Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2023/708

2023 11 8

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2023/708)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Coteşti“

PDO-RO-A1577-AM04

Pranešimo data: 2023 m. rugpjūčio 16 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Naujos vyno gamybai naudojamos vyninių vynuogių veislės įtraukimas

Specifikacija papildyta neputojantiems raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti tinkama vyninių vynuogių veisle „Cabernet Franc“, kurią bus leidžiama naudoti neputojančiam vynui gaminti nustatytoje Koteščio vietovėje.

Auginti vynuogių veislę „Cabernet Franc“ leidžiama nacionaliniu lygmeniu įsakymu MADR Nr. 273/2020, kuriuo patvirtinamas vyninių vynuogių veislių, kurios gali būti sodinamos, atsodinamos ir skiepijamos Rumunijoje vyno gamybos tikslais, sąrašas.

Raudoniems ir rožiniams vynams gaminti leidžiama naudoti šias vynuogių veisles: „Fetească neagră“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“, „Pinot Noir“, „Băbească neagră“, „Burgund mare“, „Cadarcă“, „Syrah“ ir „Cabernet Franc“.

Nustatytoje vietovėje buvo įgyvendinti Europos lėšomis finansuojami projektai, įskaitant pertvarkymo ir (arba) restruktūrizavimo priemones, kuriomis siekiama pagerinti SKVN „Coteşti“ žymimiems vynams naudojamų vynuogių auginimo potencialą, išnaudojant specifines vietovės sąlygas, sodinant daugiausia vietines veisles („Tămâioasă Românească“, „Busuioacă de Bohotin“, „Fetească Regală“, „Fetească Albă“, „Feteasca Neagră“) ir kai kurias tarptautines veisles („Chardonnay“, „Cabernet Sauvignon“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“).

Veislė „Cabernet Franc“ yra viena iš veislių, sodinamų pagal pertvarkymo ir (arba) restruktūrizavimo programas. Vynuogynai yra Dumbrevenio / Dragoslovenio vynuogių auginimo centro vietovėje, o vynui gaminti ši veislė naudojama nuo 2022 m. Nuimto vynuogių derliaus kokybės vertinimu užtikrinama, kad sudaromos būtinos sąlygos iš jų gaminti SKVN žymimų produktų kokybę atitinkančius neputojančius vynus.

Šios veislės vynuogių auginimu užtikrinama, kad plotai, apsodinti taikant konkrečias sektoriaus priemones, kurių imamasi siekiant padidinti vynuogių augintojų gaminamų SKVN ir (arba) GN žymimų vynų procentinę dalį, būtų įtraukti į SKVN kokybės leidimų ir arba registracijos sistemą.

Dėl dirvožemio tipo (daugiausia aliuvinis juodžemis, neseniai susiformavusios fluvinės ir fluvinės-ežerinės nuosėdos, pasižyminčios smėlinga, priemolinga, sunkia priemolinga ir molinga tekstūra), palyginti didelio saulėtų dienų skaičiaus, lemiančio intensyvesnį aromatą ir spalvą, didelės saulės kaitros ir gausaus spinduliuotės srauto ir vidutinio saulėtų valandų skaičiaus auginimo vietovei būdingos specifinės savybės – visa tai užtikrina optimalias sąlygas veislės „Cabernet Franc“ vynuogėms augti. Šiai veislei būdingas ilgas augimo sezonas, jos derlius turi būti nuimamas visiškai sunokus, kad įgytų jai būdingą aromatą (šiek tiek prieskonių, šviežių miško uogų) ir sukauptų didelį cukraus kiekį.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos III ir IV skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 ir 7 skirsniai.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Coteşti“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Paruoštų parduoti vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Fetească albă“ – subtilus, neutralaus aromato vynas. Jei vynas fermentuojamas žemoje temperatūroje, jame gali atsiskleisti saviti fermentacijos aromatai.

„Fetească regală“ – sodrus ir švelnus, subtilaus obuolių aromato su gėlių pokvapiais vynas

„Galbenă de Odobeşti“ – lengvo aromato nestiprus vynas.

„Tămâioasă românească“ – vynas, pirmaisiais metais pasižymintis aromatų gausa ir saldžiu rožių aromatu, o bręstant išryškėja muskuso, razinų, medaus ir prieskonių aromatas.

„Şarbă“ – stipraus skonio gaivus vynas, pasižymintis citrusinių vaisių ir žolelių poskoniu bei rožių žiedų ir bazilikų aromatais.

„Frâncuşa“ – vidutinio stiprumo neutralaus skonio vynas.

„Crâmpoşia“ – gelsvai baltas su žalsvais atspalviais, subtilaus šviežių vaisių aromato vynas.

„Riesling“ – neutralaus skonio vynas.

„Sauvignon“ – sausas, vidutiniškai rūgštus ar rūgštus vynas, pasižymintis gerai juntamu gaivumu, žolelių poskoniais, saldokais atogrąžų vaisių aromatais, dažnokai – vynuogių žiedų aromatu.

„Chardonnay“ – įvairiais neutraliais, sviesto, atogrąžų vaisių aromatais pasižymintis vynas. Dėl savo rūgštumo jis puikiai tinka kaip bazinis vynas putojančių vynų gamybai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

2. *Paruoštų parduoti vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Fetească neagră“ – aitraus skonio vynas. Uodžiant pusiau sausą ar pusiau saldų vyną juntamas savitas saulėje džiovintų slyvų aromatas. Jauni vynai būna raudonai violetinės spalvos.

„Băbească neagră“ – vynas, kurio potencinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10–11 proc.

„Cabernet Sauvignon“ – brandinti ir išlaikyti tinkamas vynas, pasižymintis miško ir laukinių augalų, žalių paprikų, juodųjų serbentų aromatais.

„Merlot“ – vidutinio sodrumo vynas, kuriame vyrauja aviečių, slyvų ir juodųjų serbentų aromatai. Šis vynas labai tinka kupažuoti su „Cabernet Sauvignon“ rūšies vynu.

„Pinot noir“ – jaunas vynas, kuriame juntami vyšnių, slyvų ir braškių (sunokusių raudonų vaisių ir uogų) pokvapiai. Vynui brėstant atsiskleidžia razinų, šieno, tabako, odos, grybų, juodųjų pipirų pokvapiai, spalva tampa skaidriai raudona, su rusvais atspalviais.

„Syrah“ – stipraus juodų miško uogų, prieskonių, saldymedžių, juodojo šokolado ir pipirų skonio vynas. Šis vynas daugiau nei vidutiniškai tirštas, paprastai turi daug taninų, puikiai tinka prie aštrių patiekalų, ėrienos ar žvėrienos. Vynui pagaminti dažniausiai naudojama vien šios veislės vynuogės, nors jos gan dažnai maišomos su kitomis veislėmis („Cabernet Sauvignon“ ar „Merlot“) – taip išgaunami labai elegantiški, ilgaamžiški vynai. Šiame vyne daug cukraus, didelis alkoholio kiekis, jis būna ryškiai raudonas su violetiniais atspalviais. Šis vynas pasižymi pipirų, juodų vyšnių ir šviežių miško uogų aromatu, subalansuotu rūgštumu ir švelnia tekstūra.

„Cabernet Franc“ – didelės ir tinkamai subalansuotos alkoholio koncentracijos, ryškiai raudonos ir (arba) ryškios spalvos vynas, pasižymintis pipirų, juodų vyšnių aromatu ir šviežių miško uogų pokvapiu, vidutiniu sodrumu, išliekančiu rūgštumu ir įdomiu daržovių poskoniu. Kartais juntami saldūs ir pikantiški poskoniai. Dažniausiai gaminamas iš vienos vynuogių veislės, bet gali būti gaminamas ir iš kitų vynui gaminti tinkamų veislių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 miliekvivalento litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Konkretūs vyno gamybos metodai*

1. Vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Atsižvelgiant į gamintojo pasirinktas technologijas, baltųjų ar rožinių vynų gamybai galima naudoti „Pinot gris“ ir „Traminer Roz“ veislių vynuoges.

5.2. *Didžiausias derlius*

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

   14 000 kg vynuogių iš hektaro

2. „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“, „Traminer roz“

   14 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

   15 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. „Syrah“

   21 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

   17 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

7. Baltieji ir rožiniai vynai

   135 hektolitrų iš hektaro

8. Raudonieji vynai

   130 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vrančos apskritis

— Savivaldybės: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni

— Savivaldybės: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva

— Savivaldybės: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari

— Savivaldybės: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus

— Savivaldybės: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti

— Savivaldybės: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni

— Savivaldybės: Bordeşti, Bordeştii de Jos

— Savivaldybės: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița

— Savivaldybės: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni

— Savivaldybės: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni

Buzeu apskritis

— Savivaldybės: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti

— Savivaldybės: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari

— Savivaldybės: Topliceni, Răduceşti

7. **Vyninių vynuogi‘ų veislė (-s)**

„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“, „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“, „Mädchentraube“, „Leanyka“, „Leanka“

„Fetească neagră N“ – „Schwarze Madchentraube“, „Poama fetei neagră“, „Păsărească neagră“, „Coada rândunicii“

„Fetească regală B“ – „Konigliche Madchentraube“, „Koningsast“, „Ktralyleanka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Frâncușă 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“

„Șarba B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės duomenys*

SKVN „Cotești“ geografinė vietovė plyti Vrančos prieškalnių pietuose, į rytus nuo Karpatų ir Pakarpatės kalnų. Šiaurėje ji ribojasi su Pančiu ir Odobeščio vynuogynais, su kuriais sudaro garsiuosius Vrančos, arba Putnos, vynuogynus. Jie išsidėstę eilėmis iš šiaurės į pietus tarp Milkovo ir Rimnos upių. Tai priešklanių vietovė, pasižyminti pereinamosiomis biologinėmis, dirvožemio ir klimato savybėmis, plytinti tarp Dunojaus žemupio lygumos (kurios aukštis iki 100 m) rytuose ir aukštesnių nei 300 m Prieškarpatės įlinkio kalnų vakaruose (Delianu kalva yra 698 m aukščio, Kepecinos kalva – 592 m).

Uolienų rūšis – vienas kitą keičiantys apatinio ir vidurinio pleistoceno epochos prieškalnių smėlio ir žvyro sluoksniai, padengti molingo ir smėlingo lioso sankaupa. Šios žemyninės pleistoceno epochos sąnašos slūgso ant plioceno epochos jūrinių molio, smėlio ir mergelio nuosėdų.

Reljefas – plačios, beveik lygios, tarp upių išsidėsčiusios lygumos, kurios daugiausia saulės šviesos gauna iš pietų ir rytų, nors net vakariniai šlaitai gauna pakankamai saulės, todėl čia gausu vynuogynų, nes toks reljefas tinkamas vynuogėms auginti.

Klimatas – vietovei būdingose miškastepėse vyraujančios klimato sąlygos, pirmiausia iš saulės gaunama šilumos gausa ir tinkamas kritulių kiekis, sudaro puikias galimybes auginti aukštos kokybės vynuogių veisles. Gausus spinduliuotės srautas ir vidutinis saulėtų valandų skaičius užtikrina optimalias sąlygas vynuogėms augti, nokti ir uogose kauptis cukrui.

8.2. *Informacija apie produktą, priežastinis ryšys*

Raudonieji vynai būna intensyvios spalvos, vidutinio sodrumo, juose vyrauja aviečių, džiovintų slyvų, raudonųjų serbentų, vyšnių, braškių, razinų, grybų ir juodųjų pipirų aromatai, taip pat jie pasižymi subalansuotu rūgštumu ir švelnumu.

Baltieji vynai išsiskiria gaivumu, dažniausiai juose juntami citrusinių ar atogrąžų vaisių, gėlių – rožių, bazilikų aromatai. Jie yra gaivaus skonio, optimaliai rūgštūs, kartais dvelkia šviežiais žaliais obuoliais.

Dėl rūgštaus dirvožemio baltieji vynai būna gaivūs, vyno aromato, su šviežių vaisių poskoniu.

Raudonieji vynai dėl miškastepių klimatui būdingos šilumos būna švelnūs, prisotinti gerai derančių taninų. Dėl vidutinio saulėtų valandų skaičiaus užtikrinamos optimalios sąlygos vynuogėms augti ir uogose kauptis cukrui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Su gamyba susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema:

nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Dėl konkrečių klimato sąlygų, kurios dėl tam tikrų veislių potencialo daro teigiamą poveikį nustatytoje vietovėje esančiuose vynuogynuose išaugintų vynuogių derliaus kiekiui, SKVN „Cotești“ žymimą misą ir (arba) vyną taip pat galima apdoroti už nustatytos vietovės ribų, t. y. kaimyninės vietovės didžiausių pajėgumų vyno centruose. Greitam vyno gaminimui, gaminimui ir fermentavimui kontroliuojamoje temperatūroje, išsaugant aromatines kai kurių veislių vynuogių savybes, pritaikytos kaimyninės vietovės apima šias savivaldybes: Vrančos apskritis: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești.

Bet kuriuo gamybos proceso metu, įvertinęs gautos produkcijos savybes, siekdamas laikytis reikalavimų gamintojas gali vyno produktus priskirti kitoms galiojančiuose teisės aktuose nustatytoms produktų kategorijoms.

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Teisinė sistema:

nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Nuorodos, susijusios su tam tikrais gamybos metodais, gali būti pasirinktinai pateikiamos vynų etiketėse, kaip nurodyta toliau:

nuorodos „fermentat in barrique“ (liet. fermentuota statinėje), „maturat in barrique“ (liet. brandinta statinėje), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (liet. fermentuota naudojant ąžuolo drožles) ir „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (liet. brandinta naudojant ąžuolo drožles) gali būti pateikiamos etiketėje rumunų kalba, o tarptautinio bendravimo kalbomis suformuluoti terminai gali būti vartojami siekiant vartotojui parodyti, kad naudojamas tas procesas. Todėl gali būti vartojamos šios nuorodos:

anglų k. „fume“ arba „smoked“ (liet. rūkyta), arba „toasted“ (liet. skrudinta), kartu gali būti pateikiamas arba nepateikiamas terminas, kuriuo apibrėžiamas naudojamos ąžuolo medienos terminio apdorojimo intensyvumas, t. y. „light“ (liet. mažas), „medium“ (liet. vidutinis) arba „heavy“ (liet. didelis);

nuorodos prancūzų kalba „fumé“ (liet. rūkytas) arba „fumée“ (liet. rūkyta), kartu gali būti pateikiamas arba nepateikiamas terminas, kuriuo apibrėžiamas naudojamos ąžuolo medienos terminio apdorojimo intensyvumas, t. y. „légère“ (liet. mažas), „moyenne“ (liet. vidutinis), „forte“ (liet. didelis) arba „petite fumé“ (liet. silpai rūkyta), „demi fumé“ (liet. pusiau rūkyta), „intense fumé“ (liet. stipriai rūkyta).

Šios nuorodos gali būti pateikiamos bet kuria kita tarptautiniu mastu vartojama kalba arba šalies, kurioje vyną ketinama parduoti, kalba, jei taip nusprendžia vyno gamintojas. Tokiu būdu vartotojas informuojamas apie visame pasaulyje taikomus vyno gamybos metodus, kuriais išgaunami išskirtinėmis juslinėmis savybėmis pasižymintys vynai.

Vynų, kurie brandinami su nuosėdomis, etiketėse gali būti pateikiami tokie terminai, kaip „sur lie“ (liet. su nuosėdomis), „bâttonnage“ (liet. batonažas) arba „aged on the lees“ (liet. brandintas su nuosėdomis).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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