C/2024/3933

20.6.2024

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimesele lõigule ja koostoimes artikliga 105

(C/2024/3933)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 16.2.2023

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

„Domeniile Cotnari“ tootjate ühendus

Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud veinide tootmist haldab riiklikul tasandil „Domeniile Cotnari“ tootjate ühendus.

Ühendus, mis haldab üksnes päritolunimetusega „Cotnari“ seotud küsimusi, kuulub riiklikku kutsealadeülesesse veinitootmisorganisatsiooni (ONIV), mida 2011. aastal tunnustati veinisektori kutseliste põllumajandustootjate organisatsioonina (OIPA) ja mis ühendab vabatahtlikult osalevaid tootjaorganisatsioone, kes tegelevad mõnes Rumeenia viinamarjakasvatuspiirkonnas viinamarjade ja veini ning viinamarjadest või veinist valmistatud toodete tootmise, töötlemise, turustamise, ladustamise, transpordi ja müügiga.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☐ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

3.1. *Uue veinikategooria lisamine – poolvahuvein*

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud uus viinamarjasaaduste kategooria, st poolvahuvein, mida toodetakse eranditult kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud piirkonnas vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja millele on antud luba kasutada kaitstud päritolunimetust „Cotnari“.

Muudetud on tootespetsifikaadi I, II, IV, XI ja XII peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkte 3, 4, 7 ja 8.

Uue tootekategooria puhul kasutatakse ära Cotnari piirkonna viinamarjakasvatuspotentsiaali ja kaitstud päritolunimetuse mainet. Selle kategooria lisamine kajastab vahuveinide tarbimise kasvu viimastel aastatel.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Otsus toota määratletud piirkonnas selle kategooria veine tuleneb soovist kasutada täiel määral ära tugeva aroomiga (esmane aroom, puuviljasus) kohalikke viinamarjasorte.

3.2. *Poolvahuveini analüütilised/organoleptilised omadused*

Spetsifikaati on täiendatud, et lisada teave poolvahuveinide analüütiliste ja organoleptiliste omaduste kohta. Parameetrite kirjeldus on nõutav, et tagada vastavus päritolunimetusi käsitlevatele õigusaktidele.

Selle tulemusel on muudetud tootespetsifikaadi XI peatükki ja koonddokumendi punkti 4.

3.3. *Poolvahuveini ja geograafilise piirkonna vahelise seose kirjeldus*

Seose kirjeldust geograafilise piirkonnaga on muudetud nii, et see hõlmaks kõiki veiniliike, mida võib kaitstud päritolunimetuse „Cotnari“ all toota pärast seda, kui tootespetsifikaadile on lisatud uus poolvahuveini kategooria. Seega on iga tootekategooria puhul esitatud põhjuslik seos, nagu on nõutud õigusaktides.

Tootespetsifikaadi II peatükki ja koonddokumendi punkti 8 on muudetud.

3.4. *Poolvahuveinide kategooriale iseloomulike märgete lisamine märgistusele*

Tootespetsifikaati täiendati lisatud uue veinikategooria (poolvahuveinid) märgistamise erinõuetega, mis tulenevad seadusega nõutavate suhkrusisaldusele osutavate terminite lisamisest (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demi-sec*).

Selle tulemusel on muudetud tootespetsifikaadi XII peatükki, samas kui koonddokumenti ei muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Cotnari

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

4.1. *Valgete vaiksete veinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

Organoleptiliselt on valged veinid täidlase maitsega, värvuselt rohekaskollasest (noored veinid) kuni õlgkollase ja meekollaseni (küpsed veinid); neil on rosinate, Kreeka pähklite ja mõrumandlite lõhn („Grasă de Cotnari“); küpsete viinamarjade aroom, mida täiendavad tugevad lillevarjundid, puuviljasus („Frâncușă“); heina ja akaatsiaõite noot ning värske või ja leivakooriku maitse („Chardonnay“); värskuse, troopiliste puuviljade, äsja lõigatud paprika ja leedripuu õite aroom („Sauvignon“). Aromaatsed sordid on intensiivse värvusega, basiiliku, värskelt niidetud heina ja basiiliku hõngulise pirni lõhnaga; neil on roosiõitest valmistatud moosi („Tămâioasă românească“) aroom, millele lisandub roosi- ja laimiõite varjund ning vanilli- ja mandliaroomidest pakatav sametine maitse („Traminer roz“); mitmekesine värvus roosast kuni kuivatatud sibulakoore toonini ning basiiliku või roosi lõhn („Busuioacă de Bohotin“).

Rumeenia valgete veinide puhul, mis on hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“, on maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust suurendatud 350 mg/l kohta. See on kooskõlas õigusaktidega, mis puudutavad veine, mille minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna glükoosi ja fruktoosi summana, on viis grammi liitri kohta.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,00
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.2. *Roosade vaiksete veinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

Organoleptiliselt on roosad veinid täidlase maitsega, värvuselt rohekaskollasest (noored veinid) kuni õlgkollase ja meekollaseni (küpsed veinid); neil on rosinate, Kreeka pähklite ja mõrumandlite lõhn („Grasă de Cotnari“); küpsete viinamarjade aroom, mida täiendavad tugevad lillevarjundid, puuviljasus („Frâncușă“); heina ja akaatsiaõite noot ning värske või ja leivakooriku maitse („Chardonnay“); värskuse, troopiliste puuviljade, äsja lõigatud paprika ja leedripuu õite aroom („Sauvignon“). Aromaatsed sordid on intensiivse värvusega, basiiliku, värskelt niidetud heina ja basiiliku hõngulise pirni lõhnaga; neil on roosiõitest valmistatud moosi („Tămâioasă românească“) aroom, millele lisandub roosi- ja laimiõite varjund ning vanilli- ja mandliaroomidest pakatav sametine maitse („Traminer roz“); mitmekesine värvus roosast kuni kuivatatud sibulakoore toonini ning basiiliku või roosi lõhn („Busuioacă de Bohotin“).

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,00
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.3. *Punaste vaiksete veinide füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused*

Punased veinid on noorena rubiinpunase ja küpsena tellispunase varjundiga; neil on kuivatatud punaste puuviljade, ploomide ja hilistoominga lõhn ning sametine maitse, milles avaldub tuntav ja meeldiv puuviljasus.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,00
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4.4. *Kvaliteetvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinid on oma organoleptiliste omaduste poolest peened ja värsked, kerge käärimislõhna ja lillenüanssidega naturaalveinid. Püsiva vahuga valgete vahuveinide värvus ulatub erksast rohekaskollasest kahvatukollaseni ning roosadele vahuveinidele on omane varieeruva intensiivsusega roosakas varjund. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinid „Cotnari“ kihisevad alguses intensiivselt; seejärel mullitamine väheneb, kuid on siiski piisavalt kauakestev ja väike, demonstreerides Cotnari veinide suursugusust ja peenust. Neil on värske ja peen lõhn, mis on iseloomulik sordile, millest need on valmistatud, ning kerge ja lillene maitse ning autolüüsitud pärmi järelmaitse ja -lõhn. Kvaliteetvahuveinide ülerõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt 3,5 baari.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4.5. *Aromaatsete kvaliteetvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

Sordist „Tămâioasă Românească“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on rohekalt helkiva õlgkollase värvusega, vein vahutab rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega. Sellel on peen, intensiivne ja külluslik viirukine lõhn, mida rikastavad basiiliku, roosi ja värskelt niidetud heina varjundid. Tänu hapususe ja magususe tasakaalule on selle maitse harmooniline, meeldiv ja värske. Sordist „Busuioacă de Bohotin“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on värvuselt purpurse varjundiga roosa, vein vahutab rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega. Selle iseloomulik muskaadilõhn on peen ja intensiivne, tsitrusviljade, basiiliku ja roosi kroonlehtede varjunditega ning järelmaitses on tunda tagasihoidlikku värskete punaste puuviljade aroomi. Maitse on meeldiv ja värske tänu happesuse ja suhkrusisalduse tasakaalule. Vahuveini aroom, maitse ja püsivus on tasakaalus. Aromaatsete kvaliteetvahuveinide ülerõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt 3 baari.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6,00
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4.6. *Poolvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus: selge, läbipaistev, kergelt kihisev, rohekaskollase või roosa värvusega.

Lõhn: värske, viinamarjasordile iseloomulik.

Maitse: happeline, kergelt kihisev, lillene, puuviljane, sõltuvalt veini iseloomulikest omadustest.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 1 baar ja maksimaalselt 2,5 baari.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,00
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7,00
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	235

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustavad

Kastmine on lubatud üksnes põuastel aastatel ning ONVPV (riiklik viinamarja- ja veiniamet) loal, kui veesisaldus mullas 0–100 cm sügavusel langeb alla 50 % AHIst (aktiivne niiskusintervall), kohaldades mõistlikku kastmisstandardit (400–600 m^3/ha).

Roheline korje – viinamarjakobarate arvu vähendamine küpsemise faasis, kui võimalik toodang ületab tootespetsifikaadis lubatud ülempiiri.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Sordid „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Sordid „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

12 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Sordid „Fetească albă“, „Fetească neagră“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Sort „Frâncușă“, mis on koristamise ajal täielikult küps:

14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Sordid „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

82,50 hektoliitrit hektari kohta

6. Sordid „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

94,00 hektoliitrit hektari kohta

7. Sort „Frâncușă“, mis on koristamise ajal täielikult küps:

105,00 hektoliitrit hektari kohta

8. Sordid „Fetească albă“, „Fetească neagră“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

97,50 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

6.1. Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ veinide tootmise jaoks kindlaks määratud piirkond hõlmab järgmisi Iași and Botoșani maakonna asulaid:

Iași maakond:

— Cotnari omavalitsusüksuse külad: Cotnari, Hodora,Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— Ceplenița omavalitsusüksuse külad: Ceplenița, Buhalnița ja Zlodica;

— Scobinți omavalitsusüksuse külad: Scobinți, Bădeni, Zagavia ja Fetești;

— Hârlău linn: Hârlău linn;

— Deleni omavalitsusüksuse külad: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia ja Poiana;

— Cucuteni omavalitsusüksuse külad: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— Todirești omavalitsusüksuse külad: Todirești ja Băiceni;

— Balși omavalitsusüksuse külad: Balși, Boureni ja Coasta Măgurii.

Botoșani maakond

— Frumușica omavalitsusüksuse külad: Frumușica ja Rădeni.

6.2. Kaitstud päritolunimetusele „Cotnari“ võib olenevalt tootjate soovist lisada ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest: 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. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Seos geograafilise piirkonnaga – üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Suurem osa Cotnari piirkonna viinamarjaistandustest asub kvaternaari ladestutel, eelkõige Coasta Cotnarilori deluviaalsetel ja kolluviaalsetel setetel, ja vähem, kui üldse, niitudel asuvatel uhtsetetel (kliimast tulenevate takistuste tõttu). Vaid üksikutel aladel on viinapuud juurdunud ka Sarmaatia kaljudel või vähearenenud muldades (Cotea et al., 2006).

Mäenõlvadel on levinud mägedelt vihmaveega alla uhutud deluviaalsed ja kolluviaalsed setted. Viinamarjakasvatuspiirkonna idapoolseimas osas esineb ka sooldunud ladestutel moodustunud sooldunud ja leeliselisi muldasid. Üldiselt on sellisest lähtematerjalist tekkinud muld viinamarjakasvatuseks soodne (Cotea et al., 2006).

Viinamarjakasvatuspiirkonna kliima jaguneb kuueks mikrokliimaks; valdav mikrokliima, mis on iseloomulik 45 %-le kogu piirkonnast, valitseb lõuna-, kagu- ja läänenõlvadel, mille kalle on 5–20° ja kus on rohkelt päikesepaistet ning mis on hästi kaitstud külmade põhja- ja kirdetuulte eest. Neil nõlvadel valitseb viinamarjakasvatuspiirkonna kõrgeim temperatuur, tänu millele sobivad need ideaalselt viinamarjakasvatuseks.

8.2. *Seos geograafilise piirkonnaga – üksikasjalik teave toote kohta*

Vaiksed veinid on täidlased, sordile iseloomuliku lille- või puuviljalõhnaga, mis tuleneb pikast ja kuivast sügisest ning piirkonnas levinud väärishallituse mõjust. Neil on tsitrusviljade, mee, akaatsia- ja leedripuuõite lõhn, lühikest aega laagerdunud veinis on tunda vanilli ja mandli noote.

Kvaliteetvahuveini lõhn on alguses taanduva varjundiga ja omandab seejärel tsitrusviljade ja heina nüansid ning kerge autolüüsitud pärmi hõngu. Veini aroom viitab roheliste Kreeka pähklite tuumade, basiiliku hõnguliste pirnide, mee ja rosinate erilisele maitsele ning Cotnari piirkonna pikkadele kuivadele sügistele omasele väärishallituse lõhnale.

Aromaatsetel kvaliteetvahuveinidel on intensiivne ja rikkalik lõhn, mida täiendavad basiiliku, roosi ja värskelt niidetud heina noodid; need vahutavad rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega; maitse on meeldiv, värske ja tasakaalus.

Poolvahuveinid on kerelt kihisevad, kollakasrohelise või roosa värvusega ning iseloomuliku värskusega; neil on lillene (basiilik, akaatsia, roosid) või puuviljane aroom (tsitrusviljad, pirnid), millel on leivakooriku noot.

8.3. *Seos geograafilise piirkonnaga – põhjuslik seos*

Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud piirkonnas valmistatud vaiksed veinid erinevad üksteisest neis kasutatud sortide eriomaduste tõttu, mida on omakorda mõjutanud viinamarjakasvatuspiirkond.

Cotnari piirkonnale iseloomulikud pikad ja kuivad sügised aitavad kaasa väärishallituse tekkele, mis muudab veinid täidlaseks ja lõhnalt mitmekesiseks; jääksuhkrut sisaldavatest veinidest, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ajal, mil need on väärishallitusega nakatunud, saadakse naturaalsed magusad veinid. Need veinid sobivad hästi laagerdumiseks, kuna nende alkoholisisaldus on sageli üle 12 mahuprotsendi.

Tänu piirkonna kliimaoludele on veinide aroom mitmekesine, troopilistele puuviljadele omaste lillevarjunditega, neile on omane hea suhkrute, alkoholi ja happesuse tasakaal.

Coasta Dealul Mare - Hârlău piirkonna kaitsvas varjus pika, kuiva ja väga päikesepaistelise sügise jooksul tekkiv peaaegu täiuslik tasakaal sademete, päikesepaiste ja põhjavee aurustumise vahel tagab selliste sortide nagu „Grasă de Cotnari“ optimaalse valmimise, andes veinile meekärje, mee ja rosinate aroomi ning intensiivse värvuse (merevaigu noodid laagerdunud veinides).

Kvaliteetvahuveinid on tasakaalus maitsega, hästi integreeritud happesusega, mis tuleneb ka sellest, et veine toodetakse Moldaavia kõige põhjapoolsemates viinamarjaistandustes. Mõõdukat külma ja põuda taluvate sortide keskmine kasvuperiood jääb aega, mil päikesekiirguse hulk on optimaalne, võimaldades nendele sortidele omastel aroomidel aeglaselt kuhjuda, mille tulemuseks on eriliste omadustega veinid.

Aromaatsete kvaliteetvahuveinide sortidele iseloomuliku aroomi aeglane kuhjumine on tingitud soojadest ja väga päikesepaistelistest suvedest, samuti septembri keskmisest temperatuurist, mis võimaldab toota rikkaliku lõhnabuketi ja iseloomuliku varjundiga veine.

Kvaliteetvahuveinid ja aromaatsed kvaliteetvahuveinid on valmistatud eelkõige käsitsi korjatud kohalikest aromaatsetest viinamarjasortidest, nagu „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“ ja „Busuioacă de Bohotin“, aga ka rahvusvahelistest sortidest, mis on kohanenud kohaliku Cotnari viinamarjakasvatuspiirkonnaga, väljendades selle ehedust ja tuginedes piirkonna traditsioonilistele veinivalmistamise meetoditele, mis hõlmavad ka Moldaaviale omaseid võtteid.

Traditsioonilisi tavasid täiendavad siiski tänapäeva veinivalmistusmeetodid, mis keskenduvad kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete kvaliteetvahuveinide puuviljasuse ja värskuse võimalikult täielikule esiletoomisele ja väljendamisele, mille taga on eelkõige suurendatud aroomipotentsiaaliga sordid.

Need on heledad, küllusliku vahu, väikeste mullide ja erilise lille- või puuviljalõhnaga veinid.

Vahuveinides avaldub hea happesuse ja suhkrusisalduse tasakaal, mis viitab Cotnari viinamarjaistanduste eripärale ja suursugususele. Cotnari kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkond on erilise iseloomuga Rumeenia viinamarja-kasvatuspiirkond, kus on säilinud Rumeenia kohalike sortide kasvatamise traditsioon. Siinses piirkonnas on vanade Rumeenia sortide, nagu „Grasă de Cotnari“, „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“, „Busuioacă de Bohotin“ ja „Fetească neagră“ osakaal kõige suurem.

Veinides avaldub aromaatsete sortide iseloom (mis meenutab kuivatatud aprikoose, meevaha, värskelt niidetud heina, basiiliku hõngulisi pirne), kuid see sõltub suurel määral ka leotamise ja kääritamise viisist ja kestusest, mis võimaldab aromaatsete ainete ekstraheerimist viinamarjakestadest.

Vanadest sortidest, nagu „Frâncușă“ ja „Busuioacă de Bohotin“ saab valmistada pikaajalise ja püsiva kihisemisega väärtuslikke vahuveine, mis on õlgkollase või kahvatu/heleroosa värvusega, lõhnavad leedripuu- või akaatsiaõite, basiiliku hõnguliste pirnide, rohelise aprikoosi, greibi, sidrunikoore ja rohelise õuna järele, neil on keskmiselt mineraalne maitse, milles domineerivad puuviljanoodid.

Vanasti hinnati neid sorte valitsejate õukondades kõrgelt ja neid võis sageli leida bojaaride külluslikelt peolaudadelt. Veinipudeli siltidel oli kujutatud Vlădoianu lossi, mille 1901. aastal laskis ehitada bojaar Vlădoianu, kes oli peale Rumeenia keskpanga juhataja ka silmapaistev viinamarjakasvataja. Aja jooksul on saanud sellest kujutisest inspiratsiooniallikas Cotnari veinide loo kirjutamiseks.

Poolvahuveine valmistatakse Cotnari piirkonnas kasvatatud viinamarjasortidest, nagu „Fetească albă“, „Tămâioasă românească“ ja „Frâncușă“, aga ka sortidest „Chardonnay“ ja „Sauvignon“, mis tänu kaitstud mõõdukale ja kontinentaalsele kliimale ning pikkadele ja väga päikeselistele sügistele säilitavad piirkonnale iseloomulikud kvaliteediomadused. Poolvahuveinidel on hea alkoholi ja happesuse tasakaal ning lillede ja puuviljade värske ja elav maitse.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustustingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kvaliteetvahuveini ja aromaatse kvaliteetvahuveini kategooriasse kuuluvate veinide etikettidel on esitatud ka kohaldatavate õigusaktidega nõutavad märked suhkrusisalduse kohta (*brut nature, brut, ekstra brut, ekstra dry, sec, demi-sec*).

Link tootespetsifikaadile

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