C/2024/3933

20.6.2024 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/3933)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Дата на прилагане: 16.2.2023 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Асоциация на производителите на „Domeniile Cotnari“

Асоциацията на производителите на „Domeniile Cotnari“ управлява потенциала за производство на вина, регистрирани със ЗНП „Cotnari“ на национално равнище.

Асоциацията Cotnari, която има изключително правомощие да управлява наименованието за произход, е член на Националната междупрофесионална организация за лозарство (ONIV), която през 2011 г. е призната за междупрофесионална организация на земеделските производители (OIPA) в лозаро-винарския сектор и обединява, въз основа на доброволно участие, организации на производители, участващи в производството, преработката, дистрибуцията, съхранението, транспортирането и продажбата на грозде, вино и продукти, получени от грозде или вино, от всички лозарски райони на Румъния.

2. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☐ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

3.1. *Включване на нова категория вино — искрящо вино*

Продуктовата спецификация е изменена, за да се включи нова категория лозаро-винарски продукти, както е определена в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, т.е. искрящо вино, получено изключително в района, определен за ЗНП Cotnari в съответствие с действащата правна уредба, на което е разрешено използването на ЗНП Cotnari.

Изменени са главли I, II, IV, XI и XII от продуктовата спецификация и раздели 3, 4,7, и 8 от единния документ.

Новата категория, която ще бъде въведена, използва лозарския потенциал на района Cotnari, както и репутацията на ЗНП. Включването му отразява нарастващата консумация на шумящи вина през последните години.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Решението за производство на тази категория в този район произтича от намерението да се изтъкнат всички предимства на местните сортове грозде с висок ароматен потенциал (първични аромати, плодов аромат), като се използват за производството на тази категория вино.

3.2. *Посочване на аналитичните/органолептичните характеристики на искрящо вино*

Спецификацията е допълнена, за да се включи информация за аналитичните и органолептичните характеристики на искрящите вина. Нейното въвеждане се изисква, за да се осигури съответствие със законодателството в областта на наименованията за произход чрез описание на тези параметри.

В резултат на това бяха изменени глава XI от спецификацията на продукта и раздел 4 от единния документ.

3.3. *Описание на връзката с географския район за искрящо вино*

Описанието на връзката с географския район се изменя, за да се включат всички видове вина, които могат да се произвеждат със ЗНП Cotnari, след като новата категория искрящо вино бъде добавена към спецификацията, така че да се посочи причинно-следствената връзка за всяка получена категория продукти, както се изисква от закона.

Изменени са глава II от продуктовата спецификация и раздел 8 от единния документ.

3.4. *Включване в етикетирането на означения, специфични за категорията искрящо вино*

Спецификацията е изменена, за да бъдат включени специфични изисквания за етикетиране на въведената нова категория вино (искрящо вино). Те засягат добавянето върху етикетите на изискваните от закона термини, посочващи съдържанието на захар (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

В резултат на това беше изменена глава XII от спецификацията на продукта, а единният документ остана непроменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Cotnari

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Аналитични и органолептични характеристики — тихи бели вина*

От органолептична гледна точка белите вина са плътни, цветът им варира от зеленикавожълт (при младите вина) до сламеножълт и меденожълт (при отлежалите вина); те имат аромат на стафиди, орехови ядки и горчиви бадеми (Grasă de Cotnari) и мирис на зряло грозде със силни флорални нотки, мирис на плодове (Frâncușă), лек дъх на сено, акациеви цветчета, прясно масло, изразен вкус на хлебна кора (Chardonnay), свежест, вкус на тропически плодове и мирис на прясно нарязани сладки чушки и бъз (Sauvignon). Специфичните ароматни сортове са с наситен цвят, с аромат на босилек, окосено сено и „pere busuioace“, както и вкус на конфитюр от цвят от рози (Tămâioasă românească), с нотки на розов и липов цвят, кадифен вкус на ванилия и бадеми (Traminer roz), различни нюанси от розово до цвят на лучена люспа и аромат на босилек или рози (Busuioacă de Bohotin).

В съответствие със закона, за вината с минимално съдържание на захар от пет грама на литър, изразено като сбор от глюкоза и фруктоза, максималното съдържание на серен диоксид е повишено на 350 mg/l за румънските бели вина, които могат да използват защитеното наименование за произход Cotnari.

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4.2. *Аналитични и органолептични характеристики — тихи вина „розе“*

От органолептична гледна точка вината тип „розѐ“ са плътни, цветът им варира от зеленикавожълт (при младите вина) до сламеножълт и меденожълт (при отлежалите вина); те имат аромат на стафиди, орехови ядки и горчиви бадеми (Grasă de Cotnari) и мирис на зряло грозде със силни флорални нотки, мирис на плодове (Frâncușă), лек дъх на сено, акациеви цветчета, прясно масло, изразен вкус на хлебна кора (Chardonnay), свежест, вкус на тропически плодове и мирис на прясно нарязани сладки чушки и бъз (Sauvignon). Специфичните ароматни сортове са с наситен цвят, с аромат на босилек, окосено сено и „pere busuioace“, както и вкус на конфитюр от цвят от рози (Tămâioasă românească), с нотки на розов и липов цвят, кадифен вкус на ванилия и бадеми (Traminer roz), различни нюанси от розово до цвят на лучена люспа и аромат на босилек или рози (Busuioacă de Bohotin).

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4.3. *Физични, химични и органолептични характеристики — тихи червени вина*

Червените вина имат рубиненочервени акценти, когато са млади, и керемиденочервени акценти, когато са отлежали; те имат мирис на сушени червени плодове, сливи и черни череши и кадифен вкус със забележим, приятен плодов характер.

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,00
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

4.4. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени пенливи вина*

По отношение на органолептичните си свойства, пенливите вина със ЗНП се открояват като деликатни, свежи и натурални вина с ферментационни аромати и флорални нотки. Те са ярки, зеленикавожълти до бледожълти на външен вид/цвят, с дълготрайна пяна при белите пенливи вина и повече или по-малко интензивни розови нюанси при пенливите вина тип „rozè“. Шумът и бълбукането на пенливите вина със ЗНП Cotnari отначало са интензивни; впоследствие отделянето на мехурчета намалява, но въпреки това е достатъчно дълготрайно и деликатно, демонстрирайки благородството и изтънчеността на вината Cotnari. Те имат свеж, фин аромат, специфичен за сорта, от който са получени, и флорален, лек вкус, с аромат и привкус, наподобяващи ферментирала мая. Качествените пенливи вина имат налягане от поне 3,5 бара при 20°C.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	11,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,00
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4.5. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени ароматизирани пенливи вина*

Качественото ароматизирано пенливо вино, получено от сорта Tămâioasă Românească, е сламеножълто със зеленикави акценти и има обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета. Има деликатен, интензивен и наситен аромат на тамян, с нотки на босилек, рози и прясно окосено сено. Вкусът е хармоничен, приятен и свеж, поради баланса киселинност/сладост. Качественото ароматизирано пенливо вино, получено от сорта Busuioacă de Bohotin, има розов цвят с лилави нюанси, обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета. Специфичният аромат на мускат е фин и наситен, с нотки на цитрусови плодове, босилек и розови листенца и дискретни аромати на пресни червени плодове в послевкуса. Вкусът е приятен и свеж благодарение на баланса между киселинност и съдържание на захар. Пенливото вино е балансирано по отношение на своите аромати и вкус и тяхната дълготрайност. Качествените ароматизирани пенливи вина имат налягане от поне 3 bar при 20°C.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	10,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,00
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4.6. *Аналитични и органолептични характеристики — искрящи вина*

Външен вид: бистри, прозрачни, с фина пенливост със зеленикавожълти или розови оттенъци.

Мирис: свеж, характерен за сорта грозде.

Вкус: кисел, фино пенлив, цветен, плодов, в зависимост от типичния характер на виното.

Свръхналягане при температура от 20 °C: минимум 1 bar и максимум 2,5 bar.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	7,00
Минимална обща киселинност	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	235

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Специфични енологични практики*

Агротехническа практика

Напояването е разрешено само през годините със засушаване, при уведомяване на ONVPV (Националната служба по лозарство и винарство), когато съдържанието на влага в почвата на дълбочина 0—100 cm намалее до 50 % от диапазона на активна влажност, като се прилагат разумни стандарти за напояване (400—600 m3/ha).

Прореждане на гроздовете — намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалното производство надвишава максималните граници, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

б. *Максимални добиви*

1. за сортовете грозде Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

11 000 килограма грозде от хектар

2. за сортовете Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

12 500 килограма грозде от хектар

3. за сортовете Fetească albă, Fetească neagră при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

13 000 килограма грозде от хектар

4. за сорта Frâncuşă при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

14 000 килограма грозде от хектар

5. за сортовете грозде Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

82,50 хектолитра от хектар

6. за сортовете Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

94,00 хектолитра от хектар

7. за сорта Frâncuşă при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

105,00 хектолитра от хектар

8. за сортовете Fetească albă, Fetească neagră при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

97,50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

6.1. Определеният район за производство на вина с контролирано наименование за произход „Cotnari“ обхваща следните населени места в окръзите Iaşi и Botoşani:

Окръг Iaşi

— община Cotnari: селата Cotnari, Hodora,Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— община Cepleniţa: селата Cepleniţa, Buhalniţa, Zlodica;

— община Scobinţi: селата Scobinţi, Bădeni, Zagavia, Feteşti;

— град Hârlău: градът Hârlău;

— община Deleni: селата Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— община Cucuteni: селата Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— община Todirești: селата Todirești, Băiceni;

— община Balş: селата Balş, Boureni, Coasta Măgurii.

Окръг Botoşani

— община Frumuşica: селата Frumuşica, Rădeni.

6.2. В зависимост от желанията на производителите към защитеното наименование за произход „Cotnari“ може да бъде добавено едно от следните наименования на единични лозя: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Ţiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniţa, Dealul lui Vodă, Buhalniţa, Scobinţi, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balş, Coasta Măgurii.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

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 — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Описание на връзката (връзките)**

8.1. *Връзка с географския район — подробни данни за географския район*

Повечето лозя в района Cotnari са разположени върху кватернерни отлагания, особено делувиално-колувиалните отлагания на Coasta Cotnarilor, а една малка част са разположени върху алувиалните отлагания на ливади (поради ограничения, свързани с климата). Само в малка част от площите лозите виреят върху коренни сарматски скали или в слаборазвитите им почви (Cotea et al., 2006).

Делувиалните и колувиалните отлагания се срещат по-често по склоновете в резултат на пълзящия делувий и дъждовните води. В най-източната част на лозарския район също има солени и алкални почви, образувани върху солеродни отлагания. Почвите, получени от този коренен материал, обикновено са благоприятни за лозарство (Cotea et al., 2006).

Климатът на лозарския район е разделен на шест вида микроклимат; преобладаващият микроклимат, характерен за 45 % от общата площ, е този на склоновете с южно, югоизточно и западно изложение, с наклон 5-20°, които се радват на щедро слънце и са добре защитени от студените северни и североизточни ветрове. Температурите по тези склонове са най-високите в лозарския район, което ги прави идеални за отглеждане на лози.

8.2. *Връзка с географския район — подробни сведения за продукта*

Тихите вина са плътни вина със специфични флорални или плодови аромати, характерни за сорта, поради дългия и сух есенен сезон и влиянието на благородната плесен, специфична за този район. Те имат аромати на цитрусови плодове, мед, акациев цвят и бъз, с нотки на ванилия и бадеми, когато отлежават за кратко време.

Качественото пенливо вино първо има редукционна нотка, а след това придобива нотки на цитрусови плодове и сено и дискретни нотки на ферментирала мая. Букетът идва от специфичния аромат на зелени орехови ядки, „pere busuioace“, мед и стафиди и наподобява благородната плесен при дългите сухи есени в района Cotnari.

Качествените ароматизирани пенливи вина имат интензивни и обилни аромати, с нотки на босилек, рози и прясно окосено сено; те имат обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета; вкусът е приятен, свеж и хармоничен.

Искрящите вина са с фина пенливост, имат жълтеникаво-зеленикав или розов цвят и се характеризират със свежест; те имат флорални аромати (босилек, акация, рози) или плодови аромати (цитрусови плодове, круши), които напомнят хлебна кора.

8.3. *Връзка с географския район — причинно-следствена връзка*

Тихите вина, получени в района със ЗНП Cotnari, се различават помежду си поради различните характеристики на сортовете, от които са произведени, които от своя страна са повлияни от тероара.

Дългите и сухи есени, които са специфични за района на Cotnari, допринасят за появата на благородна плесен, което оформя плътния вкус на вината и тяхното ароматно разнообразие; винata с остатъчна захар, получени от грозде, чиято беритба е извършена в етапа на зреене на гроздовите зърна, когато те са обхванати от благородна плесен (Botrytis cinerea), се развиват в естествено сладки вина. Тези вина са подходящи за отлежаване, тъй като алкохолното им съдържание често е над 12 обемни процента.

Поради климата в района букетът на вината е разнообразен, с характерни, флорални нотки на тропически плодове, с добър баланс на захарност, алкохолно съдържание и киселинност.

Почти идеалният баланс между валежи, слънчево греене и изпаряване на подпочвените води в заслона, създаден от Coasta Dealul Mare — Hârlău през дългите, сухи и много слънчеви есени, осигурява оптимално узряване на сортове като Grasă de Cotnari, придавайки на вината аромати на пчелна пита, мед и стафиди и интензивен цвят (с нотки на кехлибар в отлежалите вина).

Качествените пенливи вина са балансирани вина, с добре интегрирана киселинност, която се дължи и на вината, произвеждани в най-северните лозя на Молдова. Средният вегетационен сезон за култивираните сортове, които могат да издържат на умерена слана и суша и имат оптимални хелиотермални ресурси, позволява бавно натрупване на типичните аромати на сортовете, което води до вина със специфични характеристики.

Бавното натрупване на типичните аромати на сортовете в качествените ароматизирани пенливи вина се дължи на топлото и много слънчево лято, както и на средните температурни стойности през септември, които позволяват производството на вина с богат букет и характерна нотка.

Качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина се получават по-специално от грозде, брано на ръка, от местни сортове с ароматен потенциал, като Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă и Busuioacă de Bohotin, но също така и от международни сортове, които са се приспособили към местния тероар на Cotnari, изразяващи своята автентичност и заимстващи от традиционните методи за производство на вино в района, които включват фактори, специфични за Молдавия.

Традиционният стил обаче се допълва от модерни технологии за производство на вино, които са насочени върху най-пълноценното подчертаване и изразяване на плодовия характер и свежестта на качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина, получени по-специално от сортове с повишен ароматен потенциал.

Това са ярки вина, с обилна пяна и фини мехурчета и специфични флорални или плодови аромати.

Пенливите вина проявяват добър баланс между киселинност и съдържание на захар, показвайки убедително специфичния характер и благородството на лозята на Cotnari. Районът на ЗНП Cotnari е румънски лозарски район със свой специфичен характер, където е запазена традицията в отглеждането на румънски сортове. Тук откриваме най-високия дял на старите румънски сортове, като Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin и Fetească neagră.

Винata носят отпечатъка на ароматните сортове (ухания на сушени кайсии, пчелен восък, прясно окосено сено, „pere busuioace“), но това зависи до голяма степен и от това как и за колко време протичат процесите на мацерация и ферментация, за да могат ароматните вещества да се извлекат от ципата на гроздето.

Старите сортове като Frâncușă и Busuioacă de Bohotin се предлагат под формата на ценни пенливи вина със сламеножълт или бледорозов до яркоорозов цвят, с дълготрайна и продължителна пенливост, с флорални нотки на цвят от бъз или акация или плодови нотки на „pere busuioace“, зелени кайсии, грейпфрут, лимонова кора и зелена ябълка, и със средна плътност, в която преобладават плодови нотки.

В миналото тези сортове са били на висока почит в дворовете на владетелите и често са се появявали върху пищните маси на болярската аристокрация. Винata са имали лого, показващо замъка Vlădoianu, построен през 1901 г. от Vlădoianu, болярин, който освен че е бил управител на Румънската национална банка, е бил отличен лозар. С течение на времето логото се е превърнало във вдъхновение в писмената история на вината Cotnari.

Искрящите вина се получават успешно от сортове грозде, отглеждани в района на Cotnari, например Fetească albă, Tămâioasă românească и Frâncușă, но също и Chardonnay и Sauvignon, които благодарение на липсата на силни ветрове и умерения континентален климат, с дългите и много слънчеви есени, запазват характерните за региона качествени характеристики, с добър баланс на киселинност на алкохола и флорален, плодов, свеж и жив вкус.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на вината в категориите качествени пенливи вина и качествени ароматизирани пенливи вина включват също и определенията, изисквани от приложимото законодателство, посочващи съдържанието на захар (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Връзка към продуктовата спецификация

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