Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2023/708

8.11.2023.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2023/708)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Coteşti”

PDO-RO-A1577-AM04

Paziņojuma datums: 16.8.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Jaunas vīna vīnogu šķirnes ieviešana vīna ražošanā

Specifikācija ir papildināta ar vīna vīnogu šķirni “Cabernet Franc”, kuru jāatļauj izmantot nedzirkstošā vīna ražošanā noteiktajā apgabalā — *Coteşti* — un no kuras var iegūt nedzirkstošos sarkanvīnus/sārtvīnus.

Šķirnes “Cabernet Franc” vīnogu audzēšana valsts līmenī atļauta ar Lauksaimniecības un lauku attīstības ministrijas Rīkojumu Nr. 273/2020, ar ko apstiprina to vīna vīnogu šķirņu sarakstu, kuras Rumānijā drīkst stādīt, pārstādīt un uzpotēt vīna ražošanas vajadzībām.

Sarkanvīnu/sārtvīnu ražošanā atļautās šķirnes ir “Fetească neagră”, “Cabernet Sauvignon”, “Merlot”, “Pinot Noir”, “Băbească neagră”, “Burgund mare”, “Cadarcă”, “Syrah” un “Cabernet Franc”.

Noteiktajā apgabalā ar Eiropas fondu atbalstu ir īstenoti pārveidošanas / pārstrukturēšanas pasākumus ietveroši projekti, kuru mērķis bija uzlabot CVN *Coteşti* vīnkopības potenciālu, šajā nolūkā izmantojot apgabala īpašos apstākļus un stādot galvenokārt vietējās vīna vīnogu šķirnes (“Tămâioasă Românească”, “Busuioacă de Bohotin”, “Fetească Regală”, “Fetească Albă”, “Feteasca Neagră”) un dažas starptautiski pazīstamas šķirnes (“Chardonay”, “Cabernet Sauvignon”, “Sauvignon”, “Muscat Ottonel”).

Šķirne “Cabernet Franc” ir viena no pārveidošanas / pārstrukturēšanas programmu šķirnēm, un tās stādījumi atrodas *Dumbrăveni*/*Dragosloveni* vīnkopības centra apgabalā. Vīndarībā šo šķirni izmanto kopš 2022. gada. Novākto vīnogu kvalitāte tiek novērtēta, lai garantētu, ka audzēšanas apstākļi ir bijuši tādi, kas ļauj no tām ražot nedzirkstošus CVN kvalitātei atbilstošus vīnus.

Šī šķirne nodrošina to, ka platības, kas apstādītas saskaņā ar nozariskajiem pasākumiem, kurus piemēro, lai vīnkopju produkcijā palielinātu CVN/ĢIN vīnu īpatsvaru, tiek iekļautas CVN vīnu atļauju/reģistrēšanas sistēmā.

Ražošanas apgabalam piemīt specifiskas īpašības, un tās nosaka augsnes tips (pārsvarā aluviālu melnzemju augsnes, neseni upju un upju-ezeru saneši ar smilts, mālsmilts, smilšmāla un māla konsistenci), salīdzinoši liels daudzums saulainu dienu, kas spēj diezgan izteikti pastiprināt vīnogu aromāta un krāsas intensitāti, liels saules siltums, bagātīgs starojums un saules spīdēšanas stundu vidējais skaits. Tas viss kopā nodrošina šķirnes “Cabernet Franc” augšanai optimālus apstākļus. Šīs šķirnes augšanas sezona ir gara, un, lai varētu iegūt raksturīgo (nedaudz pikanto, svaigu meža ogu) aromātu un augstu cukuru saturu, ogas ir jānovāc pilngatavībā.

Grozīta specifikācijas III un IV nodaļa un vienotā dokumenta 5.2. un 7. punkts.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Coteşti

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. *Vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības laikā, kad tos nodod patēriņam*

ĪSS APRAKSTS

Fetească albă — izsmalcināts vīns ar neitrālu aromātu; raudzējot zemā temperatūrā, tas var iegūt raudzēšanai raksturīgus aromātus.

Fetească regală — nomierinošs vīns ar maigu ābolu aromātu un ziedu notīm.

Galbenă de Odobeşti — vīns ar maigu aromātu un zemāku potenciālo spirta saturu.

Tămâioasă românească — vīns, kuram pirmajos gados raksturīga aromātu bagātība un it īpaši salds rožu aromāts; izturēšanas laikā tas iegūst muskusa, rozīņu, medus un garšvielu smaržu.

Șarba — vīns ar citrusaugļu un garšaugu niansēm, dzīvīgs, svaigs, ar rožu ziedu un bazilika aromātu.

Frâncușa — vīni ar mēreni augstu spirta saturu un neitrālu raksturu.

Crâmpoșia — raksturīgas dzeltenbaltas krāsas vīns ar zaļganām nokrāsām un neuzbāzīgu svaigu augļu aromātu.

Riesling — neitrālas garšas vīns.

Sauvignon — sausi vīni ar vidēju vai augstu skābuma līmeni, izteiktu svaigumu, garšaugu niansēm vai saldenu tropu augļu aromātiem, bieži ar vīnogulāju ziedu smaržu.

Chardonnay — aromāti var būt dažādi, bet raksturīgas neitrālas, sviestainas, tropu augļu notis; skābuma dēļ ļoti piemērots dzirkstošā vīna darīšanai.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

2. *Vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības brīdī, kad tos nodod patēriņam*

ĪSS APRAKSTS

Fetească neagră — askētiska rakstura vīns, vīndarības procesā pussausa un pussalda vīna iegūšanai tiek izcelts saulē žāvētu plūmju īpašais aromāts, jaunvīni ir sarkanvioletā krāsā.

Băbească neagră — potenciālais spirta saturs 10–11 tilp. %.

Cabernet Sauvignon — nogatavināšanai un izturēšanai piemērots vīns, aromātisks, ar savvaļas augu, koksnes niansēm, zaļās paprikas un upeņu aromātiem.

Merlot — vidēji pilnmiesīgs vīns ar dominējošiem aveņu, plūmju un upeņu aromātiem; "Merlot" ir ieteicamākā šķirne kupāžai galvenokārt ar "Cabernet Sauvignon".

Pinot noir — jaunvīnam raksturīgas ķiršu, plūmju un zemeņu (nobriedušu sarkano ogu) nianses; nogatavināšanas laikā tas iegūst rozīņu, siena, tabakas, ādas, sēņu un melno piparu nianses un caurspīdīgu brūngansarkanu krāsu.

Syrah — vīns, kam piemīt izteikta melno meža ogu, garšvielu, lakricas, tumšās šokolādes un piparu garša. Blīvums pārsniedz vidējo, parasti ir ar augstu tanīnu saturu, ideāli saderīgs ar pikantu, jēra un medījuma gaļas ēdienu. Vīndarības procesā — nereti kā vienšķirnes vīns, bet ļoti bieži arī kupažēts ar citām šķirnēm, kā "Cabernet Sauvignon" vai "Merlot" — tas pārtop vīnā, kas ir elegants un ilgmūžīgs. Šim vīnam raksturīgs augsts cukuru saturs, augsts spirta saturs, spilgti sarkana krāsa ar purpursārtu nokrāsu, piparu, skābo ķiršu, svaigu meža ogu aromāti, līdzsvarots skābums un samtaina konsistence.

Cabernet Franc — vīns ar augstu un labi integrētu spirta saturu, spilgti sarkanā/piesātinātā krāsā, ar piparu, skābo ķiršu aromātu, kurā ieskanas augļainas svaigu meža ogu notis, vidēji pilnestīgs, noturīgi skābens un ar savdabīgām zaļo augu aromāta niansēm. Dažkārt nianses var būt saldas un pikantas. Parasti vienšķirnes vīns, bet var būt arī kupažēts.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Atkarībā no ražotāja izraudzītās tehnoloģijas baltvīnus un sārtvīnus var darīt no "Pinot gris" un "Traminer roz" šķirnes vīnogām.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

   14 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Tămâioasă românească", "Busuioacă de Bohotin", "Traminer roz"

   14 500 kg vīnogu no hektāra

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

   15 500 kg vīnogu no hektāra

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

   18 000 kg vīnogu no hektāra

5. “Syrah”

   21 500 kg vīnogu no hektāra

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

   17 500 kg vīnogu no hektāra

7. Baltvīni, sārtvīni

   135 hl no hektāra

8. Sarkanie vīni

   130 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vrančas [*Vrancea*] žudecā:

— *Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni* pašvaldība;

— *Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva* pašvaldība;

— *Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari* pašvaldība;

— *Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus* pašvaldība;

— *Urecheşti, Popeşti, Tercheşti* pašvaldība;

— *Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni* pašvaldība;

— *Bordeşti, Bordeştii de Jos* pašvaldība;

— *Tâmboeşți, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița* pašvaldība;

— *Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni* pašvaldība;

— *Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni* pašvaldība.

Buzeu [*Buzău*] žudecā:

— *Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti* pašvaldība;

— *Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari* pašvaldība;

— *Topliceni, Răduceşti* pašvaldība.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Aligoté B” — “Plant de trois”, “Plant gris”, “Vert blanc”, “Troyen blanc”

“Băbeasca 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” — “Königliche Mädchentraube”, “Königsast”, “Kiralyleanka”, “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", "Grauer 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ar ACVN "Cotești" apzīmētā vīna ražošanas apgabals atrodas Vrančas kalnu pakājes dienvidu pusē, uz austrumiem no Karpatu un Piekarpatu kalniem, un ir vairāk uz ziemeļiem atrodošos *Panciu* un *Odobești* vīndārzu turpinājums. Noteiktais apgabals kopā ar minētajiem vīndārziem ir plaši pazīstams kā "Vrančas vīndārzi" jeb "Putnas vīndārzi". Tas izvietots joslās, kuras virzienā no ziemeļiem uz dienvidiem stiepjas starp *Milcov* un *Râmna* upes ielejām. Apgabals pārklājas ar piekalnes bioloģiskās, pedoloģiskās un klimatiskās pārejas zonu starp Rumānijas līdzenumu [*Câmpia Română*] uz austrumiem (augstums mazāks par 100 m) un Piekarpatu kalnu grēdu uz rietumiem (*Deleanu* kalns, 698 m, un *Căpățânei* kalns, 592 m) vairāk nekā 300 m augstumā.

Iežu veids — pamīšus pleistocēna sākuma un vidusposma piekalnes smilts un grants, ko klāj mālaina un smilšaina lesa kārta. Šīs kontinentālās pleistocēna nogulas atrodas virs pliocēna jūras māla, smilts un merģeļa nogulumiem.

Reljefs — platas, gandrīz horizontālas, starp upēm izvietojušās joslas, kurās vislabāk eksponēta ir dienvidu un austrumu puse, lai gan arī rietumu puses nogāzes ir pietiekami saules apspīdētas un tāpēc piemērotas vīnogulāju audzēšanai. Tas izskaidro vīndārzu lielo īpatsvaru.

Klimats — tipisks apgabalam raksturīgajai mežastepei. Galvenokārt bagātīgā saules siltuma un labvēlīgā nokrišņu režīma dēļ nodrošina augstas kvalitātes vīnogu šķirnēm izcili piemērotus augšanas apstākļus. Dāsnais saules starojums un saules spīdēšanas stundu vidējais skaits nodrošina vīnogulāju augšanai, vīnogu nobriešanai un cukuru uzkrāšanai optimālus apstākļus.

8.2. *Informācija par produktu, cēloniskā mijiedarbība*

Sarkanvīni ir piesātinātā krāsā, vidēji pilnmiesīgi, ar dominējošām aveņu, žāvētu plūmju, jāņogu, ķiršu, zemeņu, rozīņu, sēņu un melno piparu aromātu niansēm, ar līdzsvarotu skābumu, samtaini.

Baltvīni ir svaigi, parasti ar citrusaugļu vai tropisko augļu, rožu ziedu un bazilika aromātiem, ar svaigu garšu, optimālu skābuma līmeni, dažreiz arī ar svaigu zaļo ābolu aromātu.

Augsnes skābuma dēļ baltvīniem piemīt svaigums un raksturīgās svaigu augļu notis.

Īpašā mežastepes klimata ietekmē sarkanvīni ir samtaini, ar labi iederīgiem tanīniem. Saules siltuma resurss un vidējais saules spīdēšanas ilgums ir tāds, kas nodrošina optimālu vīnogulāju attīstību un cukuru uzkrāšanos vīnogās.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Atkāpe attiecībā uz ražošanu

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veiktu ražošanu

Nosacījuma apraksts

Zināmos klimatiskajos apstākļos, kuri kopā ar konkrētu šķirņu potenciālu labvēlīgi ietekmē noteiktā apgabala stādījumos iegūto ražu, drīkst misu un/vai ar ACVN "Coteşti" apzīmētos vīnus pārstrādāt arī ārpus noteiktā apgabala — blakus esošajā apgabalā, kur vīnkopības centri nodrošina labāko ražotspēju. Blakus esošajā apgabalā, kurš, lai saglabātu dažu šķirņu aromātisko potenciālu, šajā sakarā izraudzīts ātrajai vīndarīšanai, vīndarīšanai kontrolētā temperatūrā un raudzēšanai kontrolētā temperatūrā, ietilpst šādu Vrančas [*Vrancea*] žudeca pašvaldību teritorija: *Panciu*, *Movilița*, *Odobești*, *Unirea*, *Jariștea* un *Bolotești*.

Lai saglabātu atbilstību, ikvienā ražošanas procesa posmā un pēc iegūtā produkta īpašību un kvalitātes novērtēšanas ražotājs var vīna produktus pārklasificēt citās spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajās produktu kategorijās.

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Pēc brīvprātības principa var izmantot arī dažas norādes uz konkrētām ražošanas metodēm, t. i.:

lai patērētāju informētu par kāda procesa izmantošanu, marķējumā var iekļaut tādas norādes rumāņu valodā kā "fermentat in barrique" [raudzēts mucās], "maturat in barrique" [nogatavināts mucās], "fermentat în prezența așchiilor de stejar" [raudzēts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] un "maturat în prezența așchiilor de stejar" [nogatavināts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] vai arī var izmantot apzīmējumus starptautiski lietotās valodās, piemēram, jebkuru no šādām norādēm:

"fume" vai "smoked", vai "toasted" angļu valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "light", "medium" vai "heavy",

"fumé" vai "fumée" franču valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "légère", "moyenne", "forte" vai "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

Šīs norādes var būt arī jebkurā citā starptautiski lietotā valodā vai tās valsts valodā, kurā vīna produktu paredzēts tirgot, ja vīna ražotājs tā vēlas, lai informētu patērētāju par visā pasaulē izmantotām metodēm, kuras ļauj iegūt vīnus ar savdabīgām organoleptiskajām īpašībām.

To vīnu marķējumā, kas nogatavināti vai izturēti uz nogulsnēm, var iekļaut tādus apzīmējumus kā, piemēram, "sur lie", "bâttonnage" vai "aged on the lees".

Saite uz produkta specifikāciju

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