C/2023/708

8.11.2023

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2023/708)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Coteşti“

PDO-RO-A1577-AM04

Dátum oznámenia: 16. augusta 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Zavedenie novej muštovej odrody do výroby vín

Špecifikácia sa doplnila o muštovú odrodu Cabernet Franc, ktorá sa má povoliť pri výrobe tichého vína vo vymedzenej Cotești, a z ktorej je možné získavať tiché červené/ružové vína.

Pestovanie odrody Cabernet Franc je povolené na vnútroštátnej úrovni vyhláškou Ministerstva poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 273/2020, ktorou sa schvaľuje zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu vysádzať, opätovne vysádzať a vrúbľovať na území Rumunska na účely výroby vína.

V prípade červených/ružových vín sú povolené tieto odrody: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah and Cabernet Franc.

Vo vymedzenej oblasti sa realizovali projekty z európskych fondov, ktoré zahŕňajú opatrenia premeny/reštrukturalizácie zamerané na zlepšenie výkonnosti vinárskeho potenciálu CHOP Cotești s využitím osobitných podmienok oblasti prostredníctvom výsadby najmä pôvodných (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Feteasca Neagră), ale aj niektorých medzinárodných odrôd vína (Chardonay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Jednou z odrôd vysádzaných v rámci programov premeny/reštrukturalizácie je odroda Cabernet Franc. Vysadené plochy sa nachádzajú v oblasti vinárskeho centra Dumbrăveni/Dragosloveni a táto odroda sa používa na výrobu vína od roku 2022. Hodnotením kvality zozbieraného hrozna sa zabezpečuje, že existujú podmienky potrebné na jeho využitie zhodnotenie ako tichého akostného vína s CHOP.

Vďaka tejto odrode sú plochy vysadené podľa osobitných odvetvových opatrení, prijatých s cieľom zvýšiť podiel vín s CHOP/CHZO vyrobených vinármi, zahrnuté do systému povoľovania/registrácie pre kvalitu CHOP.

Oblasť produkcie má osobitné vlastnosti vďaka typu pôdy (prevažne naplaveninová černozem, nedávne fluviálne a fluviolakustrínne sedimenty s piesočnou, hlinitou, hlinito-ílovou a ílovou textúrou), pomerne vysokému počtu dní slnečného svitu, čo môže viesť k relatívne veľkej intenzite vôní a farieb, výdatnému slnečnému žiareniu a teplotám. Všetky tieto prvky zaisťujú optimálne podmienky pre rast odrody Cabernet Franc. Táto odroda má dlhé vegetačné obdobie a hrozno sa musí zbierať, keď je úplne zrelé, aby sa rozvinuli jeho charakteristické vône (mierne korenená, čerstvé lesné ovocie) a nazhromaždil sa vysoký obsah cukru.

Menia sa kapitoly III a IV špecifikácie výrobku a body 5.2 a 7 jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Coteşti

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti vín pri uvedení na spotrebiteľský trh*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Fetească albă – jemné víno, aromaticky neutrálne; v prípade fermentácie pri nízkych teplotách sa môžu vytvoriť určité fermentačné arómy.

Fetească regală – živé a zároveň upokojujúce, s jemnou jablkovou arómou a kvetinovými tónmi.

Galbenă de Odobeşti – víno s jemnou arómou a nízkym obsahom alkoholu.

Tămâioasă românească – počas prvých rokov má bohatú arómu a arómu sladkých ruží; vyzrievaním získava arómu pižma, hrozienok, medu a korenín.

Şarbă – víno s citrusovými a bylinkovými tónmi sa vyznačuje živosťou, sviežosťou, kvetinovými arómami ruže a bazalky.

Frâncuşa – vína so stredným obsahom alkoholu a neutrálnym charakterom.

Crâmpoşia – žltkastobiela farba so zelenkastými odleskami a jemná aróma čerstvého ovocia.

Riesling – neutrálna chuť.

Sauvignon – suché vína, ktoré sa vyznačujú strednou alebo vysokou kyslosťou, výraznou sviežosťou, bylinkovými tónmi alebo arómami sladkastého tropického ovocia, často s arómou kvetov viniča.

Chardonnay – rôzne arómy, neutrálne, maslové, tropické; vďaka svojej kyslosti je veľmi vhodné na výrobu šumivého vína.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti vín pri uvedení na spotrebiteľský trh*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Fetească neagră – strohý charakter, výrobou vína zameranou na získanie polosuchého a polosladkého vína sa zdôrazňuje špecifická aróma sliviek sušených na slnku, pri mladých vínach červenofialová farba.

Băbească neagră – víno s potenciálnym obsahom alkoholu 10 – 11 objemových %.

Cabernet Sauvignon – víno vhodné na zrenie a vyzrievanie, aromatické víno s lesnými, drevitými tónmi, arómou zelenej papriky a čiernych ríbezlí.

Merlot – stredná plnosť, dominantné arómy malín, sliviek a čiernych ríbezlí, preferovaná odroda na kupáž s odrodou Cabernet Sauvignon.

Pinot noir – ako mladé víno sa vyznačuje tónmi čerešní, sliviek a jahôd (zrelé červené ovocie); dozrievaním získava tóny hrozienok, sena, tabaku, kože, húb a čierneho korenia, ako aj priehľadnú hnedastočervenú farbu.

Syrah – výrazná chuť čierneho lesného ovocia, korenín, sladkého drievka, horkej čokolády a korenia. Vyznačuje sa nadpriemernou hustotou a zvyčajne vysokým obsahom tanínov, výborne sa hodí ku korenistým jedlám, jahňacine a divine. Počas výroby vína sa často používa ako samostatná odroda, ale veľmi často sa kombinuje aj s inými odrodami (Cabernet Sauvignon alebo Merlot), čím vína získavajú eleganciu a dlhú životnosť. Má vysoký obsah cukru, vysoký obsah alkoholu, jasnočervenú farbu, s purpurovými odtieňmi, chuť s arómami korenia, čremchy neskorej a čerstvých lesných plodov, vyváženú kyslosť a zamatovú textúru.

Cabernet Franc – víno s vysokým a dobre integrovaným obsahom alkoholu, jasne červenou/intenzívnou farbu, s vôňou korenia, čremchy neskorej, s ovocnými tónmi čerstvého lesného ovocia, strednou plnosťou, vyváženou kyslosťou a zaujímavými zeleninovými tónmi. Niekedy so sladkými a korenenými tónmi, najčastejšie ako jednoodrodové, ale môže byť spojené aj s inými muštovými odrodami

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné vinárske výrobné postupy*

1. Vinárske výrobné postupy

Osobitný vinársky výrobný postup

Biele a ružové vína sa môžu získavať z odrôd Pinot Gris a Traminer roz v závislosti od zvolenej technológie výrobcu.

5.2. *Maximálne výnosy*

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

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kilogramov hrozna na hektár

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

   15 500 kilogramov hrozna na hektár

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

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Syrah

   21 500 kilogramov hrozna na hektár

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

   17 500 kilogramov hrozna na hektár

7. Biele vína, ružové vína

   135 hektolitrov na hektár

8. Červené vína

   130 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Vrancea:

— obce: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni,

— obce: Broșteni, Căpătanu, Pituluța, Arva,

— obce: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari,

— obce: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus,

— obce: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti,

— obce: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni,

— obce: Bordești, Bordeștii de Jos,

— obce: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița,

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

— obce: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

Župa Buzău:

— obce: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești,

— obce: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari,

— obce: Topliceni, Răducești.

7. **Hlavné muštové odrody**

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, 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 - 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, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Șarba B

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti*

Oblasť CHOP „Cotești“ sa nachádza na južnej strane predhoria Vrancea na východ od Karpát a podkarpatských vrchov a tvorí pokračovanie vinohradov Panciu a Odobești, ktoré ležia na severe. Tieto tri oblasti spolu tvoria známe „Vinohrady Vrancea“ alebo „Vinohrady Putna“. Oblasť sa tiahne v radoch od severu na juh medzi údoliami riek Milcov a Râmna. Leží v biologickom, pôdnom a podnebnom prechodnom pásme predhoria medzi Rumunskou nížinou (Câmpia Română) na východe (nadmorská výška do 100 m) a podkarpatským oblúkom na západe (vrch Deleanu vysoký 698 m a vrch Căpățânei vysoký 592 m) v nadmorskej výške nad 300 m.

Druh hornín – striedajúce sa vrstvy podhorského piesku a štrku spodného a stredného pleistocénu, ktoré sú pokryté vrstvou ílovitého a piesočného sprašového sedimentu. Toto kontinentálne pleistocénne ložisko sa nachádza navrchu pliocénnych morských ílových, pieskových a slieňových sedimentov.

Reliéf – široké, akoby horizontálne úseky medzi riekami, so slnečným svetlom prevažne na južnej a východnej strane. Západné svahy však majú takisto dostatok slnečného svitu a sú vhodné na pestovanie viniča, čo vysvetľuje veľký podiel vinohradov.

Podnebie – osobitne lesostep nachádzajúca sa v tejto oblasti poskytuje vynikajúce podmienky pre rast vysokokvalitných odrôd viniča, a to hlavne vďaka veľkému množstvu tepla zo slnka a priaznivému režimu zrážok. Výdatné slnečné žiarenie a priemerný počet hodín slnečného svitu zabezpečujú optimálne podmienky na rast viniča, dozrievanie hrozna a koncentráciu cukru v hrozne.

8.2. *Informácie o výrobku, príčinná súvislosť*

Červené vína sa vyznačujú intenzívnou farbou a strednou plnosťou s dominantnými aromatickými náznakmi malín, sušených sliviek, ríbezlí, čerešní, jahôd, hrozienok, húb a čierneho korenia, ako aj vyváženou kyslosťou a zamatovosťou.

Biele vína sú svieže, zvyčajne s arómou citrusov alebo tropického ovocia, kvetinovými arómami ruže a bazalky, so sviežou chuťou, s optimálnou kyslosťou, niekedy aj s arómou čerstvých zelených jabĺk.

Kyslosť pôdy dodáva bielym vínam sviežosť a vínovosť s tónmi čerstvého ovocia.

Vďaka špecifickému lesostepnému podnebiu a teplu zo slnka sú červené vína zamatové s dobre integrovanými tanínmi. Priemerný počet hodín slnečného svitu zaisťuje optimálny vývoj viniča a koncentráciu cukru v hrozne.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka týkajúca sa výroby

Právny rámec:

v právnych predpisoch EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Za určitých klimatických podmienok, ktoré majú v spojení s potenciálom určitých odrôd pozitívny vplyv na výnosy viníc vo vymedzenej oblasti, je možné spracovať hroznové mušty a/alebo vína s CHOP „Cotești“ aj mimo vymedzenej oblasti, a to v susediacej oblasti, kde vinárske strediská ponúkajú najlepšiu kapacitu. Susediaca oblasť, ktorá je na tento účel určená na rýchlu výrobu vína, výrobu vína pri kontrolovanej teplote a fermentáciu pri kontrolovanej teplote, čím sa zachováva aromatický potenciál niektorých odrôd, zahŕňa tieto vidiecke obce župy Vrancea: Župa Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea a Bolotești.

V každej fáze výrobného procesu a po posúdení vlastností a kvalít získaného výrobku môže výrobca v záujme zachovania súladu preradiť vinárske výrobky do kategórií výrobkov ustanovených v platných právnych predpisoch.

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Právny rámec:

v právnych predpisoch EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Niektoré údaje označujúce určitú výrobnú metódu možno uvádzať aj dobrovoľne, a to:

údaje „fermentat in barrique“ (kvasené v drevenom sude), „maturat in barrique“ (dozrievané v drevenom sude), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (kvasené za prístomnosti dubových čipsov) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (dozrievané za prítomnosti dubových čipsov) môžu byť na etikete uvedené v rumunčine alebo medzinárodne používaných jazykoch, pričom ich účelom je informovať spotrebiteľa o používaní daného postupu, ide napríklad o tieto údaje:

„fume“ alebo „smoked“ alebo „toasted“ v angličtine, prípadne aj s pojmom opisujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „light“, „medium“ alebo „heavy“,

„fumé“ alebo „fumée“ vo francúzštine, prípadne aj s pojmom označujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „légère“, „moyenne“, „forte“ alebo „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Tieto údaje môžu byť uvedené v akomkoľvek inom medzinárodne používanom jazyku alebo v jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok má uviesť na trh, ak sa výrobca tak rozhodne so zámerom informovať spotrebiteľa o použití postupov využívaných na celom svete na výrobu vín s charakteristickými senzorickými vlastnosťami.

V prípade vín, ktoré zrejú určitý čas alebo zrejú na kaloch môžu etikety obsahovať príslušné pojmy, ako napríklad „sur lie“, „bâttonnage“ alebo „aged on the lees“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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