C/2024/3933

20.6.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/3933)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady ([1]) (EU) 2024/1143.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU NA ÚROVNI UNIE

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Datum podání žádosti: 16.2.2023

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Organizace producentů „Domeniile Cotnari“

Organizace producentů „Domeniile Cotnari“ spravuje výrobu vín zapsaných pod CHOP Cotnari na vnitrostátní úrovni.

Organizace Cotnari, která výhradně spravuje označení původu, je členem Národní mezioborové vinařské organizace (ONIV), která byla v roce 2011 uznána jako mezioborová organizace zemědělských producentů (OIPA) pro odvětví vína a která na základě dobrovolné účasti sdružuje organizace producentů podílejících se na výrobě, zpracování, distribuci, skladování, přepravě a prodeji hroznů, vína a zpracovaných produktů z hroznů nebo vína ze všech rumunských vinařských oblastí.

2. **Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobků z révy vinné

☐ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

3.1. *Zařazení nového druhu vína – perlivé víno*

Specifikace produktu byla změněna tak, aby zahrnovala nový druh výrobků z révy vinné, jak je uvedeno v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013, tj. perlivé víno, které bylo získáno v souladu s platnými právními předpisy výhradně v oblasti vymezené jako CHOP Cotnari a které je oprávněno používat CHOP Cotnari.

Byly změněny kapitoly I, II, IV, XI a XII specifikace výrobku a oddíly 3, 4, 7 a 8 jednotného dokumentu.

Nový druh výrobků, který má být zaveden, využívá vinařského potenciálu oblasti Cotnari a dobré pověsti daného CHOP. Jeho zavedení odráží rostoucí spotřebu šumivých vín v posledních letech.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rozhodnutí vyrábět v této oblasti tento druh vína vyšlo ze záměru plně využít původních odrůd vinné révy s vysokým aromatickým potenciálem (primární aromata, ovocnost) a použít je při výrobě tohoto druhu vína.

3.2. *Označení analytických a organoleptických vlastností perlivého vína*

Specifikace byla doplněna o informace o analytických a organoleptických vlastnostech perlivých vín. Uvedení těchto informací je vyžadováno pro zajištění souladu s právními předpisy, a to popisem daných vlastností.

V důsledku toho byla změněna kapitola XI specifikace výrobku a oddíl 4 jednotného dokumentu.

3.3. *Popis souvislosti perlivého vína se zeměpisnou oblastí*

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl změněn tak, aby zahrnoval všechny druhy vín, které je možné vyrobit pod CHOP Cotnari poté, co byl do specifikace doplněn nový druh – perlivé víno – za účelem uvedení příčinné souvislosti u každého druhu výrobků podle požadavků právních předpisů.

Byla změněna kapitola II specifikace výrobku a oddíl 8 jednotného dokumentu.

3.4. *Zahrnutí označení specifických pro druh „perlivé víno“ do označování*

Specifikace byla změněna tak, aby zahrnovala zvláštní požadavky na označování nově zavedeného druhu vína (perlivé víno), pokud jde o uvádění zákonem požadovaných výrazů označujících obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec) na etiketách.

V důsledku toho byla změněna kapitola XII specifikace výrobku, zatímco jednotný dokument zůstal nezměněn.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název výrobku**

Cotnari

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

4.1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tichá bílá vína*

Z organoleptického hlediska jsou bílá vína chuťově bohatá, barvy zelenožluté (u mladých vín) po slámově žlutou a medově žlutou (u vyzrálých vín), mají aroma rozinek, ořechových jader a hořkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vůni zralých hroznů se silnými květinovými tóny, vůni ovocnosti (Frâncușă), tóny sena, akátových květů a čerstvého másla, dále mají přetrvávající chuť chlebové kůrky (Chardonnay), svěžest, příchuť tropického ovoce a příchuť čerstvě nakrájeného plodu sladké papriky a bezového květu (Sauvignon). Specifické aromatické odrůdy jsou intenzivní barvy, s vůní bazalky, posečeného sena a hrušek s bazalkou a příchutí džemu z růžových okvětních lístků (Tămâioasă românească), s tóny růže a limetkového květu. Mají sametovou chuť prosycenou vanilkou a mandlemi (Traminer roz), různé odstíny od růžové po barvu suché cibulové slupky a vůni bazalky nebo růže (Busuioacă de Bohotin).

V souladu s právními předpisy byl maximální obsah oxidu siřičitého u vín s minimálním obsahem cukru 5 gramů na litr, vyjádřeným jako součet glukózy a fruktózy, navýšen na 350 mg/l u rumunských bílých vín, která mohou používat chráněné označení původu Cotnari.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4.2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tichá růžová vína*

Z organoleptického hlediska jsou růžová vína chuťově bohatá, barvy zelenožluté (u mladých vín) po slámově žlutou a medově žlutou (u vyzrálých vín), mají aroma rozinek, ořechových jader a hořkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vůni zralých hroznů se silnými květinovými tóny, vůni ovocnosti (Frâncușă), tóny sena, akátových květů a čerstvého másla, dále mají přetrvávající chuť chlebové kůrky (Chardonnay), svěžest, příchuť tropického ovoce a příchuť čerstvě nakrájeného plodu sladké papriky a bezového květu (Sauvignon). Specifické aromatické odrůdy jsou intenzivní barvy, s vůní bazalky, posečeného sena a hrušek s bazalkou a příchutí džemu z růžových okvětních lístků (Tămâioasă românească) s tóny růže a limetkového květu. Mají sametovou chuť prosycenou vanilkou a mandlemi (Traminer roz), různé odstíny od růžové po barvu suché cibulové slupky a vůni bazalky nebo růže (Busuioacă de Bohotin).

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

4.3. *Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti – tichá červená vína*

Mladá červená vína mají rubínově červené odlesky, zatímco odlesky vyzrálých vín jsou cihlově červené barvy; mají vůni sušeného červeného ovoce, švestek a černých třešní a sametovou chuť se znatelnou, příjemnou ovocností.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,00
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4.4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní šumivá vína*

Z hlediska organoleptických vlastností vynikají jakostní šumivá vína s CHOP jemností, svěžestí, přirozeností s fermentačními aromaty a květinovými tóny. Bílá šumivá vína mají jasně zelenožlutý až světle žlutý vzhled/barvu s dlouhotrvající pěnou, růžová šumivá vína mají více či méně intenzivní růžové odstíny. Perlivost šumivých vín CHOP Cotnari je zpočátku intenzivní, tvorba bublinek poté ustává, ale přesto jsou dostatečně dlouhotrvající a jemné, což ukazuje ušlechtilost a delikátnost vín Cotnari. Mají svěží, jemnou vůni specifickou pro odrůdu, z níž byly získány, a květinovou, lehkou chuť s příchutí a vůní po autolyzovaných kvasnicích. Jakostní šumivá vína mají při 20 °C přetlak nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	11,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,00
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4.5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní aromatická šumivá vína*

Jakostní aromatické šumivé víno vyrobené z odrůdy Tămâioasă Românească má slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky, bohatou pěnu a jemné, přetrvávající bublinky. Má jemnou, intenzivní a bohatou vůni kadidla s tóny bazalky, růží a čerstvě posečeného sena. Chuť je harmonická, příjemná a živá díky vyváženosti kyselin a cukrů. Jakostní aromatické šumivé víno vyrobené z odrůdy Busuioacă de Bohotin je růžové barvy s purpurovými odstíny, bohatou pěnou a jemnými, přetrvávajícími bublinkami. Specifická muškátová vůně je jemná a intenzivní, s tóny citrusových plodů, bazalky a růžových okvětních lístků a nenápadnými vůněmi čerstvého červeného ovoce v dochuti. Chuť je příjemná a živá díky rovnováze mezi kyselostí a obsahem cukru. Šumivé víno má vyváženou vůni, chuť i perzistenci. Jakostní aromatická šumivá vína mají při 20 °C přetlak nejméně 3 bary.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	10,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,00
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4.6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivá vína*

Vzhled: jasný, transparentní, s jemnými zelenavě žlutými, růžovými bublinkami.

Aroma: svěží, charakteristické pro tuto odrůdu vinné révy.

Chuť: kyselá, jemně šumivá, květinová, ovocná, v závislosti na typických vlastnostech vína.

Přetlak při skladování při teplotě 20 °C: min. 1 bar a max. 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7,00
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	235

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební postupy

Zavlažování je povoleno pouze v letech sucha, za podmínky předchozího oznámení Národnímu úřadu pro révu a víno, pokud se objem vody v půdě v hloubce 0–100 cm sníží na 50 % intervalu aktivní vlhkosti za použití norem přiměřeného zavlažování (400–600 m^3/ha).

Sklízení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace výrobku.

b. *Maximální výnosy*

1. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogramů hroznů na hektar

2. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramů hroznů na hektar

3. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kilogramů hroznů na hektar

4. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůda Frâncușă

14 000 kilogramů hroznů na hektar

5. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hektolitrů na hektar

6. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hektolitrů na hektar

7. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůda Frâncușă

105,00 hektolitrů na hektar

8. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

6.1. Oblast vymezená pro výrobu vín s kontrolovaným označením původu „Cotnari“ zahrnuje tyto lokality v župách Iași a Botoșani:

Župa Iași

— obec Cotnari: vesnice Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— obec Ceplenița: vesnice Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— obec Scobinți: vesnice Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— město Hârlău: město Hârlău,

— obec Deleni: vesnice Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— obec Cucuteni: vesnice Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— obec Todirești: vesnice Todirești, Băiceni,

— obec Balș: vesnice Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Župa Botoșani

— obec Frumușica: vesnice Frumușica, Rădeni,

6.2. Ke kontrolovanému označení původu „Cotnari“ lze podle přání výrobců přidat jedno z následujících označení jednotlivých vinic: 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, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Souvislost se zeměpisnou oblastí – podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Většina vinic v oblasti Cotnari leží na kvartérních ložiscích, zejména na diluviálně-koluviálních ložiscích Coasta Cotnarilor, a v menší míře, pokud vůbec, na aluviálních ložiscích na loukách (kvůli omezením souvisejícím s podnebím). Pouze na malých plochách jsou vinice zakořeněny v mateřských sarmatských horninách nebo v jejich slabě vyvinutých půdách (Cotea et al., 2006).

Na svazích jsou častá diluviální a koluviální ložiska, která jsou důsledkem svahového pohybu plazivého charakteru a dešťových srážek. V nejvýchodnější části vinařské oblasti se nacházejí také slané a alkalické půdy, které vznikly na solných ložiscích. Půdy pocházející z tohoto mateřského materiálu jsou obecně vhodné pro pěstování vína (Cotea et al., 2006).

Podnebí vinařské oblasti je rozděleno na šest mikroklimat; převládající mikroklima, které charakterizuje 45 % celkové plochy, se nachází na svazích situovaných na jih, jihovýchod a západ, se sklonem 5–20°, které jsou bohatě osluněné a dobře chráněné před chladnými severními a severovýchodními větry. Teploty na těchto svazích jsou ve vinařské oblasti nejvyšší, což je ideální pro pěstování révy.

8.2. *Souvislost se zeměpisnou oblastí – údaje o výrobku*

Tichá vína jsou plná vína se specifickou květinovou nebo ovocnou vůní, která je pro tuto odrůdu typická díky dlouhému a suchému podzimu a vlivu ušlechtilé hniloby specifické pro tuto oblast. Mají vůni citrusových plodů, medu, květu akátu a květu černého bezu, s nádechem vanilky a mandlí, projdou-li pouze krátkým procesem zrání.

Jakostní šumivé víno má zpočátku reduktivní nádech, poté získává tóny citrusových plodů a sena a nenápadný nádech autolyzovaných kvasnic. Buket vychází z osobité příchuti jader zelených vlašských ořechů, hrušek s bazalkou, medu a rozinek a je v něm patrná vůně ušlechtilé hniloby dlouhých suchých podzimů oblasti Cotnari.

Jakostní aromatická šumivá vína mají intenzivní a bohatou vůni s nádechem bazalky, růží a čerstvě posečeného sena, mají bohatou pěnu a jemné, přetrvávající bublinky, chuť je příjemná, živá a harmonická.

Perlivá vína mají jemnou perlivou chuť, žlutozelenavou nebo růžovou barvu a vyznačují se svěžestí; mají květinové (bazalka, akácie, růže) nebo ovocné aroma (citrusové plody, hrušky), které evokuje chlebovou kůrku.

8.3. *Souvislost se zeměpisnou oblastí – příčinná souvislost*

Tichá vína získaná v oblasti CHOP Cotnari se od sebe liší díky různým vlastnostem odrůd, z nichž se vyrábějí, přičemž tyto odrůdy zase ovlivňuje terroir.

Dlouhé a suché podzimy, které jsou pro oblast Cotnari specifické, přispívají ke vzniku ušlechtilé hniloby, díky níž jsou vína plná a aromaticky rozmanitá; vína se zbytkovým cukrem získaná z botrytických hroznů se stávají přírodně sladkými víny. Tato vína jsou velmi vhodná pro proces zrání, protože jejich obsah alkoholu je často vyšší než 12 % objemových.

Díky podnebí v této oblasti mají vína různorodý buket s charakteristickými květinovými tóny tropického ovoce a s dobrou rovnováhou cukrů, alkoholu a kyselin.

Téměř dokonalá rovnováha mezi srážkami, slunečním svitem a odpařováním podzemní vody v chráněném místě vytvořeném v Coasta Dealul Mare - Hârlău během dlouhých, suchých a velmi slunečných podzimů zajišťuje optimální zrání odrůd, jako je Grasă de Cotnari, které dávají vínům vůni včelí plástve, medu a rozinek a intenzivní barvu (s jantarovým nádechem u zralých vín).

Jakostní šumivá vína jsou vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, která je dána i tím, že vína pocházejí z nejsevernějších vinic Moldávie. Středně dlouhé vegetační období kultivovaných odrůd, které jsou schopné odolat mírnému mrazu a suchu a mají optimální heliotermální zdroje, umožňuje pomalé hromadění vůní typických pro odrůdy, čímž vznikají vína se specifickými vlastnostmi.

Pomalé hromadění vůní typických pro odrůdy v jakostních aromatických šumivých vínech je způsobeno teplým a velmi slunečným létem, jakož i průměrnými hodnotami teplot v září, které umožňují výrobu vín s bohatým buketem a charakteristickým tónem.

Jakostní šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína se získávají zejména z hroznů ručně sbíraných původních odrůd s aromatickým potenciálem, jako jsou Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă a Busuioacă de Bohotin, ale také z mezinárodních odrůd, které se přizpůsobily místnímu cotnarijskému terroir, vyjadřují jeho autenticitu a využívají tradiční metody výroby vína v oblasti, která zahrnuje faktory specifické pro Moldávii.

Tradiční styl je však doplněn moderními vinařskými postupy, které se zaměřují na zvýraznění a co nejúplnější vyjádření ovocnosti a svěžesti jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín, které jim propůjčují zejména odrůdy se zvýšeným aromatickým potenciálem.

Jedná se o jasná vína s bohatou pěnou a jemnými bublinkami a specifickou květinovou nebo ovocnou vůní.

Šumivá vína vykazují dobrou rovnováhu mezi kyselostí a obsahem cukru, což ukazuje specifický charakter a ušlechtilost vinic Cotnari. Oblast s chráněným označením původu Cotnari je rumunská vinařská oblast se specifickým charakterem, kde se zachovala tradice pěstování rumunských odrůd. Právě zde najdeme nejvyšší podíl starých rumunských odrůd, jako jsou Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin a Fetească neagră.

Vína nesou otisk aromatických odrůd (vůně sušených meruněk, včelího vosku, čerstvě posečeného sena, hrušek s bazalkou), což ovšem do značné míry závisí také na způsobu a délce macerace a kvašení, které umožňují extrakci aromatických látek ze slupek hroznů.

Staré odrůdy jako Frâncușă a Busuioacă de Bohotin se prosadily v podobě hodnotných šumivých vín slámově žluté nebo světle/jasně růžové barvy, s dlouhou a stálou perlivostí, s květinovými tóny květu černého bezu nebo akácie nebo ovocnými tóny hrušek s bazalkou, zelených meruněk, grapefruitu, citronové kůry a zeleného jablka a se středně minerálním tělem, v němž převažují ovocné tóny.

V minulosti se tyto odrůdy těšily velké úctě na panovnických dvorech a často se objevovaly na bohatých stolech bojarské šlechty. Na vínech bývalo logo se zámečkem Vlădoianu, který nechal v roce 1901 postavit bojar Vlădoianu, jenž byl nejen guvernérem Rumunské národní banky, ale také významným pěstitelem vína. Časem se logo stalo inspirací k sepsání příběhu vín Cotnari.

Perlivá vína se úspěšně získávají z odrůd vinné révy pěstovaných v oblasti Cotnari, jako jsou Fetească albă, Tămâioasă românească a Frâncușă, ale také Chardonnay a Sauvignon, které si díky chráněnému mírnému a kontinentálnímu podnebí s dlouhými a velmi slunnými podzimy udržují vlastnosti typické pro výrobky z této oblasti a mají dobrou rovnováhu alkoholu a kyselin i květinovou, ovocnou, svěží a živou chuť.

9. **Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín druhů „jakostní šumivé víno“ a „jakostní aromatické šumivé víno“ jsou rovněž uvedeny výrazy vyžadované platnými právními předpisy, kterými se označuje obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Odkaz na specifikaci výrobku

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