Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/708

8.11.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/708)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Coteşti“

PDO-RO-A1577-AM04

Datum der Mitteilung: 16.8.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Aufnahme einer neuen Keltertraubensorte für die Weinerzeugung

Die Produktspezifikation wurde um die Keltertraubensorte Cabernet Franc ergänzt, die für die Erzeugung von Stillwein im abgegrenzten Gebiet von Coteşti zur Bereitung von stillen Rot- und Roséweinen zugelassen werden soll.

Mit dem Erlass Nr. 273/2020 des Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung zur Genehmigung des Verzeichnisses der Keltertraubensorten, die in Rumänien zum Zwecke der Weinerzeugung angepflanzt, wiederangepflanzt oder veredelt werden dürfen, wurde die Rebsorte Cabernet Franc auf nationaler Ebene für den Anbau zugelassen.

Für Rot- und Roséweine sind folgende Sorten zugelassen: Feteasc̆ă neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbeasc̆ă neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah und Cabernet Franc.

Im Rahmen von Umstellungs-/Umstrukturierungsmaßnahmen wurden innerhalb des abgegrenzten Gebiets aus EU-Mitteln geförderte Projekte durchgeführt, die darauf abzielten, das Weinbaupotenzial von Coteşti DOC zu verbessern, indem die besonderen Bedingungen des Gebiets genutzt und hauptsächlich einheimische Rebsorten (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Feteasc̆ă Regală, Feteasc̆ă Albă, Feteasc̆ă Neagră) sowie einige internationale Sorten (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel) angebaut werden.

Cabernet Franc ist eine der Sorten, die im Rahmen der Umstellungs-/Umstrukturierungsprogramme angepflanzt wurden. Die Rebflächen liegen im Gebiet des Weinbauzentrums Dumbrăveni/Dragosloveni, und die Rebsorte wird seit 2022 für die Erzeugung von Wein verwendet. Qualitätsbewertungen der geernteten Trauben gewährleisten, dass die notwendigen Voraussetzungen für deren Verwendung für Stillweine in DOC-Qualität gegeben sind.

Mit dieser Sorte wird sichergestellt, dass die Flächen, die im Rahmen der sektorspezifischen Maßnahmen zur Erhöhung des Anteils der von den Winzern erzeugten DOC-/g. A.-Weine bepflanzt wurden, in das Zulassungs-/Registrierungssystem für DOC-Qualität aufgenommen werden.

Dank der Art des Bodens (vorherrschende alluviale Tschernoseme, jüngere fluviatile und fluviatil-lakustrine Ablagerungen mit sandig-lehmiger, lehmiger, lehmig-toniger und toniger Textur), einer recht hohen Zahl von Sonnentagen, die zu einer relativ starken Aroma- und Farbintensivierung führen kann, der reichlich vorhandenen Sonnenwärme, des reichen Strahlenflusses und der mittleren Sonneneinstrahlung weist das Erzeugungsgebiet besondere Merkmale auf, die zusammen optimale Bedingungen für das Wachstum der Sorte Cabernet Franc bieten, die eine lange Vegetationsperiode hat und bei Vollreife geerntet werden muss, damit sich ihre charakteristischen Aromen (leichte Gewürznoten, Noten von frischen Waldfrüchten) und eine hohe Zuckerkonzentration entwickeln können.

Die Änderung betrifft die Kapitel III und IV der Produktspezifikation sowie die Punkte 5.2 und 7 des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Coteşti

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Analytische und organoleptische Merkmale der Weine beim Inverkehrbringen*

KURZBESCHREIBUNG

Fetească albă — feiner, aromatisch neutraler Wein, der bei der Gärung bei niedrigen Temperaturen Gäraromen entwickeln kann.

Fetească regală — ruhiger Wein mit zartem Apfelaroma und blumigen Noten.

Galbenă de Odobești — Wein mit feinem Aroma und niedrigem Alkoholgehalt.

Tămâioasă românească — Wein mit großem Aromenreichtum; in den ersten Jahren süßes Rosenaroma, mit zunehmender Reifung Aromen von Moschus, Rosinen, Honig und Gewürzen.

Șarbă — Zitrus- oder Grasnoten, lebhaft, frisch, mit blumigen Aromen von Rosen oder Basilikum.

Frâncușa — Weine mit mäßigem Alkoholgehalt und neutralem Charakter.

Crâmpoșie — weiß-gelbliche Farbe mit grünlichen Reflexen, subtiles Aroma von frischem Obst.

Riesling — geschmacklich neutral.

Sauvignon — trockene Weine mit mittlerer oder hoher Säure, ausgeprägter Frische, Grasnoten oder süßen Aromen von tropischen Früchten, häufig Aroma von Rebblüten.

Chardonnay — verschiedene neutrale, butterige oder tropische Aromen; aufgrund seines Säuregehalts sehr gut für die Erzeugung von Schaumweinen geeignet.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

2. *Analytische und organoleptische Merkmale der Weine beim Inverkehrbringen*

KURZBESCHREIBUNG

Fetească neagră — einfacher Charakter; bei der Gewinnung halbtrockener und halbsüßer Weine entfaltet sich das besondere Aroma sonnengetrockneter Pflaumen; rot-violette Farbe bei jungen Weinen.

Băbească neagră — Alkoholgehalt 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon — für Reifung und Ausbau geeignet, aromatisch mit Noten von Wald- und Wildpflanzen, Aromen von grünem Paprika oder schwarzen Johannisbeeren.

Merlot — mittlerer Körper, dominierende Aromen von Himbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren, bevorzugte Sorte für Verschnitte mit Cabernet Sauvignon.

Pinot noir — als junger Wein Anklänge von Kirschen, Pflaumen und Erdbeeren (reife, rote Früchte); mit der Reifung Anklänge von Rosinen, Heu, Tabak, Leder, Pilzen und schwarzem Pfeffer; transparente bräunlich-rote Farbe.

Syrah — Wein mit kräftigem Geschmack, der an schwarze Waldfrüchte, Gewürze, Süßholz, schwarze Schokolade und Pfeffer erinnert. Der Wein hat eine überdurchschnittlich hohe Dichte, weist in der Regel einen hohen Tanningehalt auf und passt ausgezeichnet zu würzigen Speisen, Lammfleisch und Wild. Bei der Weinbereitung wird Syrah oft als alleinige Rebsorte verwendet, sehr häufig aber auch mit anderen Rebsorten (Cabernet Sauvignon oder Merlot) kombiniert, was einen eleganten, langlebigen Wein ergibt. Der Wein hat einen hohen Zuckergehalt, einen hohen Alkoholgehalt und eine leuchtend rote Farbe mit violetten Reflexen. Er bietet Aromen von Pfeffer, schwarzen Kirschen und frischen Waldfrüchten und weist eine ausgewogene Säure und eine samtige Textur auf.

Cabernet Franc — hoher, gut integrierter Alkoholgehalt, hell-/tiefrote Farbe, Aromen von Pfeffer oder schwarzen Kirschen, fruchtige Noten von frischen Waldfrüchten, mittlerer Körper, deutliche Säure und interessante pflanzliche Noten. Bisweilen mit süßen Noten und Gewürznoten. Meist als alleinige Sorte verwendet, kann aber auch mit anderen Keltertraubensorten kombiniert werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Aus den Rebsorten Pinot gris und Traminer roz können je nach der vom Erzeuger gewählten Technik sowohl Weiß- als auch Roséweine gewonnen werden.

5.2. *Höchsterträge*

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

   14 000 kg Trauben je Hektar

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kg Trauben je Hektar

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

   15 500 kg Trauben je Hektar

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

   18 000 kg Trauben je Hektar

5. Syrah

   21 500 kg Trauben je Hektar

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

   17 500 kg Trauben je Hektar

7. Weißweine, Roséweine

   135 Hektoliter je Hektar

8. Rotweine

   130 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Vrancea

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

— Ortschaften: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva;

— Ortschaften: Cârligele, Dălhăuţi, Bonţeşti, Blidari;

— Ortschaften: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;

— Ortschaften: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;

— Ortschaften: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— Ortschaften: Bordeşti, Bordeştii de Jos;

— Ortschaften: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;

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

— Ortschaften: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni.

Kreis Buzău

— Ortschaften Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;

— Ortschaften: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari;

— Ortschaften: Topliceni, Răducești.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Babeasca 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 selecţionată B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

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

Fetească regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

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

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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

Negru Aromat N

Pinot Gris G — Affumé, Grauer 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

Șarba B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Gebiet der g. U. Coteşti liegt im südlichen Abschnitt des Vrâncea-Vorgebirges im Osten der Karpaten und der Subkarpaten als Fortsetzung der Gebiete Panciu und Odobeşti im Norden, mit denen zusammen es die bekannten „Vrâncea-“ bzw. „Putna-Weinberge“ bildet. Das Gebiet verläuft streifenförmig in Nord-Süd-Richtung zwischen dem Milcov- und dem Râmna-Tal. Es bildet die vorgebirgige bio-pedo-klimatische Übergangszone zwischen der rumänischen Tiefebene im Osten (unter 100 m) und dem Subkarpatenbogen im Westen (mit dem Dealu Deleanu (698 m) und dem Dealul Căpăţânei (592 m)) auf einer Höhe von über 300 m.

Lithologisches Substrat — Wechsel von vorgebirgigen Sanden und Kiesen aus dem unteren und mittleren Pleistozän, bedeckt mit einer Schicht aus lehmigem und sandigem Lösssediment. Diese kontinentale Ablagerung aus dem Pleistozän liegt auf den marinen Ton-, Sand- und Mergelsedimenten aus dem Pliozän auf.

Relief — weite, praktisch horizontale, zwischen zwei Flüssen gelegene Flächen, die größtenteils nach Süden und Osten exponiert sind, wobei jedoch auch die nach Norden exponierten Hänge ausreichend von der Sonne beschienen werden und sich daher für den Anbau von Reben eignen, was den hohen Anteil von Rebflächen erklärt.

Klima — Die hiesige Waldsteppe bietet vor allem dank der reichlich vorhandenen Sonnenwärme und einer günstigen Niederschlagsverteilung ausgezeichnete Voraussetzungen für die Entwicklung hochwertiger Rebsorten. Der reiche Strahlenfluss und die mittlere Sonnenscheindauer bieten optimale Bedingungen für die Entwicklung der Reben, die Reifung der Trauben und die Konzentration von Zuckern in den Trauben.

8.2. *Produktbeschreibung, Kausalzusammenhang*

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe, einen mittleren Körper, vorherrschende aromatische Noten von Himbeeren, getrockneten Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Rosinen, Pilzen und schwarzem Pfeffer, eine ausgewogene Säure und eine samtige Struktur auf.

Die Weißweine sind frisch und bieten zumeist Aromen von Zitrusfrüchten oder tropischen Früchten oder blumige Aromen von Rosen oder Basilikum. Sie sind geschmacklich frisch und weisen eine optimale Säure sowie bisweilen das Aroma von frischen grünen Äpfeln auf.

Aufgrund des Säuregehalts des Bodens sind die Weißweine frisch und weinig und bieten Noten von frischem Obst.

Die Rotweine haben dank des besonderen Klimas der Waldsteppe eine samtige Textur mit gut integrierten Tanninen. Die Sonnenwärme und die mittlere Sonnenscheindauer gewährleisten eine optimale Entwicklung der Reben sowie die Konzentration von Zuckern in den Trauben.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)**

Ausnahmeregelung für die Erzeugung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Unter bestimmten klimatischen Voraussetzungen, die sich dank des Potenzials bestimmter Sorten positiv auf den Umfang der Erzeugung auswirken, kann bei Trauben, die von Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets geerntet werden, die Verarbeitung der Moste und/oder Weine mit der g. U. Cotești auch außerhalb des abgegrenzten Gebiets der Ursprungsbezeichnung im benachbarten Gebiet erfolgen, dessen Weinbauzentren optimale Kapazitäten aufweisen. Das benachbarte Gebiet, das zu diesem Zweck im Hinblick auf eine rasche Weinbereitung, eine Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur und eine Gärung bei kontrollierter Temperatur ausgewiesen wurde, um das Aromenpotenzial einiger Sorten zu erhalten, umfasst die Ortschaften Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea und Bolotești im Kreis Vrancea.

In jeder Phase des Produktionsprozesses kann der Erzeuger nach Bewertung der Merkmale und Eigenschaften der gewonnenen Erzeugnisse die Weinbauerzeugnisse in die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Erzeugniskategorien einstufen, um die Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten.

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung können fakultativ auch Angaben verwendet werden, die sich auf bestimmte Erzeugungsmethoden beziehen. Im Einzelnen:

Bei der Kennzeichnung können die Angaben „fermentat în barrique " (im Barrique gegoren), „maturat în barrique“ (im Barrique ausgebaut), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips gegoren) und „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips ausgebaut) in rumänischer Sprache verwendet werden, oder es können Begriffe in international verbreiteten Sprachen verwendet werden, mit denen der Verbraucher auf die Anwendung des betreffenden Verfahrens hingewiesen wird. Hierfür können folgende Angaben verwendet werden:

„Fume“ oder „Smoked“ oder „Toasted“ in englischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, dem das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („Light“, „Medium“ bzw. „Heavy“);

„Fumé“ oder „Fumée“ in französischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, dem das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („legère“, „moyenne“, „forte“ bzw. „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“).

Die Angaben können in jeder anderen international verbreiteten Sprache oder in der Sprache des Landes erscheinen, in dem das Weinbauerzeugnis vermarktet werden soll, wenn sich der Weinerzeuger dafür entscheidet; die Angaben müssen dem Verbraucher die Anwendung eines weltweit verbreiteten Verfahrens zur Erzeugung von Weinen mit besonderen sensorischen Eigenschaften anzeigen.

Für Weine, die für eine gewisse Zeit auf dem Hefesatz ausgebaut oder gereift wurden, dürfen bei der Kennzeichnung folgende Begriffe verwendet werden: „sur lie“, „bâttonnage“ oder „aged on the lees“ (nicht erschöpfende Aufzählung).

Link zur Produktspezifikation

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