C/2024/3933

20.6.2024

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2024/3933)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 16.2.2023

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Tuottajayhdistys ”Domeniile Cotnari”

Tuottajayhdistys ”Domeniile Cotnari” hallinnoi kansallisella tasolla suojatulla alkuperänimityksellä ”Cotnari” rekisteröityjen viinien tuotantopotentiaalia.

Cotnari-viinien tuottajayhdistys on yksinomaisesti vastuussa alkuperänimityksen hallinnoinnista, ja se on viinialan eri ammattialojen välisen kansallisen järjestön (ONIV) jäsen. ONIV nimettiin vuonna 2011 viinialan maatalous-tuottajien eri ammattialojen väliseksi järjestöksi (OIPA). Siihen voivat halutessaan liittyä kaikki Romanian eri viinialueiden tuottajaorganisaatiot, jotka osallistuvat rypäleiden, viinin tai rypäleistä/viinistä jalostettujen tuotteiden tuotantoon, käsittelyyn, jakeluun, varastointi, kuljetukseen ja myyntiin.

2. **Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☐ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

3.1. *Uuden viiniluokan lisääminen – helmeilevä viini*

Tuote-eritelmää muutetaan lisäämällä siihen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa määritellyn mukainen uusi rypäletuotteiden luokka eli helmeilevien viinien luokka. Helmeilevät viinit valmistetaan yksinomaan suojattua alkuperänimitystä ”Cotnari” vastaavalla rajatulla maantieteellisellä alueella voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti ja niillä on lupa käyttää SAN-nimitystä ”Cotnari”.

Muutos koskee tuote-eritelmän I, II, IV, XI ja XII kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3, 4, 7 ja 8 kohtaa.

Uuden viiniluokan lisäämisellä pyritään hyödyntämään entistä tarkemmin Cotnarin alueen viininviljelypotentiaalia sekä suojatun alkuperänimityksen mainetta. Helmeilevien viinien sisällyttäminen tuote-eritelmään on seurausta hiilihapollisten viinien kulutuksen lisääntymisestä viime vuosina.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kyseisellä maantieteellisellä alueella päätettiin alkaa tuottaa tämän viiniluokan viinejä, jotta kotoperäisten rypälelajikkeiden suuri aromaattinen potentiaali (primääriaromit, hedelmäisyys) voitaisiin hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla.

3.2. *Helmeilevien viinien analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus*

Tuote-eritelmää täydennetään sisällyttämällä siihen ehdotetun viiniluokan eli helmeilevien viinien analyyttisia ja aistinvaraisia omaisuuksia koskevat tiedot. Kuvailemalla nämä parametrit varmistetaan, että tuote-eritelmä on alkuperänimityksiä koskevan lainsäädännön mukainen.

Kyseinen muutos koskee tuote-eritelmän XI kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

3.3. *Helmeilevien viinien yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Kuvausta tuotteen yhteydestä maantieteelliseen alueeseen muutetaan niin, että siinä otetaan huomioon kaikki SAN-nimityksen ”Cotnari” kattamat viiniluokat, mukaan lukien tuote-eritelmään lisätty uusi viiniluokka eli helmeilevät viinit. Lainsäädännössä edellytetään, että syy-yhteys maantieteelliseen alueeseen ilmoitetaan kunkin tuoteluokan osalta erikseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän II kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

3.4. *Helmeileviä viinejä koskevien merkintävaatimusten lisääminen*

Tuote-eritelmää muutetaan sisällyttämällä siihen erityisiä merkintävaatimuksia eritelmään lisättävälle uudelle viiniluokalle (helmeilevät viinit). Vaatimukset koskevat sokeripitoisuutta kuvaavien lakisääteisten termien käyttämistä viinien merkinnöissä (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec ja demi sec).

Kyseinen muutos koskee tuote-eritelmän kohtaa XII mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Cotnari

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

4.1. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat valkoviinit*

Aistinvaraisesti arvioituna valkoviinit ovat maultaan täyteläisiä ja niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta (nuoret viinit) oljenkeltaiseen ja hunajankeltaiseen (kypsät viinit). Viineissä voi havaita rusinan, saksanpähkinäsydämien ja karvasmantelien aromeja (Grasă de Cotnari -lajike), ja niissä on kypsien rypäleiden tuoksu, johon yhdistyy voimakkaita kukkaisia vivahteita, hedelmäisyyttä (Frâncușă-lajike), heinän, akasiankukan ja tuoreen voin vivahteita sekä suussa viipyilevää leivän kuoren makua (Chardonnay-lajike), raikkaita vivahteita, trooppisten hedelmien makua ja juuri leikattujen paprikoiden ja seljankukan tuoksua (Sauvignon-lajike). Erityiset aromaattiset lajikkeet ovat voimakkaan värisiä, ja niissä on basilikan, niitetyn heinän ja basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu ja ruusuhillon maku (Tămâioasă românească -lajike), jossa on ruusun ja lehmuksenkukan vivahteita, samettinen ja vaniljan ja mantelin mieleen tuova maku (Traminer roz -lajike), vaaleanpunaisesta kuivaan sipulinkuoreen vaihtelevia sävyjä ja basilikan tai ruusun tuoksu (Busuioacă de Bohotin -lajike).

Suojatun alkuperänimityksen ”Cotnari” saaneiden romanialaisten valkoviinien rikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajaa on nostettu lainsäädännön mukaisesti, ja se on nyt enintään 350 mg/l niiden viinien osalta, joiden sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l (glukoosi ja fruktoosi yhteenlaskettuna).

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

4.2. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat roseeviinit*

Aistinvaraisesti arvioituna roseeviinit ovat maultaan täyteläisiä, niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta (nuoret viinit) oljenkeltaiseen ja hunajankeltaiseen (kypsät viinit). Viineissä voi havaita rusinan, saksanpähkinäsydämien ja karvasmantelien aromeja (Grasă de Cotnari -lajike), ja niissä on kypsien rypäleiden tuoksu, johon yhdistyy voimakkaita kukkaisia vivahteita, hedelmäisyyttä (Frâncușă-lajike), heinän, akasiankukan ja tuoreen voin vivahteita sekä suussa viipyilevää leivän kuoren makua (Chardonnay-lajike), raikkaita vivahteita, trooppisten hedelmien makua ja juuri leikattujen paprikoiden ja seljankukan tuoksua (Sauvignon-lajike). Erityiset aromaattiset lajikkeet ovat voimakkaan värisiä, ja niissä on basilikan, niitetyn heinän ja basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu ja ruusuhillon maku (Tămâioasă românească -lajike), jossa on ruusun ja lehmuksenkukan vivahteita, samettinen ja vaniljan ja mantelin mieleen tuova maku (Traminer roz -lajike), vaaleanpunaisesta kuivaan sipulinkuoreen vaihtelevia sävyjä ja basilikan tai ruusun tuoksu (Busuioacă de Bohotin -lajike).

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

4.3. *Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat punaviinit*

Nuorissa punaviineissä on rubiininpunaisia ja kypsissä punaviineissä tiilenpunaisia vivahteita. Viineissä on kuivattujen punaisten hedelmien, luumujen ja tummien kirsikoiden tuoksu ja samettinen maku, jossa voidaan havaita miellyttävää hedelmäisyyttä.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

4.4. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – laatukuohuviinit*

SAN-merkityt laatukuohuviinit erottuvat aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan hienostuneina, raikkaina ja luonnollisina viineinä. Niille ovat ominaisia myös käymisaromit ja kukkaiset vivahteet. Valkoisten kuohuviinien ulkonäkö/väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta vaaleankeltaiseen ja vaahto on pitkäkestoista. Roseekuohuviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. SAN-nimityksen ”Cotnari” kattamien kuohuviinien poreilu on aluksi voimakasta ja vähenee myöhemmin, mutta on kuitenkin pitkäkestoista. Kuplat ovat hienoja. Tämä on osoitus Cotnari-kuohuviinien hienolaatuisuudesta ja hienovaraisuudesta. Kuohuviinien tuoksu on raikas ja hienostunut sekä ominainen valmistuksessa käytetylle lajikkeelle. Maku on kukkainen ja kevyt ja tuoksu tuo mieleen itsestään hajonneen hiivan. Laatukuohuviineillä on vähintään 3,5 baarin ylipaine 20 celsiusasteen lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	11,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

4.5. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – aromaattiset laatukuohuviinit*

Tămâioasă Românească -lajikkeesta valmistettu aromaattinen laatukuohuviini on oljenkeltaista, ja siinä on vihertäviä vivahteita, runsaasti vaahtoa ja hienoja pitkäkestoisia kuplia. Aromi on hienostunut, voimakas ja hyvin paljon suitsutuspihkaa muistuttava, ja siinä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Maku on tasapainoinen, miellyttävä ja eloisa hapokkuuden ja makeuden välisen tasapainon ansiosta. Busuioacă de Bohotin -lajikkeesta valmistettu aromaattinen laatukuohuviini on vaaleanpunaista, ja siinä on purppuranpunaisia vivahteita, runsaasti vaahtoa ja hienoja pitkäkestoisia kuplia. Erityinen muskatin aromi on hieno ja voimakas, ja siihen yhdistyy sitrushedelmien, basilikan ja ruusun terälehtien vivahteita. Jälkimaussa on tuoreiden punaisten hedelmien mietoja aromeja. Maku on miellyttävä ja eloisa tasapainoisen happo- ja sokeripitoisuuden ansiosta. Kuohuviinin aromi, maku ja suutuntuma ovat tasapainoisia. Aromaattisilla laatukuohuviineillä on vähintään 3 baarin ylipaine 20 celsiusasteen lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	10,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,00
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

4.6. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – helmeilevät viinit*

Ulkonäkö: kirkas, läpikuultava, väriltään vihertävänkeltainen tai vaaleanpunainen, kevyen poreileva.

Tuoksu: raikas, rypälelajikkeelle ominainen.

Maku: hapokas, kevyen poreileva, kukkainen tai hedelmäinen kyseisen viinin ominaispiirteistä riippuen.

Ylipaine 20 celsiusasteen säilytyslämpötilassa: vähintään 1 baari ja enintään 2,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7,00
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelykäytäntö

Keinokastelu sallitaan vain kuivuuden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, kun maaperän vesipitoisuus 0–100 cm:n syvyydessä vähenee 50 prosenttiin aktiivisen kosteuden intervalliarvosta (AHI). Tällöin sovelletaan kohtuullista keinokastelua (400–600 m^3/ha).

Rypäleiden raakana korjaaminen – rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

b. *Enimmäistuotokset*

1. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel ja Traminer roz:

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Tămâioasă Românească, Sauvignon ja Busuioacă de Bohotin:

12 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Fetească albă ja Fetească neagră:

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajike Frâncușă:

14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel ja Traminer roz:

82,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Tămâioasă Românească, Sauvignon ja Busuioacă de Bohotin:

94,00 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajike Frâncușă:

105,00 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Fetească albă ja Fetească neagră:

97,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

6.1. Tarkistetun alkuperänimityksen ”Cotnari” kattamien viinien rajattu tuotantoalue käsittää seuraavat Iașin ja Botoșanin lääniin kuuluvat paikkakunnat:

Iașin lääni:

— Cotnarin kunta: Cotnarin, Hodoran, Cârjoaian, Bahluiun, Iosupenin ja Lupărian kylät

— Ceplenițan kunta: Ceplenițan, Buhalnițan ja Zlodican kylät

— Scobințin kunta: Scobințin, Bădenin, Zagavian ja Feteștin kylät

— Hârlăun kaupunki: Hârlăun kaupunki

— Delenin kunta: Delenin, Maxutin, Feredenin, Slobozian ja Poianan kylät

— Cucutenin kunta: Cucutenin, Băicenin ja Săcăreștin kylät

— Todireștin kunta: Todireștin ja Băicenin kylät

— Balșin kunta: Balșin, Bourenin ja Coasta Măguriin kylät.

Botoșanin lääni:

— Frumușican kunta: Frumușican ja Rădenin kylät.

6.2. Tarkistetun alkuperänimityksen ”Cotnari” rinnalla voidaan tuottajien niin halutessa käyttää yhtä seuraavista viinitarhojen nimistä: 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 tai Coasta Măgurii.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – maantieteellisen alueen tiedot*

Suurin osa Cotnarin alueen viinitarhoista sijaitsee kvartäärikautisilla kerrostumilla (erityisesti Coasta Cotnarilorin diluviaaliset ja kolluviaaliset kerrostumat). Ainoastaan harvat viinitarhat sijaitsevat niittyjen alluviaalisilla kerrostumilla (ilmastoon liittyvien rajoitusten vuoksi). Vain rajatuilla alueilla viiniköynnökset juurtuvat sarmatiavaiheen emäkallioihin tai niiden heikkoon maa-ainekseen (Cotea ym. 2006).

Diluviaaliset ja kolluviaaliset kerrostumat ovat yleisiä rinteillä maan valumisen ja sateen aiheuttaman huuhtoutumisen vuoksi. Viininviljelyalueen itäisimmässä osassa on myös suolapitoista ja emäksisistä maaperää, joka on muodostunut suolapitoisille kerrostumille. Tällaisesta pohjamaasta muodostuva maaperä on yleensä suotuisaa viininviljelylle (Cotea ym. 2006).

Viininviljelyalueen ilmasto jakautuu kuuteen mikroilmastoon. Yleisin mikroilmasto (45 prosenttia koko alueesta) vallitsee etelän, kaakon ja lännen puoleisilla rinteillä, joiden kaltevuus on 5–20 astetta. Tällä alueella saadaan runsaasti auringonpaistetta ja rinteet ovat hyvin suojassa kylmiltä pohjois- ja koillistuulilta. Näiden rinteiden lämpötilat ovat viininviljelyalueen korkeimmat, minkä vuoksi ne ovat viininviljelylle ihanteellisia.

8.2. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – tuotteen tiedot*

Hiilihapottomat viinit ovat täyteläisiä viinejä, joilla on lajikkeelle tyypillisiä erityisiä kukkaisia tai hedelmäisiä aromeja pitkän ja kuivan syksyn sekä alueelle ominaisen jalohomeen vaikutuksesta. Viineissä on sitrushedelmien, hunajan, akasiankukkien ja seljankukan aromeja, ja lyhyen kypsytyksen jälkeen niissä voi havaita vaniljan ja mantelin vivahteita.

Laatukuohuviinin tuoksu on aluksi reduktiivinen ja avautuu sen jälkeen sitrushedelmien ja heinän vivahteisiin, joihin yhdistyy mieto itsestään hajonneen hiivan vivahde. Bukeessa kohtaavat vihreän saksanpähkinän sydämien, basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden, hunajan ja rusinoiden erityiset maut, ja siinä tuoksuu Cotnarin alueen pitkinä kuivina syksyinä kehittynyt jalohome.

Aromaattisten laatukuohuviinien aromit ovat voimakkaita ja runsaita, ja niissä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Viinien vaahto on runsasta ja kuplat hienoja ja pitkäkestoisia. Maku on miellyttävä, eloisa ja täyteläinen.

Helmeilevät viinit ovat kevyen poreilevia ja väriltään vihertävänkeltaisia tai vaaleanpunaisia. Niiden maku on raikas, ja niissä on havaittavissa kukkaisia (basilika, akaasia, ruusut) tai hedelmäisiä (sitrushedelmät, päärynät) aromeja, joissa on selvä leivän kuoren vivahde.

8.3. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – syy-seuraussuhde*

SAN-nimityksen ”Cotnari” kattamalla alueella valmistetut hiilihapottomat viinit eroavat toisistaan niiden tuotantoon käytettyjen lajikkeiden erilaisten ominaisuuksien vuoksi. Ominaisuuksiin puolestaan vaikuttaa maanperän koostumus.

Cotnarin alueelle tyypilliset pitkät ja kuivat syksyt edistävät jalohomeen kehittymistä. Se tekee viineistä täyteläisiä ja aromaattisilta ominaisuuksiltaan monimuotoisia. Viinit, joissa on jalohometartunnan saaneista rypäleistä peräisin olevaa jäännössokeria, kehittyvät luonnollisesti makeiksi viineiksi. Nämä viinit soveltuvat hyvin kypsytykseen, koska niiden alkoholipitoisuus on usein yli 12 tilavuusprosenttia.

Alueen ilmaston vuoksi viinien bukee on monipuolinen, ja siinä voidaan havaita tunnusomaisia trooppisten hedelmien kukkaisia vivahteita. Sokeri-, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Sateen, auringonpaisteen ja pohjaveden kokonaishaihdunnan lähes täydellinen tasapaino sekä suojaisa sijainti Coasta Dealul Mare – Hârlău alueella pitkinä, kuivina ja erittäin aurinkoisina syksyinä takaa Grasă de Cotnarin kaltaisten lajikkeiden optimaalisen kypsymisen. Tämä antaa viineille hunajakennon, hunajan ja rusinoiden aromeja ja voimakkaan värin (joka vivahtaa meripihkaan kypsytetyssä viinissä).

Laatukuohuviinit ovat tasapainoisia ja niissä on tasalaatuinen happoisuus, koska viinit tuotetaan Romanian Moldovan alueen pohjoisimmissa viinitarhoissa. Viljellyt lajikkeet kestävät kohtuullista pakkasta ja kuivuutta, ja niillä on optimaaliset heliotermiset resurssit. Koska ne kasvavat keskellä kasvukautta, lajikkeiden tyypilliset aromit voivat muodostua hitaasti. Tämä antaa viineille niiden erityisominaisuudet.

Aromaattisiin laatukuohuviineihin käytettyjen lajikkeiden tyypilliset aromit muodostuvat hitaasti lämpimien ja erittäin aurinkoisten kesien sekä syyskuun keskilämpötilojen ansiosta. Näin voidaan tuottaa viinejä, joilla on rikas bukee ja tunnusomaiset vivahteet.

Laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit valmistetaan etenkin käsin poimituista kotoperäisistä lajikkeista, kuten Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă ja Busuioacă de Bohotin, joilla on tietty aromaattinen potentiaali. Lisäksi voidaan käyttää kansainvälisiä lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet Cotnarin alueen maaperään ja jotka ilmentävät sen ominaispiirteitä. Tällaisten lajikkeiden käytössä hyödynnetään alueen perinteisiä viininvalmistusmenetelmiä, joihin sisältyy Romanian Moldovan alueelle ominaisia piirteitä.

Perinteisiä menetelmiä täydennetään nykyaikaisilla viininvalmistustekniikoilla, joilla pyritään korostamaan ja ilmaisemaan mahdollisimman tarkasti laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien hedelmäisyyttä ja raikkautta erityisesti sellaisilla lajikkeilla, joilla on laajempi aromaattinen potentiaali.

Lopputuloksena saadut viinit ovat kirkkaita, niiden vaahto on runsasta, kuplat hienoja ja niissä on erityisiä kukkaisia tai hedelmäisiä aromeja.

Kuohuviinien sokeri- ja happopitoisuus on hyvässä tasapainossa, mikä on osoitus Cotnarin viinitarhojen erityisluonteesta ja laadukkuudesta. Suojatun alkuperänimityksen ”Cotnari” kattama alue on Romaniassa sijaitseva viininviljelyalue, jolla on omat erityispiirteensä ja jolla on jatkettu perinteisten romanialaisten lajikkeiden viljelyä. Perinteisten romanialaisten lajikkeiden, kuten Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin ja Fetească neagră, osuus kaikista viljellyistä lajikkeista on tällä alueella muita viljelyalueita suurempi.

Viinit ilmentävät aromaattisten lajikkeiden ominaisuuksia (kuivattujen aprikoosien, mehiläisvahan, vastaniitetyn heinän sekä basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu). Ominaisuuksien voimakkuus riippuu myös paljolti siitä, miten maserointi- ja käymisprosessi suoritetaan ja miten pitkään sitä jatketaan aromaattisten aineiden uuttamiseksi rypäleiden kuoresta.

Käyttämällä vanhoja lajikkeita, kuten Frâncușă ja Busuioacă de Bohotin, saadaan arvokkaita kuohuviinejä, jotka ovat väriltään oljenkeltaisia tai hennon/kirkkaan vaaleanpunaisia ja joiden poreilu on tasaista ja pitkäkestoista. Viineissä on havaittavissa seljan- tai akasiankukan kukkaisia vivahteita tai basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden, vihreiden aprikoosien, greipin, sitruunankuoren ja vihreiden omenoiden hedelmäisiä vivahteita. Kuohuviinien mineraalisuus on keskitasoista, ja viineissä on hallitsevia hedelmäisiä vivahteita.

Aiemmin näitä lajikkeita pidettiin suuressa arvossa hoveissa ja niitä oli tarjolla pajarien ylellisillä aterioilla. Aiemmin viineissä käytettiin logoa, jossa näkyi Vlădoianun linna. Linnan rakennutti vuonna 1901 pajari nimeltä Vlădoianu, joka oli Romanian kansallispankin pääjohtaja ja lisäksi merkittävä viininviljelijä. Ajan myötä logosta on tullut keskeinen osa Cotnari-viinien kirjoitettua historiaa.

Helmeileviä viinejä voidaan valmistaa Cotnarin alueelle tyypillisistä rypälelajikkeista, kuten Fetească albă, Tămâioasă românească ja Frâncușă, mutta myös Chardonnay- ja Sauvignon-lajikkeista. Alueen suojaisa sijainti ja lauhkea mannerilmasto pitkine ja erittäin aurinkoisine syksyineen antaa viineille alueelle tyypilliset ominaispiirteet, kuten alkoholi- ja happopitoisuuden hyvän tasapainon ja kukkaisen, hedelmäisen, raikkaan ja eloisan maun.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien merkinnöissä on käytettävä myös sovellettavan lainsäädännön edellyttämiä sokeripitoisuutta kuvaavia termejä (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec ja demi sec).

Linkki tuote-eritelmään

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