C/2024/3933

20.6.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/3933)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Datum van aanvraag: 16.2.2023

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Producentenvereniging “Domeniile Cotnari”

Producentenvereniging “Domeniile Cotnari” beheert op nationaal niveau de productie van wijnen met de BOB Cotnari.

Vereniging Cotnari, die uitsluitend de oorsprongsbenaming beheert, is lid van de nationale brancheorganisatie voor de wijnteelt (ONIV), die in 2011 als brancheorganisatie van landbouwproducenten (OIPA) voor de wijnsector werd erkend en op vrijwillige basis producentenorganisaties samenbrengt die actief zijn in de sectoren productie, verwerking, distributie, opslag, vervoer en verkoop van druiven, wijn en verwerkte producten van druiven of wijn uit alle wijnbouwstreken van Roemenië.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Categorie wijnbouwproduct
- ☐ Verband
- ☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

3.1. *Toevoeging van een nieuwe categorie wijn — parelwijn*

In het productdossier is een nieuwe categorie wijnbouwproducten opgenomen, zoals omschreven in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, namelijk parelwijn, die uitsluitend in het voor de BOB Cotnari afgebakende gebied overeenkomstig de geldende wetgeving wordt gemaakt.

De hoofdstukken I, II, IV, XI en XII van het productdossier en de punten 3, 4, 7 en 8 van het enig document zijn gewijzigd.

Met de in te voeren nieuwe categorie wordt het wijnbouwpotentieel van het gebied Cotnari verder ontsloten en de reputatie van de BOB versterkt. De opname van deze categorie in het productdossier hangt samen met de toenemende consumptie van parelende wijnen in de afgelopen paar jaar.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Het besluit om deze categorie wijn in dit gebied te produceren, was bedoeld om ten volle profijt te trekken uit inheemse druivenrassen met een hoog aromatisch potentieel (primaire aroma's, fruitigheid).

3.2. *Analytische/organoleptische kenmerken van parelwijn*

Het productdossier is aangevuld met informatie over de analytische en organoleptische kenmerken van de in te voeren categorie parelwijnen, waarmee wordt voldaan aan de wetgeving inzake oorsprongsbenamingen.

Bijgevolg zijn hoofdstuk XI van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

3.3. *Beschrijving van het verband met het geografische gebied wat betreft parelwijn*

De beschrijving van het causale verband met het geografische gebied is gewijzigd en omvat, zoals wettelijk vereist is, alle soorten wijn die onder de BOB Cotnari mogen worden geproduceerd, dus ook de aan het productdossier toegevoegde nieuwe categorie parelwijn.

Hoofdstuk II van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.

3.4. *Etikettering van parelwijnen*

Het productdossier is gewijzigd en bevat thans speciale etiketteringsvoorschriften voor de nieuw ingevoerde wijncategorie (parelwijn): het etiket moet de wettelijk verplichte term voor het suikergehalte (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec) vermelden.

Bijgevolg is hoofdstuk XII van het productdossier gewijzigd. Het enig document is op dit punt ongewijzigd gebleven.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Cotnari

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Analytische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende witte wijnen*

Organoleptisch gesproken zijn de witte wijnen vet, met een kleur die varieert van groengeel (bij jonge wijnen) tot stro- en honinggeel (bij gerijpte wijnen). Ze hebben een aroma van rozijnen, walnootpitten en bittere amandelen (grasă de cotnari), een geur van rijpe druiven met sterke bloemige toetsen, fruitigheid (frâncușă), hints van hooi, acaciabloesems, verse boter, een aanhoudende smaak van broodkorst (chardonnay), frisheid, een vleugje tropisch fruit en een geur van versgeoogste paprika's en vlierbloesem (sauvignon). De bijzonder aromatische rassen zijn intens van kleur met een geur van basilicum, versgemaaid hooi en "busuioacă"-peren, een vleugje zoete roos (tămâioasă românească), met toetsen van roos en lindebloesem, een fluwelige smaak die doet denken aan vanille en amandel (traminer roz) of diverse kleurschakeringen, van roze tot droge uienschil, en een basilicum- of rozengeur (busuioacă de bohotin).

Overeenkomstig de wet is het maximumgehalte aan zwaveldioxide van wijnen met een minimumsuikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van vijf gram per liter verhoogd tot 350 mg/l voor Roemeense witte wijnen waarvoor de beschermde oorsprongsbenaming Cotnari mag worden gebruikt.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.2. *Analytische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende roséwijnen*

Organoleptisch gesproken zijn de roséwijnen vet en variëren ze qua kleur van groengeel (bij jonge wijnen) tot stro- en honinggeel (bij gerijpte wijnen). Ze hebben een aroma van rozijnen, walnootpitten en bittere amandelen (grasă de cotnari), een geur van rijpe druiven met sterke bloemige toetsen, fruitigheid (frâncușă), hints van hooi, acaciabloesems, verse boter, een aanhoudende smaak van broodkorst (chardonnay), frisheid, een vleugje tropisch fruit en een geur van versgeoogste paprika's en vlierbloesem (sauvignon). De bijzonder aromatische rassen zijn intens van kleur met een geur van basilicum, versgemaaid hooi en "busuioacă"-peren, een vleugje zoete roos (tămâioasă românească), met toetsen van roos en lindebloesem, een fluwelige smaak die doet denken aan vanille en amandel (traminer roz) of diverse kleurschakeringen, van roze tot droge uienschil, en een basilicum- of rozengeur (busuioacă de bohotin).

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.3. *Fysieke, chemische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende rode wijnen*

De rode wijnen hebben robijnrode accenten als ze jong zijn, en steenrode accenten als ze oud zijn. Ze geuren naar gedroogd rood fruit, pruimen en zwarte kersen en hebben een fluwelige smaak met een waarneembare, aangename fruitigheid.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,00
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4.4. *Analytische en organoleptische kenmerken — mousserende kwaliteitswijnen*

De mousserende kwaliteitswijnen met een BOB onderscheiden zich, wat organoleptische eigenschappen betreft, door fijne, frisse en natuurlijke wijnen, met gistingsaroma's en bloemige toetsen. Qua uiterlijk/kleur zijn ze helder groengeel tot lichtgeel, met een aanhoudende mousse in het geval van witte mousserende wijnen en meer of minder intens roze tinten in het geval van mousserende roséwijnen. De mousserende wijnen met de BOB Cotnari zijn eerst sterk bruisend. Daarna neemt het bruisen af, maar is het niettemin voldoende langdurend en voldoende fijn, wat de voortreffelijkheid en subtiliteit van de Cotnari-wijnen aantoont. De wijnen kennen een frisse, fijne geur die kenmerkend is voor het druivenras waarvan ze zijn gemaakt, en hebben een bloemige, lichte smaak, met geuren en aroma's die aan gistautolysaat doen denken. De mousserende kwaliteitswijnen hebben een overdruk van ten minste 3,5 bar bij 20 °C.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4.5. *Analytische en organoleptische kenmerken — aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

De aromatische mousserende kwaliteitswijn die van tămâioasă românească wordt gemaakt, is strogeel met groenige accenten, schuimt rijkelijk en heeft fijne, lang aanhoudende belletjes. De wijn heeft een fijn, intens en overvloedig wierookachtig aroma, met toetsen van basilicum, rozen en versgemaaid hooi. Dankzij het evenwicht tussen zuur en zoet is de smaak harmonieus, aangenaam en levendig. De aromatische mousserende kwaliteitswijn die van busuioacă de Bohotin wordt gemaakt, is rozekleurig met paarsachtige schakeringen, schuimt rijkelijk en heeft fijne, lang aanhoudende belletjes. Het typische muskaataroma is fijn en intens, met toetsen van citrusvruchten, basilicum en rozenblaadjes, en een afdronk met discrete aroma's van vers rood fruit. Dankzij het evenwicht tussen zuurgraad en suikergehalte is de smaak aangenaam en levendig. Qua aroma's, smaak en afdronk is het een evenwichtige wijn. De aromatische mousserende kwaliteitswijnen hebben een overdruk van ten minste 3 bar bij 20 °C.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6,00
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4.6. *Analytische en organoleptische kenmerken — parelwijnen*

Visueel aspect: helder, transparant, met fijne, groenachtig gele, roze pareling.

Geur: fris, afhankelijk van het druivenras.

Smaak: zuurrijk, met fijne pareling, floraal, fruitig, afhankelijk van de wijn.

Overdruk bij bewaring bij een temperatuur van 20 °C: min. 1 bar en max. 2,5 bar.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7,00
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	235

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Teeltmethode

Irrigatie is, mits melding wordt gedaan bij het ONVPV (de Roemeense nationale dienst voor wijn en wijnbouwproducten), alleen tijdens jaren van droogte toegestaan wanneer het vochtgehalte van de bodem op een diepte van 0 tot 100 cm afneemt tot 50 % van de veldcapaciteit, door redelijke irrigatienormen toe te passen (400 tot 600 m3/ha).

Groen oogsten — vermindering van het aantal druiventrossen bij de véraison wanneer de potentiële productie hoger ligt dan de maximumlimieten die volgens het productdossier zijn toegestaan.

b. *Maximumopbrengsten*

1. bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz:

11 000 kilogram druiven per hectare

2. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin:

12 500 kilogram druiven per hectare

3. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor fetească albă, fetească neagră:

13 000 kilogram druiven per hectare

4. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor frâncușă:

14 000 kilogram druiven per hectare

5. bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz:

82,50 hectoliter per hectare

6. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin:

94,00 hectoliter per hectare

7. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor frâncușă:

105,00 hectoliter per hectare

8. bij volledige rijpheid van de druiven op het moment van de oogst, voor fetească albă, fetească neagră:

97,50 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

6.1. Het gebied van productie van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Cotnari” omvat de volgende plaatsen in de districten Iași en Botoșani:

District Iași

— gemeente Cotnari: de dorpen Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— gemeente Cepleniţa: de dorpen Cepleniţa, Buhalniţa, Zlodica;

— gemeente Scobinți: de dorpen Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— stad Hârlău: de stad Hârlău;

— gemeente Deleni: de dorpen Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— gemeente Cucuteni: de dorpen Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— gemeente Todirești: de dorpen Todirești, Băiceni;

— gemeente Balș: de dorpen Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

District Botoșani

— gemeente Frumușica: de dorpen Frumușica, Rădeni.

6.2. Een van de volgende enkele wijngaardnamen mag aan de beschermde oorsprongsbenaming “Cotnari” worden toegevoegd, afhankelijk van de wensen van de producenten: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniţa, Dealul lui Vodă, Buhalniţa, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Verband met het geografische gebied — details van het geografische gebied*

De meeste wijngaarden in de streek Cotnari staan op quartaire afzettingen, en vooral op de proluviaal-diluviale afzettingen van Coasta Cotnarilor en niet of nauwelijks op alluviale afzettingen op graslanden (vanwege klimatologische beperkingen). Slechts in kleine gebieden wortelen de wijnranken in het Sarmatisch moedergesteente of de slecht ontwikkelde gronden daarvan (Cotea e.a., 2006).

Ten gevolge van bodemkruip en bodemerosie door regenwater komen er op de hellingen veel diluviale en colluviale afzettingen voor. In het meest oostelijke gedeelte van het wijnbouwgebied liggen tevens zilte en alkalische gronden die zich op zouthoudende afzettingen hebben gevormd. De uit dit moedermateriaal ontstane gronden zijn over het algemeen geschikt voor de wijnbouw (Cotea e.a., 2006).

Het klimaat van de wijnbouwstreek is onderverdeeld in zes microklimaten. Het overheersende microklimaat, dat in 45 % van het totale gebied voorkomt, is het klimaat op de hellingen die op het zuiden, zuidoosten en westen liggen. Deze hebben een hellingspercentage van 5-20 %, de zon schijnt er uitbundig en ze liggen goed beschut tegen de koude noordelijke en noordoostelijke winden. De temperaturen op die hellingen zijn de hoogste van de wijnbouwstreek, waardoor ze zich uitstekend lenen voor de wijnbouw.

8.2. *Verband met het geografische gebied — productgegevens*

De niet-mousserende wijnen hebben een volle smaak, met de bloemige of fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor het druivenras. Dit is te danken aan het lange en droge najaar en aan de invloed van de voor dit gebied karakteristieke edele rotting. De wijnen hebben aroma's van citrusvruchten, honing, acaciabloesem en vlierbloesem, met toetsen van vanille en amandelen bij korte rijping.

De mousserende kwaliteitswijn heeft aanvankelijk een reductieve toets en krijgt daarna een vleugje citrusvrucht en hooi plus discrete toetsen gistautolysaat. Het bouquet wordt bepaald door het bijzondere aroma van groene walnootpitten, "busuioacă"-peren, honing en rozijnen en "ademt" de edele rotting van het lange, droge najaar in de streek Cotnari.

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen hebben een intens en vol aroma, met toetsen van basilicum, rozen en versgemaaid hooi. Ze schuimen rijkelijk en hebben fijne, lang aanhoudende belletjes. De smaak is aangenaam, levendig en harmonieus.

De parelwijnen hebben een fijne pareling, zijn geelgroenig of roze van kleur en worden gekenmerkt door frisheid. Ze hebben florale aroma's (basilicum, acacia, rozen) of fruitige aroma's (citrusvruchten, peren) die doen denken aan broodkorst.

8.3. *Verband met het geografische gebied — causaal verband*

De niet-mousserende wijnen uit de streek van de BOB Cotnari verschillen onderling, een gevolg van de verschillende kenmerken van de rassen waarvan ze worden geproduceerd, die op hun beurt weer worden beïnvloed door het terroir.

De voor de streek Cotnari kenmerkende lange en droge herfst draagt bij tot het ontstaan van edele rotting, die de wijnen een vol karakter en aromatische variëteit geeft. Suikerresidu bevattende wijnen van druiven die worden geoogst wanneer ze door edele rotting zijn aangetast, ontwikkelen zich tot van nature zoete wijnen. Deze wijnen zijn geschikt voor veroudering want het alcoholgehalte ervan bedraagt vaak meer dan 12 volumeprocent.

Dankzij het klimaat van de streek hebben de wijnen een divers bouquet, met kenmerkende, bloemige toetsen van tropische vruchten en een goed evenwicht tussen suikers, alcohol en zuurgraad.

Het evenwicht tussen neerslag, evapotranspiratie van grondwater en zon dat tijdens de lange, droge en zeer zonnige herfst vrijwel volmaakt is dankzij de beschutting van de Coasta Dealul Mare — Hârlău, zorgt voor een optimale rijping van rassen als grasă de cotnari en geeft de wijn een aroma van honingraat, honing en rozijnen, en een intense kleur (met amberkleurige toetsen in gerijpte wijnen).

De mousserende kwaliteitswijnen zijn evenwichtig en hebben een goede zuurgraad, die mede te danken is aan het feit dat de wijnen worden geproduceerd in de meest noordoostelijke wijngaarden van Moldavië. Het middelste deel van het groeiseizoen van de geteelde rassen, die tegen matige vorst en droogte bestand zijn en optimale zonnewarmte tot hun beschikking hebben, maakt een langzame opbouw van de raseigen aroma's mogelijk, wat wijnen met bijzondere kenmerken oplevert.

De langzame opbouw van de raseigen aroma's in de aromatische mousserende kwaliteitswijnen is te danken aan de warme en zonovergoten zomer en aan de mediane temperatuurwaarden in september, waardoor wijnen met een rijk bouquet en een karakteristieke toets kunnen worden geproduceerd.

De mousserende kwaliteitswijnen en de aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden bereid uit handgeplukte druiven van inheemse rassen met een aromatisch potentieel, zoals tămâioasă românească, fetească albă, francușă en busuioacă de bohotin, maar ook van internationale rassen die zich aan het lokale terroir van Cotnari hebben aangepast. Dit symboliseert de authenticiteit ervan en bouwt voort op de traditionele wijnbereidingsmethoden van de streek, met typisch Moldavische aspecten.

De traditionele stijl wordt evenwel aangevuld met moderne wijnbereidingsmethoden die erop zijn gericht de fruitigheid en frisheid — vooral uitgestraald door de rassen met een verhoogd aromatisch potentieel — van de mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijn zo veel mogelijk aan te zetten en tot uitdrukking te brengen.

Dit zijn heldere, rijkelijk schuimende wijnen, met fijne belletjes en kenmerkende bloemige of fruitige aroma's.

De mousserende wijnen getuigen van een goed evenwicht tussen zuurgraad en suikergehalte en tonen daarmee het bijzondere karakter en de voortreffelijkheid van de Cotnari-wijngaarden. Het gebied van de BOB Cotnari is een Roemeense wijnstreek met een eigen karakter waar de traditie om Roemeense druivenrassen te kweken, in stand is gehouden. In dit gebied is het grootste aandeel oude Roemeense rassen terug te vinden, zoals grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin en fetească neagră.

De wijnen dragen het stempel van de aromatische rassen (die associaties oproepen met gedroogde abrikozen, bijenwas, versgemaaid hooi, "busuioacă"-peren), hoewel dit in belangrijke mate mede afhankelijk is van de wijze en duur van de maceratie- en gistingsprocedés waarmee de aromatische stoffen uit de druivenschil worden gehaald.

Oude rassen als frâncușă en busuioacă de bohotin komen tot hun recht als waardevolle mousserende wijnen, hooigeel of licht-/helderroze van kleur, langdurig en constant bruisend, met bloemige toetsen van vlierbloesem, acaciabloesem of fruitige toetsen van "busuioacă"-peren, groene abrikozen, grapefruit, citroenschil en groene appel, en met een gemiddeld minerale smaak waarin fruitige toetsen de boventoon voeren.

In het verleden stonden deze rassen bij de vorstelijke hoven in hoog aanzien en waren ze vaak te vinden op de rijkelijk gedekte tafels van de aristocratie der bojaren. Op de wijn stond altijd een logo met het Vlădoianu-kasteel, dat in 1901 werd gebouwd door de bojaar Vlădoianu. Deze was behalve gouverneur van de Roemeense nationale bank ook een befaamd wijnbouwer. Mettertijd is het logo uitgegroeid tot bron van inspiratie voor de kroniek over de Cotnari-wijnen.

Parelwijnen worden gemaakt van druivenrassen die in de streek Cotnari worden geteeld, zoals fetească albă, tămâioasă românească en frâncușă, maar ook chardonnay and sauvignon, en die dankzij het beschutte gematigd continentale klimaat met een lang en zeer zonnig najaar de streekeigen kwaliteitskenmerken behouden, met een prima alcohol-zuurevenwicht en een florale, fruitige, frisse en levendige smaak.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader:

nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De etiketten van de wijnen van de categorieën mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn moeten ook de bij wetgeving verplichte term voor het suikergehalte (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec) vermelden.

Link naar het productdossier

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