C/2024/3933

20.6.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/3933)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Dátum žiadosti: 16. 2. 2023

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Združenie výrobcov „Domeniile Cotnari“

Združenie výrobcov „Domeniile Cotnari“ spravuje potenciál výroby vín zaregistrovaných pod CHOP Cotnari na vnútroštátnej úrovni.

Združenie Cotnari, ktoré spravuje výlučne označenie pôvodu, je členom Národnej medziprofesijnej vinohradníckej organizácie (ONIV), ktorá bola v roku 2011 uznaná za medziprofesijnú organizáciu poľnohospodárskych výrobcov (OIPA) pre sektor vinohradníctva a vinárstva a ktorá na základe dobrovoľnej účasti spája organizácie výrobcov pôsobiace v oblasti výroby, spracovania, distribúcie, skladovania, prepravy a predaja hrozna, vína a spracovaných výrobkov z hrozna alebo vína zo všetkých vinohradníckych oblastí Rumunska.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinohradníckeho/vinárskeho výrobku

☐ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

3.1. *Zahrnutie novej kategórie vína – perlivé víno*

Špecifikácia výrobku bola zmenená tak, aby zahŕňala novú kategóriu vinohradníckeho/vinárskeho výrobku v zmysle vymedzenia v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, t. j. perlivé víno vyrobené v súlade s platnými právnymi predpismi výlučne vo vymedzenej oblasti CHOP Cotnari, ktoré získalo povolenie používať CHOP Cotnari.

Zmenili sa kapitoly I, II, IV, XI a XII špecifikácie výrobku a body 3, 4, 7 a 8 jednotného dokumentu.

Nová kategória, ktorá sa má zaviesť, využíva vinohradnícky potenciál oblasti Cotnari, ako aj povesť CHOP. Jej zahrnutie odráža rastúcu spotrebu šumivých vín v posledných rokoch.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rozhodnutie vyrábať v danej oblasti túto kategóriu výrobkov vyplynulo zo zámeru plne využiť pôvodné odrody viniča s vysokým aromatickým potenciálom (primárne arómy, ovocnosť) na výrobu tejto kategórie vín.

3.2. *Uvedenie analytických/organoleptických vlastností perlivého vína*

Špecifikácia sa doplnila o informácie týkajúce sa analytických a organoleptických vlastností perlivých vín, ktorých zavedenie sa požaduje, aby sa zabezpečil súlad s právnymi predpismi o označeniach pôvodu, a to opisom týchto parametrov.

V dôsledku toho sa zmenila kapitola XI špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

3.3. *Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou výroby perlivého vína*

Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou sa zmenil tak, aby zahŕňal všetky druhy vína, ktoré sa po pridaní novej kategórie perlivého vína do špecifikácie môžu vyrábať pod CHOP Cotnari. Cieľom je uviesť príčinnú súvislosť pre každú získanú kategóriu výrobkov v súlade s požiadavkami právnych predpisov.

Zmenila sa kapitola II špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu.

3.4. *Zahrnutie špecifických označení kategórie perlivého vína do označovania*

Špecifikácia bola zmenená tak, aby obsahovala špecifické požiadavky na označovanie novej kategórie vína (perlivé víno), pokiaľ ide o uvádzanie zákonom požadovaných pojmov označujúcich obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra suché, sec, demi sec) na etiketách.

V dôsledku toho sa zmenila kapitola XII špecifikácie výrobku, ale jednotný dokument sa nezmenil.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Cotnari

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tiché biele vína*

Z organoleptického hľadiska sú biele vína lahodné, farbu majú od zelenkasto-žltej (v mladých vínach) až po slamovožltú a medovú žltú (v zrelých vínach). Majú arómu hrozienok, vlašských orechov a horkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vôňu zrelého hrozna so silnými kvetinovými náznakmi, vôňu ovocnosti (Frâncușă), náznaky sena, agátových kvetov, čerstvého masla, pretrvávajúcu chuť chlebovej kôrky (Chardonnay), sviežosť, príchuť tropického ovocia a vôňu čerstvo nakrájanej sladkej papriky a bazy (Sauvignon). Špecifické aromatické odrody majú intenzívnu farbu, vôňu bazalky, pokoseného sena a hrušiek s bazalkou a chuť sladkej ruže (Tămâioasă românească) s náznakmi ruže a lipového kvetu; zamatovú chuť evokujúcu vanilku a mandle (Traminer roz), rozmanité odlesky od ružovej až po farbu suchej cibuľovej šupky a vôňu bazalky či ruže (Busuioacă de Bohotin).

V súlade s právnymi predpismi sa v prípade rumunských bielych vín, ktoré môžu používať chránené označenie pôvodu Cotnari, zvýšil maximálny obsah oxidu siričitého u vín s minimálnym obsahom cukru, vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, päť gramov na liter na 350 mg/l.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,00
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

4.2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tiché ružové vína*

Z organoleptického hľadiska sú ružové vína lahodné, farbu majú od zelenkasto-žltej (v mladých vínach) až po slamovožltú a medovú žltú (vo vyzretých vínach). Majú arómu hrozienok, vlašských orechov a horkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vôňu zrelého hrozna so silnými kvetinovými náznakmi, vôňu ovocnosti (Frâncușă), náznaky sena, agátových kvetov, čerstvého masla, pretrvávajúcu chuť chlebovej kôrky (Chardonnay), sviežosť, príchuť tropického ovocia a vôňu čerstvo nakrájanej sladkej papriky a bazy (Sauvignon). Špecifické aromatické odrody majú intenzívnu farbu, vôňu bazalky, pokoseného sena a hrušiek s bazalkou a chuť sladkej ruže (Tămâioasă românească) s náznakmi ruže a lipového kvetu; zamatovú chuť evokujúcu vanilku a mandle (Traminer roz), rozmanité odlesky od ružovej až po farbu suchej cibuľovej šupky a vôňu bazalky či ruže (Busuioacă de Bohotin).

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,00
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

4.3. *Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti – tiché červené vína*

Mladé červené vína majú rubínové odtiene a vyzreté červené vína majú tehlovočervené odtiene. Majú vôňu sušeného červeného ovocia, sliviek a čremchy neskorej a zamatovú chuť s rozoznateľnou, príjemnou ovocnosťou.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,00
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4.4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné šumivé vína*

Pokiaľ ide o ich organoleptické vlastnosti, akostné šumivé vína s CHOP vynikajú ako jemné, svieže a prírodné vína s fermentačnými arómami a kvetinovými náznakmi. Majú jasnú zelenkasto-žltú až bledožltú farbu/vzhľad s dlhotrvajúcou penou v prípade bielych šumivých vín a viac či menej intenzívne ružové odlesky v prípade ružových šumivých vín. Šumivé vína s CHOP Cotnari majú spočiatku intenzívne perlenie; prebublávanie sa následne znižuje, ale napriek tomu je dostatočne dlhotrvajúce a jemné, čo preukazuje ušľachtilosť a jemnosť vín Cotnari. Majú sviežu, jemnú vôňu špecifickú pre odrodu, z ktorej sa získavajú, a kvetinovú, ľahkú chuť s nádychom a arómou evokujúcou rozpustné kvasinky. Akostné šumivé vína majú pri teplote 20 °C pretlak najmenej 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	11,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné aromatické šumivé vína*

Akostné aromatické šumivé víno získané z odrody Tămâioasă Românească je slamovo-žlté so zelenkastými odtieňmi a má bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny. Má jemnú, intenzívnu a bohatú arómu kadidla s náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena. Chuť je harmonická, príjemná a živá vďaka vyváženosti medzi kyslou a sladkou chuťou. Akostné aromatické šumivé víno získané z Busuioacă de Bohotin je ružové s fialkastými odleskmi a má bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny. Špecifická muškátová aróma je jemná a intenzívna, s tónmi citrusových plodov, bazalky a lupienkov ruží a diskrétnymi arómami čerstvého červeného ovocia v dochuti. Chuť je príjemná a živá vďaka vyváženosti medzi kyslosťou a obsahom cukru. Šumivé víno má vyváženú vôňu, chuť a stálosť. Akostné aromatické šumivé vína majú pri teplote 20 °C pretlak najmenej 3 bary.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	10,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,00
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4.6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé vína*

Vzhľad: jasné, číre, s jemným zelenkasto-žltým, ružovým perlením.

Vôňa: svieža, typická pre odrodu viniča.

Chuť: kyslá, jemne perlivá, kvetinová, ovocná, v závislosti od typických vlastností vína.

Pretlak pri skladovaní pri teplote 20 °C: min. 1 bar a max. 2,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,00
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7,00
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	235

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Pestovateľský postup

Zavlažovanie je povolené len v suchých rokoch pod podmienkou, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), keď obsah vody v pôde v hĺbke 0 až 100 cm klesne na 50 % aktívneho intervalu vlhkosti, pričom treba dbať na primerané normy zavlažovania (400 – 600 m3/ha).

Prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálna výroba presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

b) *Maximálne výnosy*

1. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogramov hrozna na hektár

2. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramov hrozna na hektár

3. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kilogramov hrozna na hektár

4. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrody Frâncușă

14 000 kilogramov hrozna na hektár

5. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hektolitra na hektár

6. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94 hektolitrov na hektár

7. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrody Frâncușă

105 hektolitrov na hektár

8. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

6.1. Oblasť vymedzená na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Cotnari“ zahŕňa tieto lokality v župách Jasy a Botoșani:

Župa Jasy:

— obec Cotnari: dediny Cotnari, Hodora,Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— obec Ceplenița: dediny Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— obec Scobinți: dediny Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— mesto Hârlău: mesto Hârlău,

— obec Deleni: dediny Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— obec Cucuteni: dediny Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— obec Todirești: dediny Todirești, Băiceni,

— obec Balș: dediny Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Župa Botoșani

— obec Frumușica: dediny Frumușica, Rădeni.

6.2. V závislosti od želaní výrobcov sa do chráneného označenia pôvodu „Cotnari“ môže doplniť jedno z týchto označení vinohradníckych honov: 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – podrobnosti o zemepisnej oblasti*

Väčšina vinohradov v regióne Cotnari leží na štvrtohorných sedimentoch, najmä na diluviálno-koluviálnych sedimentoch Coasta Cotnarilor, pričom nie až tak, ak vôbec, na aluviálnych sedimentoch na lúkach (vzhľadom na obmedzenia súvisiace s klímou). Vinič je zakorenený v materských horninách sarmatu alebo v ich slabo rozvinutých pôdach len na malých plochách (Cotea a ďalší, 2006).

V dôsledku plazivého pohybu dole svahom a ronu sú na svahoch časté diluviálne a koluviálne sedimenty. V najvýchodnejšej časti vinohradníckej oblasti sa takisto nachádzajú alkalické a soľné pôdy, ktoré sa formujú na solotvorných usadeninách. Pôdy vytvorené z tohto základného materiálu sú vo všeobecnosti priaznivé na pestovanie viniča (Cotea a ďalší, 2006).

Podnebie vinohradníckej oblasti možno rozdeliť do šiestich mikroklím; prevažujúca mikroklíma, ktorá je charakteristická pre 45 % celej oblasti, sa nachádza na svahoch orientovaných na juh, juhovýchod a západ so sklonom 5 – 20° a je vystavená bohatému slnečnému svetlu a dostatočne chránená pred chladnými severnými a severovýchodnými vetrami. Teploty na týchto svahoch sú najvyššie z celého vinohradníckeho regiónu. Preto sú svahy ideálne na pestovanie viniča.

8.2. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – podrobnosti o výrobku*

Tiché vína sú plné vína so špecifickou kvetinovou alebo ovocnou arómou, ktoré sú typické pre danú odrodu vzhľadom na dlhé a suché jesenné obdobie a vplyv ušľachtilej hniloby charakteristickej pre túto oblasť. Majú arómy citrusových plodov, medu, agátového a bazového kvetu s nádychom vanilky a mandlí, keď zrejú krátky čas.

Akostné šumivé víno má spočiatku redukujúci tón a potom získava náznaky citrusových plodov a sena a diskrétne tóny rozpustných kvasiniek. Buket vychádza z osobitnej chuti zelených vlašských orechov, hrušiek s bazalkou, medu a hrozienok a evokuje ušľachtilú hnilobu dlhých suchých jesení v regióne Cotnari.

Akostné aromatické šumivé vína majú intenzívne a bohaté arómy s náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena; majú bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny; chuť je príjemná, živá a harmonická.

Perlivé vína sa vyznačujú jemným perlením, žlto-zelenkastou alebo ružovou farbu a je pre ne typická sviežosť; majú kvetinové (bazalka, agát, ruže) alebo ovocné arómy (citrusové ovocie, hrušky), ktoré evokujú chlebovú kôrku.

8.3. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – príčinný vzťah*

Tiché vína získané v regióne CHOP Cotnari sa navzájom líšia vzhľadom na rôzne vlastnosti odrôd, z ktorých sa vyrábajú, ktoré sú zase ovplyvnené terroirom.

Dlhé a suché jesene, ktoré sú špecifické pre oblasť Cotnari, prispievajú k vzniku ušľachtilej hniloby, vďaka ktorej sú vína plné a aromaticky rozmanité; vína so zvyškovým cukrom získané z hrozna zo zberu, keď sú bobule hrozna napadnuté botrytídou, sa stávajú prirodzene sladkými vínami. Tieto vína sú vhodné na vyzrievanie, keďže ich obsah alkoholu je často viac ako 12 obj. %.

Vďaka podnebiu tejto oblasti je buket vín rôznorodý, s charakteristickými kvetinovými tónmi tropického ovocia s dobrou rovnováhou cukrov, alkoholu a kyslosti.

Takmer dokonalá rovnováha medzi zrážkami, slnečným žiarením a evapotranspiráciou podzemných vôd v úkryte vytvorenom Coasta Dealul Mare – Hârlău počas dlhých, suchých a veľmi slnečných jesení zabezpečuje optimálne dozrievanie odrôd, ako je Grasă de Cotnari, čo dáva vínam arómy včelích plástov, medu a hrozienok a intenzívnu farbu (s náznakmi jantáru vo vyzretých vínach).

Akostné šumivé vína sú vyvážené vína s dobre integrovanou kyslosťou, ktorá je spôsobená aj tým, že vína sa vyrábajú v najsevernejších vinohradoch Moldavska. Stredné vegetačné obdobie pestovaných odrôd, ktoré sú schopné odolať miernym mrazom a suchu a majú optimálne heliotermálne zdroje, umožňuje pomalé hromadenie typických aróm odrôd, vďaka čomu vznikajú vína so špecifickými vlastnosťami.

Pomalé hromadenie typických aróm odrôd v akostných aromatických šumivých vínach je spôsobené teplými a veľmi slnečnými letami, ako aj priemernými teplotnými hodnotami v septembri, ktoré umožňujú výrobu vín s bohatým buketom a charakteristickým tónom.

Akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína sa získavajú najmä z hrozna zberaného ručne, z pôvodných odrôd s aromatickým potenciálom, ako sú Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă a Busuioacă de Bohotin, ale aj z medzinárodných odrôd, ktoré sa prispôsobili miestnemu terroiru Cotnari, čím vyjadrujú jeho autenticitu a čerpajú z tradičných metód výroby vína v tejto oblasti, ktoré zahŕňajú faktory špecifické pre Moldavsko.

Tradičný štýl je však doplnený modernými technikami výroby vína, ktoré sa zameriavajú na zvýraznenie a čo najúplnejšie vyjadrenie ovocnosti a sviežosti akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín, ktoré poskytujú najmä odrody so zvýšeným aromatickým potenciálom.

Ide o svetlé vína s bohatou penou a jemnými bublinami a špecifickou kvetinovou alebo ovocnou arómou.

Šumivé vína majú dobrú rovnováhu medzi kyslosťou a obsahom cukru, pričom preukazujú špecifický charakter a ušľachtilosť vinohradov Cotnari. Oblasť CHOP Cotnari je rumunská vinohradnícka oblasť s vlastným špecifickým charakterom, v ktorej sa zachovala tradícia pestovania rumunských odrôd. Práve tu nájdeme najvyšší podiel starých rumunských odrôd, ako sú Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin a Fetească neagră.

Vína v sebe nesú stopy aromatických odrôd (evokujúcich sušené marhule, včelí vosk, čerstvo pokosené seno, hrušky s bazalkou), no to závisí z veľkej časti aj od toho, akým spôsobom a ako dlho prebiehala macerácia a fermentácia, ktoré umožňujú extrakciu aromatických látok zo šupiek hrozna.

Staré odrody ako Frâncușă a Busuioacă de Bohotin nadobúdajú formu vzácnych šumivých vín so slamovo-žltou alebo bledo/svetloružovou farbou, s dlhým a stálym šumením, s kvetinovými tónmi bazového či agátového kvetu alebo ovocnými tónmi hrušiek s bazalkou, zelených marhúľ, grapefruitu, nastrúhanej citrónovej kôry a zeleného jablka, so stredným minerálnym telom, v ktorom prevažujú ovocné tóny.

V minulosti boli tieto odrody veľmi uznávané na dvore vládcov a často sa nachádzali na honosných stoloch bojarskej aristokracie. V minulosti bolo na vínach uvedené logo znázorňujúce hrad Vlădoianu, ktorý dal v roku 1901 postaviť Vlădoianu, bojar, ktorý bol guvernérom rumunskej národnej banky a zároveň významným vinohradníkom. Časom sa logo stalo inšpiráciou v písanom príbehu o vínach Cotnari.

Perlivé vína sa úspešne vyrábajú z odrôd viniča pestovaných v regióne Cotnari, ako sú Fetească albă, Tămâioasă românească a Frâncușă, ale aj Chardonnay a Sauvignon, ktoré si vďaka chránenému miernemu a kontinentálnemu podnebiu s dlhými a slnečnými jeseňami zachovávajú kvalitatívne vlastnosti typické pre región. Vyznačujú sa dobrou rovnováhou alkoholu a kyslosti, ako aj kvetinovou, ovocnou, sviežou a živou chuťou.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách vín v kategóriách akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno sa uvádzajú aj pojmy vyžadované na základe uplatniteľných právnych predpisov, ktoré udávajú obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra suché, sec, demi sec).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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