C/2024/3933

20.6.2024

Objava vloge za odobritev spremembe na ravni Unije v specifikaciji proizvoda za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/3933)

V treh mesecih od datuma te objave organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko vložijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM02

Datum vložitve vloge: 16. februar 2023

1. Vložnik in pravni interes

Združenje proizvajalcev „Domeniile Cotnari“

Združenje proizvajalcev „Domeniile Cotnari“ upravlja proizvodni potencial vin, ki so na nacionalni ravni registrirana pod ZOP „Cotnari“.

Združenje Cotnari, ki izključno upravlja označbo porekla, je članica Nacionalne medpanožne vinogradniške organizacije (ONIV), ki je bila leta 2011 priznana kot medpanožna organizacija kmetijskih proizvajalcev (OIPA) za vinski sektor in ki na podlagi prostovoljnega sodelovanja združuje organizacije proizvajalcev, ki se ukvarjajo s pridelavo, predelavo, distribucijo, skladiščenjem, prevozom in prodajo grozdja, vina in proizvodov, predelanih iz grozdja ali vina, z vseh romunskih vinorodnih območij.

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☐ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

3.1. *Vključitev nove kategorije vina – biser vino*

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje novo kategorijo proizvodov vinske trte, kot so opredeljeni v delu II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, tj. biser vino, ki je pridobljeno izključno na razmejenem območju za ZOP „Cotnari“ v skladu z veljavno zakonodajo in za katero se lahko uporabi ZOP „Cotnari“.

Spremenjeni so poglavja I, II, IV, XI in XII specifikacije proizvoda ter oddelki 3, 4, 7 in 8 enotnega dokumenta.

Nova kategorija, ki se uvede, izkorišča vinogradniški potencial območja Cotnari in sloves ZOP. Njena vključitev odraža čedalje večjo porabo vin z mehurčki v zadnjih letih.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odločitvi o proizvodnji te kategorije na tem območju je botrovala namera, da se pri proizvodnji te kategorije vina v celoti izkoristijo avtohtone sorte vinske trte z velikim aromatičnim potencialom (primarne arome, sadnost).

3.2. *Navedba analitskih/organoleptičnih lastnosti za biser vino*

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena tako, da vključuje informacije o analitskih in organoleptičnih lastnostih biser vin, katerih uvedba se zahteva, da se z opisom teh parametrov zagotovi skladnost s predpisi o označbah porekla.

Posledično sta bila spremenjena poglavje XI specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

3.3. *Opis povezave z geografskim območjem za biser vino*

Opis povezave z geografskim območjem je bil spremenjen tako, da vključuje vse vrste vina, ki se lahko pridelujejo z ZOP „Cotnari“, potem ko je bila v specifikacijo proizvoda dodana nova kategorija biser vina, tako da se v skladu z zakonom navede vzročna zveza za vsako pridobljeno kategorijo proizvodov.

Spremenjena sta bila poglavje II specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

3.4. *Vključitev posebnih navedb za kategorijo biser vin pri označevanju*

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, da bi se dodale posebne zahteve pri označevanju nove kategorije vina (biser vino) glede navajanja zakonsko določenih izrazov za vsebnost sladkorja (popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho, polsladko).

Posledično sta bila spremenjena poglavje XII specifikacije proizvoda, medtem ko je enotni dokument ostal nespremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Cotnari

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

4.1. *Analitske in organoleptične lastnosti – mirna bela vina*

Z organoleptičnega vidika so bela vina oljnata, od zelenkasto rumene barve (pri mladih vinih) do slamnato rumenih in medeno rumenih odtenkov (pri staranih vinih); imajo aromo rozin, orehovih jedrc in grenkih mandljev (grasă de cotnari) ter vonj po zrelem grozdju z močnimi cvetličnimi notami in sadnostjo (frâncușă), s pridihom sena, akacijevih cvetov, svežega masla, zaznati je obstojen okus kruhove skorje (chardonnay), svežino, okus po tropskem sadju ter vonj po sveže narezani sladki papriki in bezgu (sauvignon). Posebne aromatične sorte so intenzivne barve, z vonjem po baziliki, pokošenem senu in hruškah ter okusom po džemu iz cvetnih listov (tămâioasă românească), s pridihom vrtnice in limetinega cveta, žametnim okusom po vanilji in mandljih (traminer roz), raznovrstnih odtenkov rožnate do barve suhe čebulne lupine ter z vonjem po baziliki ali vrtnicah (busuioacă de bohotin).

V skladu z zakonom je bila najvišja vsebnost žveplovega dioksida pri vinih z najnižjo vsebnostjo sladkorja, izraženo kot vsota glukoze in fruktoze, zvišana s pet gramov na liter na 350 mg/l za romunska bela vina, ki lahko uporabljajo zaščiteno označbo porekla „Cotnari“.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4.2. *Analitske in organoleptične lastnosti – mirna vina rosé*

Z organoleptičnega vidika so vina rosé oljnata, od zelenkasto rumene barve (pri mladih vinih) do slamnato rumenih in medeno rumenih odtenkov (pri staranih vinih); imajo aromo rozin, orehovih jedrc in grenkih mandljev (grasă de cotnari) ter vonj po zrelem grozdju z močnimi cvetličnimi notami in sadnostjo (frâncușă), s pridihom sena, akacijevih cvetov, svežega masla, zaznati je obstojen okus kruhove skorje (chardonnay), svežino, okus po tropskem sadju ter vonj po sveže narezani sladki papriki in bezgu (sauvignon). Posebne aromatične sorte so intenzivne barve, z vonjem po baziliki, pokošenem senu in hruškah ter okusom po džemu iz cvetnih listov (tămâioasă românească), s pridihom vrtnice in limetinega cveta, žametnim okusom po vanilji in mandljih (traminer roz), raznovrstnih odtenkov rožnate do barve suhe čebulne lupine ter z vonjem po baziliki ali vrtnicah (busuioacă de bohotin).

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4.3. *Analitske in organoleptične lastnosti mirnih rdečih vin*

Rdeča vina imajo rubinasto rdeč odseve, ko so mlada, in opečnato rdeče odseve, ko so stara; imajo vonj po posušenem rdečem jagodičju, slivah in črnih češnjah ter žameten okus z zaznavno prijetno sadnostjo.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4.4. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostna peneča vina*

Kakovostna peneča vina z ZOP po svojih organoleptičnih lastnostih izstopajo kot fina, sveža in naravna vina z vrelnimi aromami in cvetličnim pridihom. Po videzu so svetlo zelenkasto rumene do bledo rumene barve, z obstojno peno pri belih penečih vinih in bolj ali manj intenzivnimi rožnatimi odtenki za peneča vina rosé. Penjenje penečih vin Cotnari z ZOP je najprej intenzivno; mehurčki se nato umirijo, vendar so kljub temu dovolj dolgotrajni in rahli, kar kaže na plemenitost in prefinjenost vin Cotnari. Imajo svež, prefinjen vonj, značilen za sorto, iz katere so pridobljeni, okus pa je cvetličen in lahkoten, z aromo, ki spominja na avtolizirane kvasovke. Kakovostna peneča vina imajo pri temperaturi 20 °C nadpritisk najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	11,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4.5. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostna aromatična peneča vina*

Kakovostna aromatična peneča vina, pridobljena iz sorte tămâioasă românească, so slamnato rumene barve z zelenkastimi toni ter vsebujejo obilno peno in drobne, obstojne mehurčke. Imajo prefinjeno, intenzivno in bogato aromo kadila z notami bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave. Okus je harmoničen, prijeten in živahen zaradi ravnotežja med kislinami in sladkorji. Kakovostna aromatična peneča vina, pridobljena iz sorte busuioacă de bohotin, so rožnate barve z odtenki vijoličaste, obilno peno in drobnimi, obstojnimi mehurčki. Značilna muškatna aroma je prefinjena in intenzivna, z notami agrumov, bazilike in cvetnih listov vrtnice ter diskretnega pookusa arome svežega rdečega jagodičja. Okus je prijeten in živahen zaradi ravnotežja med vsebnostjo kislin in sladkorja. Peneče vino je uravnoteženo v vonju, okusu in obstojnosti. Kakovostna aromatična peneča vina imajo pri temperaturi 20 °C nadpritisk najmanj 3 bare.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	10,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4.6. *Analitske in organoleptične lastnosti – biser vina*

Videz: bistra, prozorna, s finim zelenkasto-rumenim rožnatim šumenjem.

Vonj: svež, sortno značilen.

Okus: kisel, fino šumeč, cvetličen, saden, odvisno od značaja vina.

Nadtlak pri temperaturi 20 °C: najmanj 1 bar in največ 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	235

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Pridelovalna praksa

Namakanje je dovoljeno le v sušnih letih pod pogojem priglasitve ONVPV (državni urad za trto in vino), kadar se vsebnost vode v tleh na globini 0–100 cm zmanjša na 50 % AHI (interval aktivne vlažnosti), in sicer ob upoštevanju primernih standardov za namakanje (400–600 m3/ha).

Zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdov v začetku dozorevanja (obarvanja jagod), kadar potencialna proizvodnja presega največje količine, dovoljene po specifikaciji proizvoda.

b. *Največji donosi*

1. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorte grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

11 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorte tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

12 500 kilogramov grozdja na hektar

3. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorti fetească albă, fetească neagră

13 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorto frâncușă

14 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorte grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

82,50 hektolitra na hektar

6. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorte tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

94,00 hektolitra na hektar

7. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorto frâncușă

105,00 hektolitra na hektar

8. Pri polni zrelosti grozdja ob trgatvi za sorti fetească albă, fetească neagră

97,50 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

6.1. Razmejeno območje za proizvodnjo vin kontrolirane označbe porekla Cotnari zajema naslednje kraje v okrožjih Iași in Botoșani:

okrožje Iași:

— občina Cotnati: vasi Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— občina Ceplenița: vasi Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— občina Scobinți: vasi Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— mesto Hârlău: mesto Hârlău:

— občina Deleni: vasi Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— občina Cucuteni: vasi Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— občina Todirești: vasi Todirești, Băiceni,

— občina Balș: vasi Balș, Boureni, Coasta Măgurii,

okrožje Botoșani:

— občina Frumușica: vasi Frumușica, Rădeni.

6.2. Odvisno od želja proizvajalcev se lahko kontrolirani označbi porekla „Cotnari“ doda ena od naslednjih posameznih označb vinograda: 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. **Sorte vinske trte**

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovîi, muscat violet cyperus, muscat rouge de frontignan

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Frâncuşă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova in poamă creaţă

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă in köver szölö

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgăşani

8. **Opis povezav**

8.1. *Povezava z geografskim območjem – podrobnosti o geografskem območju*

Večina vinogradov v regiji Cotnari leži na kvartarnih usedlinah, zlasti na diluvialno-koluvialnih usedlinah v Coasta Cotnarilor, in ne toliko, če sploh, na aluvialnih naplavinah na travnikih (zaradi podnebnih omejitev). Vinske trte so le na majhnih območjih ukoreninjene v matičnih sarmatskih kamninah ali njihovih šibko razvitih tleh (Cotea idr., 2006).

Diluvialne in koluvialne usedline so na pobočjih pogoste zaradi plazenja in deževnice. V najvzhodnejšem delu vinorodnega območja so tudi slana in bazična tla, ki so nastala na slanih usedlinah. Tla, nastala na tem matičnem materialu, so praviloma ugodna za vinogradništvo (Cotea idr., 2006).

Podnebje vinorodne regije je bilo razdeljeno na šest mikroklim; prevladujočo mikroklimo, ki zajema 45 % celotnega območja, najdemo na pobočjih, izpostavljenih jugu, jugovzhodu in zahodu, z naklonom 5–20°, z obilo sonca ter dobro zaščito pred mrzlimi severnimi in severovzhodnimi vetrovi. Na teh pobočjih so temperature najvišje v vinorodnem okolišu, zaradi česar so idealne za gojenje vinske trte.

8.2. *Povezava z geografskim območjem – podroben opis proizvoda*

Mirna vina so vina polnega telesa s posebnimi cvetnimi ali sadnimi aromami, ki so značilne za to sorto zaradi dolge in suhe jesenske sezone ter vpliva plemenite plesni, značilne za to območje. Imajo arome agrumov, medu, akacijevega cvetja in bezgovega cvetja ter pridih vanilje in mandljev, če so starana za kratek čas.

Kakovostno peneče vino ima najprej zadržano noto, nato pa se razvije pridih agrumov in sena ter diskretne note avtoliziranih kvasovk. Cvetica izhaja iz posebnega okusa zelenih orehovih jedrc, bazilike in hrušk, medu in rozin ter spominja na plemenito plesen dolge sušne jeseni regije Cotnari.

Kakovostno aromatično peneče vino ima intenzivne in obilne arome s pridihom bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave; ima obilno peno in drobne, obstojne mehurčke; okus je prijeten, živahen in harmoničen.

Biser vina zaznamuje fino šumenje, so rumeno zelenkaste ali rožnate barve, zanje je značilna svežina; imajo cvetlične vonjave (po baziliki, akaciji, vrtnici) ali sadne vonjave (po citrusih, hruškah), ki spominjajo na skorjo kruha.

8.3. *Povezava z geografskim območjem – vzročna zveza*

Mirna vina, pridobljena v regiji ZOP Cotnari, se med seboj razlikujejo zaradi različnih značilnosti sort, iz katerih so pridelana in na katere nato vpliva vinorodni prostor.

Dolge in sušne jeseni, značilne za območje Cotnari, prispevajo k nastanku plemenite plesni, zaradi katere imajo vina polna telesa in raznovrstne arome; vina z ostankom sladkorja, pridobljena iz grozdja, ki je bil potrgano ob botritizaciji grozdnih jagod, se razvijejo v naravno sladka vina. Ta vina so primerna za staranje, saj je njihov delež alkohola pogosto več kot 12 vol. %.

Zaradi podnebja na tem območju je nabor vin raznolik, z značilnimi cvetnimi notami tropskega sadja ter dobrim ravnotežjem med sladkorji, alkoholom in kislinami.

Skoraj popolno ravnotežje med padavinami, soncem in evapotranspiracije podtalnice v zavetju Coasta Dealul Mare – Hârlău v dolgih, suhih in zelo sončnih jesenih omogoča optimalno zorenje sort, kot je grasă de cotnari, ki daje vinom vonj satja, medu ter rozin in intenzivne barve (z jantarnimi toni v staranih vinih).

Kakovostna peneča vina so uravnotežena vina z lepo povezano vsebnostjo kislin, kar je tudi posledica vin, pridelanih v najsevernejših vinogradih Moldavije. Srednja rastna doba za gojene sorte, ki lahko prenesejo zmerno zmrzal in sušo ter imajo optimalno osončenost in toploto, omogoča počasno kopičenje tipičnih arom sort, zaradi česar nastanejo vina s posebnimi značilnostmi.

Počasno kopičenje značilnih arom sort v kakovostnih aromatičnih penečih vinih je posledica toplega in zelo sončnega poletja, pa tudi povprečnih temperaturnih vrednosti v septembru, ki omogočajo pridelavo vin z bogato cvetico in značilno noto.

Kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina so pridobljena zlasti iz ročno potrganega grozdja domačih sort z aromatičnim potencialom, kot so tămâioasă românească, fetească albă, francușă in busuioacă de bohotin, pa tudi mednarodne sorte, ki so se prilagodile lokalnem vinorodnemu prostoru Cotnari, ki izraža svojo pristnost in se opira na tradicionalne načine pridelave vina na tem območju, ki vključujejo dejavnike, značilne za Moldavijo.

Tradicionalni način dopolnjujejo sodobne tehnike pridelave vina, ki se osredotočajo na čim bolj popolno poudarjanje in izražanje sadnosti ter svežine kakovostnih penečih vin in kakovostnih aromatičnih penečih vin, ki jih dajejo zlasti sorte z večjim aromatičnim potencialom.

Ta vina so svetla vina z obilno peno in drobnimi mehurčki ter posebnimi cvetličnimi ali sadnimi aromami.

Pri penečih vinih se kaže dobro ravnotežje med vsebnostjo kislin in sladkorja, kar predstavlja poseben značaj in plemenitost vinogradov na območju Cotnari. Območje ZOP Cotnari je romunsko vinorodno območje s posebnim značajem, na katerem se ohranja tradicija gojenja romunskih sort. Tu najdemo največji delež starih romunskih sort, kot so grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin in fetească neagră.

Vina nosijo odtis aromatičnih sort (ki spominjajo na suhe marelice, čebelji vosek, sveže pokošeno travo, baziliko in hruške), vendar je to večinoma odvisno tudi od tega, kako in kako dolgo potekajo postopki maceracije in vrenja, da se arome iztisnejo iz lupine grozdja.

Stare sorte, kot sta frâncușă in busuioacă de bohotin, pridejo do izraza v obliki dragocenih penin, slamnato rumene ali bledo/svetlo rožnate barve, z dolgim in konstantnim penjenjem, s cvetličnimi notami bezgovega ali akacijevega cvetja ali sadnimi notami bazilike, hrušk, zelenih marelic, grenivke, limonine lupine in zelenega jabolka ter s srednje mineralnim telesom, v katerem prevladujejo sadne note.

V preteklosti so bile te sorte zelo cenjene na vladarskih dvorih in so se pogosto pojavljale na razkošnih mizah bojarske aristokracije. Na vinih je bil logotip z gradom Vlădoianu, ki ga je leta 1901 zgradil bojevnik Vlădoianu, ki je bil guverner romunske narodne banke, poleg tega pa tudi ugleden vinogradnik. Sčasoma je logotip navdihnil pisno zgodbo o vinih Cotnari.

Biser vina se uspešno pridobivajo iz sort vinske trte, ki se gojijo v regiji Cotnari, kot so fetească albă, tămâioasă românească in frâncușă, pa tudi chardonnay in sauvignon, ki zaradi zaščitenega zmernega–celinskega podnebja z dolgimi in zelo sončnimi jesenmi ohranjajo kakovostne značilnosti, značilne za regijo, z dobrim ravnotežjem med alkoholom in kislinami ter cvetličnim, sadnim, svežim in živahnim okusom.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin v kategorijah kakovostnih penečih vin in kakovostnih aromatičnih penečih vin se uporabljajo tudi izrazi, ki jih zahteva veljavna zakonodaja za označevanje vsebnosti sladkorja (popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho, polsladko).

Povezava do specifikacije proizvoda

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