C/2023/708

8.11.2023

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2023/708)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Coteşti«

PDO-RO-A1577-AM04

Meddelelsesdato: 16. august 2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Medtagelse af en ny druesort til vinfremstilling

Produktspecifikationen er blevet suppleret med druesorten Cabernet Franc, som bliver tilladt til fremstilling af stille vin i det afgrænsede område for Cotești, og som kan anvendes til at fremstille stille rødvine og rosévine.

Dyrkning af sorten Cabernet Franc blev tilladt på nationalt plan med bekendtgørelse nr. 273/2020 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter om godkendelse af listen over de druesorter, der kan plantes, genplantes og podes i Rumænien med henblik på vinproduktion.

Følgende sorter er tilladt til rødvine og rosévine: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah og Cabernet Franc.

Der er gennemført projekter finansieret med EU-midler inden for det afgrænsede område. De omfatter omlægnings- og omstruktureringsforanstaltninger, der har til formål at forbedre vindyrkningspotentialet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Coteşti, idet man udnytter de særlige forhold i området ved hovedsagelig at plante hjemmehørende sorter (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă og Fetească Neagră) og visse internationale sorter (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon og Muscat Ottonel).

Sorten Cabernet Franc er en af de sorter, der blev plantet i forbindelse med omlægnings- og omstruktureringsprogrammerne. Beplantningerne er beliggende i området for vindyrkningscentret Dumbrăveni/Dragosloveni, og sorten er blevet anvendt til vinfremstilling siden 2022. Kvalitetsvurderinger af de høstede druer sikrer, at de opfylder de nødvendige betingelser for at blive anvendt til stille vine af BOB-kvalitet.

Denne sort sikrer, at arealer beplantet i henhold til de sektorspecifikke foranstaltninger, der er truffet for at øge procentdelen af BOB/BGB-vine, som vinavlerne producerer, medtages i godkendelses- og registreringssystemet for BOB-kvalitet.

Produktionsområdet har særlige kendetegn, som skyldes jordbundstypen (fortrinsvis alluvial chernozem samt nyere fluviale og fluviale-lakustrine aflejringer med sandjords-, lerjords-, svær lerjords- og lertekstur), det relativt høje antal solskinsdage, der kan føre til en relativt høj aroma- og farveophobning, megen solvarme, stor strålingsflux og et stort antal gennemsnitlige solskinstimer, som alt sammen sikrer optimale vækstbetingelser for sorten Cabernet Franc. Denne sort har en lang vækstsæson og skal høstes ved fuld modenhed for at udvikle sine karakteristiske aromaer (let krydret og friske skovfrugter) og opnå et højt sukkerindhold.

Kapitel III og IV i produktspecifikationen og punkt 5.2 og 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Coteşti

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Analytiske og organoleptiske kendetegn for vine på markedsføringstidspunktet*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELS**E**

Fetească albă — fin vin, aromatisk neutral. Ved gæring ved lave temperaturer kan den udvikle visse gæringsaromaer.

Fetească regală — en fyldig vin med en delikat æblearoma og blomsternoter.

Galbenă de Odobeşti — delikat aroma, en vin med lavt potentielt alkoholindhold.

Tămâioasă românească — har en fyldig aroma i sine første år og en aroma af søde roser. Med lagringen får den en aroma af moskus, rosiner, honning og krydderier.

Şarbă — citrusfrugter, livlige urtenoter med friskhed, blomsteraromaer af rose og basilikum.

Frâncuşa — vin med moderat alkoholindhold og neutral karakter.

Crâmpoşia — hvidgullig farve med grønlige nuancer og en diskret aroma af frisk frugt.

Riesling — neutral smag.

Sauvignon — tørre vine med mellemhøjt eller højt syreindhold, en markant friskhed, urtenoter eller aromaer af sødlige tropiske frugter og ofte en aroma af vinblomster.

Chardonnay — forskellige aromaer, f.eks. neutrale, smøragtige og tropiske. På grund af syreindholdet er det en meget god råvare til mousserende vin.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

2. *Analytiske og organoleptiske kendetegn for vine på markedsføringstidspunktet*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fetească neagră — afdæmpet karakter. Fremstillingsprocessen, der har til formål at opnå halvtørre og halvsøde vine, fremhæver den særlige aroma af soltørrede blommer. De unge vine har en violetrød farve.

Băbească neagră — vin med et potentielt alkoholindhold på 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon — vin, der er egnet til modning og lagring, aromatisk med vilde skovagtige noter, aromaer af grøn peberfrugt og solbær.

Merlot — mellemfyldig, dominerende aromaer af hindbær, blommer og solbær. Den foretrukne sort til forskæring med Cabernet Sauvignon.

Pinot noir — som ung har vinen noter af kirsebær, blommer og jordbær (modne, røde frugter). Efterhånden som den modnes, får den noter af rosiner, hø, tobak, læder, svampe og sort peber samt en gennemsigtig rødbrunlig farve.

Syrah — en kraftig smag af sorte skovfrugter, krydderier, lakrids, mørk chokolade og peber. Dens fyldighed ligger over gennemsnittet, og den har normalt et højt tanninindhold og er en perfekt ledsager til krydret mad, lam og vildt. I vinfremstillingsprocessen — ofte som selvstændig druesort, men meget ofte også i kombination med andre sorter (Cabernet Sauvignon eller Merlot) — resulterer den i en elegant vin med en lang levetid. Den har et højt sukkerindhold, et højt alkoholindhold, en kraftig rød farve med blåligrøde toner, aromaer af peber, sorte kirsebær og friske skovfrugter samt en afbalanceret syrlighed og en fløjlsagtig tekstur.

Cabernet Franc — vin med et højt og velintegreret alkoholindhold, en klar rød/intens farve, aromaer af peber og sorte kirsebær, frugtagtige noter af friske skovfrugter, mellemfyldig, en vedvarende syrlighed og interessante vegetabilske noter. Den har undertiden søde og krydrede noter og anvendes oftest som enkeltsort, men kan også kombineres med andre sorter til vinfremstilling.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvin og rosévin kan fremstilles af sorterne Pinot gris og Traminer roz afhængigt af producentens teknologiske valg.

5.2. *Maksimale udbytter*

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

   14 000 kg druer pr. hektar

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin og Traminer roz

   14 500 kg druer pr. hektar

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

   15 500 kg druer pr. hektar

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

   18 000 kg druer pr. hektar

5. Syrah

   21 500 kg druer pr. hektar

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

   17 500 kg druer pr. hektar

7. Hvidvine, rosévine

   135 hl pr. hektar

8. Rødvine

   130 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Vrancea amt

— Kommuner: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa og Olteni

— Kommuner: Broșteni, Căpătanu, Pituluța og Arva

— Kommuner: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești og Blidari

— Kommuner: Cotești, Budești, Valea Cotești og Goleștii de Sus

— Kommuner: Urecheşti, Popeşti og Tercheşti

— Kommuner: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță og Dumbrăveni

— Kommuner: Bordești og Bordeștii de Jos

— Kommuner: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni og Obrejița

— Kommuner: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu og Olăreni

— Kommuner: Slobozia Ciorăști, Jilište og Armeni

Buzău amt

— Kommuner: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna og Homești

— Kommuner: Podgoria, Oratia, Coțatcu og Tăbăcari

— Kommuner: Topliceni og Răducești.

7. **Druesort(er)**

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

Băbească gri G

Băbească neagră N — Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă og Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure og Burdeos tinto

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

Chardonnay B — Gentil Blanc og Pinot Blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

Fetească Regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănăşană og Galbenă de Ardeal

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

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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

Negru Aromat N

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

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Syrah N — Shiraz og Petit Syrah

Traminer Rose Rs — Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

Șarba B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotești ligger på sydsiden af bakkeområderne i Vrancea øst for Karpaterne og de subkarpatiske bjerge og udgør en fortsættelse af vindistrikterne Panciu og Odobești, der ligger mod nord. Tilsammen udgør de tre de velkendte vindyrkningsområder »Vrancea« eller »Putna«. Området ligger i rækker, der løber fra nord til syd mellem dalene ved floderne Milcov og Râmna. Det ligger oven på den biologiske, jordbundsmæssige og klimatiske overgangszone i bakkeområderne mellem »Câmpia Română« (den rumænske slette) mod øst (højder under 100 m) og den subkarpatiske bue mod vest (højdedragene Deleanu, 698 m, og Căpățânei, 592 m) i en højde på over 300 m.

Bjergart — Vekslende mellem sand og grus i bakkeområderne fra Tidlig Pleistocæn og Mellempleistocæn, der er dækket af en kappe af ler- og løssholdigt sediment. Denne kontinentale pleistocænaflejring ligger oven på marint ler, sand og mergelsedimenter fra Pliocæn.

Landskabsrelief — Store, næsten horisontale strækninger mellem floder, der hovedsagelig er eksponeret for solskin på deres syd- og østside, selv om de vestlige skråninger også nyder godt af tilstrækkeligt solskin og dermed er egnede til dyrkning af vinstokke, hvilket forklarer det store antal vinmarker.

Klima — Den skovsteppe, der findes i dette område, skaber netop gode betingelser for dyrkning af druesorter af høj kvalitet, hovedsagelig på grund af den megen solvarme og de gunstige nedbørsforhold. Den store strålingsflux og det store antal gennemsnitlige solskinstimer sikrer optimale betingelser for vinstokkenes vækst samt druernes modning og sukkerkoncentration.

8.2. *Nærmere oplysninger om produktet samt årsagssammenhæng*

Rødvinene har en intens farve, er mellemfyldige med dominerende aromatiske strejf af hindbær, svesker, ribs, kirsebær, jordbær, rosiner, svampe og sort peber med en afbalanceret syrlighed og en fløjlsagtig tekstur.

Hvidvinene er friske og har normalt aromaer af citrusfrugter eller tropiske frugter, blomsteraromaer af rose og basilikum, med en frisk smag, optimal syrlighed og undertiden også aromaer af friske grønne æbler.

På grund af jordens surhedsgrad er hvidvinene friske og vinagtige med noter af frisk frugt.

Rødvinene er fløjlsagtige med velintegrerede tanniner på grund af det særlige skovsteppeklima med solvarmeressourcer. Det gennemsnitlige antal solskinstimer sikrer en optimal udvikling af vinstokkene og sukkerkoncentrationen i druerne.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mækrning, andre krav)**

Undtagelse vedrørende produktion

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Under visse klimatiske forhold, der kombineret med visse sorters potentiale har en positiv indvirkning på udbyttet af beplantninger i det afgrænsede område, er det muligt at forarbejde most og/eller vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotești også uden for det afgrænsede område i det nærliggende område, hvor vindyrkningscentrene har den bedste kapacitet. Det nærliggende område, der i den forbindelse er udpeget til hurtig vinfremstilling, vinfremstilling ved kontrolleret temperatur og gæring ved kontrolleret temperatur for at bevare visse sorters aromatiske potentiale, omfatter følgende kommuner i: Vrancea amt: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea og Bolotești.

På hvert trin i produktionsprocessen og efter vurdering af det fremstillede produkts karakteristika og kvaliteter kan producenten foretage en omklassificering af vinprodukterne i de produktkategorier, der er fastsat i den gældende lovgivning, for at sikre overholdelsen af reglerne.

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Angivelser vedrørende visse produktionsmetoder kan anføres på vinenes etiket på frivillig basis som anført nedenfor:

Angivelserne »fermentat in barrique« (gæret på fad), »maturat in barrique« (lagret på fad), »fermentat în prezența așchiilor de stejar« (gæret med egetræsspåner) og »maturat în prezența așchiilor de stejar« (lagret med egetræsspåner) kan anføres på etiketten som formuleret på rumænsk, eller der kan anvendes udtryk på sprog, der anvendes på internationalt plan, til at oplyse forbrugeren om anvendelsen af samme proces. Følgende udtryk kan anvendes til dette formål:

»fume« eller »smoked« eller »toasted« på engelsk, uanset om det ledsages af et udtryk, der beskriver intensiteten af varmebehandlingen af det anvendte egetræ, dvs. »light«, »medium« eller »heavy«.

»fumé« eller »fumée« på fransk, evt. ledsaget af det udtryk, der betegner intensiteten af den varmebehandling, som det anvendte egetræ har undergået, dvs. »légère«, »moyenne«, »forte« eller »petite fumé«, »demi fumé« eller »intense fumé«.

Disse angivelser kan anføres på et hvilket som helst andet sprog, der anvendes på internationalt plan, eller på sproget i det land, hvor vinproduktet skal markedsføres, hvis vinproducenten vælger dette, forudsat at det over for forbrugeren angives, at der anvendes en fremgangsmåde, der anvendes i hele verden til at give vinene særlige organoleptiske egenskaber.

Hvis der er tale om vine, som modnes eller lagres på bærmen, kan der på etiketten være angivet udtryk som »sur lie«, »bâttonnage« eller »aged on the lees«.

Link til produktspecifikationen

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