C/2024/3933

20.6.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/3933)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Cotnari«

PDO-RO-A0135-AM02

Ansøgningsdato: 16.2.2023

1. Ansøger og legitim interesse

Producentsammenslutningen »Domeniile Cotnari«

Producentsammenslutningen »Domeniile Cotnari« forvalter potentialet i produktionen af vine, der er registreret under den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari på nationalt plan.

Cotnari-sammenslutningen, der udelukkende forvalter oprindelsesbetegnelsen, er medlem af den nationale tværfaglige vindyrkningssammenslutning (ONIV), der i 2011 blev anerkendt som tværfaglig sammenslutning af landbrugsproducenter (OIPA) inden for vinsektoren, og som på grundlag af frivillig deltagelse samler producentorganisationer, der beskæftiger sig med produktion, forarbejdning, distribution, oplagring, transport og salg af druer, vin og produkter forarbejdet af druer eller vin fra alle Rumæniens vindyrkningsområder.

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☐ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

3.1. *Medtagelse af en ny vinkategori — perlevin*

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage en ny kategori af vinavlsprodukter som defineret i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, dvs. perlevin, der udelukkende er fremstillet i det område, der er afgrænset for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari i overensstemmelse med gældende lovgivning, og som må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari.

Kapitel I, II, IV, XI og XII i produktspecifikationen og punkt 3, 4, 7 og 8 i enhedsdokumentet er ændret.

Med den nye kategori, der skal indføres, udnyttes vindyrkningspotentialet i Cotnari-området og den beskyttede oprindelsesbetegnelses omdømme. Medtagelsen heraf afspejler det stigende forbrug af perlevine i de seneste år.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Det blev besluttet at fremstille denne kategori i dette område, fordi man ønskede at drage fuld fordel af de oprindelige druesorter med gode aromatiske egenskaber (primære aromaer, frugtagtige) ved at anvende dem til fremstilling af denne vinkategori.

3.2. *Angivelse af analytiske/organoleptiske kendetegn for perlevin*

Produktspecifikationen er blevet suppleret med oplysninger om de analytiske og organoleptiske kendetegn for perlevin, som ønskes indført, for at sikre overholdelse af lovgivningen om oprindelsesbetegnelser ved at beskrive disse parametre.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er ændret som følge heraf.

3.3. *Beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område for perlevin*

Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet ændret, så den omfatter alle de vintyper, der kan fremstilles under den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari, når den nye kategori perlevin er blevet tilføjet i produktspecifikationen, således at årsagssammenhængen angives for hver produktkategori, der fremstilles, som krævet ved lov.

Kapitel II i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet er ændret.

3.4. *Medtagelse på mærkningen af betegnelser, der er specifikke for kategorien perlevin*

Produktspecifikationen er blevet ændret, så den nu omfatter særlige mærkningskrav for den nye vinkategori, der er indført (perlevin). Det drejer sig om lovpligtig angivelse af sukkerindhold (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec) på mærkningen.

Kapitel XII i produktspecifikationen er ændret som følge heraf, men enhedsdokumentet berøres ikke.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Cotnari

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende hvidvine*

Vedrørende de organoleptiske kendetegn er hvidvinene fyldige og varierer fra grøngul i farven (unge vine) til strågul og honninggul (modne vine). Aromaen byder på noter af rosiner, valnødder og bitre mandler (Grasă de Cotnari) og en duft af modne druer med stærke blomsternoter, frugtnoter (Frâncușă), noter af hø, akacieblomster, frisk smør, en markant smag af brødskorpe (Chardonnay), friskhed, smag af tropefrugt og duft af nysnittede, søde peberfrugter og hyldeblomst (Sauvignon). De specifikke aromatiske sorter har en intens farve med en duft af basilikum, nyslået hø og »basilikum og pærer« og en aroma af rosenmarmelade (Tămâioasă românească) med noter af roser og lindeblomst, en fløjlsagtig smag med strejf af vanilje og mandel (Traminer roz), forskellige nuancer fra lyserød til tørret løgskalsfarvet og en duft af basilikum eller roser (Busuioacă de Bohotin).

I overensstemmelse med loven er det maksimale svovldioxidindhold for vine med et minimumssukkerindhold udtrykt som summen af glukose og fruktose på 5 g/l hævet til 350 mg/l for rumænske hvidvine, der kan anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.2. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende rosévine*

Hvad angår de organoleptiske kendetegn er rosévinene fyldige og varierer fra grøngul i farven (unge vine) til strågul og honninggul (modne vine). Aromaen byder på noter af rosiner, valnødder og bitre mandler (Grasă de Cotnari) og en duft af modne druer med stærke blomsternoter, frugtnoter (Frâncușă), noter af hø, akacieblomster, frisk smør, en markant smag af brødskorpe (Chardonnay), friskhed, smag af tropefrugt og duft af nysnittede, søde peberfrugter og hyldeblomst (Sauvignon). De specifikke aromatiske sorter har en intens farve med en duft af basilikum, nyslået hø og »basilikum og pærer« og en aroma af rosenmarmelade (Tămâioasă românească) med noter af roser og lindeblomst, en fløjlsagtig smag med strejf af vanilje og mandel (Traminer roz), forskellige nuancer fra lyserød til tørret løgskalsfarvet og en duft af basilikum eller roser (Busuioacă de Bohotin).

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.3. *Fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende rødvine*

De unge rødvine har rubinrøde nuancer, og de mere modne vine er mere teglrøde i farven. De har en aroma af tørrede røde frugter, blommer og sorte kirsebær og en afrundet smag med en markant og behagelig frugtighed.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4.4. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — mousserende kvalitetsvine*

Hvad angår de organoleptiske egenskaber karakteriseres de mousserende kvalitetsvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse som fine, friske og naturlige vine med gæringsaromaer og blomsternoter. De er klart grøngule til lysegule i udseende/farve med holdbart skum for de mousserende hvidvine og mere eller mindre intense pink nuancer for de mousserende rosévine. Cotnari BOB mousserende vine har mange bobler i starten. Boblerne aftager gradvist, men er samtidig tilstrækkeligt langvarige og fine, og det er kendetegnende for Cotnari vinenes kvalitet og finesse. De har en frisk og fin duft, der er karakteristisk for den druesort, de er fremstillet af, og lette blomsternoter og typisk smag og aroma af gær. De mousserende kvalitetsvine produceres med et overtryk på mindst 3,5 bar ved 20 °C.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	11,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.5. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — aromatiske mousserende kvalitetsvine*

De aromatiske mousserende kvalitetsvine, der fremstilles af Tămâioasă Românească, er strågule med grønt farvespil. De har et rigt skum og fine, vedvarende bobler. De har en fin, intens og rig aroma af den æteriske olie frankincense med antydninger af basilikum, roser og nyslået hø. Smagen er harmonisk, behagelig og frisk med god balance mellem syre og sukker. De aromatiske mousserende kvalitetsvine, der fremstilles af Busuioacă de Bohotin, er pink i farven med lilla nuancer. De har et rigt skum og fine, vedvarende bobler. Den særlige aroma af muscat er fin og intens med noter af citrusfrugt, basilikum og rosenblade og diskrete aromaer af friske røde frugter i eftersmagen. Smagen er behagelig og frisk med god balance mellem syre og sukker. Den mousserende vin har en afbalanceret aroma, smag og karakter. De aromatiske mousserende kvalitetsvine produceres med et overtryk på mindst 3 bar ved 20 °C.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	10,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,00
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4.6. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — perlevine*

Udseende: klar, gennemsigtig med fine, grøngule, lyserøde bobler.

Duft: frisk, karakteristisk for druesorten.

Smag: syre, fint perlende, blomsteragtig, frugtagtig, afhængigt af vinens typiske karakter.

Overtryk ved en temperatur på 20 °C: mindst 1 bar og højst 2,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7,00
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	235

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningsmetode

Kunstvanding er kun tilladt i år med tørke og på betingelse af anmeldelse til ONVPV (det nationale kontor for vinavl og vin), når jordbundens vandindhold i en dybde af 0-100 cm falder til 50 % af jordfugtighedsintervallet, og under overholdelse af rimelige vandingsnormer (400-600 m3/ha).

Grøn høst — reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

b. *Maksimale udbytter*

1. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kg druer pr. hektar

2. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kg druer pr. hektar

3. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kg druer pr. hektar

4. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorten Frâncușă

14 000 kg druer pr. hektar

5. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hl pr. hektar

6. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hl pr. hektar

7. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorten Frâncușă

105,00 hl pr. hektar

8. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

6.1. Det afgrænsede område til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cotnari« omfatter følgende områder i regionerne Iași og Botoșani:

Regionen Iași:

— Kommunen Cotnari: byerne Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria

— Kommunen Ceplenița: byerne Ceplenița, Buhalnița, Zlodica

— Kommunen Scobinți: byerne Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești

— Byen Hârlău: byen Hârlău

— Kommunen Deleni: byerne Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana

— Kommunen Cucuteni: byerne Cucuteni, Băiceni, Săcărești

— Kommunen Todirești: byerne Todirești, Băiceni

— Kommunen Balș: byerne Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Regionen Botoșani

— Kommunen Frumușica: byerne Frumușica, Rădeni.

6.2. Efter producentens ønske kan en af følgende betegnelser for de enkelte vinmarker tilføjes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cotnari«: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Druesort(er)**

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 og Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Tilknytning til det geografiske område — nærmere oplysninger om det geografiske område*

Størstedelen af vindyrkningsarealerne i regionen Cotnari ligger på kvartærtidsaflejringer, især dilluviale og kolluviale aflejringer i Coasta Cotnarilor, og i mindre omfang eller slet ikke alluviale aflejringer på marker (på grund af klimamæssige begrænsninger). Kun i mindre områder dyrkes vinstokkene på Sarmatian-bjergjord eller næringsfattig jord (Cotea et al., 2006).

Dilluviale og kolluviale aflejringer forekommer hyppigt på skråningerne på grund af det faldende terræn og nedbørsaflejringer. I vindyrkningsområdets østlige del ses også saltholdige og alkaliske jorder, der er dannet på saltholdige aflejringer. Denne type jordbund er generelt god til vindyrkning (Cotea et al., 2006).

Klimaet i vindyrkningsområdet opdeles i seks mikroklimaer det fremherskende mikroklima, der udgør 45 % af det samlede areal, findes på syd-, sydøst- og vestvendte skråninger med en hældning på 5-20° og med mange solskinstimer og god beskyttelse mod de kolde nordlige og nordøstlige vinde. Temperaturerne på skråningerne er de højeste i vindyrkningsområdet, og dermed er de ideelle til vindyrkning.

8.2. *Tilknytning til det geografiske område — produktoplysninger*

De ikkemousserende vine er fyldige med specifikke blomster- og frugtnoter, der er typiske for sorten, og som fremkommer på grund af det lange og tørre efterår og påvirkning af den ædle råddenskab, der er karakteristisk for området. Aromaen har noter af citrusfrugt, honning, akacieblomst og hyldeblomst med antydninger af vanilje og mandler, når vinene er lagret i kort tid.

Den mousserende kvalitetsvin har først en begrænset aroma, hvorefter noter af citrusfrugt og hø og diskrete noter af autolyseret gær udvikler sig. Bouqueten er sammensat af den karakteristiske smag af grønne valnødder, »basilikum og pære«, honning, rosiner og resterne af den ædle råddenskab, der udvikles i det lange og tørre efterår i regionen Cotnari.

De aromatiske mousserende kvalitetsvine har en intens og fyldig aroma med noter af basilikum, roser og nyslået hø, de har et rigt skum og fine, vedvarende bobler, og smagen er behagelig, livlig og harmonisk.

Perlevinene er fint perlende, har en gulgrøn eller lyserød farve og er kendetegnet ved friskhed. De har blomsteragtige aromaer (basilikum, akacie, roser) eller frugtagtige aromaer (citrusfrugter, pærer) med strejf af brødskorpe.

8.3. *Tilknytning til det geografiske område — årsagssammenhæng*

De ikkemousserende vine fra regionen Cotnari BOB er forskellige på grund af de særlige kendetegn for de druesorter, de er fremstillet af, som igen er påvirket af jordbunden.

Det lange og tørre efterår, der kendetegner Cotnari-området, bevirker, at der dannes ædel råddenskab, som gør vinene fyldige og mangfoldige i smag. Vine med restsukker fra druer, der høstes, når druerne er påvirket af ædelt råddenskab, bliver til naturligt søde vine. Vinene egner sig til lagring, og alkoholindholdet er ofte over 12 %.

På grund af klimaet i området er vinenes bouquet forskelligartet med karakteristiske blomsternoter af tropefrugt og en god balance mellem sukker, alkohol og syreindhold.

Den stort set perfekte balance mellem nedbør, solskin og grundvandsfordampning i vindyrkningsområdet Coasta Dealul Mare — Hârlău i det lange, tørre og meget solrige efterår, giver en optimal modning af druesorter som Grasă de Cotnari, og det giver vinene en aroma af honningtavler, honning og rosiner og en intens farve (med antydninger af ravgul i modne vine).

De mousserende kvalitetsvine er afbalancerede med et velintegreret syreindhold, der delvist skyldes, at vinene dyrkes på de nordligste vinmarker i Moldavia. Vækstsæsonen for de sorter, der dyrkes, og som tåler moderat frost og tørke og har optimale helitermiske egenskaber, gør det muligt langsomt at opbygge sorternes typiske aromaer, og det resulterer i vine med særlige kendetegn.

Den langsomme opbygning af de typiske aromaer i de aromatiske mousserende kvalitetsvine skyldes de varme og meget solrige somre og middeltemperaturerne i september, som gør det muligt at fremstille vine med en rig bouquet og karakteristiske smagsnoter.

Mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine fremstilles navnlig af håndplukkede druer af sorter, der er hjemmehørende i området og med gode aromatiske kvaliteter, såsom Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă og Busuioacă de Bohotin, men også af internationale sorter, der er tilpasset de lokale jordbundsforhold i Cotnari-regionen, og som udtrykker regionens særkende. Områdets traditionelle vinfremstillingsmetoder kombineres med metoder, der særligt anvendes i Moldavia.

De traditionelle metoder suppleres med moderne vinfremstillingsteknikker, hvor der er fokus på at fremhæve og bringe de mousserende kvalitetsvines og de aromatiske mousserende kvalitetsvines frugtighed og friskhed bedst muligt til udtryk, og det gælder især sorter med gode aromatiske egenskaber.

Vinene er lyse med et kraftigt skum, fine bobler og karakteristiske blomster- og frugtaromaer.

De mousserende vine har en god balance mellem syre- og sukkerindhold og afspejler vinmarkernes særlige karakter og høje kvalitet i Cotnari-regionen. Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari er et rumænsk vindyrkningsområde med sin egen særlige karakter, hvor traditionen med dyrkning af rumænske sorter er bevaret. Her finder vi den største andel af gamle rumænske druesorter såsom Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin og Fetească neagră.

Vinene afspejler de aromatiske druesorter (tørrede abrikoser, bivoks, nyslået hø, »basilikum og pære«), og den færdige vins kendetegn afhænger også i høj grad af den metode, der er anvendt i udblødnings- og gæringsprocesserne, og disses varighed, hvilket er afgørende for, at de aromatiske stoffer udvindes af drueskallerne.

Gamle sorter som Frâncușă og Busuioacă de Bohotin giver mousserende vine af høj kvalitet, der er strågule eller svagt til klart pink i farven, med ensartede og vedvarende bobler og blomsternoter af hyldeblomst eller akacieblomst eller frugtagtige noter af »basilikum og pære«, grønne abrikoser, grapefrugt, citronskal og grønne æbler samt en let mineralsk krop, hvor frugtnoterne dominerer.

Sorterne var tidligere højt værdsat af de lokale herremænd og blev ofte serveret ved overdådige måltider hos middelalderens aristokrati, boyarerne. Vinene var tidligere mærket med et logo med billede af slottet Vlădoianu, der blev bygget i 1901 af boyaren Vlădoianu, som ud over at være chef for den rumænske nationalbank var en højt estimeret vinproducent. Logoet har givet inspiration til de skrevne fortællinger om Cotnari-vinene.

Perlevin fremstilles af druesorter, der dyrkes i Cotnari-regionen, såsom Fetească albă, Tămâioasă românească og Frâncușă, men også Chardonnay og Sauvignon, som takket være det beskyttede tempererede fastlandsklima med dets lange og meget solrige efterår bevarer de kvalitetskendetegn, der er typiske for regionen, med en god balance mellem alkohol og syre og en blomsteragtig, frugtagtig, frisk og livlig smag.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Etiketterne på vinene i kategorierne mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin er mærket i henhold til den gældende lovgivning med angivelse af sukkerindhold (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Link til produktspecifikationen

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