C/2023/708

8.11.2023

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/708)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Coteşti”

PDO-RO-A1577-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 16.8.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Uuden viinilajikkeen käyttöönotto viinien tuotannossa

Tuote-eritelmää on täydennetty Cabernet Franc -lajikkeella, jonka käyttö on sallittua hiilihapottoman viinin tuotannossa Coteștin rajatulla maantieteellisellä alueella. Tästä lajikkeesta voidaan valmistaa hiilihapottomia puna- ja roseeviinejä.

Cabernet Franc -lajike on kansallisella tasolla hyväksytty viljeltäväksi maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön määräyksellä nro 273/2020. Kyseisessä määräyksessä hyväksytään luettelo viinilajikkeista, joita voidaan istuttaa, uudelleenistuttaa ja varttaa Romaniassa viinintuotantoa varten.

Puna- ja roseeviineissä sallitut lajikkeet ovat seuraavat: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah ja Cabernet Franc.

Rajatulla maantieteellisellä alueella on toteutettu EU:n rahastojen tuella tuotantomuutos- ja rakenneuudistustoimenpiteitä, joilla on parannettu Coteștin tarkistetun alkuperänimityksen alueen viininviljelypotentiaalia. Tarkoituksena on hyödyntää alueen erityisolosuhteita istuttamalla pääasiassa kotoperäisiä viinilajikkeita (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă ja Feteasca Neagră) ja joitakin kansainvälisesti käytettyjä lajikkeita (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon ja Muscat Ottonel).

Cabernet Franc -lajike on yksi tuotantomuutos- ja rakenneuudistusohjelmien puitteissa istutetuista lajikkeista. Istutukset sijaitsevat Dumbrăvenin/Dragoslovenin viininviljelykeskuksen alueella. Lajiketta alettiin käyttää viininvalmistuksessa vuonna 2022, ja sadon laatuarvioinneilla on varmistettu, että edellytykset sen hyödyntämiseksi tarkistetun alkuperämerkinnän saaneissa hiilihapottomissa laatuviineissä täyttyvät.

Lajikkeen lisääminen varmistaa, että viljelyalat, joiden istutuksessa on sovellettu alakohtaisia toimenpiteitä tarkistetun alkuperämerkinnän tai maantieteellisen merkinnän saaneiden viinien osuuden kasvattamiseksi viininviljelijöiden tuotannossa, voidaan sisällyttää tarkistettujen alkuperämerkintöjen laatuhyväksyntä- ja rekisteröintijärjestelmään.

Tuotantoalueen maaperätyypillä on erityispiirteitä (vallitseva tšernoseemi on alluviaalista ja siinä on hiljattain muodostuneita jokien ja järvien muokkaamia kerrostumia, joissa on hiekkaa, hiesua, savihiesua ja savea). Alueella on suhteellisen paljon aurinkoisia päiviä, mikä voi syventää viinin aromia ja väriä. Aurinko lämmittää alueella voimakkaasti, ja sen säteilyteho on suuri ja aurinkotuntien keskimääräinen lukumäärä on suuri. Tämän ansiosta kasvuolosuhteet ovat optimaaliset Cabernet Franc -lajikkeelle, jolla on pitkä kasvukausi ja joka on korjattava täysin kypsänä, jotta sille ominaiset aromit (kevyesti mausteiset tuoreiden metsämarjojen aromit) ja sokeripitoisuus pääsevät kehittymään.

Muutos koskee tuote-eritelmän III ja IV lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 5.2 ja 7 kohtaa.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Coteşti

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Kuluttajille myytävien viinien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KUVAUS

Fetească albă – aromiltaan neutraali laatuviini; jos viini käytetään matalassa lämpötilassa, siihen voi kehittyä käymisaromeja.

Fetească regală – miellyttävä viini, jossa on hienovarainen omenan aromi ja kukkaisvivahteita.

Galbenă de Odobeşti – viini, jonka aromi on hienostunut ja alkoholipitoisuus alhainen.

Tămâioasă românească – ensimmäisinä vuosina erittäin runsas aromaattisuus; hilloruusun aromi; vanheneminen tuo viiniin myskin, rusinoiden, hunajan ja mausteiden vivahteita.

Şarba – sitrushedelmien ja yrttien vivahteet tuovat viiniin eloisuutta ja raikkautta; lisäksi ruusun kukkaisaromeja ja basilikaa.

Frâncuşă – viinillä on kohtalainen alkoholipitoisuus ja neutraali luonne.

Crâmpoşie – kellertävän valkoinen väri, joka vivahtaa vihreään; hienoinen tuoreiden hedelmien aromi.

Riesling – maultaan neutraali viini.

Sauvignon – kuiva viini, jonka hapokkuus on keskitasoa tai suuri; voimakkaan raikas, yrttisiä vivahteita, trooppisten hedelmien makeita aromeja ja usein viiniköynnöksen kukkien aromi.

Chardonnay – erilaisia neutraaleja aromaattisia vivahteita, voin aromi, trooppisia vivahteita; hapokkuutensa ansiosta erinomainen lajike kuohuviinien pohjaksi.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

2. *Kuluttajille myytävien viinien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KUVAUS

Fetească neagră – luonteeltaan hillitty; viiniyttäminen puolikuivaksi tai puolimakeaksi korostaa erityistä auringossa kuivattujen luumujen aromia; nuoret viinit ovat väriltään punavioletteja.

Băbească neagră – viinin potentiaalinen alkoholipitoisuus 10–11 tilavuusprosenttia.

Cabernet Sauvignon – soveltuu hyvin kypsytettäväksi ja vanhennettavaksi; makuprofiili vivahtaa metsäkasvillisuuteen ja villikasveihin; vihreän paprikan ja mustaherukan aromeja.

Merlot – kohtalaisen ryhdikäs; vallitsevia makuvivahteita ovat vadelma, luumu ja herukka; lajiketta arvostetaan sekoituksissa Cabernet Sauvignonin kanssa.

Pinot noir – viinissä on nuorena kirsikan, luumun ja mansikan vivahteita (kypsät punaiset marjat); kypsymisen mittaan siihen kehittyy rusinoiden, kuivatun heinän, tupakan, nahan, sienien ja mustapippurin vivahteita sekä ruskehtavan punainen läpikuultava väri.

Syrah – viinissä on voimakas tummien metsämarjojen, mausteiden, lakritsan, tumman suklaan ja pippurin maku. Maku on hyvin tai kohtalaisen tiivis, ja tanniinipitoisuus on yleensä korkea, ja se on erinomainen valinta mausteisten ruokien sekä karitsan- ja riistanlihan kumppaniksi. Lajike viiniytetään usein sellaisenaan, mutta usein myös yhdessä muiden lajikkeiden (Cabernet Sauvignon tai Merlot) kanssa, jolloin tuloksena on elegantti ja pitkäikäinen viini. Sokeri- ja alkoholipitoisuus ovat korkeita, ja kirkkaanpunaisessa värissä on violettiin vivahtavia heijastuksia. Maussa on pippurin, tummien kirsikoiden ja tuoreiden metsämarjojen aromeja. Kyseessä on tasapainoisen hapokas ja rakenteeltaan samettinen viini.

Cabernet Franc – viini, jonka alkoholipitoisuus on korkea ja viiniin sopiva, väri kirkkaan- tai syvänpunainen, aromissa pippuria ja tummia kirsikoita sekä tuoreiden metsämarjojen vivahteita; hapokkuus on kohtalainen ja sisältää mielenkiintoisia kasvimaailman vivahteita. Toisinaan vivahteet ovat makeita ja mausteisia. Lajiketta käytetään useimmiten sellaisenaan, mutta toisinaan myös yhdistettynä muihin viinilajikkeisiin.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 mEq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Pinot Gris ja Traminer Roz -rypälelajikkeita voidaan tuottajan valinnan (käytetyn teknologian) mukaan käyttää valko- tai roseeviinien tuottamiseen.

5.2. *Enimmäistuotokset*

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

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   15 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Syrah

   21 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

   17 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Valko- ja roseeviinit

   135 hehtolitraa/ha

8. Punaviinit

   130 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Vrancean lääni:

— Seuraavat kunnat: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa ja Olteni

— Seuraavat kunnat: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa ja Arva

— Seuraavat kunnat: Cârligele, Dălhăuţi, Bonţeşti ja Blidari

— Seuraavat kunnat: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti ja Goleştii de Sus

— Seuraavat kunnat: Urecheşti, Popeşti ja Tercheşti

— Seuraavat kunnat: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuţă ja Dumbrăveni

— Seuraavat kunnat: Bordeşti ja Bordeştii de Jos

— Seuraavat kunnat: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni ja Obrejiţa

— Seuraavat kunnat: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu ja Olăreni;

— Kunnat Slobozia Ciorăşti, Jilişte ja Armeni

Buzăun lääni

— Kunnat Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna ja Homeşti

— Seuraavat kunnat: Podgoria, Oraţia, Coţatcu ja Tăbăcari

— Seuraavat kunnat: Topliceni ja Răduceşti.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

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 selecţionată 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 creaţă

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot*

Suojatun alkuperänimityksen ”Coteşti” maantieteellinen alue sijaitsee Vrancean vuorten alarinteiden eteläisessä osassa, Karpaattien ja Ala-Karpaattien itäpuolella. Alue rajoittuu pohjoisessa Panciun ja Odobeştin alueisiin, joiden kanssa se muodostaa yhdessä kuuluisat ”Vrancean viinitarhat” tai ”Putnan viinitarhat”, ja jatkuu pohjois–eteläsuuntaisena nauhana Milcovin ja Ramnan laaksojen välisellä alueella. Kyseessä on esivuoristoalue, joka on biologisesti sekä maaperän ja ilmaston kannalta siirtymävyöhyke itäisen Romanian tasangon (korkeus alle 100 m) ja läntisen Ala-Karpaattien kaaren (Dealu Deleanu 698 m ja Dealul Căpăţânei 592 m) välillä ja sijaitsee yli 300 metrin korkeudessa.

Litologinen maa-aines koostuu vaihtelevasti varhaisella ja keskipleistoseenikaudella kerrostuneesta alarinteiden hiekasta ja sorasta, jota peittää savinen ja hiekkainen lössikerros. Tämän pleistoseenikaudella muodostuneen kontinentaalisen kerrostuman alla on plioseenikauden savesta, hiekasta ja merkelistä koostuvia merisedimenttejä.

Pinnanmuodostukselle tyypillisiä ovat jokien väliset suuret, lähes horisontaaliset alueet, jotka pääosin avautuvat etelään ja itään. Jopa pohjoisrinteet ovat riittävän aurinkoisia viininviljelyyn, mistä johtuu viinitarhojen suhteellisesti suuri määrä.

Ilmasto on paikalliselle metsäarolle tyypillinen ja tarjoaa erinomaiset edellytykset korkealaatuisten rypälelajikkeiden kehitykselle. Tärkeimpiä tekijöitä ovat auringon lämpö ja suotuisat sademäärät. Auringon säteilyteho ja aurinkotuntien keskimääräinen lukumäärä takaavat viiniköynnöksen kasvulle, rypäleiden kypsymiselle ja sokerin muodostumiselle optimaaliset olosuhteet.

8.2. *Tuotetta koskevia tietoja, syy- ja seuraussuhteet*

Punaviinit ovat voimakkaan värisiä ja kohtalaisen ryhdikkäitä. Niiden vallitsevia aromaattisia vivahteita ovat vadelmien, kuivattujen luumujen, herukoiden, kirsikoiden, mansikoiden, rusinoiden, sienien ja mustapippurin aromit, ja niiden hapokkuus on tasapainossa ja rakenne samettinen.

Valkoviinit erottuvat raikkaudellaan. Useimmiten niissä on trooppisten tai sitrushedelmien aromeja, ruusun kukkaisaromeja ja vivahdus basilikaa. Maku on raikas ja hapokkuus optimaalinen. Toisinaan voi havaita myös tuoreiden vihreiden omenien aromeja.

Valkoviinit ovat maaperän happamuuden takia raikkaita ja viinillisiä, ja niissä on tuoreiden marjojen vivahteita.

Metsäarolle tyypillisen ilmaston vuoksi punaviinit ovat samettisia ja tanniinit ovat muiden tekijöiden kanssa hyvin sopusoinnussa. Auringosta saatava lämpö ja keskimääräinen auringonpaiste takaavat viiniköynnöksen optimaalisen kehityksen ja rypäleiden sokeripitoisuuden.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Tuotantoa koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Tietyt ilmasto-olosuhteet vaikuttavat suotuisasti saatavaan tuotokseen, johon joillakin lajikkeilla on potentiaalia. Tässä tapauksessa rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevista viinitarhoista korjatut rypäleet voidaan jalostaa alkuperänimityksellä ”Coteşti” suojatuksi rypälemehuksi ja/tai viiniksi myös nimityksen rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella olevalla viereisellä alueella, jonka viininvalmistuskeskuksilla on optimaalinen kapasiteetti. Tämä viereinen alue on määritelty nopeaan viiniyttämiseen, viiniyttämiseen valvotussa lämpötilassa ja käymiseen valvotussa lämpötilassa, jotta tiettyjen lajikkeiden aromaattinen potentiaali voidaan säilyttää, ja se käsittää seuraavat Vrancean läänin kunnat: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea ja Bolotești.

Tuottaja voi missä tahansa tuotantoprosessin vaiheessa luokitella viininvalmistustuotteensa johonkin toiseen voimassa olevassa lainsäädännössä määriteltyyn tuoteryhmään tuotteen ominaisuuksista ja laadusta tekemänsä arvion perusteella vaatimustenmukaisuuden säilyttämiseksi.

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pakkausmerkinnöissä on vapaaehtoisesti mahdollista käyttää myös seuraavanlaisia ilmauksia, joilla viitataan tiettyihin tuotantomenetelmiin:

ilmauksia ”fermentat in barrique” (käytetty tynnyrissä), ”maturat in barrique” (kypsytetty tynnyrissä), ”fermentat în prezența aşchiilor de stejar” (käytetty tammilastujen kanssa) ja ”maturat în prezența aşchiilor de stejar” (kypsytetty tammilastujen kanssa) voidaan käyttää pakkausmerkinnöissä joko edellä esitetyn mukaisesti romaniaksi tai käyttäen kansainvälisiä ilmauksia, jotka kertovat kuluttajalle samasta menetelmästä, kuten seuraavia ilmauksia:

”Fume”, ”Smoked” tai ”Toasted” englanniksi, mahdollisesti yhdessä valmistuksessa käytetyn tammen paahtoastetta kuvaavan termin – ”Light”, ”Medium” tai ”Heavy” – kanssa.

”Fumé” tai ”Fumée” ranskaksi, mahdollisesti yhdessä valmistuksessa käytetyn tammen paahtoastetta kuvaavan termin – ”legere”, ”moyenne”, ”forte” tai ”Petite Fumé”, ”Demi Fumé”, ”Intense Fumé” – kanssa.

Ilmaukset voidaan esittää myös muulla kansainvälisesti käytetyllä kielellä tai sen maan kielellä, jossa kyseistä viinialan tuotetta on tarkoitus pitää kaupan, jos viinin tuottaja näin päättää. Ilmaukset kertovat kuluttajalle siitä, että viinin valmistuksessa on käytetty tiettyä ympäri maailmaa käytettyä menetelmää, jolla saadaan aikaan aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan tietyntyyppisiä viinejä.

Jos kyse on viineistä, joita kypsytetään tai vanhennetaan tietyn aikaa sakan päällä, tällaisten viinialan tuotteiden pakkausmerkinnöissä voidaan käyttää esimerkiksi seuraavanlaisia ilmauksia: ”sur lie”, ”bâttonnage” tai ”aged on the lees”.

Linkki eritelmään

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