C/2024/3933

20.6.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. prvog podstavka u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/3933)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM02

Datum zahtjeva: 16.2.2023.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Udruženje proizvođača „Domeniile Cotnari”

Udruženje proizvođača „Domeniile Cotnari” upravlja potencijalom proizvodnje vina registriranih u okviru ZOI-ja Cotnari na nacionalnoj razini.

Udruženje Cotnari, koje upravlja isključivo tom oznakom izvornosti, član je Nacionalne međustrukovne organizacije za vinogradarstvo (ONIV), koja je 2011. priznata kao međustrukovna organizacija poljoprivrednih proizvođača (OIPA) za sektor vina koja na temelju dobrovoljnog sudjelovanja okuplja organizacije proizvođača uključene u proizvodnju, preradu, distribuciju, skladištenje, prijevoz i prodaju grožđa, vina i proizvoda dobivenih preradom grožđa i vina iz svih rumunjskih vinogradarskih regija.

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☐ Poveznica

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

3.1. *Uvrštavanje nove kategorije vina – biser vino*

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uvrstila nova kategorija proizvoda od vinove loze kako je definirana u dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, tj. biser vino dobiveno isključivo na području razgraničenom za ZOI Cotnari u skladu s važećim zakonodavstvom i odobreno za upotrebu ZOI-ja Cotnari.

Mijenjaju se poglavlja I., II., IV., XI. i XII. specifikacije proizvoda te točke 3., 4., 7. i 8. jedinstvenog dokumenta.

Nova kategorija koju treba uvrstiti odražava potencijal vinogradarstva na području Cotnari te ugled ZOI-ja i rastuću potrošnju pjenušavih vina posljednjih godina.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odluka o proizvodnji te kategorije vina na tom području proizlazi iz namjere da se u potpunosti iskoriste autohtone sorte grožđa s visokim aromatskim potencijalom (primarne arome, voćnost) njihovim korištenjem u proizvodnji te kategorije vina.

3.2. *Navođenje analitičkih/organoleptičkih svojstava biser vina*

Specifikacija je dopunjena kako bi se uvrstili podaci o analitičkim i organoleptičkim svojstvima biser vina kako bi se osigurala usklađenost sa zakonodavstvom o oznakama izvornosti opisivanjem tih parametara.

Zbog toga se mijenjaju poglavlje XI. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

3.3. *Opis povezanosti sa zemljopisnim područjem za biser vino*

Izmijenjen je opis povezanosti sa zemljopisnim područjem kako bi se uvrstile sve vrste vina koje se mogu proizvoditi sa ZOI-jem Cotnari nakon što se u specifikaciju doda nova kategorija biser vina kako bi se u skladu sa zakonom navela uzročno-posljedična veza za svaku dobivenu kategoriju proizvoda.

Mijenjaju se poglavlje II. specifikacije proizvoda i točka 8. jedinstvenog dokumenta.

3.4. *Uvrštavanje oznaka specifičnih za kategoriju biser vina na etiketi*

Mijenja se specifikacija radi uvrštavanja posebnih zahtjeva za označivanje novouvedenih kategorija vina (biser vino) koji se odnose na navođenje na etiketama zakonski obveznih izraza za sadržaj šećera (brut nature, brut, extra brut, vrlo suho, suho, polusuho).

Zbog toga se mijenjaju poglavlje XII. specifikacije proizvoda, a jedinstveni dokument ostaje nepromijenjen.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Cotnari

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

4.1. *Analitička i organoleptička svojstva – mirna bijela vina*

Bijela vina vrlo su bogata u organoleptičkom pogledu, a boja im varira od zelenkastožute (mlada vina) do slamnato žute i žute boje meda (odležana vina). Imaju aromu grožđica, jezgre oraha i gorkih badema (Grasă de Cotnari) i miris zrelog grožđa uz cvjetne note, voćnost (Frâncușă) i blage mirise sijena, bagremova cvijeta i svježeg maslaca te postojan okus korice kruha (Chardonnay), svježinu, okus tropskog voća i miris svježe narezanih slatkih paprika i bazge (Sauvignon). Specifične aromatične sorte intenzivne su boje s mirisom bosiljka, pokošenog sijena i krušaka „Pere Busuioace”, aromama džema od ružinih latica (Tămâioasă românească) s natruhama ruže i cvijeta limete, baršunastog okusa vanilije i badema (Traminer roz) te raznolikim nijansama od ružičaste do boje suhe ljuske luka i mirisom bosiljka ili ruže (Busuioacă de Bohotin).

U skladu s propisima, najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima s najmanjim sadržajem šećera, izražen kao zbroj glukoze i fruktoze od pet grama po litri, povećan je na 350 mg/l za rumunjska bijela vina koja mogu upotrebljavati zaštićenu oznaku izvornosti Cotnari.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.2. *Analitička i organoleptička svojstva – mirna ružičasta vina*

Ružičasta vina vrlo su bogata u organoleptičkom pogledu, a boja im varira od zelenkastožute (mlada vina) do slamnato žute i žute boje meda (odležana vina). Imaju aromu grožđica, jezgre oraha i gorkih badema (Grasă de Cotnari) i miris zrelog grožđa uz cvjetne note, voćnost (Frâncușă) i blage mirise sijena, bagremova cvijeta i svježeg maslaca te postojan okus korice kruha (Chardonnay), svježinu, okus tropskog voća i miris svježe narezanih slatkih paprika i bazge (Sauvignon). Specifične aromatične sorte intenzivne su boje s mirisom bosiljka, pokošenog sijena i krušaka „Pere Busuioace", aromama džema od ružinih latica (Tămâioasă românească) s natruhama ruže i cvijeta limete, baršunastog okusa vanilije i badema (Traminer roz) te raznolikim nijansama od ružičaste do boje suhe ljuske luka i mirisom bosiljka ili ruže (Busuioacă de Bohotin).

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.3. *Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva - mirna crna vina*

Crna vina imaju rubin-crvene nijanse kad su mlada i cigleno crvene nijanse nakon odležavanja. Imaju miris sušenog crvenog voća, šljiva i crnih trešanja te baršunast okus uz zamjetnu, ugodnu voćnost.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,00
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4.4. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetna pjenušava vina*

Kvalitetna pjenušava vina sa ZOI-jem iz organoleptičke su perspektive profinjena, svježa i prirodna te imaju arome fermentacije i cvjetne natruhe. Boja/izgled bijelih pjenušavih vina varira od svijetle zelenkastožute do blijedožute i imaju postojanu pjenu, dok ružičasta pjenušava vina imaju manje ili više intenzivne ružičaste nijanse. Pjenušava vina sa ZOI-jem Cotnari isprva se intenzivno pjene, a mjehurići se zatim smanjuju, ali ostaju dovoljno postojani i fini, što svjedoči o plemenitosti i suptilnosti vina s oznakom Cotnari. Imaju svjež i profinjen miris tipičan za sortu od koje se proizvode, na nepcu su lagana i cvjetna, dok im okus i aroma podsjećaju na autolizirani kvasac. Kvalitetna pjenušava vina imaju nadtlak od najmanje 3,5 bara pri 20 °C.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	11,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,00
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4.5. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetna aromatična pjenušava vina*

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino koje se proizvodi od sorte Tămâioasă Românească ima slamnatožutu boju sa zelenkastim nijansama i obilnu pjenu s finim, postojanim mjehurićima. Aroma mu je profinjena, intenzivna i bogata te podsjeća na tamjan, a osjete se i natruhe bosiljka, ruža i svježe pokošenog sijena. Okus je skladan, ugodan i živahan zahvaljujući ravnoteži kiselosti i slatkoće. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino koje se proizvodi od sorte Busuioacă de Bohotin ima ružičastu boju s ljubičastim nijansama, obilnu pjenu i fine, postojane mjehuriće. Njegova specifična muškatna aroma profinjena je i intenzivna te ima note agruma, bosiljka i ružinih latica, a završni mu se okus odlikuje diskretnim aromama svježeg crvenog voća. Okus je ugodan i živahan zahvaljujući ravnoteži kiselosti i sadržaja šećera. Pjenušava vina imaju uravnotežene arome, okus i postojanost. Kvalitetna aromatična pjenušava vina imaju nadtlak od najmanje 3 bara pri 20 °C.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	10,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,00
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4.6. *Analitička i organoleptička svojstva – biser vina*

Vizualna obilježja: bistra, prozirna, blage zelenkastožute ili ružičaste boje, pjenušava.

Aroma: svježa, karakteristična za tu sortu grožđa.

Okus: kiseo, fino pjenušav, cvjetni, voćni, ovisno o tipičnom karakteru vina.

Nadtlak vina pri temperaturi od 20 °C: najmanje 1 bar i najviše 2,5 bara.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,00
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7,00
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	235

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

Navodnjavanje je dopušteno samo u sušnim godinama i uz obavijest ONVPV-a (Nacionalni ured za vinogradarstvo i vinarstvo) kad se sadržaj vode u tlu na dubini od 0 do 100 cm smanji na 50 % AHI-ja (interval aktivne vlažnosti), primjenom primjerenih standarda navodnjavanja (400–600 m3/ha).

Zelena berba – uklanjanje grozdova na početku dozrijevanja ako potencijalni prinos premašuje najveću dopuštenu količinu iz specifikacije proizvoda.

b. *Najveći prinosi*

1. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz:

11 000 kilograma grožđa po hektaru

2. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin:

12 500 kilograma grožđa po hektaru

3. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Fetească albă, Fetească neagră:

13 000 kilograma grožđa po hektaru

4. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sortu Frâncușă:

14 000 kilograma grožđa po hektaru

5. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz:

82,50 hektolitra po hektaru

6. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin:

94,00 hektolitra po hektaru

7. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sortu Frâncușă:

105,00 hektolitra po hektaru

8. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Fetească albă, Fetească neagră:

97,50 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

6.1. Razgraničeno područje za proizvodnju vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Cotnari" sastoji se od sljedećih mjesta u okruzima Iași i Botoșani:

okrug Iași:

— općina Cotnari: sela Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— općina Ceplenița: sela Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— općina Scobinți: sela Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— grad Hârlău: grad Hârlău,

— općina Deleni: sela Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— općina Cucuteni: sela Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— općina Todirești: sela Todirești, Băiceni,

— općina Balș: sela Balș, Boureni, Coasta Măgurii,

okrug Botoșani:

— općina Frumușica: sela Frumușica, Rădeni.

6.2. Ako to žele, proizvođači kontroliranoj oznaci izvornosti „Cotnari" mogu dodati jednu od sljedećih oznaka pojedinačnih vinograda: 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – pojedinosti o zemljopisnom području*

Većina vinograda regije Cotnari nalazi se na kvartarnim naslagama, prije svega na diluvijalno-koluvijalnim sedimentima područja Coasta Cotnarilor, a tek su ponegdje, i to vrlo rijetko, smješteni na aluvijalnim naslagama na livadama (zbog klimatskih ograničenja). Tek se na malim područjima mogu pronaći trsovi zasađeni na matičnim sarmatskim stijenama i u njihovim slabo razvijenim tlima (Cotea i dr., 2006.).

Diluvijalne i koluvijalne naslage često su prisutne na padinama zbog puzanja tla i erozije kišom. Na najistočnijem dijelu tog vinogradarskog područja nalaze se i slana i lužnata tla koja su nastala na slanim naslagama. Tla koja potječu od tog matičnog materijala općenito su pogodna za vinogradarstvo (Cotea i dr., 2006.).

Klima te vinogradarske regije podijeljena je na šest mikroklima. Mikroklima na obroncima jest ona koja prevladava na tom području i obuhvaća 45 % njegove ukupne površine. Obronci su okrenuti prema jugu, jugoistoku i zapadu, imaju nagib od 5 do 20°, obilje sunca i dobro su zaklonjeni od hladnih sjevernih i sjeveroistočnih vjetrova. Na njima su temperature više nego u ostatku te vinogradarske regije, zbog čega su idealni za uzgoj vinove loze.

8.2. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – pojedinosti o proizvodu*

Mirna vina odlikuju se punim okusom i specifičnim cvjetnim ili voćnim aromama tipičnima za određenu sortu, što je rezultat suhe jeseni i utjecaja plemenite plijesni specifične za to područje. Imaju arome agruma, meda, bagremova cvijeta i bazge uz natruhe vanilije i badema ako su kratko odležana.

Kvalitetno pjenušavo vino isprva ima reduktivnu notu, a zatim poprima natruhe agruma i sijena te diskretne note autoliziranog kvasca. Njegov buke proizlazi iz posebnog okusa jezgre zelenih oraha, krušaka čiji okus podsjeća na bosiljak, meda i grožđica te podsjeća na plemenitu plijesan duge suhe jeseni koja je tipična za regiju Cotnari.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina imaju intenzivne i bogate arome uz natruhe bosiljka, ruže i svježe pokošenog sijena. Pjena im je obilna i fina, mjehurići postojani, a okus je ugodan, živahan i skladan.

Biser vina blago su pjenušava, žutozelenkaste ili ružičaste boje te se odlikuju svježinom. Imaju cvjetne arome (bosiljak, bagrem, ruže) ili voćne arome (agrumi, kruške) okružene aromom kore kruha.

8.3. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – uzročna povezanost*

Mirna vina koja se proizvode u regiji obuhvaćenoj ZOI-jem Cotnari vrlo su raznolika zbog različitih značajki sorti od kojih se dobivaju, na koje pak utječe njihov terroir.

Duge i suhe jeseni specifične za područje Cotnari pridonose pojavi plemenite plijesni zbog koje vina imaju pun okus i aromatski su raznolika. Vina s neprevrelim šećerom koja se proizvode od grožđa ubranog kad su bobice grožđa zaražene botritisom razvijaju se u prirodno slatka vina. Ta su vina pogodna za odležavanje jer njihova alkoholna jakost često prelazi 12 % vol.

Zahvaljujući klimi tog područja vina imaju raznolik buke s tipičnim cvjetnim notama tropskog voća i dobrom ravnotežom šećera, alkohola i kiselosti.

Gotovo idealna ravnoteža padalina, sunca i evapotranspiracije podzemnih voda u zaklonu koji čini Coasta Dealul Mare–Hârlău tijekom duge, suhe i vrlo sunčane jeseni osigurava optimalno dozrijevanje sorti kao što je Grasă de Cotnari, što vinima daje arome saća, meda i grožđica te intenzivnu boju (s natruhama jantara u odležanim vinima).

Kvalitetna pjenušava vina odlikuju se uravnoteženošću u koju se dobro uklapa kiselost koja je ujedno rezultat proizvodnje tih vina u najsjevernijim vinogradima Moldavije. Srednja sezona rasta omogućuje uzgajanim sortama, koje mogu podnijeti umjeren mraz i sušu te imaju optimalne heliotermičke resurse, sporu akumulaciju aroma koje su tipične za sorte, čime nastaju vina posebnih značajki.

Spora akumulacija aroma tipičnih za sorte u kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima proizlazi iz toplih i vrlo sunčanih ljeta, ali i srednjih vrijednosti temperature u rujnu, koje omogućuju proizvodnju vina s bogatim bukeom i prepoznatljivom notom.

Kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina prvenstveno se proizvode od ručno ubranog grožđa autohtonih sorti s aromatskim potencijalom, kao što su Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă i Busuioacă de Bohotin, ali i međunarodnih sorti koje su se prilagodile lokalnom terroiru područja Cotnari. One su pritom zadržale svoju autentičnost i obogaćene su tradicionalnim metodama proizvodnje vina, koje uključuju čimbenike tipične za Moldaviju.

Međutim, tradicionalni se stil dopunjuje modernim tehnikama proizvodnje vina kojima se želi naglasiti i što više izraziti voćnost i svježina kvalitetnih pjenušavih vina i kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina kojima se prvenstveno odlikuju sorte s povećanim aromatskim potencijalom.

Ta su vina svijetla, imaju obilnu pjenu i fine mjehuriće te specifične cvjetne ili voćne arome.

Pjenušava vina imaju dobru ravnotežu kiselosti i sadržaja šećera, što svjedoči o posebnom karakteru i plemenitosti vinograda područja Cotnari. Područje obuhvaćeno ZOI-jem Cotnari rumunjsko je vinogradarsko područje jedinstvenih značajki, na kojem je očuvana tradicija uzgoja rumunjskih sorti. Ondje se može pronaći najviše starih rumunjskih sorti, kao što su Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin i Fetească neagră.

Ta vina zadržavaju značajke aromatičnih sorti (u kojima se osjete suhe marelice, pčelinji vosak, svježe pokošeno sijeno, kruške čiji okus podsjeća na bosiljak), što ujedno uvelike ovisi o načinu i duljini postupaka maceracije i fermentacije kojima se omogućuje ekstrakcija aromatičnih tvari iz kožice grožđa.

Stare sorte kao što su Frâncușă i Busuioacă de Bohotin sjajno dolaze do izražaja u obliku skupocjenih pjenušavih vina slamnato žute ili bljedoružičaste/svjetloružičaste boje s dugotrajnom i postojanom pjenušavošću, cvjetnim notama bazge ili bagremova cvijeta ili voćnim notama kruške čiji okus podsjeća na bosiljak, zelenih marelica, grejpa, korice limuna i zelene jabuke te srednjim mineralnim tijelom u kojem prevladavaju voćne note.

U prošlosti su te sorte bile iznimno cijenjene na vladarskim dvorovima i često bi se posluživale na raskošnim stolovima boljarske aristokracije. Ta su vina nekada nosila logotip s dvorcem Vlădoianu, koji je 1901. sagradio Vlădoianu, boljar koji je bio guverner Rumunjske narodne banke, ali i uvaženi vinogradar. S vremenom je taj logotip postao izvor nadahnuća u pisanoj povijesti vina Cotnari.

Biser vina uspješno se proizvode od sorti vinove loze uzgojenih u regiji Cotnari, kao što su Fetească albă, Tămâioasă românească i Frâncușă, ali i Chardonnay i Sauvignon, koji zahvaljujući zaštićenoj umjerenoj i kontinentalnoj klimi s dugim i vrlo sunčanim jesenima, zadržavaju svojstva kvalitete tipična za tu regiju, s dobrom ravnotežom alkohola i kiselosti te cvjetnim, voćnim, svježim i živahnim okusom.

9. **Posebni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

na etiketama vina iz kategorija kvalitetnog pjenušavog vina i kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina navode se i izrazi koji su obvezni na temelju primjenjivog zakonodavstva i kojima se označava sadržaj šećera (brut nature, brut, extra brut, vrlo suho, suho, polusuho).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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