C/2024/3933

2024.6.20.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2024/3933)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.2.16.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

„Domeniile Cotnari” Termelői Szövetség

A „Domeniile Cotnari” Termelői Szövetség nemzeti szinten foglalkozik a Cotnari OEM alatt bejegyzett borok előállítására való alkalmassággal.

A kizárólag az eredetmegjelöléssel foglalkozó Cotnari Szövetség tagja az Országos Szakmaközi Bortermelő Szervezetnek (ONIV), amelyet 2011-ben a borágazatban tevékenykedő mezőgazdasági termelők szakmaközi szervezeteként (OIPA) ismertek el, és amely önkéntes részvétel alapján Románia valamennyi borvidékéről származó szőlő, bor, valamint szőlőből vagy borból készült termékek előállításával, feldolgozásával, forgalmazásával, tárolásával, szállításával és értékesítésével foglalkozó termelői szervezeteket tömörít.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☐ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

3.1. *Új borkategória felvétele – gyöngyözőbor*

A termékleírás kiegészült az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében meghatározott, szőlőből készült termékek új kategóriájával, azaz a kizárólag a Cotnari OEM tekintetében a hatályos jogszabályoknak megfelelően körülhatárolt területen előállított és a Cotnari OEM használatára jogosult gyöngyözőborral.

Módosult a termékleírás I., II., IV., XI. és XII. fejezete és az egységes dokumentum 3., 4., 7. és 8. szakasza.

A bevezetendő új kategória kihasználja a Cotnari terület bortermelési potenciálját, valamint az OEM hírnevét egyaránt. A termékleírásba való felvétele tükrözi a habzóbor-fogyasztás elmúlt években tapasztalt növekedését.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az a döntés, hogy ezt a kategóriát ezen a területen állítják elő, abból a szándékból eredt, hogy teljes mértékben kihasználják a nagy aromapotenciállal rendelkező őshonos szőlőfajtákat (elsődleges aromák, gyümölcsösség) azáltal, hogy e borkategória előállítása során felhasználják azokat.

3.2. *A gyöngyözőbor analitikai/érzékszervi jellemzőinek feltüntetése*

A termékleírás kiegészült a gyöngyözőborok analitikai és érzékszervi jellemzőire vonatkozó információkkal, amelyek feltüntetését előírják annak érdekében, hogy e paraméterek leírásával biztosítsák az eredetmegjelölésre vonatkozó jogszabályoknak való megfelelést.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza.

3.3. *A földrajzi területtel fennálló kapcsolat leírása a gyöngyözőbor esetében*

Mivel a termékleírás kiegészült az új gyöngyözőbor-kategóriával, a földrajzi területtel való kapcsolat leírása úgy módosult, hogy a Cotnari OEM elnevezéssel előállítható valamennyi bortípust magában foglalja, hogy az ok-okozati összefüggést minden egyes előállított termékkategória esetében feltüntessék, amint azt a jogszabály előírja.

Módosult a termékleírás II. fejezete és az egységes dokumentum 8. szakasza.

3.4. *A gyöngyözőbor kategóriájára vonatkozó jelölések feltüntetése a címkézésen*

A termékleírást kiegészítették a bevezetett új borkategóriára (gyöngyözőbor) vonatkozó sajátos, a cukortartalmat jelző, a jogszabályok értelmében kötelezően használandó kifejezések („brut nature”, „brut”, „extra brut”, „extra dry”, „sec”, „demi sec”) feltüntetésével kapcsolatos címkézési követelményekkel.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XII. fejezete; a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Cotnari

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – csendes fehérborok*

Érzékszervi szempontból a fehérborok olajosak, színük a zöldessárga színtől (fiatal borok esetében) a szalmasárgáig és a mézsárgáig terjed (idősebb borok esetében); mazsolára, dióbélre és keserű mandulára emlékeztető aromával rendelkeznek (Grasă de Cotnari), illatuk az érett szőlőé, markáns virágos jegyekkel, gyümölcsösséggel (Frâncușă), szénára, akácvirágra, friss vajra emlékeztető, a kenyérhéj ízét idéző tartós ízjegyeket mutatnak (Chardonnay), vagy frissesség, a trópusi gyümölcsökre emlékeztető íz és a frissen vágott paprikára és bodzára emlékeztető illat jellemzi őket (Sauvignon). A sajátos aromás fajták intenzív színűek, a bazsalikomra, a kaszált szénára és a körtére emlékeztető illattal, a rózsalekvár (Tămâioasă românească) ízével, a rózsa és a hársvirág jegyeivel, a vaníliára és mandulára emlékeztető bársonyos ízzel (Traminer roz), a rózsaszíntől a száraz hagymahéj színéig terjedő változatos árnyalatokkal, valamint a bazsalikom vagy a rózsa (Busuioacă de Bohotin) illatával.

A jogszabályoknak megfelelően a Cotnari oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott romániai fehérborok esetében a – glükóz- és fruktóztartalom összegeként kifejezett –maximális kén-dioxid-tartalom literenként öt grammról 350 mg/l-re emelkedett.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.2. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – csendes rozé borok*

Érzékszervi szempontból a rozé borok olajosak, színük a zöldessárga színtől (fiatal borok esetében) a szalmasárgáig és a mézsárgáig terjed (idősebb borok esetében); mazsolára, dióbélre és keserű mandulára emlékeztető aromával rendelkeznek (Grasă de Cotnari), illatuk az érett szőlőé, markáns virágos jegyekkel, gyümölcsösséggel (Frâncușă), szénára, akácvirágra, friss vajra emlékeztető, a kenyérhéj ízét idéző tartós ízjegyeket mutatnak (Chardonnay), vagy frissesség, a trópusi gyümölcsökre emlékeztető íz és a frissen vágott paprikára és bodzára emlékeztető illat jellemzi őket (Sauvignon). A sajátos aromás fajták intenzív színűek, a bazsalikomra, a kaszált szénára és a körtére emlékeztető illattal, a rózsalekvár (Tămâioasă românească) ízével, a rózsa és a hársvirág jegyeivel, a vaníliára és mandulára emlékeztető bársonyos ízzel (Traminer roz), a rózsaszíntől a száraz hagymahéj színéig terjedő változatos árnyalatokkal, valamint a bazsalikom vagy a rózsa (Busuioacă de Bohotin) illatával.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.3. *Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők – csendes vörösborok*

A fiatal vörösborok színe rubinvörös árnyalatú, az öreg vörösborok színe téglavörös árnyalatú; illatuk a szárított piros gyümölcsök, a szilva és fekete cseresznye illatát idézi, ízük bársonyos, észrevehetően kellemes gyümölcsösséggel.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4.4. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők*

Érzékszervi tulajdonságaikat tekintve az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők finom, friss és természetes, erjesztési aromákkal és virágos jegyekkel tűnnek ki. Megjelenésük/színük a világos zöldessárgától a halványsárgáig terjed, fehér pezsgők esetében hosszan tartó habbal, rozé pezsgők esetében pedig többé-kevésbé intenzív rózsaszín színárnyalatokkal. A Cotnari OEM pezsgők először intenzíven habzanak; a buborékképződés később veszít az intenzitásából, de kellően hosszan tartó és finom, ami a Cotnari borok nemességét és kifinomultságát mutatja. A fajtára jellemző friss, finom illatúak, virágos, könnyed ízűek, az autolizált élesztőre emlékeztető zamattal és aromával rendelkeznek. A minőségi pezsgők túlnyomása 20 °C-on legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.5. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – illatos minőségi pezsgők*

A Tămâioasă Românească-ból nyert illatos minőségi pezsgő szalmasárga színű, zöldes árnyalatokkal, és bőséges habot fejleszt, finom, tartós buborékokkal. Finom, intenzív és gazdag tömjénaromájú, bazsalikomra, rózsára és frissen kaszált szénára emlékeztető jegyekkel. Az íze harmonikus, kellemes és élénk, a savasság/édesség egyensúlyának köszönhetően. A Busuioacă de Bohotinból nyert illatos minőségi pezsgő rózsaszín színű, lilás árnyalatokkal, bőséges habot fejleszt, finom, tartós buborékokkal. Sajátos muskotályos aromája finom és intenzív, citrusfélékre, bazsalikomra és rózsaszirmokra emlékeztető jegyekkel, az utóízben pedig a friss piros gyümölcsök diszkrét aromái érezhetőek. Az íze kellemes és élénk, a savasság és a cukortartalom közötti egyensúlynak köszönhetően. A pezsgő aromája, íze és tartóssága tekintetében kiegyensúlyozott. Az illatos minőségi pezsgők túlnyomása 20 °C-on legalább 3 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6,00
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4.6. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőborok*

Külső megjelenés: tiszta, áttetsző, finom, zöldessárga, rózsaszín pezsgéssel.

Aroma: friss, a szőlőfajtára jellemző.

Íz: savas, finoman pezsgő, virágos, gyümölcsös, a bor jellemzőitől függően.

Túlnyomás 20 °C hőmérsékleten tárolva: legalább 1 és legfeljebb 2,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7,00
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Művelésmód

Az öntözés kizárólag aszályos években, az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, ha a talaj víztartalma 0–100 cm mélységben az aktív nedvességintervallum (AHI) 50 %-ára csökken; észszerű öntözési szabályokat kell alkalmazni (400–600 m^3/ha).

Zöldszüret – a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális terméshozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

b) *Maximális hozamok*

1. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában, a Grasă de Cotnari, a Pinot gris, a Chardonnay, a Muscat Ottonel és a Traminer roz esetében

hektáronként 11 000 kilogramm szőlő

2. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Tămâioasă Românească, a Sauvignon és a Busuioacă de Bohotin esetében

hektáronként 12 500 kilogramm szőlő

3. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Fetească albă és a Fetească neagră esetében

hektáronként 13 000 kilogramm szőlő

4. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Frâncușă esetében

hektáronként 14 000 kilogramm szőlő

5. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában, a Grasă de Cotnari, a Pinot gris, a Chardonnay, a Muscat Ottonel és a Traminer roz esetében

82,50 hektoliter hektáronként

6. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Tămâioasă Românească, a Sauvignon és a Busuioacă de Bohotin esetében

94,00 hektoliter hektáronként

7. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Frâncușă esetében

105,00 hektoliter hektáronként

8. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Fetească albă és a Fetească neagră esetében

97,50 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

6.1. A „Cotnari” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításának körülhatárolt területe Iași és Botoșani megye következő településeit foglalja magában:

Iași megye

— Cotnari község: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria falvak,

— Ceplenița község: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica falvak,

— Scobinți község: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești falvak,

— Hârlău városa: Hârlău városa,

— Deleni község: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana falvak,

— Cucuteni község: Cucuteni, Băiceni, Săcărești falvak,

— Todirești község: Todirești, Băiceni falvak,

— Balș község: Balș, Boureni, Coasta Măgurii falvak.

Botoșani megye

— Frumușica község: Frumușica, Rădeni falvak.

6.2. A „Cotnari” ellenőrzött eredetmegjelölés az alábbi egyedi szőlőültetvény-megnevezések egyikével egészíthető ki, a termelők kívánsága szerint: 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. **Borszőlőfajták**

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, Leányka, 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, Kövérszőlő

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Kapcsolat a földrajzi területtel – A földrajzi terület ismertetése*

A Cotnari régióban található szőlőültetvények nagy része negyedidőszaki üledékeken fekszik, különösen Coasta Cotnarilor diluviális-kolluviális üledékein, illetve – ha nem is ilyen jelentős, de valamilyen mértékben – a réteken található alluviális üledékeken (az éghajlattal kapcsolatos korlátozások miatt). Csak kis területen gyökereztek meg a szőlők szarmata szülőkőzeteken vagy azok gyengén fejlett talajaiban (Cotea et al., 2006).

A domboldalakon gyakoriak a diluviális és kolluviális üledékek a talajkúszás és az esőerózió eredményeként. A borvidék legkeletibb részén szikes és lúgos talajok is találhatók, amelyek sótartalmú üledékeken képződtek. Az ebből a talajképző kőzetből származó talajok általában kedvezőek a szőlőtermesztésre (Cotea et al., 2006).

A borvidék éghajlatát hat mikroklímára osztották fel; a teljes terület 45 %-ára jellemző uralkodó mikroklíma a déli, délkeleti és nyugati fekvésű, 5–20°-os lejtésű lejtőkön jellemző mikroklíma, amelyek bőséges napsütést kapnak és jól védettek a hideg északi és északkeleti szelektől. A lejtőkön a legmagasabb a hőmérséklet a borvidéken, aminek köszönhetően a lejtők ideálisak a szőlőtermesztésre.

8.2. *Kapcsolat a földrajzi területtel – A termék ismertetése*

A csendes borok testes, a fajtára jellemző virágos vagy gyümölcsös aromákkal rendelkező borok, a hosszú és száraz őszi évszaknak és az e területre jellemző nemes rothadás hatásának köszönhetően. Citrusfélékre, mézre, akácvirágra és bodzára emlékeztető aromákkal rendelkeznek, rövid érlelés esetén a vanília és a mandula jegyeivel.

A minőségi pezsgő először reduktív jegyekkel bír, majd a citrusfélék és a széna jegyeire és az autolizált élesztő diszkrét jegyeire tesz szert. A buké a zöld dióbél, a „Busuioacă” körtefajta, a méz és a mazsola különleges ízéből adódik össze, és a Cotnari térségére jellemző hosszú száraz őszi évszakok alatt bekövetkező nemes rothadásra vezethető vissza.

Az illatos minőségi pezsgők intenzív és gazdag aromákkal rendelkeznek, a bazsalikom, a rózsa és a frissen kaszált széna jegyeivel; bőséges habot fejlesztenek, finom, tartós buborékokkal; ízük kellemes, élénk és harmonikus.

A gyöngyözőborok finoman habzóak, sárgászöld színűek vagy rózsaszínek, és frissesség jellemzi őket; virágos (bazsalikom, akác, rózsa) vagy gyümölcsös (citrusok, körte) aromákkal rendelkeznek, amelyek a kenyérhéjra emlékeztetnek.

8.3. *Kapcsolat a földrajzi területtel – Ok-okozati összefüggés*

A Cotnari OEM régióban előállított csendes borok különböznek egymástól, az előállításuk alapjául szolgáló fajták változatos jellemzőinek és a terroir e fajtákra gyakorolt hatásának köszönhetően.

A Cotnari térségre jellemző hosszú és száraz őszök hozzájárulnak a nemesrothadás bekövetkezéséhez, amelynek köszönhetően a borok testesek és aromájukat tekintve változatosak lesznek; a szőlőbogyók botritizálódott állapotában szüretelt szőlőkből nyert, maradékcukrot tartalmazó borok természetesen édes borokká érnek. Ezek a borok igen alkalmasak az érlelésre, mivel alkoholtartalmuk gyakran meghaladja a 12 térfogatszázalékot.

A terület éghajlatának köszönhetően a borok bukéja változatos, a trópusi gyümölcsökre jellemző, virágos jegyekkel rendelkezik, és a cukor, az alkohol és a savasság egyensúlya megfelelő.

A Coasta – Dealul Mare – Hârlău alkotta védett területen a csapadék, a napsütés és a felszín alatti víz párolgása közötti majdnem tökéletes egyensúly a hosszú, száraz és igen napsütéses őszök során optimális érést biztosít olyan fajtáknak, mint a Grasă de Cotnari, és a lép, a méz és a mazsola aromáját, valamint intenzív színt kölcsönöz a boroknak (az öregebb borok esetében borostyánsárga jegyekkel).

A minőségi pezsgők kiegyensúlyozott borok, amelyek jól integrált savassággal rendelkeznek, ami szintén annak köszönhető, hogy a borokat Moldávia legészakibb szőlőültetvényein állítják elő. Azon termesztett fajták középső tenyészideje, amelyek képesek ellenállni a mérsékelt fagynak és szárazságnak és optimális heliotermikus erőforrásokkal rendelkeznek, lehetővé teszi a fajtákra jellemző aromák lassú felhalmozódását, ami sajátos jellemzőkkel rendelkező borokat eredményez.

A fajtákra jellemző aromák lassú felhalmozódása az illatos minőségi pezsgőkben a meleg és nagyon napsütéses nyaraknak köszönhető, valamint a szeptemberi átlaghőmérséklet-értékeknek, amelyek lehetővé teszik a gazdag bukéjú és jellegzetes jegyekkel rendelkező borok előállítását.

A minőségi pezsgőket és az illatos minőségi pezsgőket elsősorban olyan, aromapotenciállal rendelkező őshonos fajtáktól származó, kézzel szedett szőlőből nyerik, mint például a Tămâioasă românească, a Fetească albă, a Francușă és a Busuioacă de Bohotin, de olyan nemzetközi fajtáktól származó szőlőből is, amelyek alkalmazkodtak a helyi cotnari terroirhoz, kifejezve annak eredetiségét és támaszkodva a terület hagyományos borkészítési módszereire, mely utóbbiakban Moldáviára jellemző tényezők is közrejátszanak.

A hagyományos stílust azonban olyan korszerű borkészítési technikák egészítik ki, amelyek a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők gyümölcsösségének és frissességének lehető legteljesebb hangsúlyozására és kifejezésére összpontosítanak, mely tulajdonságok különösen a fokozott aromapotenciállal rendelkező fajtáknak köszönhetőek.

Ezek a borok élénk borok, bőséges habbal és finom buborékokkal, valamint sajátos virágos vagy gyümölcsös aromákkal.

A pezsgők a savtartalom és a cukortartalom közötti jó egyensúlyról tanúskodnak, bemutatva a cotnari szőlőültetvények sajátos jellegét és nemességét. A Cotnari OEM térség olyan sajátos tulajdonságokkal rendelkező borvidék, ahol a román fajták termesztésének hagyományát megőrizték. Itt találhatók a legnagyobb arányban az olyan régi román fajták, mint például a Grasă de Cotnari, a Tămâioasă românească, a Fetească albă, a Francușă, a Busuioacă de Bohotin és a Fetească neagră.

A borok magukon hordozzák az aromás fajták lenyomatát (amelyek a szárított sárgabarackra, a méhviaszra, a frissen kaszált szénára, a „Busuioacă” körtefajtára emlékeztetnek), de ez nagy mértékben függ attól is, hogy a héjon áztatási és az erjedési folyamat hogyan történik és mennyi ideig tart az aromaanyagoknak a szőlőbogyók héjából történő kioldódásának lehetővé tétele érdekében.

Az olyan öreg fajták, mint például a Frâncușă és a Busuioacă de Bohotin értékes pezsgők formájában teljesednek ki, amelyeknek színe szalmasárga vagy halvány/élénk rózsaszín, és amelyeket hosszantartó és állandó pezsgés, a bodza vagy az akácvirág virágos jegyei, illetve a „Busuioacă” körtefajta, a zöld kajszibarack, a grapefruit, a citromhéj és a zöldalma gyümölcsös jegyei jellemeznek, továbbá közepesen testes, minerális pezsgők, amelyekben a gyümölcsös jegyek uralkodnak.

Régen ezeket a fajtákat nagy becsben tartották az uralkodók köreiben, és gyakran meg lehetett találni a bojár arisztokrácia bőséges asztalain. A borokat a Vlădoianu-kastélyt ábrázoló logóval látták el, amelyet 1901-ben Vlădoianu bojár épített, aki a Román Nemzeti Bank elnöki tisztségének betöltése mellett kiemelkedő bortermelő volt. A logó idővel a Cotnari borok írott történetében inspirációvá vált.

A gyöngyözőborokat a Cotnari régióban termesztett szőlőfajtákból állítják elő, mint például Fetească albă, a Tămâioasă românească és a Frâncușă, de a Chardonnay és a Sauvignon fajtákból is, amelyek a hosszú és nagyon napos őszökkel jellemezhető védett mérsékelt kontinentális éghajlatnak köszönhetően megőrzik a régióra jellemző minőségi jellemzőket, azaz az alkohol- és savtartalom közötti jó egyensúlyt, valamint a virágos, gyümölcsös, friss és élénk ízt.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők kategóriáinak címkéi a cukortartalom jelölésére vonatkozó, az alkalmazandó jogszabályban előírt kifejezéseket is tartalmazzák („brut nature”, „brut”, „extra brut”, „extra dry”, „sec”, „demi sec”).

A termékleíráshoz vezető link

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