Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/3933

20.6.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/3933)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 16.2.2023

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Ένωση Παραγωγών «Domeniile Cotnari»

Η ένωση παραγωγών «Domeniile Cotnari» διαχειρίζεται το δυναμικό της παραγωγής οίνων που έχουν καταχωριστεί με την ΠΟΠ Cotnari σε εθνικό επίπεδο.

Η ένωση Cotnari, η οποία διαχειρίζεται κατ' αποκλειστικότητα την ονομασία προέλευσης, είναι μέλος του Εθνικού Διεπαγγελματικού Οργανισμού Αμπελουργίας (ONIV), ο οποίος το 2011 αναγνωρίστηκε ως διεπαγγελματική οργάνωση των παραγωγών γεωργικών προϊόντων (OIPA) για τον αμπελοοινικό τομέα και συγκεντρώνει, βάσει εθελοντικής συμμετοχής, οργανώσεις παραγωγών που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή, μεταποίηση, διανομή, αποθήκευση, μεταφορά και πώληση σταφυλιών, οίνου και προϊόντων μεταποίησης σταφυλιών ή οίνου, από όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Ρουμανίας.

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

- ☐ Ονομασία προϊόντος
- ☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος
- ☐ Δεσμός
- ☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

3.1. *Προσθήκη νέας κατηγορίας οίνου – ημιαφρώδης οίνος*

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριλάβουν μια νέα κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων, όπως ορίζεται στο μέρος ΙΙ του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, δηλαδή τον ημιαφρώδη οίνο που παράγεται αποκλειστικά στην οριοθετημένη για την ΠΟΠ Cotnari περιοχή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και για τον οποίο επιτρέπεται η χρήση της ΠΟΠ Cotnari.

Τα κεφάλαια Ι, ΙΙ, IV, XI και XII των προδιαγραφών προϊόντος και τα τμήματα 3, 4, 7 και 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

Η νέα κατηγορία που πρόκειται να εισαχθεί αξιοποιεί το αμπελουργικό δυναμικό της περιοχής Cotnari, καθώς και τη φήμη της ΠΟΠ. Η συμπερίληψή της αντικατοπτρίζει την αυξανόμενη κατανάλωση αφρωδών οίνων τα τελευταία χρόνια.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η απόφαση για την παραγωγή της εν λόγω κατηγορίας στην περιοχή αυτή προέκυψε από την πρόθεση να αξιοποιηθούν πλήρως οι γηγενείς ποικιλίες αμπέλου με υψηλό αρωματικό δυναμικό (πρωτογενή αρώματα, φρουτώδες) με τη χρήση τους στην παραγωγή της συγκεκριμένης κατηγορίας οίνου.

3.2. *Ένδειξη αναλυτικών/οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τον ημιαφρώδη οίνο*

Οι προδιαγραφές συμπληρώνονται ώστε να περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών οίνων, η προσθήκη των οποίων ζητείται, προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τη νομοθεσία για τις ονομασίες προέλευσης με την περιγραφή των εν λόγω παραμέτρων.

Ως εκ τούτου, τροποποιούνται το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 4 του ενιαίου εγγράφου.

3.3. *Περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή για τον ημιαφρώδη οίνο*

Η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή τροποποιείται ώστε να περιλαμβάνει όλους τους τύπους οίνου που μπορούν να παράγονται με την ΠΟΠ Cotnari μετά την προσθήκη της νέας κατηγορίας ημιαφρώδους οίνου στις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να αναφέρεται η αιτιώδης συνάφεια για κάθε παραγόμενη κατηγορία προϊόντων, όπως απαιτείται από τον νόμο.

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

3.4. *Προσθήκη στην επισήμανση ενδείξεων που αφορούν ειδικά την κατηγορία «ημιαφρώδης οίνος»*

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης για τη νέα κατηγορία οίνου που προστίθεται (ημιαφρώδης οίνος), όσον αφορά τη συμπερίληψη στην επισήμανση των ενδείξεων που απαιτούνται βάσει της νομοθεσίας, για την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Ως εκ τούτου, το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, ενώ το ενιαίο έγγραφο παραμένει ως έχει.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Cotnari

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

4.1. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - μη αφρώδεις λευκοί οίνοι*

Από οργανοληπτική άποψη, οι λευκοί οίνοι είναι παχύρρευστοι, με χρώμα που κυμαίνεται από κιτρινοπράσινο (στους νεαρούς οίνους) έως αχυροκίτρινο και κίτρινο του μελιού (στους παλαιωμένους οίνους)· έχουν άρωμα από σταφίδες, καρυδόψυχα και πικραμύγδαλα (Grasă de Cotnari), και άρωμα από ώριμα σταφύλια με έντονες νότες ανθέων, αρώματα φρουτώδη (Frâncușă), σανού, ανθέων ακακίας και φρέσκου βούτυρου, επίμονη γεύση κόρας ψωμιού (Chardonnay), φρεσκάδα, γεύση τροπικών φρούτων και άρωμα φρεσκοκομμένης γλυκιάς πιπεριάς και κουφοξυλιάς (Sauvignon). Οι συγκεκριμένες αρωματικές ποικιλίες έχουν έντονο χρώμα, με άρωμα βασιλικού, φρεσκοθερισμένου σανού και αχλαδιών και γεύση γλυκού τριαντάφυλλου (Tămâioasă românească), με νότες τριαντάφυλλου και φιλύρας, βελούδινη γεύση που θυμίζει βανίλια και αμύγδαλο (Traminer roz), αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ρόδινο έως το χρώμα της φλούδας ξερού κρεμμυδιού και άρωμα βασιλικού ή τριαντάφυλλου (Busuioacă de Bohotin).

Σύμφωνα με τον νόμο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου όσον αφορά τους οίνους με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη ως άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, πέντε γραμμάρια ανά λίτρο, αυξάνεται σε 350 mg/l για τους ρουμανικούς λευκούς οίνους που μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Cotnari.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι*

Από οργανοληπτική άποψη, οι ερυθρωποί οίνοι είναι παχύρρευστοι, με χρώμα που κυμαίνεται από κιτρινοπράσινο (στους νεαρούς οίνους) έως αχυροκίτρινο και κίτρινο του μελιού (στους παλαιωμένους οίνους)· έχουν άρωμα από σταφίδες, καρυδόψυχα και πικραμύγδαλα (Grasă de Cotnari), και άρωμα από ώριμα σταφύλια με έντονες νότες ανθέων, αρώματα φρουτώδη (Frâncușă), σανού, ανθέων ακακίας και φρέσκου βούτυρου, επίμονη γεύση κόρας ψωμιού (Chardonnay), φρεσκάδα, γεύση τροπικών φρούτων και άρωμα φρεσκοκομμένης γλυκιάς πιπεριάς και κουφοξυλιάς (Sauvignon). Οι συγκεκριμένες αρωματικές ποικιλίες έχουν έντονο χρώμα, με άρωμα βασιλικού, φρεσκοθερισμένου σανού και αχλαδιών και γεύση γλυκού τριαντάφυλλου (Tămâioasă românească), με νότες τριαντάφυλλου και φιλύρας, βελούδινη γεύση που θυμίζει βανίλια και αμύγδαλο (Traminer roz), αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ρόδινο έως το χρώμα της φλούδας ξερού κρεμμυδιού και άρωμα βασιλικού ή τριαντάφυλλου (Busuioacă de Bohotin).

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.3. *Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι*

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ρουμπινί ανταύγειες, όταν είναι νεαροί και κεραμιδί αποχρώσεις όταν είναι παλαιωμένοι· έχουν άρωμα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνων και μαύρων κερασιών και βελούδινη γεύση με διακριτά, ευχάριστα και φρουτώδη αρώματα.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4.4. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, οι ΠΟΠ αφρώδεις οίνοι ποιότητας ξεχωρίζουν ως εκλεκτοί, φρέσκοι και φυσικοί οίνοι, με αρώματα ζύμωσης και νότες ανθέων. Έχουν έντονη πρασινοκίτρινη έως ωχροκίτρινη όψη/χρώμα, με αφρό μεγάλης διάρκειας, για λευκούς αφρώδεις οίνους και περισσότερο ή λιγότερο έντονες ρόδινες αποχρώσεις για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους. Ο αφρισμός των αφρωδών οίνων ΠΟΠ Cotnari είναι έντονος αρχικά· στη συνέχεια οι φυσαλίδες μειώνονται αλλά έχουν μακρά διάρκεια και είναι λεπτές, αναδεικνύοντας την ευγένεια και τον λεπτό χαρακτήρα των οίνων Cotnari. Έχουν φρέσκο, λεπτό άρωμα που χαρακτηρίζει την ποικιλία από την οποία προέρχονται, και ανθώδη, ελαφριά γεύση, με άρωμα και γεύση που θυμίζει ζύμη με αυτόλυση. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar στους 20 °C.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4.5. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που προέρχεται από την ποικιλία Tămâioasă Românească έχει αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, άφθονο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες. Έχει λεπτό, έντονο και πλούσιο άρωμα λιβανιού, με νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού. Η γεύση είναι αρμονική, ευχάριστη και ζωηρή, λόγω της ισορροπίας οξύτητας/γλυκύτητας. Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγεται από την ποικιλία Busuioacă de Bohotin έχει ρόδινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες, πλούσιο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες. Το συγκεκριμένο άρωμα μοσχάτου είναι λεπτό και έντονο, με νότες εσπεριδοειδών, βασιλικού και ροδοπέταλων, και διακριτικά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων στην επίγευση. Η γεύση είναι ευχάριστη και ζωηρή, χάρη στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε σάκχαρα. Ο αφρώδης οίνος είναι ισορροπημένος στα αρώματα, τη γεύση και τη διάρκειά του. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου εμφανίζουν υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar στους 20 °C.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4.6. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά – ημιαφρώδεις οίνοι*

Όψη: διαυγής, διαφανής, με λεπτό αφρισμό, κιτρινοπράσινο ή ροζ χρώμα.

Άρωμα: δροσερό, χαρακτηριστικό της ποικιλίας αμπέλου.

Γεύση: όξινη, ελαφρώς αναβράζουσα, ανθώδης, φρουτώδης, ανάλογα με τον τυπικό χαρακτήρα του οίνου.

Υπερπίεση όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20 °C: τουλάχιστον 1 bar και κατ' ανώτατο όριο 2,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

5. **Οινολογικές πρακτικές**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπεται η άρδευση μόνο κατά τα έτη ξηρασίας, με την επιφύλαξη κοινοποίησης στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), όταν η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό σε βάθος 0-100 cm μειώνεται στο 50 % του διαστήματος δραστικής υγρασίας (active humidity interval, AHI), με την εφαρμογή προτύπων λελογισμένης χρήσης της άρδευσης (400-600 m3/ha).

Πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Fetească albă, Fetească neagră

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για την ποικιλία Frâncușă

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για την ποικιλία Frâncușă

105,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. όταν τα σταφύλια έχουν ωριμάσει πλήρως κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Fetească albă, Fetească neagră

97,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

6.1. Η περιοχή που έχει οριοθετηθεί για την παραγωγή οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cotnari» περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες στους νομούς Iași και Botoșani:

Νομός Ιασίου (Iași):

— τον δήμο Cotnari: τα χωριά Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria·

— τον δήμο Ceplenița: τα χωριά Ceplenița, Buhalnița, Zlodica·

— τον δήμο Scobinți: τα χωριά Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești·

— τον δήμο Hârlău: τον δήμο Hârlău·

— τον δήμο Deleni: τα χωριά Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana·

— τον δήμο Cucuteni: τα χωριά Cucuteni, Băiceni, Săcărești·

— τον δήμο Todirești: τα χωριά Todirești, Băiceni·

— τον δήμο Balș: τα χωριά Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Νομός Botoșani

— τον δήμο Frumușica: τα χωριά Frumușica, Rădeni.

6.2. Στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cotnari» μπορεί να προστεθεί μία από τις ακόλουθες μοναδικές ονομασίες αμπελώνα, ανάλογα με τις επιθυμίες των παραγωγών: 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. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή*

Οι περισσότεροι αμπελώνες στην περιοχή Cotnari βρίσκονται σε αποθέσεις του Τεταρτογενούς, κυρίως στις διλουβιακές-κολλουβιακές αποθέσεις της Coasta Cotarilor, και όχι τόσο, αν όχι καθόλου, σε αλλουβιακές αποθέσεις σε λειμώνες (λόγω των κλιματικών περιορισμών). Σε μικρές μόνο εκτάσεις υπάρχουν πρέμνα που ριζώνουν στα μητρικά σαρμάτια πετρώματα ή στα ασθενώς ανεπτυγμένα εδάφη τους (Cotea et al., 2006).

Στις πλαγιές των λόφων απαντούν συχνά διλουβιακές και κολλουβιακές αποθέσεις, ως αποτέλεσμα του ερπυσμού και των βροχοπτώσεων. Στο ανατολικότερο τμήμα της αμπελουργικής περιοχής υπάρχουν επίσης αλατούχα και αλκαλικά εδάφη, τα οποία σχηματίζονται σε αλατούχες αποθέσεις. Τα εδάφη που προέρχονται από αυτό το μητρικό υλικό είναι γενικά κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια (Cotea et al., 2006).

Το κλίμα της αμπελουργικής περιοχής υποδιαιρείται σε έξι μικροκλίματα· το επικρατέστερο μικροκλίμα, το οποίο χαρακτηρίζει το 45 % της συνολικής έκτασης, είναι αυτό που απαντά στις πλαγιές που είναι εκτεθειμένες προς το νότο, τα νοτιοανατολικά και τα δυτικά, με κλίση 5-20 °, οι οποίες απολαμβάνουν άφθονη ηλιοφάνεια και είναι καλά προστατευμένες από τους ψυχρούς βόρειους και βορειοανατολικούς ανέμους. Οι θερμοκρασίες σε αυτές τις πλαγιές είναι οι υψηλότερες στην αμπελουργική περιοχή, γεγονός που τις καθιστά ιδανικές για αμπελοκαλλιέργεια.

8.2. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι μη αφρώδεις οίνοι είναι οίνοι με γεμάτο σώμα, με ιδιαίτερα αρώματα ανθέων ή φρούτων που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λόγω της παρατεταμένης και ξηρής φθινοπωρινής περιόδου και της επίδρασης της ευγενούς σήψης που είναι χαρακτηριστική για την περιοχή αυτή. Έχουν αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού, ανθέων ακακίας και κουφοξυλιάς, με νότες βανίλιας και αμυγδάλων όταν παλαιώνονται για μικρό χρονικό διάστημα.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας έχει αρχικά μια αναγωγική νότα και στη συνέχεια αποκτά νότες εσπεριδοειδών και αποξηραμμένου χόρτου, καθώς και διακριτικές νότες ζύμης με αυτόλυση. Το μπουκέτο προέρχεται από την ιδιαίτερη γεύση άγουρης καρυδόψιχας, βασιλικού, αχλαδιών, μελιού και σταφίδας, και θυμίζει την ευγενή σήψη που λαμβάνει χώρα κατά το παρατεταμένο ξηρό φθινόπωρο στην περιοχή Cotnari.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου έχουν έντονα και πλούσια αρώματα, με νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού· έχουν πλούσιο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες· η γεύση είναι ευχάριστη, ζωντανή και αρμονική.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν λεπτό αφρισμό, κιτρινοπράσινο ή ροζ χρώμα και χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα· έχουν ανθώδη (βασιλικό, ακακία, τριαντάφυλλα) ή φρουτώδη αρώματα (εσπεριδοειδή, αχλάδια) που θυμίζουν κόρα ψωμιού.

8.3. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — αιτιώδης αλληλεπίδραση*

Οι μη αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην περιοχή ΠΟΠ Cotnari διαφέρουν μεταξύ τους, λόγω των διαφορετικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται, οι οποίες με τη σειρά τους επηρεάζονται από το οινοπέδιο.

Το παρατεταμένο και ξηρό φθινόπωρο που χαρακτηρίζει την περιοχή Cotnari, συμβάλλει στην εμφάνιση της ευγενούς σήψης, η οποία προσδίδει στα κρασιά γεμάτο σώμα και ποικιλία αρωμάτων· οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα, που προέρχονται από σταφύλια τα οποία συγκομίζονται όταν οι ρώγες τους έχουν προσβληθεί από βοτρύτη, παρουσιάζουν φυσική γλυκύτητα. Οι οίνοι αυτοί είναι κατάλληλοι για παλαίωση, καθώς ο αλκοολικός τους τίτλος συχνά υπερβαίνει το 12 % κατ' όγκο.

Λόγω του κλίματος της περιοχής, το μπουκέτο των οίνων είναι ποικιλόμορφο, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες τροπικών φρούτων, με καλή ισορροπία σακχάρων, αλκοόλης και οξύτητας.

Η σχεδόν τέλεια ισορροπία μεταξύ των βροχοπτώσεων, της ηλιοφάνειας και της εξατμισοδιαπνοής των υπόγειων υδάτων στο φυσικό καταφύγιο που δημιουργεί η Coasta Dealul Mare - Hârlău κατά το παρατεταμένο, ξηρό και πολύ ηλιόλουστο φθινόπωρο εξασφαλίζει τη βέλτιστη ωρίμαση για ποικιλίες όπως η Grasă de Cotnari, προσδίδοντας στους οίνους αρώματα κηρήθρας, μελιού και σταφίδας, και έντονο χρώμα (με νότες κεχριμπαριού στους παλαιωμένους οίνους).

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι ισορροπημένοι οίνοι, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, η οποία οφείλεται επίσης στο γεγονός ότι παράγονται στους βορειότερους αμπελώνες της Μολδαβίας. Η μέση καλλιεργητική περίοδος για τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, οι οποίες είναι ανθεκτικές σε μέτριους παγετούς και ξηρασία και διαθέτουν βέλτιστους ηλιοθερμικούς πόρους, καθιστά δυνατή την αργή συσσώρευση των χαρακτηριστικών αρωμάτων των ποικιλιών, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Η αργή συσσώρευση των χαρακτηριστικών αρωμάτων των ποικιλιών στους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου οφείλεται στα θερμά και πολύ ηλιόλουστα καλοκαίρια, καθώς και στις μέσες τιμές θερμοκρασίας του Σεπτεμβρίου, που καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων με πλούσιο άρωμα και χαρακτηριστικές νότες.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου προέρχονται κυρίως από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά, από γηγενείς ποικιλίες με αρωματικό δυναμικό, όπως οι Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă και Busuioacă de Bohotin, αλλά και από διεθνείς ποικιλίες που έχουν προσαρμοστεί στο τοπικό οινοπέδιο του Cotnari, εκφράζοντας την αυθεντικότητά του και αξιοποιώντας τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης της περιοχής, οι οποίες περιλαμβάνουν στοιχεία που χαρακτηρίζουν τη Μολδαβία.

Ωστόσο, οι παραδοσιακές μέθοδοι συμπληρώνονται από σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές που επικεντρώνονται στην ανάδειξη και την όσο το δυνατόν πληρέστερη έκφραση του φρουτώδους και της φρεσκάδας των αφρωδών οίνων ποιότητας και των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που προέρχονται από ποικιλίες με πλούσιο αρωματικό δυναμικό.

Οι οίνοι αυτοί είναι λαμπεροί, με άφθονο αφρό, λεπτές φυσαλίδες και συγκεκριμένα ανθώδη ή φρουτώδη αρώματα.

Οι αφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε σάκχαρα, αναδεικνύοντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και την ευγένεια των αμπελώνων Cotnari. Η περιοχή ΠΟΠ Cotnari είναι μια αμπελουργική περιοχή της Ρουμανίας με ιδιαίτερο χαρακτήρα, όπου έχει διατηρηθεί η παράδοση της καλλιέργειας ρουμανικών ποικιλιών. Εδώ συναντάμε το μεγαλύτερο ποσοστό παλαιών ρουμανικών ποικιλιών, όπως οι Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin και Fetească neagră.

Οι οίνοι φέρουν το αποτύπωμα των αρωματικών ποικιλιών (που θυμίζουν αποξηραμένα βερίκοκα, μελισσοκέρι, φρεσκοθερισμένο σανό, βασιλικά αχλάδια), αλλά αυτό εξαρτάται επίσης σε μεγάλο βαθμό από τον τρόπο και τη διάρκεια των διεργασιών διαβροχής και ζύμωσης που επιτρέπουν την εκχύλιση των αρωματικών ουσιών από τον φλοιό του σταφυλιού.

Παλιές ποικιλίες, όπως η Frâncușă και η Busuioacă de Bohotin αναδεικνύονται με τη μορφή πολύτιμων αφρωδών οίνων, αχυροκίτρινου ή απαλού/λαμπερού ρόδινου χρώματος, με διαρκή και σταθερό αφρισμό, με ανθώδεις νότες κουφοξυλιάς ή ανθέων ακακίας ή φρουτώδεις νότες από βασιλικά αχλάδια, άγουρα βερίκοκα, γκρέιπφρουτ, φλούδα λεμονιού και πράσινο μήλο, και με μέτριο ορυκτώδες σώμα στο οποίο κυριαρχούν οι φρουτώδεις νότες.

Στο παρελθόν, οι εν λόγω ποικιλίες έχαιραν μεγάλης εκτίμησης στις αυλές των ηγεμόνων και συχνά βρίσκονταν στα πλούσια τραπέζια της αριστοκρατίας των βογιάρων. Οι οίνοι έφεραν συνήθως ένα λογότυπο όπου εμφανιζόταν το κάστρο Vlădoianu, το οποίο χτίστηκε το 1901 από τον Vlădoianu, έναν βογιάρο ο οποίος, εκτός από διοικητής της εθνικής τράπεζας της Ρουμανίας, ήταν διακεκριμένος αμπελοκαλλιεργητής. Με την πάροδο του χρόνου, το λογότυπο αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τη γραπτή παράδοση των οίνων Cotnari.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται επιτυχώς από ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή Cotnari, όπως Fetească albă, Tămâioasă românească και Frâncușă, αλλά και από ποικιλίες Chardonnay και Sauvignon, οι οποίες, χάρη στο προστατευόμενο εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα, με το μεγάλης διάρκειας και πολύ ηλιόλουστο φθινόπωρο, διατηρούν τα τυπικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της περιοχής, με καλή ισορροπία αλκοόλης-οξύτητας και ανθική, φρουτώδη, δροσερή και ζωηρή γεύση.

9. **Άλλες ειδικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι ετικέτες των οίνων που ανήκουν στις κατηγορίες «αφρώδης οίνος ποιότητας» και «αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου» περιλαμβάνουν επίσης τις ενδείξεις που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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