C/2023/708

8.11.2023

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2023/708)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Coteşti»

PDO-RO-A1577-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 16 Αυγούστου 2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Εισαγωγή νέας οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου στην οινοπαραγωγή

Οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με την οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου Cabernet Franc, η οποία επιτρέπεται για την παραγωγή μη αφρώδους οίνου στην οριοθετημένη περιοχή Coteşti, από την οποία μπορούν να λαμβάνονται μη αφρώδεις ερυθροί/ερυθρωποί οίνοι.

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Cabernet Franc επιτρέπεται σε εθνικό επίπεδο με το διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης (MADR) αριθ. 273/2020 με το οποίο εγκρίνεται ο κατάλογος των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που μπορούν να φυτεύονται, να αναφυτεύονται και να εμβολιάζονται στη Ρουμανία με σκοπό την οινοπαραγωγή.

Για τους ερυθρούς/ερυθρωπούς οίνους επιτρέπονται οι ακόλουθες ποικιλίες: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah και Cabernet Franc.

Εντός της περιμέτρου της οριοθετημένης περιοχής έχουν υλοποιηθεί έργα χρηματοδοτούμενα με ευρωπαϊκά κονδύλια, τα οποία περιλαμβάνουν μέτρα μετατροπής/αναδιάρθρωσης με στόχο τη βελτίωση των επιδόσεων όσον αφορά το αμπελουργικό δυναμικό της ΠΟΠ Coteşti, με την αξιοποίηση των ειδικών συνθηκών που χαρακτηρίζουν την περιοχή μέσω της φύτευσης κυρίως γηγενών ποικιλιών (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Fetească Neagră), καθώς και ορισμένων διεθνών ποικιλιών (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Η ποικιλία Cabernet Franc είναι μία από τις ποικιλίες που φυτεύτηκαν στο πλαίσιο των προγραμμάτων μετατροπής/αναδιάρθρωσης. Οι φυτείες βρίσκονται εντός της περιοχής του αμπελουργικού κέντρου Dumbrăveni/Dragosloveni και η ποικιλία χρησιμοποιείται για οινοποίηση από το 2022. Οι αξιολογήσεις ποιότητας των σταφυλιών που συγκομίζονται διασφαλίζουν ότι υπάρχουν οι απαραίτητες συνθήκες ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή μη αφρωδών οίνων ποιότητας ΠΟΠ.

Η ποικιλία αυτή διασφαλίζει ότι οι εκτάσεις που φυτεύονται στο πλαίσιο των ειδικών τομεακών μέτρων, τα οποία λαμβάνονται για την αύξηση του ποσοστού παραγωγής οίνων ΠΟΠ/ΠΓΕ από τους αμπελοκαλλιεργητές, περιλαμβάνονται στο σύστημα αδειοδότησης/καταχώρισης για την ποιότητα ΠΟΠ.

Η περιοχή παραγωγής παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά λόγω του τύπου του εδάφους (κυρίως προσχωσιγενή εδάφη τύπου chernozem, πρόσφατες ποτάμιες και ποτάμιες-λιμναίες εναποθέσεις με αμμώδη, πηλώδη, αργιλοπηλώδη και αργιλώδη υφή), του σχετικά μεγάλου αριθμού ημερών ηλιοφάνειας που μπορεί να οδηγήσει σε σχετικά αυξημένη συσσώρευση αρωμάτων και χρώματος, της έντονης ηλιακής θερμότητας, της άφθονης ροής ακτινοβολίας και του μέσου χρόνου ηλιοφάνειας, που εξασφαλίζουν στο σύνολό τους βέλτιστες συνθήκες ανάπτυξης για την ποικιλία Cabernet Franc. Η ποικιλία αυτή έχει παρατεταμένη καλλιεργητική περίοδο και πρέπει να συγκομίζεται σε πλήρη ωρίμαση προκειμένου να αναπτυχθούν τα χαρακτηριστικά της αρώματα (ελαφρώς πικάντικα, φρέσκων φρούτων του δάσους) και να επιτευχθεί υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Τα κεφάλαια ΙΙΙ και IV των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 5.2 και 7 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Coteşti

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων κατά τη διάθεσή τους προς κατανάλωση*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Fetească albă — λεπτός οίνος, αρωματικά ουδέτερος· κατά τη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να αναπτύξει ορισμένα αρώματα ζύμωσης.

Fetească regală — απαλός οίνος, με λεπτό άρωμα μήλου και ανθώδεις νότες.

Galbenă de Odobești — λεπτό άρωμα, οίνος με χαμηλό αλκοολικό δυναμικό.

Tămâioasă românească — διαθέτει αρωματικό πλούτο τα πρώτα έτη και άρωμα από γλυκά τριαντάφυλλα· με την παλαίωση, αποκτά άρωμα μόσχου, σταφίδας, μελιού και μπαχαρικών.

Șarbă — κίτρο, νότες βοτάνων, με ζωντάνια, φρεσκάδα, ανθώδη αρώματα από τριαντάφυλλο, βασιλικό.

Frâncușa — οίνοι με μέτριο αλκοολικό τίτλο και ουδέτερο χαρακτήρα.

Crâmpoșia — χρώμα λευκό-κιτρινωπό με πρασινωπές αποχρώσεις και λεπτό άρωμα φρέσκων φρούτων.

Riesling — ουδέτερη γεύση.

Sauvignon — ξηροί οίνοι, με μέτρια ή υψηλή οξύτητα, χαρακτηριστική φρεσκάδα, νότες βοτάνων ή αρώματα γλυκών τροπικών φρούτων, συχνά με άρωμα ανθέων αμπέλου.

Chardonnay — διάφορα αρώματα, ουδέτερος, βουτυρώδης, τροπικός· λόγω της οξύτητάς του, αποτελεί πολύ καλή πρώτη ύλη για αφρώδη οίνο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων κατά τη διάθεσή τους προς κατανάλωση*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Fetească neagră — αυστηρός χαρακτήρας, η οινοποίηση για την παραγωγή ημίξηρου και ημίγλυκου οίνου αναδεικνύει το συγκεκριμένο άρωμα των λιαστών δαμάσκηνων, χρώμα ερυθροϊώδες στους νεαρούς οίνους.

Băbească neagră — οίνος με αλκοολικό δυναμικό 10-11 % κατ' όγκο.

Cabernet Sauvignon — οίνος κατάλληλος για ωρίμαση και παλαίωση, αρωματικός με έντονες νότες ξύλου, αρώματα πράσινης πιπεριάς και φραγκοστάφυλων.

Merlot — μέτριου σώματος, με κυρίαρχα αρώματα σμέουρου, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου, προτιμώμενη ποικιλία για ανάμειξη με Cabernet Sauvignon.

Pinot noir — ως νεαρός οίνος έχει νότες κερασιού, δαμάσκηνων και φράουλας (ώριμων κόκκινων φρούτων)· κατά την ωρίμαση, έχει νότες σταφίδας, σανού, καπνού, δέρματος, μανιταριών και μαύρου πιπεριού, καθώς και διαφανές καφεκόκκινο χρώμα.

Syrah — έντονη γεύση μαύρων φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, γλυκόριζας, μαύρης σοκολάτας και πιπεριού. Η πυκνότητά του υπερβαίνει τον μέσο όρο και παρουσιάζει συνήθως υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες, άριστο συνοδευτικό πικάντικων φαγητών, αρνιού και κυνηγιού. Κατά τη διαδικασία οινοποίησης —συνήθως ως μονοποικιλιακός οίνος, ωστόσο συνδυάζεται πολύ συχνά με άλλες ποικιλίες (Cabernet Sauvignon ή Merlot)— παράγεται ένας κομψός οίνος με καλή διάρκεια ζωής. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, υψηλό αλκοολικό τίτλο, λαμπερό κόκκινο χρώμα με πορφυρώδεις ανταύγειες, αρώματα πιπεριού, μαύρων κερασιών, φρέσκων φρούτων του δάσους, ισορροπημένη οξύτητα και βελούδινη υφή.

Cabernet Franc — οίνος με υψηλό και καλά ενσωματωμένο αλκοολικό τίτλο, λαμπερό κόκκινο / έντονο χρώμα, αρώματα πιπεριού, μαύρων κερασιών, φρουτώδεις νότες φρέσκων φρούτων του δάσους, μέτριο σώμα, σταθερή οξύτητα και ενδιαφέρουσες φυτικές νότες. Ενίοτε με γλυκιές και πικάντικες νότες, συνήθως ως μονοποικιλιακός οίνος, ωστόσο, μπορεί επίσης να συνδυαστεί με άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινοποιητικές πρακτικές

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Είναι δυνατή η παραγωγή λευκών και ερυθρωπών οίνων από τις ποικιλίες Pinot Gris και Traminer roz ανάλογα με τις τεχνολογικές επιλογές του παραγωγού.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

   15 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

   18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Syrah

   21 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

   17 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Λευκοί οίνοι, ερυθρωποί οίνοι

   135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Ερυθροί οίνοι

   130 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Vrancea

— Δήμοι: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni·

— Δήμοι: Broșteni, Căpătanu, Pituluța, Arva·

— Δήμοι: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari·

— Δήμοι: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus·

— Δήμοι: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti·

— Δήμοι: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni·

— Δήμοι: Bordești, Bordeștii de Jos·

— Δήμοι: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița·

— Δήμοι: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni·

— Δήμοι: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

Νομός Buzău

— Δήμοι: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești·

— Δήμοι: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari·

— Δήμοι: Topliceni, Răducești.

7. **Οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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

Babeasca gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos 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, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, 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, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Șarba B

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή της ΠΟΠ Cotești βρίσκεται στη νότια πλευρά της ημιορεινής περιοχής του Vrancea στα ανατολικά των Καρπάθιων και Υποκαρπάθιων Ορέων και αποτελεί ουσιαστικά συνέχεια των αμπελώνων Panciu και Odobești, οι οποίοι βρίσκονται βόρεια. Συνδυαστικά, οι τρεις αμπελώνες σχηματίζουν τους γνωστούς «αμπελώνες Vrancea» ή «αμπελώνες Putna». Η περιοχή είναι διευθετημένη σε σειρές που κινούνται από βορρά προς νότο ανάμεσα στις κοιλάδες των ποταμών Milcov και Râmna. Είναι υπερκείμενη της βιολογικής, εδαφογενετικής και κλιματικής μεταβατικής ζώνης της ημιορεινής περιοχής μεταξύ της «Câmpia Română» (της ρουμανικής πεδιάδας) προς τα ανατολικά (υψόμετρο κάτω από 100 m) και του υποκαρπάθιου τόξου στα δυτικά (λόφος Deleanu, 698 m· και λόφος Căpățânei, 592 m) σε υψόμετρο άνω των 300 m.

Πετρώδες έδαφος — Εναλλαγή ημιορεινής άμμου και χαλικιών από το Κατώτερο και Μέσο Πλειστόκαινο που καλύπτεται με μανδύα από αργιλώδες ίζημα και αμμώδες ίζημα ασβεστούχου πηλού (loess). Το εν λόγω ηπειρωτικό ίζημα από το Πλειστόκαινο βρίσκεται πάνω σε θαλάσσια ιζήματα αργίλου, άμμου και μάργας του Πλειόκαινου.

Ανάγλυφο — Φαρδιά, ημιοριζόντια τμήματα μεταξύ των ποταμών, ως επί το πλείστον εκτεθειμένα στην ηλιοφάνεια στη νότια και την ανατολική πλευρά τους, παρότι οι δυτικές πλαγιές επωφελούνται επίσης από αρκετή ηλιοφάνεια και, ως εκ τούτου, είναι κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια, στοιχείο το οποίο εξηγεί τον μεγάλο αριθμό αμπελώνων.

Κλίμα — Η δασική στέπα που απαντά στην περιοχή αυτή συγκεκριμένα δημιουργεί εξαιρετικές συνθήκες για την ανάπτυξη ποικιλιών αμπέλου υψηλής ποιότητας, κυρίως λόγω της έντονης ηλιακής θερμότητας και των ευνοϊκών βροχοπτώσεων. Η άφθονη ροή ακτινοβολίας και ο μέσος χρόνος ηλιοφάνειας εξασφαλίζουν βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη της αμπέλου, την ωρίμαση των σταφυλιών και τη συγκέντρωση των σακχάρων στα σταφύλια.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος, αιτιώδης αλληλεπίδραση*

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα, μέτριο σώμα, κυρίαρχες αρωματικές νότες σμέουρου, δαμάσκηνου, φραγκοστάφυλου, κερασιών, φράουλας, σταφίδας, μανιταριών και μαύρου πιπεριού, με ισορροπημένη οξύτητα και βελούδινη υφή.

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί, συνήθως με αρώματα κίτρου ή τροπικών φρούτων, ανθώδη αρώματα τριαντάφυλλου, βασιλικού, με δροσερή γεύση, βέλτιστη οξύτητα, ενίοτε επίσης με άρωμα φρέσκων πράσινων μήλων.

Λόγω της οξύτητας του εδάφους, οι λευκοί οίνοι διαθέτουν φρεσκάδα και οινώδες άρωμα με νότες φρέσκων φρούτων.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν βελούδινη υφή, με καλά ενσωματωμένες τανίνες λόγω του ειδικού κλίματος της δασικής στέπας με ηλιοθερμικούς πόρους. Η μέση διάρκεια ηλιοφάνειας εξασφαλίζει τη βέλτιστη ανάπτυξη της αμπέλου και τη συγκέντρωση των σακχάρων στα σταφύλια.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σε ορισμένες κλιματικές συνθήκες οι οποίες, σε συνδυασμό με το δυναμικό ορισμένων ποικιλιών, έχουν θετικό αντίκτυπο στις αποδόσεις των φυτειών στην οριοθετημένη περιοχή, είναι δυνατή η μεταποίηση των γλεύκων και/ή των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ Cotești και εκτός της οριοθετημένης περιοχής, στη γειτονική περιοχή όπου τα οινοποιητικά κέντρα προσφέρουν τη βέλτιστη ικανότητα. Στη γειτονική περιοχή που έχει καθοριστεί για ταχεία οινοποίηση, οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία με σκοπό τη διατήρηση του αρωματικού δυναμικού ορισμένων ποικιλιών συγκαταλέγονται οι ακόλουθοι δήμοι: Νομός Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea και Bolotești.

Σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας και μετά την αξιολόγηση των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων του παραγόμενου προϊόντος, ο παραγωγός μπορεί να προβεί σε αναταξινόμηση των αμπελοοινικών προϊόντων στις κατηγορίες προϊόντων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία με στόχο τη διατήρηση της συμμόρφωσης.

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Κάποιες ενδείξεις που αναφέρονται σε ορισμένες μεθόδους παραγωγής μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται σε εθελοντική βάση ως εξής:

οι ενδείξεις «fermentat in barrique [ζύμωση σε βαρέλι]», «maturat in barrique [ωρίμαση σε βαρέλι]», «fermentat în prezența așchiilor de stejar [ζύμωση παρουσία τεμαχίων ξύλου δρυός]» και «maturat în prezența așchiilor de stejar [ωρίμαση παρουσία τεμαχίων ξύλου δρυός]» μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση στα ρουμανικά ή μπορούν να χρησιμοποιούνται όροι σε γλώσσες διεθνούς χρήσης για να ενημερώνεται ο καταναλωτής ότι χρησιμοποιείται η εν λόγω διαδικασία, όπως οποιαδήποτε από τις ακόλουθες ενδείξεις:

«fume» ή «smoked» ή «toasted» στα αγγλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «light», «medium» ή «heavy»·

«fumé» ή «fumée» στα γαλλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «légère», «moyenne», «forte» ή «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Οι ενδείξεις αυτές μπορούν να αναγράφονται σε οποιαδήποτε άλλη γλώσσα διεθνούς χρήσης ή στη γλώσσα της χώρας στην οποία πρόκειται να διατεθεί στο εμπόριο το αμπελοοινικό προϊόν, εάν το επιθυμεί ο οινοπαραγωγός, ενημερώνοντας τον καταναλωτή για τη χρήση πρακτικών που εφαρμόζονται σε ολόκληρο τον κόσμο για την παραγωγή οίνων με διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Για τους οίνους που υφίστανται περίοδο ωρίμασης ή παλαίωσης στην οινολάσπη, η ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνει ενδείξεις όπως «sur lie», «bâttonnage» ή «παλαίωση στην οινολάσπη».

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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