exprimând autenticitatea și valorificând stilul tradițional de vinificație care se utilizează în această arie de producție cu factori specifici a Moldovei.

Stilul traditional 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 continutul în zaharuri, vinurile spumante asigură caracterul specific cât și noblețea podgoriei Cotnari. Arealul DOP Cotnari este un areal romanesc cu un specific aparte, acela al păstrării tradiției de cultură a soiurilor românești, aici se regăsește 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 macerare-fermentare 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, salcâm, ori fructate ca pere busuioace, caise verzi, grapefruit, 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 au creat în timp o inspirație în povestea scrisă a vinului de Cotnari.

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

Conditii de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea categoriilor de vin: vin spumant de calitate si 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, brut, extra brut, extra dry, sec, demisec).

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Se pot utiliza în mod facultativ în etichetare și unele mențiuni după cum urmează:

Mențiunile „fermentat in barrique", „maturat in barrique", „fermentat în prezența așchiilor de stejar" și „maturat în prezența așchiilor de stejar" pot fi menționate facultativ în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termenii formulați într-o limbă de circulație internațională, care comunică consumatorului 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", „bâttonnage" sau „aged on the less" fără a avea caracter limitativ.

Link către caietul de sarcini al produsului

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