C/2023/708

8.11.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/708)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Coteşti»

PDO-RO-A1577-AM04

Data della comunicazione: 16.8.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Introduzione di una nuova varietà di uve da vino nella produzione

Il disciplinare è integrato con la varietà di uve da vino Cabernet franc che è ora consentita per la produzione di vini rossi/rosati fermi nella zona delimitata di Cotești.

La coltivazione del vitigno Cabernet franc è permessa a livello nazionale a norma del decreto del Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale n. 273/2020 per l'approvazione dell'elenco di uve da vino che possono essere piantate, reimpiantate e innestate sul territorio della Romania allo scopo di produrre vino.

I vitigni consentiti per i vini rossi/rosati sono: Fetească neagră, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Cabernet franc.

All'interno della zona delimitata sono stati attuati progetti con fondi europei attraverso misure di riconversione/ristrutturazione volti a migliorare i risultati del potenziale viticolo della DOC «Cotești», valorizzando le condizioni specifiche della zona mediante l'impianto di varietà principalmente autoctone (Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească regală, Fetească albă, Fetească neagră) ma anche internazionali (Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Il vitigno Cabernet franc è una delle varietà impiantate nell'ambito dei programmi di riconversione/ristrutturazione all'interno della zona del centro viticolo di Dumbrăveni/Dragosloveni. Il vitigno ha iniziato ad essere vinificato nel 2022 e le valutazioni qualitative delle uve vendemmiate garantiscono che sono presenti le condizioni necessarie alla valorizzazione di vini di qualità fermi DOC.

Con questa varietà si assicura che nel sistema di autorizzazione/registrazione per la qualità DOC vengano incluse le superfici piantate nell'ambito delle misure specifiche del settore volte ad aumentare la quota dei vini DOC/IG prodotti dagli operatori vitivinicoli.

La zona di produzione presenta caratteristiche specifiche dovute al tipo di suolo (černozëm di tipo alluviale, depositi fluviali e fluvio-lacustri recenti con tessitura sabbioso-limosa, limosa, limoso-argillosa e argillosa), al numero relativamente elevato di giorni di soleggiamento che può portare all'accumulo relativamente elevato di aromi e di colore, all'abbondanza eliotermica, alla copiosità del flusso radiante e alla durata media delle ore di irraggiamento solare. Tutti questi fattori garantiscono condizioni ottimali per la crescita della varietà Cabernet franc che si contraddistingue per un periodo vegetativo lungo, che deve essere vendemmiata a piena maturazione per sviluppare gli aromi caratteristici (leggermente speziati e di frutti di bosco freschi) e per accumulare un contenuto notevole di zuccheri.

Sono stati modificati i capitoli III e IV del disciplinare e i punti 5.2 e 7 del documento unico.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Coteşti

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini al momento della loro immissione in consumo*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Fetească albă - vino fine, neutro dal punto di vista aromatico; se fermentato a bassa temperatura, può sviluppare aromi di fermentazione.

Fetească regală - vino confortante; aroma delicato di mela, note floreali.

Galbenă de Odobești - vino dall'aroma delicato e a basso potenziale alcolico.

Tămâioasă românească - vino dalla grande ricchezza aromatica nei primi anni, aroma di rose da confettura; l'invecchiamento conferisce note muschiate e sentori di uvetta, miele, spezie.

Șarba - note agrumate ed erbacee che conferiscono al vino vivacità e freschezza; aromi floreali di rosa, basilico.

Frâncuşă - vini con titolo alcolometrico moderato e carattere neutro.

Crâmpoșie - colore bianco tendente al giallo con riflessi verdolini e aroma sottile di frutta fresca.

Riesling - gusto neutro.

Sauvignon - vini secchi con acidità medio-alta, freschezza pronunciata, note erbacee, aromi dolci di frutti tropicali e spesso un aroma di fiori di vite.

Chardonnay - note aromatiche varie, neutre, aroma di burro, note tropicali; la sua acidità lo rende una base eccellente per vini spumanti.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini al momento della loro immissione in consumo*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Fetească neagră - carattere sobrio, la vinificazione in abboccato e amabile sottolinea l'aroma tipico di prugne seccate al sole; colore rosso-violetto per i vini giovani.

Băbească neagră - vino con titolo alcolometrico potenziale 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon - vino adatto alla maturazione e all'invecchiamento, profilo aromatico con note di sottobosco e vegetazione selvatica; aromi di peperone verde, ribes nero.

Merlot - struttura media, note aromatiche predominanti di lampone, prugne e ribes nero; varietà apprezzata per il taglio con il Cabernet Sauvignon.

Pinot noir - giovane, presenta note di ciliegie, prugne e fragole (frutti rossi, maturi); nel corso della maturazione sviluppa note di uvetta, fieno, tabacco, cuoio, funghi e pepe nero, nonché un colore rosso trasparente che tende al marrone.

Syrah - gusto potente di frutti di bosco neri, spezie, liquirizia, cioccolato fondente e pepe. La sua densità è superiore alla media e il suo tenore di acido tannico è generalmente elevato, un accompagnamento ideale di piatti speziati, carne di agnello e selvaggina. Spesso vinificato in purezza ma ancor più spesso in assemblaggio con altre varietà (Cabernet Sauvignon o Merlot), produce un vino elegante e longevo. Il tenore zuccherino è elevato, il tenore alcolico è elevato e il colore rosso vivo, con riflessi violacei; presenta aromi di pepe, ciliegie nere e frutti di bosco freschi, nonché un'acidità equilibrata e una trama vellutata.

Cabernet franc - vino con tenore alcolico elevato e ben integrato, colore rosso acceso/intenso; presenta aromi di pepe, ciliegie nere, note di frutti di bosco freschi, corpo medio, acidità sostenuta e interessanti sentori vegetali. Talvolta esprime note dolci e speziate; più spesso vinificato in purezza, può essere anche assemblato con altre varietà di uve da vino.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

Le varietà Pinot gris e Traminer roz possono servire a ottenere anche vini bianchi o rosati, in funzione della scelta tecnologica del produttore.

5.2. *Rese massime*

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

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

   15 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Syrah

   21 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

   17 500 chilogrammi di uve per ettaro

7. Vini bianchi e rosati

   135 ettolitri per ettaro

8. Vini rossi

   130 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Vrancea

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

— località: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva;

— località: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari;

— località: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus;

— località: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;

— località: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— località: Bordeşti, Bordeştii de Jos;

— località: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;

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

— località: Slobozia Ciorăști, Jilişte, Armeni.

Distretto di Buzău

— località: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;

— località: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari;

— località: Topliceni, Răduceşti.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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 selecționată 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 creață

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

La zona della DOP «Cotești» è situata nella parte meridionale della zona pedemontana di Vrancea, a est dei Carpazi e dei Bassi Carpazi; è delimitata a nord dalle zone di Panciu e d'Odobești – con le quali forma i celebri «vigneti di Vrancea» o «di Putna» – e si estende su una fascia orientata da nord a sud tra la valle del Milcov e la valle della Râmna. Si tratta di una zona pedemontana biopedoclimatica che segna il passaggio tra la Câmpia Română a est (altitudine inferiore a 100 m) e i Subcarpați de Curbură a ovest (Dealu Deleanu, 698 m e Dealul Căpățânei, 592 m) a più di 300 m di altitudine.

Il substrato litologico è composto da un'alternanza di sabbia e ghiaia pedemontana, del Pleistocene inferiore e medio, ricoperte da uno strato loessico argillo-sabbioso. Questo deposito continentale del Pleistocene poggia su sedimenti marini pliocenici (marne, argille, sabbia).

Il rilievo è costituito da grandi spazi interfluviali quasi orizzontali, esposti principalmente a sud-est; anche i versanti esposti a nord sono sufficientemente soleggiati per la coltura della vite ed è per questo motivo che la percentuale di vigneti è elevata.

Il clima, tipico della steppa boscosa locale, offre condizioni eccellenti per lo sviluppo delle varietà di elevata qualità, che si concretizzano principalmente in una grande diversità eliotermica e in precipitazioni favorevoli. L'abbondante flusso radiativo e il numero medio di ore di soleggiamento assicurano condizioni ottimali per la crescita della vite, la maturazione delle uve e la concentrazione degli zuccheri negli acini.

8.2. *Dati relativi al prodotto, nesso causale*

I vini rossi presentano colore intenso, un corpo medio, note aromatiche dominanti di lampone, prugne secche, ribes, ciliegie, fragole, uvetta, funghi e pepe nero, nonché un'acidità equilibrata e una trama vellutata.

I vini bianchi si distinguono per la loro freschezza e presentano il più delle volte aromi di agrumi o di frutti tropicali, aromi floreali di rosa e di basilico, un gusto fresco, un'acidità ottimale e talvolta anche aromi di mele verdi fresche.

Data l'acidità del terreno, i vini bianchi sono freschi e vinosi e presentano note di frutta fresca.

I vini rossi sono vellutati e dotati di tannini ben integrati in ragione del clima specifico della steppa boscosa; le risorse eliotermiche e il soleggiamento medio garantiscono uno sviluppo ottimale della vigna e la concentrazione degli zuccheri nelle uve.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Deroga relativa alla produzione

Quadro giuridico:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

in presenza di talune condizioni climatiche che hanno ripercussioni positive sulla resa ottenuta in ragione del potenziale di alcune varietà, per le uve raccolte nei vigneti situati nella zona delimitata, i mosti e/o i vini che beneficiano della DOP «Coteşti» possono essere trasformati anche al di fuori della zona delimitata della denominazione, ossia nella zona adiacente, i cui centri di vinificazione sono dotati di capacità ottimali. La zona limitrofa scelta a tale scopo per la vinificazione rapida, la vinificazione a temperatura controllata e la fermentazione a temperatura controllata, destinate a conservare il potenziale aromatico di alcune varietà, è rappresentata dalle località seguenti del distretto di Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea e Bolotești.

In qualunque momento del processo di produzione e dopo la valutazione delle caratteristiche/qualità della produzione ottenuta, al fine di mantenere la conformità, il produttore può riclassificare i prodotti vitivinicoli in altre categorie di prodotti, come definite nella legislazione in vigore.

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro giuridico:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

in etichetta possono essere indicate facoltativamente anche alcune menzioni relative a determinati metodi di produzione, come segue:

le menzioni «fermentat in barrique» [fermentato in barrique], «maturat in barrique» [invecchiato in barrique], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [fermentato in presenza di scaglie di legno di quercia] e «maturat în prezența așchiilor de stejar» [invecchiato in presenza di scaglie di legno di quercia] possono essere utilizzate in etichetta così come formulate in rumeno oppure possono essere utilizzati termini in lingue di circolazione internazionale che informano il consumatore del ricorso al procedimento corrispondente, pertanto si può impiegare una qualsiasi delle menzioni:

«Fume» o «Smoked» o «Toasted» in inglese con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «Light», «Medium» o «Heavy»;

«Fumé» o «Fumée» in francese con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «legere», «moyenne», «forte» o «Petite Fumé», «Demi Fumé», «Intense Fumé».

Queste menzioni possono essere indicate in qualsiasi altra lingua di circolazione internazionale o nella lingua del paese in cui si intende commercializzare il prodotto vitivinicolo, a seconda della scelta del produttore. Le menzioni informano il consumatore del ricorso a una pratica applicata in tutto il mondo per ottenere vini con caratteristiche sensoriali specifiche.

Per i vini sottoposti a un periodo di invecchiamento o di maturazione sulle fecce, si possono utilizzare in etichetta menzioni come «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the lees».

Link al disciplinare del prodotto

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