C/2023/708

8.11.2023 г.

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(C/2023/708)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Coteşti“**

**PDO-RO-A1577-AM04**

**Дата на съобщението: 16 август 2023 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

**Въвеждане на нов винен сорт грозде във винопроизводството**

В продуктовата спецификация е добавен виненият сорт грозде Cabernet Franc, който трябва да бъде разрешен за производството на тихо вино в определения район Coteşti и от който могат да се получават тихи червени вина/вина розе.

Сортът Cabernet Franc е разрешен за отглеждане на национално равнище със Заповед № 273/2020 г. на Министерството на земеделието и развитието на селските райони, с която се одобрява списъкът на винените сортове лози, които могат да бъдат засадени, презасадени и присадени в Румъния за винопроизводство.

Сортовете, разрешени за червените вина/вината розе, са: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Cabernet Franc.

В определения географски район финансираните от ЕС проекти бяха изпълнени като част от мерки за преориентиране/преструктуриране и бяха насочени към подобряване на ефективността на лозарския потенциал на КНП „Coteşti“ посредством използване на специфичните условия на района чрез засаждане на местни винени сортове (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Feteasca Neagră) и някои международни сортове (Chardonay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Cabernet Franc е един от сортовете, засадени в рамките на програмите за преориентиране/преструктуриране. Насажденията се намират в лозарския център Dumbrăveni/Dragosloveni. Този сорт грозде е започнал да се използва във винопроизводството през 2022 г. Оценките на качеството на набраното грозде гарантират, че са изпълнени условията, необходими за правилно използване на ЗНП за тихи качествени вина.

Този сорт гарантира, че засадените площи са включени в системата за издаване на разрешения/регистрация за качеството КНП благодарение на секторните мерки, прилагани за увеличаване на дела на вината със ЗНП/ГУ в продукцията на лозарите.

Районът на производство има специфични характеристики, дължащи се на вида на почвата (основно алувиални черноземи, неотдавнашни речни и речно-блатни отлагания с песъчлива, глинесто-песъкливо-праховита, глинесто-праховита и глинеста консистенция), с относително голям брой слънчеви дни, които могат да доведат до доста голямо натрупване на аромати и цвят, богато съдържание на хелиотермални ресурси и изобилно слънцегреене. Всички тези фактори осигуряват оптимални условия за растеж на сорта Cabernet Franc, който има дълъг вегетационен период, трябва да се бере при пълна зрялост, за да се развият характерните му аромати (леко пикантни пресни горски плодове) и да се натрупа високо съдържание на захар.

Изменят се глави III и IV от продуктовата спецификация и точки 5.2 и 7 от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Coteşti

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Аналитични и органолептични характеристики на вината при пускането им за консумация*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Fetească albă — фино, неутрално от гледна точка на аромата вино; когато ферментацията се извършва при ниска температура, може да развие някои ферментационни аромати.

Fetească regală — вино с освежаващ вкус, деликатен аромат на ябълки, с флорални нотки.

Galbenă de Odobești — вино с деликатен аромат и с нисък алкохолен потенциал.

Tămâioasă românească — вино много богато на аромати през първите години, с аромат на конфитюр от рози, като стареенето добавя нотки на мускус, стафиди, мед и подправки.

Șarba — вино с нотки на цитрусови плодове и билки, с осезаема киселинност и свежест, флорални аромати на роза и босилек.

Frâncuă — вина с умерено алкохолно съдържание и неутрален характер.

Crâmpoșie — вино с бял към жълт цвят с отблясъци със зелени нюанси и фин аромат на пресни плодове.

Riesling — вино с неутрален вкус.

Sauvignon — сухи вина със средна до висока киселинност, изразена свежест, тревисти нотки, сладък аромат на тропически плодове и често аромат на лозов цвят.

Chardonnay — различни неутрални ароматни нюанси, аромат на масло, тропически нотки; неговата киселинност го превръща в отлична основа за пенливи вина.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | 15 |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | 9 |
| Минимална обща киселинност | 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | 20 |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | 250 |

2. *Аналитични и органолептични характеристики на вината при пускането им за консумация*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Fetească neagră — вино със сдържан характер; при винификацията до полусухи и полусладки вина се подчертава специфичният аромат на сушени на слънце сливи; младите вина са с червено-виолетов цвят.

Băbească neagră — вино с потенциално алкохолно съдържание 10—11 % об.

Cabernet Sauvignon —вино, подходящо за отлежаване и стареене; ароматен профил с нотки на горски храсти и дива растителност, аромат на зелени пиперки, на касис.

Merlot — вино със средна плътност, преобладаващи ароматни нюанси на малини, сливи и касис: предпочитан сорт за купажиране с Cabernet Sauvignon.

Pinot noir — когато е младо, има нотки на череши, сливи и ягоди (зрели червени плодове); с отлежаването си развива нотки на стафиди, сено, тютюн, кожа, гъби, черен пипер, а цветът му става прозрачночервен към кафеникав.

Syrah — вино със силен вкус на черни горски плодове, подправки, сладник, черен шоколад и черен пипер. Плътността му е над средната и съдържанието на танин като цяло е високо. То е прекрасно допълнение към пикантни ястия, агнешко месо и дивеч. В процеса на винопроизводство той често се използва самостоятелно, но много често се комбинира и с други сортове (Cabernet Sauvignon или Merlot), което води до елегантно вино с голяма дълготрайност. Виното е с високо съдържание на захари, високо алкохолно съдържание, яркочервен цвят с виолетови отблясъци; то е с аромати на черен пипер, черни череши, пресни горски плодове, с балансирана киселинност и кадифена текстура.

Cabernet franc — вино с високо и добре интегрирано алкохолно съдържание, ярко/наситено червено оцветяване, аромати на пипер и черни череши, плодови нотки на пресни плодове, средна плътност, силна киселинност и интересни растителни нотки. Понякога е с леки и пикантни нотки. Най-често е едносортово, понякога се свързва с други винени сортове.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | 15 |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | 9 |
| Минимална обща киселинност | 3,5 meq/l |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | 20 |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | 250 |

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Енологични практики

Специфична енологична практика

Сортовете Pinot Gris и Traminer Roz могат да се използват за получаване на бели вина или на вина розе в зависимост от технологичния избор на производителя.

5.2. *Максимални добиви*

1. Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer aromat

   14 000 килограма грозде от хектар

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 килограма грозде от хектар

3. Fetească albă, Riesling de Rhin, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Șarba, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Negru Aromat

   15 500 килограма грозде от хектар

4. Fetească regală, Riesling italian, Aligote, Frâncușă, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Plăvaie, Furmint

   18 000 килограма грозде от хектар

5. Syrah

   21 500 килограма грозде от хектар

6. Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Cabernet Franc

   17 500 килограма грозде от хектар

7. Бели вина и вина розе

   135 хектолитра на хектар

8. Червени вина

   130 хектолитра на хектар

6. **Определен географски район**

Judet de Vrancea (окръг)

— Общини: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Общини: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva

— Общини: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari;

— Общини: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus;

— Общини: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;

— Общини: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— Общини: Bordeşti, Bordeştii de Jos;

— Общини: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița

— Общини: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;

— Общини: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni.

Judet de Buzău

— Общини: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;

— Общини: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari.

— Общини: Topliceni, Răduceşti.

7. **Винени сортове грозде**

Aligoté B — Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Băbească gri G

Băbească neagră N — Grossamtertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete Budai

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Frâncuşă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Straftraube

Negru Aromat N

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Şarba B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Районът на ЗНП „Cotești“ е разположен в южната част на подножието на планината Вранча, източно от Карпатите и Подкарпатския регион; на север той граничи с районите на Panciu и Odobești — с които образува известните „вранчански лозя“ или „путненски лозя“ — и се простира върху ивица, ориентирана в посока север-юг, между долината на река Milcov и долината на река Ramna. Това е предпланински район с надморска височина над 300 m, който от биологична и почвено-климатична гледна точка представлява преход от румънската равнина (Câmpia Română) на изток (с надморска височина под 100 m) към Предкарпатието (Subcarpații de curbură) на запад (Dealu Deleanu — 698 m и Dealul Căpățânei — 592 m).

Литоложки субстрат — редуване на пластове от долния и средния плейстоцен, съставени от пясък и чакъл от подножието на планината, покрити с льосовиден глинесто-песъкливо-праховит слой. Континенталните слоеве от плейстоцена са разположени върху морски седименти от плиоцена (мергели, глина, пясък).

Релеф — големи, почти хоризонтални междуречни пространства, чието преобладаващо изложение е югоизток и изток, като дори северните склонове са достатъчно слънчеви за лозарство, което обуславя високия процент лозя.

Климат — типичен за местната залесена степ, той осигурява отлични условия за развитието на висококачествени сортове, главно поради голямото хелиотермално разнообразие и благоприятните валежи. Изобилното слънцегреене при голям среден брой слънчеви часове осигурява оптимални условия за растежа на лозите, зреенето на гроздето и концентрацията на захари в него.

8.2. *Подробни данни за продукта, причинно-следствена връзка*

Червените вина са с наситен цвят, умерено плътни, с доминиращи ароматни нотки на малини, сливи, френско грозде, череши, ягоди, стафиди, гъби и черен пипер, както и с балансирана киселинност и кадифена текстура.

Белите вина се отличават със своята свежест и най-често имат аромат на цитрусови или тропически плодове, флорални аромати на роза и босилек, свеж вкус, оптимална киселинност, а понякога и аромат на пресни зелени ябълки.

Поради киселинността на почвата белите вина са свежи и с винен аромат, с нотки на пресни плодове.

Червените вина са кадифени и с добре вписващи се танини поради характерния за залесената степ климат; хелиотермалните ресурси и средната продължителност на слънцегреенето гарантират оптималното развитие на лозите и концентрацията на захари в гроздето.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация относно производството

Правна уредба:

законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

При определени климатични условия, които оказват положително въздействие върху получения добив поради потенциала на някои сортове, за гроздето, набрано в лозовите масиви, разположени в определения район, мъстта и/или вината със ЗНП „Coteşti“ могат да се преработват и извън определения район на наименованието — в намиращата се в близост област, чиито центрове за производство на вино разполагат с оптимален капацитет за винификация. Определената за тази цел област в близост, където се осъществяват процесите бърза винификация, винификация при контролирана температура и ферментация при контролирана температура, с които се цели запазване на ароматния потенциал на някои сортове, включва следните общини в окръг Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea и Bolotești.

За да бъде спазено съответствието, на всеки етап от производствения процес и след оценка на характеристиките/качеството на получената продукция, производителят може да прекласифицира лозаро-винарските продукти в други категории продукти, определени в действащото законодателство.

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба:

законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Върху етикетите на вината могат да са посочени по избор означения, свързани с определени методи на производство, както е посочено по-долу:

означенията „fermentat in barrique“ (ферментирало в бъчва), „maturat in barrique“ (отлежавало в бъчва), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (ферментирало с парчета дъбова дървесина) и „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (отлежавало с парчета дъбова дървесина) могат да фигурират върху етикета на румънски език или могат да се използват изрази на езиците за международна комуникация, за да се укаже на потребителя използването на същия процес. За тази цел могат да се използват следните означения:

„Fume“, „Smoked“ или „Toasted“ на английски език, придружени или не от допълнение за определяне на интензивността на термичната обработка на използваната дъбова дървесина, а именно „Light“ (леко), „Medium“ (средно) или „Heavy“ (силно).

„Fumé“ или „Fumée“ на френски език, придружени или не от допълнение за определяне на интензивността на термичната обработка на използваната дъбова дървесина, а именно „légère“ (леко), „moyenne“ (средно), „forte“ (силно) или съответно „petite fumée“, „demi-fumé“, „intense fumé“.

Тези указания могат да фигурират на всеки друг език, използван на международно равнище, или на езика на държавата, в която лозаро-винарският продукт е предназначен да бъде пуснат на пазара, ако това е изборът на винопроизводителя, доколкото указват на потребителя използването на практика, прилагана в целия свят за придаване на вината на специфични органолептични характеристики.

За вината, преминали период на отлежаване или стареене върху винени утайки, на етикета на лозаро-винарските продукти могат да фигурират следните означения: „sur lies“, „bâtonnage“ или „aged on the less“ (списъкът не е изчерпателен).

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cereri_473_01.03.2022_si_1033_24.05.2023_no_track_changes.pdf