C/2023/708

8.11.2023

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2023/708)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Coteşti»

PDO-RO-A1577-AM04

Data da comunicação: 16 de agosto de 2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Introdução de uma nova casta de uva na elaboração dos vinhos

Completa-se o caderno de especificações com a casta *cabernet-franc*, que deve ser autorizada na produção de vinhos tranquilos na área delimitada de Coteşti, e a partir da qual podem obter-se vinhos tranquilos tintos/rosados.

O cultivo da casta *cabernet-franc* é admitido a nível nacional pelo Despacho n.º 273/2020 do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, que aprova a lista das castas de uva que podem ser plantadas, replantadas e enxertadas na Roménia para a produção de vinho.

As castas admitidas para os vinhos tintos/rosados são as seguintes: *feteasc̆ă-neagră*, *cabernet-sauvignon*, *merlot*, *pinot-noir*, *băbeasc̆ă-neagră*, *burgund-mare*, *cadarcă*, *syrah* e *cabernet-franc*.

Na área delimitada, foram executados projetos financiados pela UE no âmbito de medidas de reconversão/reestruturação destinadas a melhorar o desempenho do potencial vitícola da DOP Coteşti, tirando partido das condições específicas da zona através da plantação de castas autóctones (*tămâioasă-românească*, *busuioacă-de-bohotin*, *feteasc̆ă-regală*, *feteasc̆ă-albă*, *feteasca-neagră*) e de determinadas castas internacionais (*chardonay*, *cabernet-sauvignon*, *sauvignon*, *muscat-ottonel*).

A *cabernet-franc* é uma das castas plantadas no âmbito dos programas de reconversão/reestruturação. As plantações situam-se na zona do centro vitícola de Dumbrăveni/Dragosloveni e a casta de uva é utilizada na vinificação desde 2022. As avaliações qualitativas das uvas vindimadas garantem a existência das condições necessárias a uma boa exploração para poderem beneficiar de uma DOP enquanto vinhos de qualidade tranquilos.

Esta casta garante que as superfícies plantadas são incluídas no sistema de autorização/registo de qualidade da DOP, graças às medidas setoriais aplicadas para aumentar a percentagem de vinhos DOP/IG na produção dos viticultores.

A área de produção apresenta características específicas devido aos tipos de solo (sobretudo chernozemes aluviais, recentes depósitos fluviais e fluvio-lacustres, com texturas arenosas, limosas, franco-argilolimosas e argilosas), a um número relativamente elevado de dias de sol, que pode resultar numa acumulação bastante elevada dos aromas e da cor, à riqueza heliotérmica e a uma abundância de fluidez radiativa. Todos estes fatores garantem condições ideais para o crescimento da casta *cabernet-franc*, cujo período vegetativo é longo e que deve ser colhida em plena maturação, a fim de desenvolver os seus aromas característicos (frutos silvestres frescos, ligeiramente especiados) e acumular um elevado teor de açúcar.

Alteram-se o capítulo III e IV do caderno de especificações e os pontos 5.2 e 7 do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Coteşti

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Características analíticas e organoléticas dos vinhos aquando da colocação no mercado*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Fetească-albă — vinho fino, de aroma neutro; quando fermentado a baixa temperatura, pode desenvolver aromas de fermentação.

Fetească-regală — vinho reconfortante; aroma delicado de maçã e notas florais.

Galbenă-de-odobești — vinho de aroma delicado; título alcoométrico potencial pouco elevado.

Tămâioasă-românească — apresenta, nos primeiros anos, grande riqueza aromática e aroma de compota de pétalas de rosa; com o envelhecimento, desenvolve notas de almíscar, uvas passas, mel e especiarias.

Șarba — vinho com vivacidade e frescura, que apresenta notas de citrinos e ervas aromáticas; aromas florais de rosa e de manjericão.

Frâncușă — vinhos com título alcoométrico moderado e de caráter neutro.

Crâmpoșie — vinho de cor branca-amarelada, com reflexos verdes matizados; ténue aroma de frutos frescos.

Riesling — vinho de sabor neutro.

Sauvignon — vinhos secos de acidez média a alta e frescura acentuada; notas herbáceas, aromas adocicados de frutos tropicais e, frequentemente, aroma de flores de videira.

Chardonnay — diferentes nuances aromáticas: neutras, aroma de manteiga, notas tropicais; graças à sua acidez, constitui uma excelente base para os vinhos espumantes.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	250

2. *Características analíticas e organoléticas dos vinhos aquando da colocação no mercado*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Fetească-neagră — caráter sóbrio; o método de vinificação utilizado para obter vinhos meio-secos e meio-doces realça o aroma específico de ameixas secas ao sol; os vinhos jovens apresentam uma cor vermelha-arroxeada.

Băbească-neagră — vinho com título alcoométrico potencial de 10-11 % vol.

Cabernet-sauvignon — vinho adequado para maturação e envelhecimento; perfil aromático com notas de vegetação rasteira e silvestre e aromas de pimento-verde e de groselha-negra.

Merlot — medianamente encorpado; notas aromáticas dominantes de framboesa, ameixa e groselha-negra: casta que se presta à lotação, principalmente com *cabernet-sauvignon*.

Pinot-noir — o vinho jovem apresenta notas de cereja, ameixa e morango (frutos vermelhos, maduros); com o envelhecimento, desenvolve notas de uvas passas, feno, tabaco, couro, cogumelos e pimenta-preta, bem como uma cor vermelha-acastanhada e translúcida.

Syrah — vinho de sabor intenso, evocativo de frutos silvestres pretos, especiarias, alcaçuz, chocolate preto e pimenta. Apresenta uma densidade superior à média e teor de taninos geralmente elevado, o que o torna ideal para acompanhar pratos condimentados, carne de borrego e caça. A casta é geralmente vinificada em pureza varietal, embora produza, com frequência, quando combinada, por exemplo, com a *cabernet-sauvignon* ou a *merlot*, vinhos notáveis pela sua elegância e longevidade. Apresenta um teor de açúcar e um teor de álcool elevados; cor vermelha-viva, por vezes com reflexos arroxeados; apresenta aromas de pimenta, cereja-preta e frutos silvestres frescos, bem como uma acidez equilibrada e uma textura aveludada.

Cabernet-franc — vinho com título alcoométrico elevado e bem integrado; apresenta uma cor vermelha-viva/intensa; aromas de pimenta e cereja-preta, notas frutadas de frutos frescos, medianamente encorpado, acidez acentuada e notas vegetais interessantes. Pode apresentar notas adocicadas e especiadas. A maior parte das vezes monovarietal, pode associar-se a outras castas de vinificação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Prática enológica específica

As castas *pinot-gris* e *traminer-roz* podem ser utilizadas para obter vinhos brancos ou rosados, em função da tecnologia escolhida pelo produtor.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. *Sauvignon, pinot-gris, chardonnay, muscat-ottonel* e *traminer-aromat*

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. *Tămâioasă-românească, busuioacă-de-bohotin* e *traminer-roz*

   14 500 quilogramas de uvas por hectare

3. *Fetească-albă, riesling-de-rhin, băbească-gri, crâmpoșie-selecționată, șarba, băbească-neagră, burgund-mare, cadarcă* e *negru-aromat*

   15 500 quilogramas de uvas por hectare

4. *Fetească-regală, riesling-italian, aligote, frâncușă, galbenă-de-odobești, mustoasă-de-măderat, plăvaie* e *furmint*

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Syrah

   21 500 quilogramas de uvas por hectare

6. *Fetească-neagră, cabernet-sauvignon, pinot-noir, merlot* e *cabernet-franc*

   17 500 quilogramas de uvas por hectare

7. Vinhos tintos e rosados

   135 hectolitros por hectare

8. Vinhos tintos

   130 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Vrancea:

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

— Comunas: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva;

— Comunas: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari;

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

— Comunas: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;

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

— Comunas: Bordeşti, Bordeştii de Jos;

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

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

— Comunas: Slobozia Ciorăşti, Jilişte, Armeni.

Distrito de Buzău:

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

— Comunas: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari;

— Comunas: Topliceni, Răduceşti.

7. **Castas de uva de vinho**

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-reață*

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Informações sobre a área geográfica*

A área da DOP Cotești situa-se na parte sul dos contrafortes de Vrancea, a leste dos Cárpatos e da Subcarpácia; é delimitada a norte pelas zonas de Panciu e de Odobești — com as quais forma a famosa «vinha de Vrancea» ou «de Putna» — e estende-se, numa faixa orientada a norte-sul, entre os vales dos rios Milcov e Râmna. Trata-se de uma área de contrafortes, de transição biológica, pedológica e climática entre a planície romena (Câmpia Română), a leste (altitude inferior a 100 m), e os sub-Cárpatos, a oeste (Dealu Deleanu — 698 m e Dealul Căpățânei — 592 m), a mais de 300 metros de altitude.

Substrato litológico — alternância de areia e gravilha dos contrafortes, do Plistocénico inferior e médio, coberta por uma camada de *loess* argilosa e arenosa. Este depósito continental de Plistocénico assenta sobre sedimentos marinhos do Pliocénico (margas, argilas e areias).

Relevo — vastas superfícies interfluviais quase horizontais, expostas sobretudo a sudeste e a leste, embora mesmo as encostas setentrionais beneficiem de insolação suficiente para a viticultura, o que explica a elevada percentagem de vinhas.

Clima — típico das estepes arborizadas locais, proporciona excelentes condições para o desenvolvimento de castas de qualidade elevada, sobretudo graças à grande variedade de condições heliotérmicas e ao regime de precipitação favorável. A abundância do fluxo radiante e o número médio de horas de luz solar garantem condições ideais para o crescimento da vinha, a maturação das uvas e a concentração de açúcares nas uvas.

8.2. *Descrição do produto, nexo causal*

Os vinhos tintos apresentam cores intensas, sendo medianamente encorpados. Predominam as notas aromáticas de framboesa, ameixa, groselha, cereja, morango, uvas passas, cogumelos e pimenta-preta. Possuem uma acidez equilibrada e uma textura aveludada.

Os vinhos brancos caracterizam-se pela frescura e apresentam geralmente aromas de citrinos ou de frutos tropicais e aromas florais de rosa e de manjericão. De sabor fresco e acidez ideal, podem, por vezes, apresentar aromas de maçã verde fresca.

Devido à acidez do solo, os vinhos brancos são frescos e vinosos, com notas de frutos frescos.

Os vinhos tintos são aveludados e apresentam taninos bem integrados, graças ao clima específico das estepes arborizadas; os recursos heliotérmicos e a insolação média asseguram o desenvolvimento ideal da vinha e a concentração de açúcares nas uvas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogação da produção

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Em determinadas condições climáticas com impacto favorável no rendimento obtido, devido ao potencial de determinadas castas, e para as uvas colhidas em vinhas situadas na área delimitada, os mostos e/ou vinhos abrangidos pela DOP «Cotești» podem também ser transformados fora da área delimitada da denominação, na área circundante, onde os centros de vinificação possuem a capacidade ideal. A área circundante, designada para o efeito para a vinificação rápida, a vinificação a temperatura controlada e a fermentação a temperatura controlada — destinadas a preservar o potencial aromático de determinadas castas –, é constituída pelas seguintes comunas do distrito de Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea e Bolotești.

O produtor pode, em qualquer fase do processo de produção e após a avaliação das características/qualidades da produção obtida, para efeitos de manutenção da conformidade, reclassificar os produtos vitivinícolas noutras categorias de produtos, tal como definidas na legislação em vigor.

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Podem também ser utilizadas na rotulagem algumas menções facultativas relativas a determinados métodos de produção. Em especial:

as menções «fermentat in barrique» [fermentado em barrica], «maturat in barrique» [amadurecido em barrica], «fermentat în prezența aşchiilor de stejar» [fermentado com recurso a aparas de madeira de carvalho] e «maturat în prezența aşchiilor de stejar» [amadurecido com recurso a aparas de madeira de carvalho] podem figurar no rótulo em romeno ou em línguas de comunicação internacional que indiquem ao consumidor a utilização do mesmo processo, nomeadamente sob a forma de qualquer uma das seguintes menções:

«fume», «smoked» ou «toasted», em inglês, com ou sem o termo que descreve a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «light», «medium» ou «heavy»,

«fumé» ou «fumée», em francês, com ou sem o termo que descreve a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Estas menções podem ser redigidas em qualquer outra língua de comunicação internacional ou na língua do país em que o produto vitivinícola se destina a ser comercializado, se o produtor assim o entender, informando o consumidor sobre a utilização de práticas aplicadas em todo o mundo para obtenção de vinhos com características organoléticas distintivas.

O rótulo dos vinhos sujeitos a um período de maturação ou envelhecimento sobre borras pode incluir as seguintes menções: «sur lies», «bâtonnage» ou «aged on the lees» (lista não exaustiva).

Hiperligação para o caderno de especificações

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