C/2024/3933

20.6.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/3933)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Cotnari"

PDO-RO-A0135-AM02

Data tal-applikazzjoni: 16.2.2023

1. **Applikant u interess leġittimu**

L-Assoċjazzjoni tal-Produtturi "Domeniile Cotnari"

L-Assoċjazzjoni tal-Produtturi Domeniile Cotnari tiġġestixxi l-potenzjal tal-produzzjoni tal-inbejjed irreġistrati taħt id-DOP Cotnari fil-livell nazzjonali.

L-Assoċjazzjoni Cotnari, li tiġġestixxi esklussivament id-denominazzjoni tal-oriġini , hija membru tal-Organizzazzjoni Nazzjonali tal-Vitikultura Interprofessjonali (ONIV), li fl-2011 ġiet rikonoxxuta bħala l-organizzazzjoni interprofessjonali tal-produtturi agrikoli (OIPA) għas-settur tal-inbid, u li tiġbor flimkien, abbażi ta' parteċipazzjoni volontarja, l-organizzazzjonijiet tal-produtturi involuti fil-produzzjoni, l-ipproċessar, id-distribuzzjoni, il-ħżin, it-trasport u l-bejgħ tal-għeneb, l-inbid u l-prodotti pproċessati mill-għeneb jew mill-inbid, mir-reġjuni kollha tal-vitikultura tar-Rumanija.

2. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☐ Rabta

☐ Restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

3.1. *Inklużjoni ta' kategorija ġdida ta' nbid — inbid semifrizzanti*

L-ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi kategorija ġdida ta' prodotti tad-dwieli kif definit fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jiġifieri l-inbid semifrizzanti miksub esklussivament fiż-żona demarkata għad-DOP Cotnari f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ u awtorizzat biex juża d-DOP Cotnari.

Il-Kapitoli I, II, IV, XI, u XII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimiet 3, 4, 7, u 8 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Il-kategorija l-ġdida li għandha tiġi introdotta tisfrutta l-potenzjal tal-vitikultura taż-żona ta' Cotnari kif ukoll ir-reputazzjoni tad-DOP. Din l-inklużjoni tirrifletti l-konsum dejjem jikber tal-inbejjed effervexxenti f'dawn l-aħħar snin.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Id-Deċiżjoni li tiġi prodotta din il-kategorija f'din iż-żona rriżultat mill-intenzjoni li jittieħed vantaġġ sħiħ mill-varjetajiet ta' għeneb indiġeni b'potenzjal aromatiku għoli (aromi primarji, togħma ta' frott) billi jintużaw fil-produzzjoni ta' din il-kategorija ta' nbid.

3.2. *Indikazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi/organolettiċi għall-inbid semifrizzanti*

L-ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet issupplimentata biex tinkludi informazzjoni dwar il-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed semifrizzanti, li l-introduzzjoni tagħhom qed tintalab, sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni dwar id-denominazzjonijiet tal-oriġini billi jiġu deskritti dawn il-parametri.

B'riżultat ta' dan, il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

3.3. *Deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika għall-inbid semifrizzanti*

Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika ġiet emendata biex tinkludi t-tipi kollha ta' nbid li jistgħu jiġu prodotti taħt id-DOP Cotnari ladarba l-kategorija l-ġdida ta' nbid semifrizzanti tkun ġiet miżjuda mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, sabiex ir-rabta kawżali tiġi indikata għal kull kategorija ta' prodott miksuba, kif meħtieġ mil-liġi.

Il-Kapitolu II tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 8 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

3.4. *Inklużjoni fit-tikkettar ta' indikazzjonijiet speċifiċi għall-kategorija tal-inbid semifrizzanti*

L-Ispeċifikazzjoni ġiet emendata biex tinkludi rekwiżiti speċifiċi ta' tikkettar għall-kategorija l-ġdida tal-inbid introdott (inbid semifrizzanti) dwar l-inklużjoni fuq it-tikkettar tat-termini meħtieġa skont il-liġi li jindikaw il-kontenut taz-zokkor (brut nature, brut, extra brut, straxott, xott, xott mezzan).

B'riżultat ta' dan, il-Kapitolu XII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata filwaqt li d-Dokument Uniku baqa' l-istess.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Cotnari

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semisfrizzanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

4.1. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi – inbejjed bojod bla gass*

Mill-perspettiva organolettika, l-inbejjed bojod huma żejtnija fil-palat, u l-kulur tagħhom ivarja minn isfar fl-aħdar (f'inbejjed mhux imqaddma) għal isfar lewn it-tiben u isfar lewn l-għasel (fi nbejjed imqaddma); għandhom aroma ta' żbib, qlub tal-ġewż u lewż morr (Grasă de Cotnari), u riħa ta' għeneb misjur bi ħjiel qawwi ta' fjuri, togħma ta' frott (Frâncușă), ħjiel ta' ħuxlief, fjuri tal-akaċja, butir frisk, togħma persistenti ta' qoxra ta' ħobż (Chardonnay), freskezza, togħma ta' frott tropikali u riħa ta' bżar ħelu u ta' fjura tas-sebuqa li jkunu għadhom kemm ġew maqtugħa (Sauvignon). Il-varjetajiet aromatiċi speċifiċi huma ta' kulur intens, bi riħa ta' ħabaq, ħuxlief maħsud u lanġas tal-ħabaq, u togħma ta' ġamm tal-petali tal-ward (Tămâioasă românească), bi ħjiel ta' ward u żahar tal-lajm, togħma bellusija ta' vanilla u lewż (Traminer roz), sfumaturi differenti minn roża għal lewn il-ġilda tal-basal xotta u riħa ta' ħabaq jew ward (Busuioacă de Bohotin).

F'konformità mal-liġi, il-kontenut massimu tad-diossidu tal-kubrit fir-rigward tal-inbejjed b'kontenut minimu ta' zokkor, espress bħala s-somma ta' glukożju u fruttożju, ta' ħames grammi għal kull litru, żdied għal 350 mg/l għall-inbejjed bojod Rumeni li jistgħu jużaw id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Cotnari.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4.2. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi – inbejjed rożè*

Mill-perspettiva organolettika, l-inbejjed rożè huma żejtnija fil-palat, li jvarjaw minn isfar fl-aħdar (fi nbejjed mhux imqaddma) għal isfar lewn it-tiben u isfar lewn l-għasel (fi nbejjed imqaddma); għandhom aroma ta' żbib, qlub tal-ġewż u lewż morr (Grasă de Cotnari), u riħa ta' għeneb misjur bi ħjiel qawwi ta' fjuri, togħma ta' frott (Frâncușă), ħjiel ta' ħuxlief, fjuri tal-akaċja, butir frisk, togħma persistenti ta' qoxra ta' ħobż (Chardonnay), freskezza, togħma ta' frott tropikali u riħa ta' bżar ħelu u ta' fjura tas-sebuqa li jkunu għadhom kemm ġew maqtugħa (Sauvignon). Il-varjetajiet aromatiċi speċifiċi huma ta' kulur intens, bi riħa ta' ħabaq, ħuxlief maħsud u lanġas tal-ħabaq, u togħma ta' ġamm tal-petali tal-ward (Tămâioasă românească), bi ħjiel ta' ward u żahar tal-lajm, togħma bellusija ta' vanilla u lewż (Traminer roz), sfumaturi differenti minn roża għal lewn il-ġilda tal-basal xotta u riħa ta' ħabaq jew ward (Busuioacă de Bohotin).

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4.3. *Karatteristiċi fiżiċi, kimċi u organolettiċi – inbejjed ħomor bla gass*

L-inbejjed ħomor għandhom laqtiet ħomor lewn ir-rubin meta jkunu għadhom mhux imqaddma u ħomor lewn il-briks meta jkunu imqaddma; għandhom riħa ta' frott aħmar imnixxef, ta' għanbaqar u ta' ċirasa sewda u togħma bellusija b'togħma ta' frott li tintgħaraf u pjaċevoli.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12,00
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4.4. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi – inbejjed frizzanti ta' kwalità*

Fir-rigward tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom, l-inbejjed frizzanti ta' kwalità tad-DOP jispikkaw bħala nbejjed fini, friski u naturali, b'aromi ta' fermentazzjoni u bi ħjiel ta' fjuri. Dawn huma ta' lewn minn isfar fl-aħdar jgħajjat għal isfar ċar fid-dehra/kulur, b'mousse dejjiema, għall-inbejjed frizzanti bojod, u bi sfumaturi roża xi ftit jew wisq intensi għall-inbejjed frizzanti rożè. L-effervexxenza tal-inbejjed frizzanti tad-DOP Cotnari għall-ewwel tkun intensa; il-gassifikazzjoni sussegwentement tonqos iżda xorta waħda tibqa' dejjiema u fina biżżejjed, u dan juri n-nobbiltà u s-sottillezza tal-inbejjed Cotnari. Għandhom riħa friska u fina speċifika għall-varjetà li minnha jinkisbu, u togħma ta' fjuri, ħafifa, b'togħma u aroma ta' ħmira awtolizzata. L-inbejjed frizzanti ta' kwalità għandhom pressjoni żejda ta' mill-inqas 3,5 bar f'temperatura ta' 20 °C.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	11,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,00
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.5. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi – inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità*

L-inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità miksub minn Tămâioasă Românească huwa isfar lewn it-tiben b'laqtiet ħodor, u għandu mousse abbundanti u bżieżaq fini u persistenti. Għandu aroma fina, qawwija u abbundanti ta' frankinċens, bi ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief li għadu kif inħasad. It-togħma hija armonjuża, pjaċevoli u vivaċi, minħabba l-bilanċ aċiduż/ħelu. L-inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità miksub minn Busuioacă de Bohotin huwa ta' lewn roża b'laqtiet vjola, u għandu mousse abbundanti u bżieżaq fini u persistenti. L-aroma speċifika tal-muscat hija fina u qawwija, b'noti ta' frott taċ-ċitru, ħabaq u petali tal-ward, u aromi diskreti ta' frott aħmar frisk fit-togħma ta' wara. It-togħma hija pjaċevoli u vivaċi, bis-saħħa tal-bilanċ bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor. L-inbid frizzanti huwa bbilanċjat fl-aromi, fit-togħma u fil-persistenza tiegħu. L-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għandhom pressjoni żejda ta' mill-inqas 3 bar f'temperatura ta' 20 °C.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	10,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	6,00
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.6. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi – inbejjed semifrizzanti*

Dehra: ċara, trasparenti, b'effervexxenza fina, safra ħadra, roża.

Aroma: friska, karatteristika tal-varjetà tal-għeneb.

Togħma: aċiduża, effervexxenti fina, ta' fjuri, ta' frott, skont il-karattru tipiku tal-inbid.

Pressjoni eċċessiva meta tinżamm f'temperatura ta' 20 °C: min. 1 bar u massimu ta' 2.5 bar.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	7,00
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Metodu tal-kultivazzjoni

It-tisqija hija permessa biss matul snin ta' nixfa, soġġetta għal notifika mill-ONVPV (l-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dielja u tal-Inbid), meta l-kontenut tal-ilma fil-ħamrija f'fond ta' 0-100 cm jonqos għal 50 % tal-AHI (intervall ta' umdità attiva), billi jiġu applikati standards ta' tisqija raġonevoli (400-600 m3/ha).

Ħsad bikri – it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed ta' għeneb meta dan jibda jsir meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

b. *Rendimenti massimi*

1. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000-il kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500-il kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Fetească albă, Fetească neagră

13 000-il kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetà Frâncușă

14 000-il kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 ettolitru għal kull ettaru

6. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 ettolitru għal kull ettaru

7. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetà Frâncușă

105,00 ettolitru għal kull ettaru

8. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fi żmien il-ħsad, għall-varjetajiet Fetească albă, Fetească neagră

97,50 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

6.1. Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata "Cotnari" tinkludi l-lokalitajiet li ġejjin fil-kontei ta' Iași u Botoșani:

Il-Kontea ta' Iași

— Il-muniċipalitàta' Cotnari: l-irħula ta' Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— Il-muniċipalità ta' Ceplenița: l-irħula ta' Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— Il-muniċipalità ta' Scobinți: l-irħula ta' Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— il-belt ta' Hârlău: il-belt ta' Hârlău;

— Il-muniċipalità ta' Deleni: l-irħula ta' Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— Il-muniċipalità ta' Cucuteni: l-irħula ta' Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— Il-muniċipalità ta' Todirești: l-irħula ta' Todirești, Băiceni;

— Il-muniċipalità ta' Balș:l-irħula ta' Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Il-Kontea ta' Botoșani

— Il-muniċipalità ta' Frumușica: l-irħula ta' Frumușica, Rădeni.

6.2. Waħda mid-denominazzjonijiet ta' vinji uniċi li ġejjin tista' tiżdied mad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Cotnari", skont ix-xewqat tal-produtturi: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țigläi, 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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Rabta maż-żona ġeografika – Dettalji taż-żona ġeografika*

Il-biċċa l-kbira tal-vinji fir-reġjun ta' Cotnari jinsabu fuq depożiti Kwaternarji, b'mod partikolari dawk diluvjali-kolluvjali ta' Coasta Cotnarilor, u mhux daqstant, jekk hemm, fuq depożiti alluvjali fuq mergħat (minħabba restrizzjonijiet relatati mal-klima). F'żoni żgħar biss jinsabu dwieli bl-għeruq fi blat oriġinali Sarmazjan jew fil-ħamrija bi żvilupp dgħajjef tiegħu (Cotea et al., 2006).

Id-depożiti diluvjali-kolluvjali huma frekwenti fuq il-ġnub tal-għoljiet b'riżultat tan-niżla bil-mod u t-trasport mixxita. Fil-parti l-aktar lejn il-Lvant taż-żona tal-vitikultura hemm ukoll ħamrija salina u alkalina, iffurmata fuq depożiti ta' melħ. Il-ħamrija derivata minn dan il-materjal oriġinali ġeneralment tkun favorevoli għall-vitikultura (Cotea et al., 2006).

Il-klima tar-reġjun tal-vitikultura ġiet suddiviża f'sitt mikroklimi; il-mikroklima predominanti, li tikkaratterizza 45 % tal-erja totali, hija dik li tinsab fuq l-għoljiet esposti għan-Nofsinhar, għax-Xlokk u għall-Punent, b'inklinazzjoni ta' 5-20°, li jgawdu minn ammont ġeneruż ta' xemx u huma protetti sew mill-irjieħ keshin tat-Tramuntana u tal-Grigal. It-temperaturi fuq dawk l-għoljiet huma l-ogħla fir-reġjun tal-vitikultura, li jagħmilhom ideali għall-kultivazzjoni tad-dwieli.

8.2. *Rabta maż-żona ġeografika – dettalji tal-prodott*

L-inbejjed bla gass huma nbejjed korpużi b'aromi ta' fjuri jew ta' frott speċifiċi li huma tipiċi tal-varjetà, minħabba l-istaġun twil u xott tal-ħarifa u l-influwenza tat-tħassir nobbli speċifiku għal din iż-żona. Għandhom aromi ta' frott taċ-ċitru, għasel, fjur tal-akaċja u fjuri tas-sebuqa, bi ħjiel ta' vanilla u lewż meta jitqaddmu għal żmien qasir.

L-inbid frizzanti ta' kwalità għandu nota riduttiva għall-ewwel, imbagħad jikseb ħjiel ta' frott taċ-ċitru u ħuxlief u noti diskreti ta' ħmira awtolizzata. Fwieħet l-inbid tiġi mit-togħma partikolari tal-qalba ħadra tal-ġewż, tal-"lanġas tal-ħabaq", tal-għasel u taż-żbib u hija suġġestiva tat-tħassir nobbli tal-ħarifa xotta twila tar-reġjun ta' Cotnari.

Il-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità għandhom aromi qawwija u abbundanti, bi ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief li għadu kif inħasad; għandhom mousse abbundanti u bżieżaq fini u persistenti; it-togħma hija pjaċevoli, vivaċi u armonjuża.

L-inbejjed semispumanti għandhom effervexxenza fina, għandhom kulur isfar fl-aħdar jew roża, u huma kkaratterizzati minn freskezza; għandhom aromi ta' fjuri (ħabaq, akaċja, ward) jew ta' frott (frott taċ-ċitru, lanġas) li jfakkru fil-qoxra tal-ħobż.

8.3. *Rabta maż-żona ġeografika – interazzjoni kawżali*

L-inbejjed bla gass miksuba fir-reġjun tad-DOP Cotnari huma differenti minn xulxin, minħabba d-diversi karatteristiċi tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, li min-naħa tagħhom huma influwenzati mit-territorju.

Il-ħarifa twila u xotta li hija speċifika għaż-żona ta' Cotnari tikkontribwixxi għall-feġġa tat-tħassir nobbli, li jagħti lill-inbejjed il-korpożità u d-diversità aromatika; inbejjed b'zokkor residwu miksub minn għeneb maħsud meta l-frott artab tal-għeneb ikun botritizzat, jiżviluppaw f'inbejjed ħelwin b'mod naturali. Dawn l-inbejjed huma adattati sew għat-tqaddim, peress li l-qawwa alkoħolika tagħhom spiss tkun aktar minn 12 % skont il-volum.

Minħabba l-klima taż-żona, fwieħet l-inbejjed hija diversa, b'noti karatteristiċi ta' fjuri ta' frott tropikali, b'bilanċ tajjeb ta' zokkor, alkoħol u aċidità.

Il-bilanċ kważi perfett bejn ix-xita, ix-xemx u l-evapotraspirazzjoni tal-ilma tal-pjan fil-kenn maħluq minn Coasta Dealul Mare - Hârlău fil-ħarifa twila, xotta u b'ħafna xemx jiżgura maturazzjoni ottimali għal varjetajiet bħal Grasă de Cotnari, li tagħti lill-inbejjed aromi ta' xehda, għasel u żbib u kulur intens (bi ħjiel ta' ambra f'inbejjed imqaddma).

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma nbejjed ibbilanċjati, b'aċidità integrata sew li hija wkoll dovuta għall-fatt li l-inbejjed prodotti fil-vinji l-aktar fit-Tramuntana tal-Moldavja. L-istaġun tat-tkabbir medjan għall-varjetajiet ikkultivati, li huma kapaċi jifilħu għal ġlata u nixfa moderati u li għandhom riżorsi eljotermiċi ottimali, jippermetti akkumulazzjoni bil-mod tal-aromi tipiċi tal-varjetajiet, li tirriżulta f'inbejjed b'karatteristiċi speċifiċi.

L-akkumulazzjoni bil-mod tal-aromi tipiċi tal-varjetajiet fl-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità hija dovuta għassjuf sħan u xemxin ħafna, kif ukoll għall-valuri medji tat-temperatura f'Settembru, li jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed bi fwieħa rikka u b'nota karatteristika.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità u l-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità jinkisbu b'mod partikolari mill-għeneb, maqtugħ bl-idejn, ta' varjetajiet nattivi b'potenzjal aromatiku bħal Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă u Busuioacă de Bohotin, iżda wkoll varjetajiet internazzjonali li adattaw għall-ambjent lokali ta' Cotnari, li jesprimu l-awtentiċità tiegħu u jużaw il-metodi tradizzjonali tal-vitikultura taż-żona, u li jinkorporaw fatturi speċifiċi għall-Moldavja.

Madankollu, l-istil tradizzjonali huwa ssupplimentat minn tekniki moderni tal-vitikultura li jiffokaw fuq li jenfasizzaw u jesprimu kemm jista' jkun it-togħma tal-frott u tal-freskezza tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità u tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità pprovduti b'mod partikolari minn varjetajiet b'potenzjal aromatiku akbar.

Dawn l-inbejjed huma nbejjed b'kuluri jgħajtu, b'mousse abbundanti u bi bżieżaq fini u b'aromi tal-fjuri jew tal-frott speċifiċi.

L-inbejjed frizzanti juru bilanċ tajjeb bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor, filwaqt li juru l-karattru speċifiku u n-nobbiltà tal-vinji ta' Cotnari. Iż-żona tad-DOP Cotnari hija żona tal-vitikultura Rumena bil-karattru speċifiku proprju tagħha, fejn inżammet it-tradizzjoni tal-kultivazzjoni ta' varjetajiet Rumeni. Huwa hawnhekk li nsibu l-ogħla proporzjon ta' varjetajiet antiki Rumeni, bħal Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin u Fetească neagră.

L-inbejjed għandhom il-marka tal-varjetajiet aromatiċi (suġġestiva ta' berquq imqadded, xama tan-naħal, ħuxlief li għadu kif inħasad, lanġas tal-ħabaq), iżda dan jiddependi ħafna wkoll fuq kif u għal kemm żmien iseħħu l-proċessi ta' maċerazzjoni u fermentazzjoni sabiex is-sustanzi aromatiċi jkunu jistgħu jiġu estratti mill-qoxra tal-għeneb.

Varjetajiet antiki bħal Frâncușă u Busuioacă de Bohotin jilħqu l-ogħla kapaċità tagħhom fil-forma ta' nbejjed frizzanti ta' valur, ta' kulur isfar lewn it-tiben jew roża ċar/jgħajjat, bi tfexfix twil u kostanti, b'noti ta' fjuri tas-sebuqa jew ta' fjur tal-akaċja jew b'noti ta' frott ta' lanġas tal-ħabaq, berquq aħdar, grapefruit, qoxra tal-lumi u tuffieħ aħdar, u b'palat minerali medju li fih jippredominaw in-noti tal-frott.

Fil-passat, dawn il-varjetajiet kellhom reputazzjoni kbira fil-palazzi tal-mexxejja u ħafna drabi kienu jinstabu fuq l-imwejjed lussużi tal-aristokrazija bojarda. L-inbejjed kellhom logo li juri l-kastell ta' Vlădoianu, li nbena fl-1901 minn Vlădoianu, bojardi li, minbarra li kien il-gvernatur tal-Bank Nazzjonali Rumen, kien vitikultur distint. Maż-żmien, il-logo sar ispirazzjoni fl-istorja miktuba tal-inbejjed ta' Cotnari.

L-inbejjed semifrizzanti jinkisbu b'suċċess minn varjetajiet ta' għeneb imkabbra fir-reġjun ta' Cotnari bħal Fetească albă, Tămâioasă românească u Frâncușă, iżda wkoll Chardonnay u Sauvignon, li, bis-saħħa tal-klima moderata kontinentali protetta, bil-ħarifa twila u xemxija ħafna tagħha, iżommu l-karatteristiċi tal-kwalità tipiċi tar-reġjun, b'bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità u togħma ta' fjuri, ta' frott, friska u vivaċi.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Rekwiżiti tat-tqegħid fis-suq

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kondizzjoni:

It-tikketti tal-inbejjed fil-kategoriji tal-inbid frizzanti ta' kwalità u tal-inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità jinkludu wkoll it-termini meħtieġa mil-leġiżlazzjoni applikabbli li jindikaw il-kontenut taz-zokkor (brut nature, brut, extra brut, straxott, xott, xott mezzan).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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