C/2023/708

2023.11.8.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2023/708)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Coteşti”

PDO-RO-A1577-AM04

Az értesítés időpontja: 2023. augusztus 16.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Új borszőlőfajta bortermelésbe vonása

A termékleírás kiegészült a Cabernet Franc borszőlőfajtával, amely csendes vörös/rozé borok előállításához engedélyezett Coteşti körülhatárolt területén.

A Cabernet Franc fajta termesztését nemzeti szinten a bortermelés céljából Romániában telepíthető, újratelepíthető és oltható borszőlőfajták jegyzékének jóváhagyásáról szóló 273/2020. sz. MADR rendelet engedélyezi.

A vörös/rozé borok esetében a következő fajták engedélyezettek: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah és Cabernet Franc.

A meghatározott terület határain belül európai uniós forrásokból finanszírozott projekteket hajtottak végre, amelyek a Coteşti OEM szőlőtermő potenciálja tekintetében nyújtott teljesítmény javítását célzó átalakítási/szerkezetátalakítási intézkedéseket foglalnak magukban a terület sajátos feltételeinek kihasználásával, főként őshonos fajták (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Fetească Neagră), valamint néhány nemzetközi fajta (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel) telepítése révén.

A Cabernet Franc fajta az átalakítási/szerkezetátalakítási programok keretében telepített fajták egyike. Az ültetvények a Dumbrăveni/Dragosloveni bortermelő központ területén helyezkednek el, és a fajtát 2022 óta használják borkészítésre. A szüretelt szőlő minőségértékelése biztosítja, hogy meglegyenek a szükséges feltételek ahhoz, hogy azokat az OEM minőségű csendes borok készítéséhez használják fel.

Ez a fajta biztosítja, hogy a bortermelők által előállított OEM/OFJ borok százalékos arányának növelése érdekében hozott egyedi ágazati intézkedések keretében beültetett területek bekerüljenek az OEM minőségét biztosító engedélyezési/nyilvántartási rendszerbe.

A termőterület sajátos jellemzőkkel rendelkezik a talaj típusa (elsősorban alluviális csernozjom, a közelmúltban kialakult homokos, vályogos, agyagos-vályogos és agyagos textúrájú folyami és folyami-édesvízi üledékekkel), és a napsütéses napok viszonylag magas száma miatt, amely viszonylag magas aroma- és színfelhalmozódáshoz, meleg hőmérsékletekhez, bőséges napsugárzáshoz és átlagos napsütéses órákhoz vezethet, amelyek mindegyike optimális növekedési feltételeket biztosít a Cabernet Franc fajta számára. Ennek a fajtának hosszú vegetációs időszaka van, és teljes érettségi állapotban kell szüretelni, hogy jellegzetes aromái (enyhén fűszeres, friss erdei gyümölcsök) kialakuljanak, és magas cukortartalom halmozódjon fel.

Módosult a termékleírás III. és IV. fejezete és az egységes dokumentum 5.2. és 7. pontja.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Coteşti

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *A szabad forgalomba bocsátott borok analitikai és érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fetească albă – finom, semleges aromával rendelkező bor; alacsony hőmérsékleten történő erjesztés esetén bizonyos erjesztési aromák alakulhatnak ki.

Fetească regală – lágy bor, finom almaaromával, virágos jegyekkel.

Galbenă de Odobești – finom aromával rendelkező, alacsony alkoholtartalmú bor.

Tămâioasă românească – az első éveiben aromagazdag, édes rózsa aromákkal rendelkező bor; érlelés során a pézsma, mazsola, méz és fűszerek aromái alakulnak ki.

Șarbă – citrusfélékre emlékeztető és gyógynövényes jegyekkel rendelkező élénk, friss bor, virágos rózsa- és bazsalikomaromákkal.

Frâncușa – közepes alkoholtartalmú és semleges karakterű borok.

Crâmpoșia – sárgásfehér színű bor zöldes árnyalatokkal és a friss gyümölcsök finom aromájával.

Riesling – semleges ízű bor.

Sauvignon – száraz borok, közepes vagy magas savtartalommal, markáns frissességgel, gyógynövényes jegyekkel vagy édeskés trópusi gyümölcsök aromáival, amelyek gyakran szőlővirágokra emlékeztetnek.

Chardonnay – különféle semleges, vajas, trópusi aromák; savtartalma miatt nagyon jó alapanyag pezsgőkészítéshez.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

2. *A szabad forgalomba bocsátott borok analitikai és érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fetească neagră – egyszerű karakter, a félszáraz és félédes bor készítésére irányuló borkészítési eljárás hangsúlyozza a napon aszalt szilva sajátos aromáját; a fiatal borok vörös-ibolya színűek.

Băbească neagră – 10–11 térfogatszázalék alkoholtartalom.

Cabernet Sauvignon – érlelésre alkalmas, aromás bor, vad, fás jegyekkel, a zöld kaliforniai paprika és a fekete ribiszke aromájával.

Merlot – közepesen testes bor, a málna, a szilva és a fekete ribiszke domináns aromájával; előnyben részesített fajta a Cabernet Sauvignonnal való házasításhoz.

Pinot noir – a fiatal borok a cseresznye, a szilva és a szamóca (érett, piros bogyós gyümölcsök) jegyeivel rendelkeznek, az érés során a mazsolára, szénára, dohányra, bőrre, gombára és feketeborsra emlékeztető jegyek, valamint átlátszó, barnásvörös szín alakul ki a borokban.

Syrah – erőteljes, fekete bogyós erdei gyümölcsökre, fűszerekre, édesgyökérre, fekete csokoládéra és borsra emlékeztető ízzel. Az átlagosnál sűrűbb, és általában magas tannintartalommal rendelkező borok, így tökéletes társítás a fűszeres ételekhez, bárányhúshoz és vadhúsokhoz. A borkészítési folyamat során általában jól működik önálló fajtaként, de gyakran egyéb fajtákkal, általában a Cabernet Sauvignon és a Merlot fajtákkal házasítják, amely elegáns, figyelemre méltóan tartós borokat eredményez. Az ilyen borok magas cukortartalommal, magas alkoholtartalommal, élénkvörös színnel, lilás árnyalatokkal, a bors, a fekete cseresznye és a friss erdei gyümölcsök aromáival, kiegyensúlyozott savtartalommal és bársonyos ízzel rendelkeznek.

Cabernet Franc – magas és jól integrált alkoholtartalommal rendelkező bor, élénkvörös/intenzív színnel, a bors, a fekete cseresznye és a friss erdei gyümölcsök aromáival, közepesen testes, tartós savassággal és érdekes növényi jegyekkel. Néha édes és fűszeres jegyekkel rendelkezik, leggyakrabban önálló fajtaként használják, de más borszőlőfajtákkal is házasítható.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borkészítési eljárások*

1. Borkészítési eljárások

Különleges borkészítési eljárás

A Pinot Gris és a Traminer roz fajtákból fehérborok és rozék állíthatók elő a termelő technológiára vonatkozó választásaitól függően.

5.2. *Maximális hozamok*

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

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

   15 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Syrah

   21 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

   17 500 kilogramm szőlő hektáronként

7. Fehérborok, rozék

   135 hektoliter hektáronként

8. Vörösborok

   130 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Vrancea megye:

– Körzetek: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,
– Körzetek: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva,
– Körzetek: Cârligele, Dalhăuti, Bonteşti, Blidari,
– Körzetek: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus,
– Körzetek: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti,
– Körzetek: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuţa, Dumbrăveni,
– Körzetek: Bordeşti, Bordeştii de Jos,
– Körzetek: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejiţa,
– Körzetek: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni,
– Körzetek: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni.

Buzău megye

– Körzetek: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti,
– Körzetek: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari,
– Körzetek: Topliceni, Răduceşti.

7. **Borszőlőfajták**

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, Burdeos 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, Leánka

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

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka (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 (Olaszrizling), Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Şarba B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A Cotești OEM körülhatárolt területe a Kárpátoktól és a Kárpátaljától keletre fekvő Vráncsa-hegység déli oldalán helyezkedik el, az északon található Panciu és Odobești szőlőültetvények folytatásaként. E három ültetvény együtt alkotja a közismert vráncsai, illetve putnai szőlőültetvényt. Az ültetvény az északról délre a Milcov (Milkó) és a Râmna folyó völgyei között húzódó sorokba rendeződik. Az ültetvény a keleti irányban a „Câmpia Română" (Román-alföld) (100 m alatti magasság) és a nyugati irányban a Kárpátkanyar által határolt (Deleanu-dombság, 698 m és Căpățânei-dombság, 592 m) között húzódó átmeneti biológiai, talajtani és éghajlati övezetet fedi le 300 m-nél nagyobb tengerszint feletti magasságban.

Sziklatípus – Alsó és közép pleisztocén-kori homokok és kavicsok váltakozása agyagos-homokos löszös üledékkel borítva. Ez a kontinentális pleisztocén-kori lerakódás a pliocén-kori tengeri agyag, homok és márvány üledékek felett helyezkedik el.

Domborzat – A folyók közötti széles, szinte vízszintes szakaszok, amelyek főként a déli és keleti oldalon napsütésnek vannak kitéve, bár a nyugati lejtők is elegendő napsütést kapnak, és mint ilyenek alkalmasak szőlőtermesztésre, ami megmagyarázza a szőlőültetvények nagy arányát.

Éghajlat – Az e területen található erdei sztyeppék különösen kiváló feltételeket biztosítanak a magas minőségű szőlőfajták növekedéséhez, főként a napsütéses órák nagy száma és a kedvező csapadékmennyiség miatt. A bőséges napsugárzás és a napsütéses órák átlagos száma optimális feltételeket biztosít a szőlőtermesztéshez, a szőlőéréshez és a szőlő cukorkoncentrációjához.

8.2. *A termék részletei, ok-okozati összefüggés*

A vörösborok intenzív színű, közepesen testes, a málna, aszalt szilva, ribizli, cseresznye, szamóca, mazsola, gomba és feketebors domináns aromáival, kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező, bársonyos borok.

A fehérborok frissek, általában citrusfélék vagy trópusi gyümölcsök aromáival, illetve rózsára és bazsalikomra emlékeztető virágos aromákkal, friss ízzel, optimális savtartalommal, esetenként a friss zöldalma aromájával.

A talaj savassága miatt a fehérborok frissességgel és borzamattal rendelkeznek, friss gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

A vörösborok bársonyosak, és jól integrált tanninokkal rendelkeznek a napsugárzásnak kitett erdei sztyeppék sajátos éghajlatának köszönhetően. A napsütés átlagos időtartama biztosítja a szőlő optimális fejlődését és a szőlő cukorkoncentrációját.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A termelésre vonatkozó eltérés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen történő előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

Bizonyos éghajlati viszonyok között, amelyek bizonyos fajták potenciáljával együtt kedvező hatást gyakorolnak a körülhatárolt terület ültetvényeinek terméshozamára, a Cotești OEM-et viselő mustokat és/vagy borokat a körülhatárolt területen kívül is fel lehet dolgozni a szomszédos területen, ahol a bortermelő központok a legjobb kapacitást biztosítják. Az e célból a gyors borkészítésre, ellenőrzött hőmérsékleten történő borkészítésre és ellenőrzött hőmérsékleten történő erjesztésre kijelölt szomszédos terület az egyes fajták aromapotenciáljának megőrzése érdekében következő településeit foglalja magában: Vrancea megye: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea és Bolotești.

Az előállítási folyamat minden szakaszában és az előállított termék jellemzőinek és minőségének értékelését követően a termelő a hatályos jogszabályokban előírt termékkategóriákba sorolhatja át a borászati termékeket a megfelelés fenntartása érdekében.

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egyes termelési módszerekre utaló jelölések is használhatók önkéntes alapon, az alábbiak szerint:

a „fermentat in barrique” [hordóban erjesztett], a „maturat in barrique” [hordóban érlelt], a „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával erjesztett] és a „maturat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával érlelt] román nyelvű megjelöléseket fel lehet tüntetni a címkén, vagy nemzetközi kommunikációs nyelvű kifejezések használhatók a fogyasztó tájékoztatására arról, hogy az említett eljárást alkalmazzák, például az alábbi megjelölések bármelyike:

„fume” vagy „smoked” (füstölt) vagy „toasted” (pörkölt) kifejezés angol nyelven, amelyeket a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „light” (enyhe), „medium” (közepes) vagy „heavy” (intenzív) kifejezések egészíthetnek ki,

„fumé” vagy „fumée” francia nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „légère”, a „moyenne”, a „forte” vagy a „petite fumé”, a „demi fumé”, a „intense fumé” kifejezések egészíthetnek ki.

Ezeket a megjelöléseket bármely más nemzetközi kommunikációs nyelven vagy – ha a bortermelő úgy dönt – annak az országnak a nyelvén is fel lehet tüntetni, amelyben a borászati terméket forgalmazni kívánják, tájékoztatva a fogyasztót az egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borok előállítására világszerte alkalmazott gyakorlatok alkalmazásáról.

A borseprőn érlelt borok címkéjén szerepelhetnek olyan kifejezések, mint a „sur lie”, a „bâttonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt).

A termékleíráshoz vezető link

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