C/2024/3933

20.6.2024.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu, lasītu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/3933)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 16.2.2023.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Ražotāju apvienība “Domeniile Cotnari”

Ražotāju apvienība “Domeniile Cotnari” valsts līmenī pārvalda ar ACVN “Cotnari” reģistrēto vīnu ražošanas potenciālu.

“Cotnari” apvienība, kas ekskluzīvi pārvalda šo cilmes vietas nosaukumu, ir Nacionālās starpnozaru vīnkopības organizācijas (*ONIV*) dalībniece; šī organizācija 2011. gadā tika atzīta par lauksaimniecības produktu ražotāju starpnozaru organizāciju (*OIPA*) vīna nozarē, un tajā brīvprātīgi apvienojušās ražotāju organizācijas, kas iesaistītas visos Rumānijas vīnkopības reģionos iegūtu vīnogu, vīna un vīnogu vai vīna pārstrādes produktu ražošanā, pārstrādē, izplatīšanā, glabāšanā, transportēšanā un pārdošanā.

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☐ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. *Jaunas vīna kategorijas “pusdzirkstošais vīns” iekļaušana*

Produkta specifikācija ir grozīta, lai iekļautu jaunu vīnkopības produktu kategoriju, kura definēta Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā, t. i., pusdzirkstošo vīnu, kas iegūts tikai apgabalā, kurš saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem noteikts ar ACVN “Cotnari” apzīmētā produkta ražošanai, un kam atļauts izmantot ACVN “Cotnari”.

Grozīta produkta specifikācijas I, II, IV, XI un XII nodaļa un vienotā dokumenta 3., 4., 7., un 8. punkts.

Ieviešot jauno kategoriju, tiek izmantots *Cotnari* apgabala vīnkopības potenciāls, kā arī ACVN reputācija. Tās iekļaušana atspoguļo pēdējos gados vērojamo dzirkstošo vīnu patēriņa pieaugumu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Lēmums ražot šīs kategorijas produktu šajā apgabalā bija saistīts ar nodomu pilnā mērā izmantot vietējo šķirņu vīnogas, kurām ir liels aromātiskais potenciāls (primārie aromāti, augļainums), no tām ražojot šīs kategorijas vīnu.

3.2. *Pusdzirkstošā vīna analītisko/organoleptisko īpašību norādīšana*

Lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem par cilmes vietas nosaukumiem, specifikācija ir papildināta ar informāciju par iekļaujamo pusdzirkstošo vīnu analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām, aprakstot minētos parametrus.

Tāpēc ir grozīta produkta specifikācijas XI nodaļa un vienotā dokumenta 4. punkts.

3.3. *Apraksts par pusdzirkstošā vīna saikni ar ģeogrāfisko apgabalu*

Apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir grozīts, lai pēc jaunās pusdzirkstošā vīna kategorijas pievienošanas specifikācijai tajā iekļautu visu veidu vīnus, ko var ražot ar ACVN "Cotnari", un lai tajā norādītu cēlonisko saikni attiecībā uz katru iegūto produktu kategoriju, kā noteikts tiesību aktos.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas II nodaļu un vienotā dokumenta 8. punktu.

3.4. *Ar pusdzirkstošā vīna kategoriju saistīto īpašo norāžu iekļaušana marķējumā*

Produkta specifikācija ir grozīta, lai iekļautu uz jaunievestās kategorijas vīnu (pusdzirkstošo vīnu) attiecināmās īpašās marķēšanas prasības, kuras saistītas ar tiesību aktos noteikto to apzīmējumu iekļaušanu marķējumā, kas norāda cukuru saturu (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demi sec*).

Tāpēc ir grozīta produkta specifikācijas XII nodaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Cotnari

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

4.1. *Nedzirkstošu baltvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Vērtējot organoleptiskās īpašības, var minēt, ka baltvīni ir krēmīgi, zaļgani dzeltenā (jaunvīni) līdz salmu un medus dzeltenā (izturēti vīni) krāsā. Tiem piemīt žuvušu vīnogu, valriekstu kodolu un rūgto mandeļu ("Grasă de Cotnari") aromāts, nogatavojušos vīnogu smarža ar spēcīgām ziedu niansēm, augļainums ("Frâncușă"), siena, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianses, noturīga maizes garozas garša ("Chardonnay"), svaigums, tropu augļu garša un svaigi grieztu saldo piparu un plūškoka ziedu ("Sauvignon") smarža. Īpašajām aromātiskajām šķirnēm ir intensīva krāsa, bazilika, pļauta siena un "bazilika bumbieru" smarža un rožu ziedlapiņu ievārījuma garša ("Tămâioasă românească") ar rožu un liepziedu niansēm, samtaina garša, kas atgādina vaniļu un mandeles ("Traminer roz"), dažādas nokrāsas — no sārtas līdz izkaltušas sīpolmizas krāsai —, un bazilika vai rožu smarža ("Busuioacă de Bohotin").

Saskaņā ar tiesību aktiem maksimālais sēra dioksīda saturs Rumānijas baltvīniem, kuru minimālais cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir pieci grami uz litru un kuriem var izmantot cilmes vietas nosaukumu "Cotnari", ir paaugstināts līdz 350 mg/l.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4.2. *Nedzirkstošu sārtvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Vērtējot organoleptiskās īpašības, var minēt, ka sārtvīni ir krēmīgi, zaļgani dzeltenā (jaunvīni) līdz salmu un medus dzeltenā (izturēti vīni) krāsā. Tiem piemīt žuvušu vīnogu, valriekstu kodolu un rūgto mandeļu ("Grasă de Cotnari") aromāts, nogatavojušos vīnogu smarža ar spēcīgām ziedu niansēm, augļainums ("Frâncușă"), siena, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianses, noturīga maizes garozas garša ("Chardonnay"), svaigums, tropu augļu garša un svaigi grieztu saldo piparu un plūškoka ziedu ("Sauvignon") smarža. Īpašajām aromātiskajām šķirnēm ir intensīva krāsa, bazilika, pļauta siena un "bazilika bumbieru" smarža un rožu ziedlapiņu ievārījuma garša ("Tămâioasă românească") ar rožu un liepziedu niansēm, samtaina garša, kas atgādina vaniļu un mandeles ("Traminer roz"), dažādas nokrāsas — no sārtas līdz izkaltušas sīpolmizas krāsai —, un bazilika vai rožu smarža ("Busuioacă de Bohotin").

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4.3. *Nedzirkstošu sarkanvīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības*

Jauniem sarkanvīniem raksturīgas rubīnsarkanas nokrāsas, bet izturētiem — ķieģeļu sarkanas. Tiem piemīt žuvušu sarkano augļu, plūmju un melno ķiršu smarža un samtaina garša ar jūtamu, patīkamu augļainumu.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,00
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4.4. *Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Attiecībā uz to organoleptiskajām īpašībām var minēt, ka ar ACVN apzīmētie kvalitatīvie dzirkstošie vīni izceļas kā smalki, svaigi un dabīgi vīni ar raudzēšanai raksturīgiem aromātiem un ziedu niansēm. Izskata/krāsas ziņā dzirkstošie baltvīni ir spilgtā zaļgani dzeltenā līdz gaiši dzeltenā krāsā, ar ilgnoturīgām putām, bet dzirkstošie sārtvīni — vairāk vai mazāk intensīvās sārtās nokrāsās. Ar ACVN "Cotnari" apzīmēto dzirkstošo vīnu dzirkstīšana sākumā ir intensīva, vēlāk burbuļošana mazinās, tomēr burbulīši ir pietiekami ilgnoturīgi un smalki, parādot *Cotnari* vīnu cēlumu un izsmalcinātību. Tiem ir svaiga, smalka smarža, kas raksturīga šķirnei, no kuras tie iegūti, un viegla ziedu garša ar autolizētu raugu atgādinošu aromātu. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu pārspiediens 20 °C temperatūrā ir vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	11,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4.5. *Kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, kas iegūts no šķirnes "Tămâioasă românească", ir salmu dzeltenā krāsā ar zaļganām nokrāsām, un tam ir bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši. Tam piemīt smalks, intensīvs un bagātīgs vīraka aromāts ar bazilika, rožu un svaigi pļauta siena niansēm. Skābuma un salduma līdzsvara dēļ garša ir harmoniska, patīkama un dzīvīga. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, kas iegūts no šķirnes "Busuioacă de Bohotin", ir sārtā krāsā ar violetām nokrāsām, bagātīgām putām un smalkiem, noturīgiem burbulīšiem. Īpašais muskata aromāts ir smalks un intensīvs, ar citrusaugļu, bazilika un rožu ziedlapiņu niansēm un pēcgaršā jūtamiem neuzkrītošiem svaigu sarkano augļu aromātiem. Skābuma un cukuru satura līdzsvara dēļ garša ir patīkama un dzīvīga. Dzirkstošais vīns ir līdzsvarots tā aromātu, garšas un noturības ziņā. Kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu pārspiediens 20 °C temperatūrā ir vismaz 3 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,00
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4.6. *Pusdzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Vīna vizuālais izskats: dzidrs, caurspīdīgs, zaļgani dzeltens, sārts, viegli dzirkstošs.

Smarža: svaiga, raksturīga vīnogu šķirnei.

Garša: skābena, viegli dzirkstoša, ziedaina, augļaina atkarībā no vīna tipiskajām īpašībām.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 1 bārs un ne vairāk kā 2,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7,00
Minimālais kopējais skābums	5,0 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	235

5. **Vīndarības metodes**

a) *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

Apūdeņošana ir atļauta tikai sausos gados un ar Vīnkopības un vīna valsts biroja (*ONVPV*) paziņojumu, ja ūdens saturs augsnē 0–100 cm dziļumā pazeminās līdz 50 % no pilnās mitrumietilpības un ja izmanto saprātīgas apūdeņošanas devas (400–600 m^3/ha).

Ražas priekšlaicīga novākšana — vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja iespējamā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

b) *Maksimālās ražas*

1. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Grasă de Cotnari", "Pinot gris", "Chardonnay", "Muscat Ottonel", "Traminer roz":

11 000 kg vīnogu no hektāra

2. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Tămâioasă Românească", "Sauvignon", "Busuioacă de Bohotin":

12 500 kg vīnogu no hektāra

3. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Fetească albă", "Fetească neagră":

13 000 kg vīnogu no hektāra

4. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirne "Frâncușă":

14 000 kg vīnogu no hektāra

5. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Grasă de Cotnari", "Pinot gris", "Chardonnay", "Muscat Ottonel", "Traminer roz":

82,50 hl no hektāra

6. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Tămâioasă Românească", "Sauvignon", "Busuioacă de Bohotin":

94,00 hl no hektāra

7. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirne "Frâncușă":

105,00 hl no hektāra

8. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā — šķirnes "Fetească albă", "Fetească neagră":

97,50 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

6.1. Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Cotnari" apzīmēto vīnu ražošanai noteiktais apgabals ietver šādas apdzīvotas vietas Jasu [*Iași*] un Botošanu [*Botoșani*] žudecā:

Jasu žudecs:

— *Cotnari* pašvaldība, ciemati: *Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni* un *Lupăria*;

— *Ceplenița* pašvaldība, ciemati: *Ceplenița, Buhalnița, Zlodica*;

— *Scobinți* pašvaldība, ciemati: *Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești*;

— *Hârlău* pilsēta: *Hârlău* pilsēta;

— *Deleni* pašvaldība, ciemati: *Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana*;

— *Cucuteni* pašvaldība, ciemati: *Cucuteni, Băiceni, Săcărești*;

— *Todirești* pašvaldība, ciemati: *Todirești, Băiceni*;

— *Balș* pašvaldība, ciemati: *Balș, Boureni, Coasta Măgurii*.

Botošanu žudecs:

— *Frumușica* pašvaldība, ciemati: *Frumușica, Rădeni*.

6.2. Atkarībā no ražotāju vēlmēm kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam "Cotnari" var pievienot kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *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. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Lielākā daļa vīndārzu *Cotnari* reģionā atrodas uz kvartāra nogulumiem, jo īpaši uz *Coasta Cotnarilor* diluviālajiem-koluviālajiem nogulumiem un ne tik daudz, ja vispār, — uz aluviālajiem nogulumiem pļavās (ar klimatu saistītu ierobežojumu dēļ). Tikai nelielos apgabalos vīnogulāji sakņojas pamata sarmata iežos vai to vāji attīstītajās augsnēs (*Cotea et al.*, 2006).

Diluviālie un koluviālie nogulumi ir bieži sastopami kalnu nogāzēs šļūdes un lietus noskalojuma dēļ. Vīnkopības apgabala tālākajā austrumu daļā atrodas arī sāļas un sārmainas augsnes, kas veidojušās uz sāli saturošiem nogulumiem. Augsnes, kas izveidojušās no šā pamatmateriāla, parasti ir labvēlīgas vīnkopībai (*Cotea et al.*, 2006).

Vīnkopības reģiona klimats ir iedalīts sešos mikroklimatos; dominējošais mikroklimats, kas raksturīgs 45 % no kopējās apgabala platības, ir tāds klimats, kas sastopams nogāzēs, kuras vērstas pret dienvidiem, dienvidaustrumiem un rietumiem, kuru slīpums ir 5–20°, kurās ir nodrošināta bagātīga saules gaisma un kuras ir labi pasargātas no aukstajiem ziemeļu un ziemeļaustrumu vējiem. Šajās nogāzēs ir vīnkopības reģionā augstākā temperatūra, kas padara tās ideāli piemērotas vīnogulāju audzēšanai.

8.2. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: sīkāka informācija par produktu*

Nedzirkstošie vīni ir pilnmiesīgi vīni ar īpašiem šķirnei tipiskiem ziedu vai augļu aromātiem, ko vīns iegūst, pateicoties garajai un sausajai rudens sezonai un šim apgabalam raksturīgās cēlās puves ietekmei. Tiem piemīt citrusaugļu, medus, akācijas ziedu un plūškoka ziedu aromāti, neilgi izturētiem vīniem — vaniļas un mandeļu nianses.

Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam sākumā ir raksturīga reduktīva nianse, un pēc tam tas iegūst citrusaugļu, siena un neuzkrītošas autolizēta rauga nianses. Buķeti veido īpašais zaļu valriekstu kodolu, "bazilika bumbieru", medus un žuvušu vīnogu aromāts, un tā atgādina cēlo puvi, kas ir tipiska parādība *Cotnari* reģiona garajos un sausajos rudeņos.

Kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem piemīt intensīvi un bagātīgi aromāti ar bazilika, rožu un svaigi pļauta siena niansēm; tiem ir bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši; garša ir patīkama, dzīvīga un harmoniska.

Pusdzirkstošajiem vīniem raksturīga smalka dzirkstīšana, dzeltenzaļa vai sārta krāsa un svaigums; tiem ir ziedu (bazilika, akācijas, rožu) vai augļu (citrusaugļu, bumbieru) smarža ar maizes garozas aromāta niansēm.

8.3. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: cēloniskā mijiedarbība*

Ar ACVN "Cotnari" apzīmētā produkta ražošanas reģionā iegūtie nedzirkstošie vīni atšķiras cits no cita, pateicoties to šķirņu dažādajām īpašībām, no kurām tie tiek ražoti, savukārt šķirņu īpašības ietekmē augsnes un klimatiskie apstākļi.

Cotnari apgabalam raksturīgie garie un sausie rudeņi veicina dižciltīgās puves rašanos, kas vīnus padara pilnmiesīgus un aromātiski daudzveidīgus; atlikumcukurus saturoši vīni, kas iegūti no vīnogām, kuras novāktas, kad tās skārusi dižciltīgā puve, kļūst par dabīgi saldiem vīniem. Šie vīni ir labi piemēroti izturēšanai, jo to spirta saturs bieži pārsniedz 12 tilpuma procentus.

Apgabala klimata dēļ vīnu aromātu buķete ir daudzveidīga, ar raksturīgām tropu augļu ziedu niansēm un labu cukuru, spirta un skābuma līdzsvaru.

Gandrīz perfektais līdzsvars starp nokrišņiem, saules gaismu un gruntsūdeņu evapotranspirāciju patvērumā, ko rada *Coasta Dealul Mare-Hârlău*, garajos, sausajos un ļoti saulainajos rudeņos nodrošina tādu šķirņu kā "Grasă de Cotnari" optimālu nogatavošanos, piešķirot vīniem medus šūnu, medus un žuvušu vīnogu aromātus un intensīvu krāsu (izturētiem vīniem — dzintara nokrāsas).

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ir līdzsvaroti vīni ar labi iederīgu skābumu, kas saistāms arī ar to, ka vīni tiek ražoti vistālāk ziemeļos esošajos Moldāvijas vīndārzos. Šīm šķirnēm, kuras spēj izturēt mērenu salu un sausumu un kurām ir optimāli heliotermālie resursi, ir vidēji garš veģetācijas periods, tāpēc var lēni uzkrāties šķirnēm tipiskie aromāti, un tā rezultātā tiek iegūti vīni ar raksturīgām īpašībām.

Šķirnēm tipisko aromātu lēnā uzkrāšanās kvalitatīvos aromātiskajos dzirkstošajos vīnos ir saistīta ar siltajām un ļoti saulainajām vasarām, kā arī vidējām temperatūras vērtībām septembrī, kuras ļauj iegūt vīnus ar bagātīgu buķeti un raksturīgām niansēm.

Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus un kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus iegūst galvenokārt no vietējo šķirņu vīnogām, kurām piemīt aromātiskums un kuras novāc ar rokām, piemēram, "Tămâioasă românească", "Fetească albă", "Frâncușă" un "Busuioacă de Bohotin", kā arī no starptautiskām šķirnēm, kas pielāgojušās vietējiem *Cotnari* augsnes un klimatiskajiem apstākļiem; šie vīni atspoguļo apgabala autentiskumu un apgabala tradicionālās vīndarības metodes, kurās integrēti Moldāvijai raksturīgie faktori.

Tomēr tradicionālo stilu papildina mūsdienīgi vīndarības paņēmieni, kuru mērķis ir iespējami pilnīgāk izcelt un parādīt kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu augļainumu un svaigumu, ko nodrošina jo īpaši šķirnes ar paaugstinātu aromātiskumu.

Šie vīni ir spilgtās krāsās, ar bagātīgām putām, smalkiem burbulīšiem un īpašiem ziedu vai augļu aromātiem.

Dzirkstošajos vīnos ir jūtams labs līdzsvars starp skābumu un cukuru saturu, kas atklāj *Cotnari* vīndārzu īpašo raksturu un cēlumu. Ar ACVN "Cotnari" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir Rumānijas vīnkopības apgabals, kuram piemīt savs īpašais raksturs un kurā ir saglabāta Rumānijas šķirņu audzēšanas tradīcija. Tieši šeit ir atrodams tādu Rumānijas veco šķirņu kā "Grasă de Cotnari", "Tămâioasă românească", "Fetească albă", "Frâncușă", "Busuioacă de Bohotin" un "Fetească neagră" lielākais īpatsvars.

Vīnos ir jūtamas aromātiskās šķirnes (kas atgādina žāvētas aprikozes, bišu vasku, svaigi pļautu sienu, "bazilika bumbierus"), taču tas lielā mērā ir atkarīgs arī no tā, kā un cik ilgi notiek macerēšana un raudzēšana, kas nodrošina aromātisko vielu ekstrahēšanu no vīnogu mizas.

No vecajām šķirnēm, piemēram, "Frâncușă" un "Busuioacă de Bohotin", iegūst vērtīgus dzirkstošos vīnus, kam raksturīga salmu dzeltena vai gaiši/spilgti sārta krāsa, ilga un pastāvīga putošana, plūškoka vai akācijas ziedu nianses vai tādu augļu kā "bazilika bumbieru", zaļu aprikožu, greipfrūtu, citrona mizas un zaļo ābolu nianses un vidēja mineralitāte, kurā dominē augļu nianses.

Agrāk šīs šķirnes tika augstu vērtētas valdnieku galmos un bieži bija atrodamas uz bajāru aristokrātijas greznajiem galdiem. Uz vīniem bija logotips, kurā attēlota *Vlădoianu* pils, ko 1901. gadā uzcēla bajārs *Vlădoianu*, kurš bija ne vien Rumānijas Nacionālās bankas vadītājs, bet arī izcils vīnkopis. Laika gaitā šis logotips iedvesmoja uzrakstīt stāstu par *Cotnari* vīniem.

Pusdzirkstošos vīnus veiksmīgi iegūst no tādām *Cotnari* reģionā audzētām vīnogu šķirnēm kā "Fetească albă", "Tămâioasă românească" un "Frâncușă", kā arī "Chardonnay" un "Sauvignon", kas, pateicoties mierīgajam mēreni kontinentālajam klimatam un apgabala garajiem un ļoti saulainajiem rudeņiem, saglabā reģionam tipiskās kvalitātes īpašības, labu spirta un skābuma līdzsvaru un ziedainu, augļainu, svaigu un dzīvīgu garšu.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu etiķetēs ietver arī piemērojamajos tiesību aktos paredzētos apzīmējumus, kas norāda cukuru saturu (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demi sec*).

Saite uz produkta specifikāciju

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