C/2024/3933

2024 6 20

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2024/3933)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Paraiškos pateikimo data – 2023 2 16

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Gamintojų asociacija „Domeniile Cotnari“

Gamintojų asociacija „Domeniile Cotnari“ valdo SKVN „Cotnari“ žymimų vynų gamybos potencialą nacionaliniu lygmeniu.

Asociacija „Cotnari“, kuri administruoja tik kilmės vietos nuorodą, priklauso Nacionalinei tarpprofesinei vynuogių auginimo organizacijai (ONIV), kuri 2011 m. buvo pripažinta tarpprofesine vyno sektoriaus žemės ūkio gamintojų organizacija (OIPA) ir kuri, remdamasi savanoriško dalyvavimo tvarka, vienija gamintojų organizacijas, dalyvaujančias auginant (gaminant), perdirbant, platinant, sandėliuojant, vežant ir parduodant vynuoges, vynus, perdirbtus vynuogių ar vyno produktus iš visų Rumunijos vynuogių auginimo regionų.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☐ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

3.1. *Naujos vyno kategorijos „pusiau putojantis vynas“ įtraukimas*

Produkto specifikacija buvo iš dalies pakeista įtraukiant naują vynuogių produktų kategoriją, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje, t. y. pusiau putojantį vyną, pagamintą tik vietovėje, kuri pagal galiojančius teisės aktus nustatyta kaip SKVN „Cotnari“ vietovė ir kuriai gali būti leidžiama naudoti SKVN „Cotnari“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos I, II, IV, XI ir XII skyriai ir bendrojo dokumento 3, 4,7 ir 8 skirsniai.

Nauja kategorija, kurią ketinama įtraukti, padeda išnaudoti Kotnario vietovės vynuogių auginimo potencialą ir SKVN gerą vardą. Jos įtraukimą lėmė pastaraisiais metais didėjantis putojančių vynų vartojimas.

([1]) 2024 m. balandžio 11,4 d.Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sprendimas gaminti šios kategorijos vynus šioje vietovėje buvo priimtas siekiant visapusiškai išnaudoti vietos veislių vynuogių didelį aromatinį potencialą (pirminius aromatus, vaisių aromatą), naudojant jas šios kategorijos vynui gaminti.

3.2. *Pusiau putojančio vyno analitinių / organoleptinių savybių nurodymas*

Specifikacija papildyta informacija apie pusiau putojančių vynų, kuriuos prašoma įtraukti, analitines ir juslines savybes, siekiant užtikrinti su kilmės vietos nuorodomis susijusių teisės aktų laikymąsi, apibūdinant šiuos parametrus.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis.

3.3. *Ryšio su pusiau putojančio vyno geografine vietove aprašymas*

Iš dalies pakeistas ryšio su geografine vietove aprašymas, t. y. įtrauktas visų rūšių vynas, kuriam gaminti gali būti naudojama SKVN „Cotnari“, į specifikaciją įtraukus naują pusiau putojančio vyno kategoriją; taip siekiama nurodyti priežastinį kiekvienos gautų produktų kategorijos ryšį, kaip reikalaujama teisės aktuose.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 8 skirsnis.

3.4. *Nuorodos, susijusios su pusiau putojančio vyno kategorija, įtraukimas į ženklinimą*

Specifikacija buvo iš dalies pakeista siekiant įtraukti specialius naujai vyno kategorijai („pusiau putojantis vynas“) taikomus ženklinimo reikalavimus, susijusius su pagal įstatymus reikalaujamų terminų, kuriais nurodomas cukraus kiekis (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demi sec*), įtraukimu.

Todėl iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XII skyrius, o bendrasis dokumentas liko nepakeistas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Cotnari

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *Neputojančių baltųjų vynų analitinės ir juslinės savybės*

Kalbant apie juslines savybes, baltieji vynai yra tiršti, jų spalva – nuo žalsvai geltonos (jaunų vynų) iki šiaudų geltonumo ir medaus geltonumo (brandintų vynų); jiems būdingi razinų, graikinių riešutų branduolių bei karčiųjų migdolų („Grasă de Cotnari“) aromatai ir prinokusių vynuogių kvapas su stipriais gėlių, vaisių („Frâncușă“), šieno, akacijos žiedų ir šviežio sviesto pokvapiais, ilgai išliekantis duonos plutos skonis („Chardonnay“), gaivumas, atogrąžų vaisių skonis ir ką tik nuskintų saldžiųjų paprikų bei šeivamedžio kvapas („Sauvignon“). Savitų aromatinių veislių vynuogės yra ryškių spalvų, pasižymi baziliko, nupjauto šieno bei kriaušių aromatais ir rožių žiedlapių džemo skoniu („Tămâioasă românească“) su vos juntamais rožių žiedlapių ir žaliųjų citrinų žiedų poskoniais; skonis – švelnus, primenantis vanilės ir migdolų skonį („Traminer roz“), vynuogės būna įvairių atspalvių – nuo rausvojo svogūno iki sauso svogūno lukšto ir kvepia bazilikais ar rožėmis („Busuioacă de Bohotin“).

Pagal įstatymą didžiausias sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose mažiausias cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės suma, yra 5 g/l, buvo padidintas iki 350 mg/l Rumunijos baltuosiuose vynuose, kuriems gali būti naudojama saugoma kilmės vietos nuoroda „Cotnari“.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4.2. *Neputojančių rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės*

Kalbant apie juslines savybes, rožiniai vynai yra tiršti, jų spalva – nuo žalsvai geltonos (jaunų vynų) iki šiaudų geltonumo ir medaus geltonumo (brandintų vynų); jiems būdingi razinų, graikinių riešutų branduolių bei karčiųjų migdolų („Grasă de Cotnari“) aromatai ir prinokusių vynuogių kvapas su stipriais gėlių, vaisių („Frâncușă“), šieno, akacijos žiedų ir šviežio sviesto pokvapiais, ilgai išliekantis duonos plutos skonis („Chardonnay“), gaivumas, atogrąžų vaisių skonis ir ką tik nuskintų saldžiųjų paprikų bei šeivamedžio kvapas („Sauvignon“). Savitų aromatinių veislių vynuogės yra ryškių spalvų, pasižymi baziliko, nupjauto šieno bei kriaušių aromatais ir rožių žiedlapių džemo skoniu („Tămâioasă românească“) su vos juntamais rožių žiedlapių ir žaliųjų citrinų žiedų poskoniais; skonis – švelnus, primenantis vanilės ir migdolų skonį („Traminer roz“), vynuogės būna įvairių atspalvių – nuo rausvojo svogūno iki sauso svogūno lukšto ir kvepia bazilikais ar rožėmis („Busuioacă de Bohotin“).

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4.3. *Neputojančių raudonųjų vynų fizinės, cheminės ir juslinės savybės*

Jauni raudonieji vynai pasižymi rubino raudonumo, o subrendę vynai – plytos raudonumo atspalviais; jiems būdingas džiovintų raudonųjų vaisių, slyvų ir juodųjų vyšnių kvapas ir švelnus skonis, kuriame juntamas malonus vaisiškumas.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4.4. *Rūšinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

Kalbant apie SKVN rūšinių putojančių vynų juslines savybes, šie vynai išsiskiria savo subtilumu, gaivumu ir natūralumu, juntamais fermentacijos aromatais ir gėlių pokvapiais. Jų išvaizda ir (arba) spalva – nuo ryškiai žalsvai geltonos iki blyškiai geltonos, baltieji putojantys vynai pasižymi ilgai išliekančia puta, o rožiniai putojantys vynai – daugiau ar mažiau ryškiais rausvais atspalviais. SKVN „Cotnari“ žymimi putojantys vynai iš pradžių smarkiai putoja, vėliau putų burbuliukų sumažėja, tačiau jie išlieka ilgai ir yra subtilūs – tai rodo vynų „Cotnari“ kokybę ir subtilumą. Vynai pasižymi gaiviu, subtiliu kvapu, būdingu konkrečios veislės vynuogėms, iš kurių jie pagaminti, ir nestipriu gėlių skoniu, o savo skoniu ir kvapu primena autolizuotas mieles. Rūšinių putojančių vynų viršslėgis yra bent 3,5 baro esant 20° C.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.5. *Rūšinių aromatinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

Iš vynuogių „Tămâioasă românească“ pagamintas rūšinis aromatinis putojantis vynas yra šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais; jam būdinga gausi puta bei subtilūs, ilgai išliekantys burbuliukai. Vynas pasižymi subtiliu, stipriu ir gerai juntamu smilkalinės bosvelijos aromatu su baziliko, rožių ir šviežiai nupjautos žolės pokvapiais. Skonis – harmoningas, malonus ir ryškus dėl rūgštumo ir saldumo pusiausvyros. Iš vynuogių „Busuioacă de Bohotin“ pagamintas rūšinis aromatinis putojantis vynas yra rausvos spalvos su purpuriniais atspalviais, pasižymi gausia puta bei subtiliais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Vynas yra savito muskato aromato, subtilus ir stiprus, su citrusinių vaisių, baziliko ir rožių žiedlapių pokvapiais ir vos juntamais šviežių raudonųjų vaisių poskoniais. Vyno skonis dėl jam būdingos rūgštingumo ir cukraus kiekio pusiausvyros – malonus ir ryškus. Putojantis vynas pasižymi aromatų, skonio ir ilgai išliekančio poskonio pusiausvyra. Rūšinių aromatinių putojančių vynų viršslėgis yra bent 3 barai esant 20° C.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4.6. *Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

Išvaizda: be nuosėdų, skaidrūs, su smulkiais, žalsvai geltonais, rožiniais burbuliukais.

Aromatas: gaivus, būdingas vynuogių veislei.

Skonis: rūgštus, lengvai putojantis, gėlių, vaisinis, priklausomai nuo vynui būdingų savybių.

Perteklinis slėgis 20°C temperatūroje yra ne mažesnis kaip 1 baras ir ne didesnis kaip 2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Specifiniai vynininkystės metodai*

Auginimo praktika

Drėkinimas leidžiamas tik sausros metais ir tik pranešus Nacionaliniam vynuogių ir vynų biurui, kai vandens kiekis dirvožemyje 0–100 cm gylyje sumažėja iki 50 % AHI (aktyvaus drėgnio intervalo); drėkinama laikantis pagrįstų drėkinimo standartų (400–600 m3/ha).

Vasaros genėjimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

b) *Didžiausias gamybos kiekis*

1. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“ veislių vynuogės –

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Tămâioasă românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“ veislių vynuogės –

12 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Fetească albă“, „Fetească neagră“ veislių vynuogės –

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Frâncușă“ veislių vynuogės –

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“ veislių vynuogės –

82,50 hektolitro iš hektaro

6. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Tămâioasă românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“ veislių vynuogės –

94,00 hektolitrai iš hektaro

7. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Frâncușă“ veislių vynuogės –

105,00 hektolitrai iš hektaro

8. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios „Fetească albă“, „Fetească neagră“ veislių vynuogės –

97,50 hektolitro iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

6.1. SKVN „Cotnari“ žymimų vynų nustatytą gamybos vietovę sudaro šios Jasų ir Botošanio apskrities teritorijos:

Jasų apskritis:

— Kotnario savivaldybė: Kotnario, Hodoros, Kiržoajos, Bahluju, Josupenio, Luperijos kaimai;

— Čeplenicos savivaldybė: Čeplenicos, Buhalnicos, Zlodikos kaimai;

— Skobincio savivaldybė: Skobincio, Bedenio, Zagavijos, Feteščio kaimai;

— Hirleu miestas: Hirleu miestas;

— Delenio savivaldybė: Delenio, Maksuto, Feredenio, Slobozijos, Pojanos kaimai;

— Kukutenio savivaldybė: Kukutenio, Beičenio, Sekereščio kaimai;

— Todireščio savivaldybė: Todireščio, Beičenio kaimai;

— Balšo savivaldybė: Balšo, Bourenio, Koasta Megurio kaimai;

Botošanio apskritis

— Frumušikos savivaldybė: Frumušikos, Redenio kaimai.

6.2. Atsižvelgiant į gamintojų pageidavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda „Cotnari“ gali būti papildyta viena iš šių vynuogynų pavadinimų nuorodų: 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. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„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“ – „Sauvignon-Blanc“

„Traminer Roz Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin roz“, „Gewürztraminer“

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

„Tămâioasă româneʻască B“ – „Rumanische Weihrauchtraube“, „Tamianka“, „Tămâioasă albă de Drăgășani“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Ryšys su geografine vietove. Geografinės vietovės duomenys.*

Dauguma Kotnario regiono vynuogynų pasodinti ant kvartero periodo nuogulų, ypač ant deliuvinių ir koliuvinių Kotnario šlaitų nuogulų, ir (dėl su klimatu susijusių apribojimų) ne tiek daug vynuogynų, jei tokių išvis yra, – ant aliuvinių nuogulų, pievose. Tik nedaugelyje vietų vynmedžiai auga ant gimtųjų Sarmatijos uolienų arba menkai išsivysčiusiuose šių uolienų dirvožemiuose (Cotea et al., 2006).

Dėl grunto nuošliaužų ir nuoplovų deliuvinės ir koliuvinės nuogulos dažnai susiklosto ant kalvų šlaitų. Labiausiai į rytus nutolusioje vynuogių auginimo vietovės dalyje taip pat yra ant druskingų nuogulų susiformavusių druskingų ir šarminių dirvožemių. Iš šios gimtosios medžiagos išsivystę dirvožemiai paprastai yra palankūs vynuogėms auginti (Cotea et al., 2006).

Vynuogių auginimo regiono klimatas padalytas į šešias mikroklimato zonas; vyraujantis mikroklimatas, būdingas 45 proc. visos vietovės teritorijos, aptinkamas ant į pietus, pietryčius ir vakarus nukreiptų 5–20 laipsnių nuolydžio šlaitų, kurie yra gerai apšviesti saulės ir patikimai apsaugoti nuo šaltų šiaurės ir šiaurės rytų vėjų. Ant šių šlaitų registruojama didžiausia vynuogių auginimo regiono temperatūra, todėl jie puikiai tinka vynuogėms auginti.

8.2. *Ryšys su geografine vietove. Duomenys apie produktą*

Neputojantys vynai yra sodrūs vynai, pasižymintys savitais, tipiškais vynuogių veislių gėlių ar vaisių aromatais, kuriuos lemia šiai vietovei būdingas ilgas ir sausas ruduo bei „kilniojo pelėsio“ poveikis. Jie apibūdinami citrusinių vaisių, medaus, akacijos bei šeivamedžio žiedų aromatais ir, kalbant apie trumpai brandintus vynus, vos juntamais vanilės ir migdolų pokvapiais.

Rūšiniame putojančiame vyne pirmiausia pajuntamas redukcijos reakcijų kvapas, o vėliau – citrusinių vaisių ir šieno bei vos juntami autolizuotų mielių pokvapiai. Įvairius vyno aromatus lemia savitas žaliojo graikinio riešuto branduolio, kriaušių, medaus ir razinų aromatas, kuris primena ilgo, sauso Kotnario regiono rudens sąlygomis susidariusio „kilniojo pelėsio“ paveiktų uogų kvapą.

Rūšinių putojančių aromatinių vynų aromatai – stiprūs ir sodrūs, su šiek tiek juntamais baziliko, rožių ir šviežiai nupjautos žolės pokvapiais; vynai pasižymi gausia puta ir subtiliais, ilgai išliekančiais burbuliukais; jų skonis – malonus, ryškus ir harmoningas.

Pusiau putojančių vynų burbuliukai yra smulkūs, žalsvai geltoni arba rožiniai ir pasižymi gaivumu; jiems būdingas gėliškas (bazilikų, akacijų, rožių) ar vaisių (citrusinių vaisių, kriaušių) aromatas, primenantis duonos plutos kvapą.

8.3. *Ryšys su geografine vietove. Priežastinis ryšys*

SKVN „Cotnari“ regione pagaminti neputojantys vynai skiriasi vienas nuo kito dėl skirtingų vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybių, o šioms įtakos turi vietovės sąlygos.

Ilgas ir sausas ruduo, būdingas Kotnario vietovei, yra palankus veiksnys susidaryti „kilniajam pelėsiui“, dėl kurio vynai įgauna sodrumą ir skirtingus aromatus. Iš pelėsio paveiktų vynuogių derliaus pagaminti vynai, kuriuose yra liekamojo cukraus, tampa natūraliai saldūs. Šie vynai yra tinkami brandinti, nes jų alkoholio koncentracija dažnai yra didesnė kaip 12 tūrio proc.

Dėl vietovės klimato vynai įgauna įvairius aromatus su būdingais gėlėmis kvepiančių atogrąžų vaisių pokvapiais ir pasižymi tinkama cukraus bei alkoholio kiekio ir rūgštingumo pusiausvyra.

Beveik tobula kritulių kiekio, saulės šviesos valandų ir požeminio vandens evapotranspiracijos pusiausvyra ilgo, sauso ir labai saulėto rudens laikotarpiu Dealul Marės–Hirleu šlaitų apsaugotoje vietovėje padeda užtikrinti geriausią tokių vynuogių, kaip „Grasă de Cotnari“, sunokimą ir yra palanki, kad vynai įgautų medaus korio, medaus bei razinų aromatus ir ryškią spalvą (su gintaro atspalviais kalbant apie brandintus vynus).

Rūšiniai putojantys vynai yra subalansuoti vynai, pasižymintys tinkamai subalansuotu rūgštingumu, kurį lemia ir tai, kad vynai gaminami labiausiai į šiaurę nutolusiuose Moldavijos vynuogynuose. Vietovėje auginamų veislių vynuogės, galinčios ištverti nedideles šalnas bei sausras ir augančios palankiausiomis saulės šviesos bei šilumos sąlygomis, augimo laikotarpio viduryje gali pamažu įgauti veislėms būdingus aromatus, o tai nulemia savitų savybių vynus.

Rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti naudojamos vynuogės pamažu įgauna vynuogių veislėms būdingus aromatus, veikiamos šiltų ir labai saulėtų vasarų ir vidutinės rugsėjo mėn. temperatūros sąlygų, kurios yra palankios gaminti įvairiais aromatais ir savitu kvapu pasižyminčius vynus.

Rūšiniuose putojančiuose vynuose ir rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose, gaminamuose visų pirma iš rankomis nuskintų vietos veislių aromatingųjų vynuogių, tokių kaip „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“ ir „Busuioacă de Bohotin“, taip pat iš tarptautinių veislių vynuogių, kurios prisitaikė augti vietinėmis Kotnario vietovės sąlygomis, atsiskleidžia vietovės autentiškumas, o juos gaminant taikomi tradiciniai vietovės vynininkystės metodai, apimantys ypatingus Moldavijos regiono aspektus.

Tačiau tradicinis gamybos būdas papildomas šiuolaikiniais vyno gamybos metodais, kuriais siekiama kuo labiau pabrėžti ir atskleisti rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų vaisiškumo ir gaivumo savybes, kurias visų pirma lemia itin aromatingų veislių vynuogės.

Šie vynai yra gaiviai rūgštūs, pasižymi gausia puta ir subtiliais burbuliukais bei savitais gėlių ar vaisių aromatais.

Putojantys vynai apibūdinami tinkama rūgštingumo ir cukraus kiekio pusiausvyra – tai liudija specifinį Kotnario vynuogynų produktų pobūdį ir aukštą kokybę. SKVN „Cotnari“ vietovė yra Rumunijos vynuogių auginimo vietovė, kuriai būdingi saviti ypatumai ir kurioje išliko rumuniškų veislių vynuogių auginimo tradicijos. Būtent čia galime rasti daugiausia senų rumuniškų veislių vynuogių, tokių kaip „Grasă de Cotnari“, „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“, „Busuioacă de Bohotin“ ir „Fetească neagră“.

Vynuose juntami aromatinių vynuogių kvapai (primenantys džiovintų abrikosų, bičių vaško, šviežiai nupjautos žolės, kriaušių kvapą), tačiau šie kvapai daugiausia priklauso nuo to, kaip vyksta maceravimas ir fermentacija siekiant išgauti vynuogių odelėse esančias aromatines medžiagas, ir nuo šių procesų trukmės.

Senųjų veislių, tokių kaip „Francușă“ ir „Busuioacă de Bohotin“, vynuogės naudojamos gaminti vienos veislės vertingiems putojantiems vynams, kurie yra šiaudų geltonumo arba blyškiai ir (arba) ryškiai rausvos spalvos, ilgai ir tolydžiai putoja, pasižymi gėlių – šeivamedžio ar akacijos žiedų – arba vaisių – kriaušių, žaliųjų abrikosų, greipfrutų, citrinos žievės ir žaliųjų obuolių – aromatais, ir vidutiniškai minerališko skoniu, kuriame vyrauja vaisių poskoniai.

Praeityje šių veislių vynuogės buvo labai vertinamos valdovų dvaruose ir dažnai puikuodavosi ant gausiai vaišėmis nukrautų bajorų diduomenės stalų. Vynai būdavo ženklinami logotipu, kuriame pavaizduota Vledojanu pilis, – ją 1901 m. pastatė bajoras Vledojanu, kuris buvo ne tik Rumunijos nacionalinio banko valdytojas, bet ir žinomas vynuogių augintojas. Laikui bėgant logotipas tapo rašytinės vynų „Cotnari“ istorijos įkvėpimo šaltiniu.

Pusiau putojantys vynai sėkmingai gaminami iš Kotnario regione auginamų vynuogių veislių, pvz., „Fetească albă“, „Tămâioasă românească“ ir „Fâncușă“, taip pat iš vynuogių veislių „Chardonnay“ ir „Sauvignon“. Šių veislių vynuogės dėl vidutinio žemyninio klimato, kuriam būdingas ilgas ir labai saulėtas ruduo, išlaiko regionui būdingas kokybines savybes, gerą alkoholio ir rūgštingumo pusiausvyrą ir gėlių, vaisių, gaivų ir ryškų skonį.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų kategorijų vynų etiketėse taip pat turi būti pateikiami pagal taikomus teisės aktus reikalaujami terminai, kuriais nurodomas cukraus keikis (*brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec*).

Produkto specifikacijos nuoroda

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