C/2023/708

8.11.2023

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2023/708)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Coteşti“

PDO-RO-A1577-AM04

Datum oznámení: 16. srpna 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Zavedení nové moštové odrůdy do produkce vín

Specifikace se doplňuje o moštovou odrůdou Cabernet Franc, která má být povolena při produkci tichého vína ve vymezené oblasti Cotești, z níž lze získávat tichá červená/růžová vína.

Odrůda Cabernet Franc je povolena k pěstování na vnitrostátní úrovni vyhláškou Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova (MADR) č. 273/2020, kterou se schvaluje seznam moštových odrůd, které mohou být vysazovány, opětovně vysazovány a štěpovány na území Rumunska za účelem produkce vína.

Pro červená/růžová vína jsou povoleny tyto odrůdy: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Cabernet Franc.

V rámci vymezené oblasti byly realizovány projekty z evropských fondů, které zahrnují opatření přeměny/restrukturalizace zaměřené na zlepšení výkonnosti vinařského potenciálu CHOP Cotești, kdy má být využito specifických podmínek oblasti výsadbou zejména původních odrůd vína (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Fetească Neagră), ale i některých mezinárodních (Chardonay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Jednou z odrůd vysazovaných v rámci programů přeměny/restrukturalizace je odrůda Cabernet Franc, osázené plochy se nacházejí v oblasti vinařského centra Dumbrăveni/Dragosloveni a tato odrůda se používá k produkci vína od roku 2022. Posouzení kvality sklizených hroznů zajišťuje, že existují nezbytné podmínky pro zhodnocení jako tichá jakostní vína s CHOP.

Díky této odrůdě jsou plochy osázené podle specifických odvětvových opatření, jež mají zvýšit podíl vín s CHOP/ZO v produkci vinařů, zahrnuty do systému povolování/registrace pro jakost CHOP.

Oblast produkce má specifické vlastnosti díky typu půdy (převážně naplaveninová černozem, nedávné fluviální a fluviolakustrinní sedimenty s písčitou, hlinitou, hlinito-jílovitou a jílovitou texturou), poměrně vysokému počtu dní slunečního svitu, což může vést k relativně vyšší akumulaci aromat a barev, silnému slunečnímu záření a teplotám, dostatku zářivého toku a průměrné době slunečního svitu; všechny tyto podmínky zaručují optimální podmínky pro růst odrůdy Cabernet Franc, která má dlouhé vegetační období a hrozny musí být sklízeny v plné zralosti, aby se rozvinula charakteristická aromata (mírně kořeněná, čerstvé lesní ovoce) a nashromáždil vysoký obsah cukru.

Mění se kapitoly III a IV specifikace a bod 5.2 a 7. jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Coteşti

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – Chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti vín při dodání ke spotřebě*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Fetească albă – jemné víno, z aromatického hlediska neutrální; při kvašení při nízké teplotě se mohou objevit vůně kvašení.

Fetească regală – zralé víno, jemná jablečná vůně, květinové tóny.

Galbenă de Odobeşti – víno s jemným aroma, s možným nízkým obsahem alkoholu.

Tămâioasă românească – víno s velmi bohatým aroma v prvních letech, vůně zavařeniny z růží, zrání přináší tóny pižma, rozinek, medu, koření.

Şarba – s tóny citrusů a bylin dodávajícími vínu živost a svěžest, květinové aroma růže, bazalky.

Frâncuşă – vína s mírným obsahem alkoholu a neutrálním charakterem.

Crâmpoşie – vína bílé barvy přecházející do žluté se zelenými odstíny a s jemnou vůní čerstvého ovoce.

Riesling – víno s neutrální chutí.

Sauvignon – suchá vína se střední až vysokou kyselostí, výraznou svěžestí, bylinnými tóny, sladkou vůní tropického ovoce a často s vůní květů révy.

Chardonnay – aromatická různorodost, neutrální, vůně másla, tóny tropického ovoce; díky své kyselosti je vynikajícím základem pro šumivá vína.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti vín při dodání ke spotřebě*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Fetească neagră – střídmý charakter, polosuchá/polosladká vinifikace zdůrazňuje specifickou vůni švestek sušených na slunci; u mladého vína červenofialová barva.

Băbească neagră – víno s možným obsahem alkoholu 10–11 % objemových.

Cabernet Sauvignon – hodí se ke zrání a stárnutí, aromatický profil s podtónem lesního podrostu a divoké vegetace, vůně zelené papriky a černého rybízu.

Merlot – středně plná chuť, převládající aromatické tóny malin, švestek a rybízu: odrůda ceněná pro scelování s odrůdou Cabernet Sauvignon.

Pinot noir – jako mladé se vyznačuje tóny třešní, švestek a jahod (zralé červené ovoce); během zrání se objevují tóny rozinek, sena, tabáku, kůže, hub, černého pepře a získává průzračnou červenou barvu s nádechem hnědé.

Syrah – s výraznou chutí černého lesního ovoce, koření, lékořice, hořké čokolády a pepře. Má nadprůměrnou hustotu a obecně vysoký obsah tříslovin, výborně se tedy hodí ke kořeněným jídlům, jehněčí a zvěřině. Během vinifikace se s ním obvykle zachází jako se samostatnou odrůdou, ačkoli v kombinaci s odrůdami, jako jsou Cabernet Sauvignon nebo Merlot, se často získávají vína pozoruhodné elegance a životnosti. Má vysoký obsah cukru, vysoký obsah alkoholu, jasně červenou barvu, někdy s fialovými odlesky, s vůní pepře, černých třešní, čerstvého lesního ovoce, s vyváženou kyselostí a sametovou strukturou.

Cabernet Franc – víno s vysokým a dobře integrovaným obsahem alkoholu, jasně/výrazně červenou barvou, s vůní pepře, černých třešní, s ovocnými tóny čerstvého lesního ovoce, má středně plnou chuť, stálou kyselostí a zajímavými zeleninovými tóny. Někdy se sladkými a kořeněnými tóny, nejčastěji jako jednoodrůdové, ale může být spojeno i s jinými moštovými odrůdami.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Na základě technologické volby výrobce lze odrůdy Pinot Gris a Traminer Roz použít k výrobě bílých nebo růžových vín.

5.2. *Maximální výnosy a výlisnost*

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

   14 000 kg hroznů na hektar

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kg hroznů na hektar

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

   15 500 kilogramů hroznů na hektar

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

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Syrah

   21 500 kilogramů hroznů na hektar

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

   17 500 kg hroznů na hektar

7. bílá a růžová vína

   135 hektolitrů na hektar

8. červená vína

   130 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Vrancea

— obce: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni

— obce: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva

— obce: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari

— obce: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus

— obce: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti

— obce: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni

— obce: Bordeşti, Bordeştii de Jos

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

— obce: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni

— obce: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni.

Župa Buzău

— obce: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti

— obce: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari.

— obce: Topliceni, Răduceşti.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, 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. **Popis souvislostí**

8.1. *Údaje o zeměpisné oblasti*

Oblast CHOP Cotești se nachází v jižní části podhůří Vrancea, východně od Karpat a Nízkých Karpat; na severu je ohraničena oblastmi Panciu a Odobești, s nimiž tvoří známé „vinařské oblasti Vrancea“ nebo „Putna“, a rozkládá se v severojižně orientovaném pásu mezi údolími řek Milcov a Râmna. Jedná se o biologicky, půdně a klimaticky podhorskou oblast, která tvoří přechod mezi rumunskou nížinou (Câmpia Română) na východě (nadmořská výška méně než 100 m) a podkarpatským obloukem na západě (Dealu Deleanu – 698 m a Dealul Căpățânei – 592 m) v nadmořské výšce více než 300 m.

Litologické podloží – střídání písku, podhorského štěrku z raného a středního pleistocénu, překryté vrstvou bahnitých a písčitých spraší. Tyto kontinentální usazeniny z období pleistocénu leží na pliocenních mořských usazeninách (slínech, jílech a píscích).

Reliéf – rozsáhlé, téměř horizontální prostory mezi řekami, většinou orientované na jihovýchod a východ, i severní svahy jsou pro pěstování vína dostatečně slunečné, proto je zde vysoké procento vinic.

Podnebí – typické pro zdejší lesní stepi, poskytuje vynikající podmínky pro růst vysoce kvalitních odrůd, a to díky silnému slunečnímu záření a teplotám, jakož i vhodnému množství srážek. Vysoká intenzita a průměrný počet hodin slunečního svitu zajišťují optimální podmínky pro růst révy, zrání hroznů a koncentraci cukrů v hroznech.

8.2. *Údaje o produktu, příčinná souvislost*

Červená vína mají sytou barvu, středně plné tělo, dominantní aromatické tóny malin, sušených švestek, rybízu, třešní, jahod, rozinek, hub a černého pepře, dále vyváženou kyselost a hladkou strukturu.

Bílá vína se vyznačují svěžestí, nejčastěji vykazují vůni citrusů nebo tropického ovoce, květinovou vůni růží, bazalky, mají svěží chuť, optimální kyselost a někdy také vůni čerstvých zelených jablek.

Důsledkem kyselosti půdy jsou bílá vína svěží a vinná s tóny čerstvého ovoce.

Červená vína jsou sametová, díky specifickému klimatu lesních stepí mají dobře integrované třísloviny; heliotermální zdroje a průměrný sluneční svit zajišťují optimální zrání hroznů a koncentraci cukru v hroznech.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odchylka týkající se produkce

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Za určitých klimatických podmínek, které mají příznivý vliv na výnos z produkce daný potenciálem některých odrůd, mohou být, v případě hroznů sklizených z vinic nacházejících se ve vymezené oblasti, mošty a/nebo vína, na něž se vztahuje CHOP Cotești, zpracovávány i mimo vymezenou oblast označení, a to v sousední oblasti, která má ve svých vinařských centrech optimální podmínky. Sousední oblast určenou k tomuto účelu pro rychlou vinifikaci při kontrolované teplotě a kvašení při kontrolované teplotě – díky čemuž je zachován aromatický potenciál některých odrůd – představují tyto obce v župě Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea a Bolotești.

Výrobce může kdykoli v průběhu výrobního procesu a po vyhodnocení vlastností/kvality výsledné produkce za účelem zachování shody přistoupit k přeřazení vinařských produktů do jiných kategorií produktů, jak je stanoveno v platných právních předpisech.

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách je také možné nepovinně uvádět následující výrazy odkazující na určité výrobní metody:

výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența aşchiilor de stejar“ („kvasilo s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența aşchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) mohou být na etiketě uvedeny v rumunštině nebo v mezinárodně používaných jazycích a mají informovat spotřebitele o použití daného postupu. Může jít o jakýkoliv z těchto výrazů:

„Fume“ nebo „Smoked“ nebo „Toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „Light“, „Medium“ nebo „Heavy“.

„Fumé“ nebo „Fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „legere“, „moyenne“, „forte“ nebo „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“.

Výrobce vína může tyto výrazy uvádět v jakémkoli jiném mezinárodně používaném jazyce nebo v jazyce země, v níž má být výrobek z révy vinné uveden na trh, přičemž tyto výrazy musí spotřebitele informovat o použití postupu, jenž se při výrobě vín používá po celém světě a díky němuž vína získávají své jedinečné senzorické vlastnosti.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školena na kvasničných kalech, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity výrazy typu: „sur lie“, „bâttonnage“ nebo „aged on the less“, jež nemají restriktivní povahu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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