C/2023/708

8.11.2023

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2023/708)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Coteşti“

PDO-RO-A1577-AM04

Datum obvestila: 16. avgust 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Vključitev nove sorte vinske trte v proizvodnjo vina

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena s sorto vinske trte cabernet franc, ki je zdaj dovoljena pri proizvodnji mirnega vina na razmejenem območju označbe „Cotești“ in iz katere se lahko pridobivajo mirna rdeča/rosé vina.

Gojenje sorte cabernet franc je na nacionalni ravni dovoljeno z odredbo ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja (MADR) št. 273/2020 o odobritvi seznama sort vinske trte, ki se lahko zasadijo, ponovno zasadijo in cepijo v Romuniji z namenom proizvodnje vina.

Za rdeča in rosé vina so dovoljene naslednje sorte: fetească neagră, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, băbească neagră, burgund mare, cadarcă, syrah in cabernet franc.

Na opredeljenem območju se izvajajo projekti, financirani z evropskimi sredstvi, med drugim ukrepi preusmeritve/prestrukturiranja, katerih cilj je izboljšati učinkovitost vinogradniškega potenciala ZOP „Cotești“ tako, da se izkoristijo posebne razmere tega območja s sajenjem predvsem avtohtonih sort (tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, fetească regală, fetească albă in feteasca neagră) in tudi nekaterih mednarodnih sort (chardonnay, cabernet sauvignon, sauvignon in muscat ottonel).

Sorta cabernet franc je ena od sort, ki se sadijo v programih preusmeritve/prestrukturiranja. Zasajena je na območju vinskega središča Dumbrăveni/Dragosloveni, za pridelavo vina pa se uporablja od leta 2022. Ocene kakovosti potrganega grozdja potrjujejo, da so izpolnjeni potrebni pogoji za uporabo tega grozdja pri proizvodnji kakovostnih mirnih vin z ZOP.

Ta sorta zagotavlja, da so območja, zasajena pri specifičnih sektorskih ukrepih, sprejetih za povečanje deleža vin z ZOP/ZGO, ki jih pridelajo vinogradniki, vključena v sistem odobritve/registracije za kakovost ZOP.

Območje proizvodnje ima posebne značilnosti zaradi vrste tal (pretežno obrečni černozjom, nedavni rečni in rečno-jezerski nanosi s peščenimi, ilovnatimi, glinasto-ilovnatimi in glinastimi teksturami), razmeroma velikega števila sončnih dni, kar omogoča razmeroma veliko kopičenje aromatičnih snovi in barve, obilice sončne toplote, obilnega sevalnega toka in povprečnega števila sončnih ur, ki skupaj ustvarjajo optimalne razmere za rast sorte cabernet franc. Za to sorto je značilna dolga rastna doba, potrgati pa jo je treba ob polni zrelosti, da se razvijejo značilne arome (rahlo pikantne arome svežih gozdnih sadežev) in nakopiči visoka vsebnost sladkorja.

Spremenjeni so bili poglavji III in IV specifikacije proizvoda ter točki 5.2 in 7 enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Coteşti

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. *Analitske in organoleptične lastnosti vin ob sprostitvi v porabo*

KRATEK OPIS

Fetească albă – nežno vino z nevtralnim vonjem; kadar vre pri nizkih temperaturah, lahko razvije nekatere vrelne arome.

Fetească regală – mehko vino z nežno aromo jabolk in cvetličnimi notami.

Galbenă de odobeşti – vino nežnega vonja z majhnim deležem potencialnega alkohola.

Tămâioasă românească – v prvih letih ima bogato aromo in vonj po sladkih vrtnicah; s staranjem se razvije vonj po muškatu, rozinah, medu in začimbah.

Şarbă – citrusne, zeliščne note z živahnostjo, svežino, cvetlični vonj po vrtnici, baziliki.

Frâncuşa – vina z zmernim deležem alkohola in nevtralnim značajem.

Crâmpoşia – belo rumenkaste barve z zelenkastimi odtenki in nežnim vonjem po svežem sadju.

Riesling – nevtralnega okusa.

Sauvignon – suha vina z zmerno ali visoko vsebnostjo kislin, izrazita svežina, zeliščne note ali vonj po sladkem tropskem sadju, pogosto vonj po cvetovih vinske trte.

Chardonnay – različne arome, nevtralne, maslene, tropske; zaradi vsebnosti kislin je zelo dobra osnova za peneče vino.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

2. *Analitske in organoleptične lastnosti vin ob sprostitvi v porabo*

KRATEK OPIS

Fetească neagră – resen značaj, enološki postopek za pridelavo polsuhega in polsladkega vina poudari poseben vonj po slivah, sušenih na soncu, mlada vina so rdeče vijolične barve.

Băbească neagră – vino, katerega delež potencialnega alkohola znaša 10–11 vol.%.

Cabernet sauvignon – vino, primerno za zorenje in staranje, aromatično, z divjimi, lesnimi notami, vonjem po zeleni papriki in črnem ribezu.

Merlot – srednje polnega telesa, prevladujoče arome maline, slive in črnega ribeza, najprimernejša sorta za zvrščanje s sorto cabernet sauvignon.

Pinot noir – kot mlado vino ima note češenj, sliv in jagod (zrelo, rdeče jagodičevje); z zorenjem razvije note rozin, sena, tobaka, usnja, gob in črnega popra ter je prosojne rjavkasto rdeče barve.

Syrah – močnega okusa po črnih gozdnih sadežih, začimbah, sladkem korenu, temni čokoladi in popru. Je nadpovprečno polno in ima običajno visoko vsebnost taninov, najbolje pa se poda k pikantni hrani, jagnjetini in divjačini. V enološkem postopku se pogosto dobro obnese kot sortno vino, vendar se še pogosteje zvršča z drugimi sortami (cabernet sauvignon ali merlot), pri čemer je tako dobljeno vino elegantno in izjemno dolgoživo. Ima visoko vsebnost sladkorja in velik delež alkohola, je živo rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima arome popra, črnih češenj in svežih gozdnih sadežev ter uravnoteženo vsebnost kislin in žametno teksturo.

Cabernet franc – vino z velikim in dobro povezanim deležem alkohola, svetlo rdeče/intenzivne barve, z aromami popra in črnih češenj, sadnimi notami svežih gozdnih sadežev, srednjega telesa, s poudarjenimi kislinami in zanimivimi rastlinskimi notami. Včasih ima sladke in začimbne note, najpogosteje kot sortno vino, lahko pa se tudi zvršča z drugimi sortami.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Bela vina in vina rosé se lahko glede na tehnološke izbire pridelovalca pridelujejo iz sort pinot gris in traminer roz.

5.2. *Največji donosi*

1. Sauvignon, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel in traminer aromat

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Tămâioasă românească, busuioacă de bohotin in traminer roz

   14 500 kilogramov grozdja na hektar

3. Fetească albă, riesling de rhin, băbească gri, crâmpoșie selecționată, șarba, băbească neagră, burgund mare, cadarcă in megru aromat

   15 500 kilogramov grozdja na hektar

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

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Syrah

   21 500 kilogramov grozdja na hektar

6. Fetească neagră, cabernet sauvignon, pinot noir, merlot in cabernet franc

   17 500 kilogramov grozdja na hektar

7. Bela vina in vina rosé

   135 hektolitrov na hektar

8. Rdeča vina

   130 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Vrancea:

— občine: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa in Olteni,

— občine: Broșteni, Căpătanu, Pitulușa in Arva,

— občine: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești in Blidari,

— občine: Cotești, Budești, Valea Cotești in Goleștii de Sus,

— občine: Urecheşti, Popeşti in Tercheşti,

— občine: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță in Dumbrăveni,

— občini: Bordești in Bordeștii de Jos,

— občine: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni in Obrejița,

— občine: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu in Olăreni,

— občine: Slobozia Ciorăști, Jiliște in Armeni.

Okrožje Buzău:

— občine: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna in Homești,

— občine: Podgoria, Oraêia, Co-atcu in Tăbăcari,

— občini: Topliceni in Răducești.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc in troyen blanc

Babeasca gri G

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă in serecsia

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Cadarcă N – schwarzer kadarka, rubinroter kadarka, lugojană, gâmză in fekete budai

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – konigliche madchentraube, konigsast, ktralyleanka, dănăşană in galbenă de ardeal

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova in poamă creață

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Mustoasă de măderat B – lampau, lampor, mustafer, mustos feher in straftraube

Negru aromat N

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Syrah N – shiraz in petit syrah

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Șarba B

8. **Opis povezave**

8.1. *Podatki o geografskem območju*

Območje ZOP „Cotești“ leži na južni strani vznožja gorovja Vrancea, ki leži zahodno od Karpatov in podkarpatskega gorovja, in je nadaljevanje vinorodnih območij Panciu in Odobești na severu. Vsi trije skupaj tvorijo znano vinorodno območje Vrancea ali vinorodno območje Putna. Urejeno je v vrstah, ki potekajo od severa proti jugu med dolinama rek Milcov in Râmna. Prekriva se z biološkim, pedološkim in podnebnim predgorskim prehodnim območjem med Câmpia Română (romunska ravnina) na vzhodu (z nadmorsko višino do 100 m) in podkarpatsko regijo na zahodu (grič Deleanu, 698 m, in grič Căpățânei, 592 m) na nadmorski višini nad 300 m.

Vrsta kamnin – izmenjujeta se predgorski pesek in prod zgodnjega in srednjega pleistocena, ki ju prekriva plast glinenih in peščenih puhličastih usedlin. Ta celinski pleistocenski nanos leži na vrhu pliocenskih usedlin morske gline, peska in laporja.

Relief – široki, navidezno vodoravni pasovi med rekami, ki so v glavnem osončeni na južni in vzhodni strani, vendar so lahko tudi zahodna pobočja dovolj osončena in kot taka primerna za gojenje vinske trte, kar pojasnjuje velik delež vinogradov.

Podnebje – gozdna stepa na tem območju ustvarja predvsem odlične razmere za rast vinskih trt velike kakovosti, večinoma zaradi obilice sončne toplote in ugodnega vzorca padavin. Obilni sevalni tok in povprečno število sončnih ur ustvarjata optimalne razmere za rast trte, zorenje grozdja in koncentracijo sladkorja v grozdju.

8.2. *Podrobnosti o proizvodu in vzročna medsebojna povezava*

Rdeča vina so intenzivne barve, imajo srednje polno telo s prevladujočimi aromatičnimi pridihi malin, suhih sliv, ribeza, češenj, jagod, rozin, gob in črnega popra ter uravnoteženo vsebnost kislin in žametnost.

Bela vina so sveža, običajno z aromami citrusov ali tropskega sadja, cvetličnimi aromami vrtnice in bazilike, so svežega okusa ter imajo optimalno vsebnost kislin in včasih tudi vonj po svežih zelenih jabolkih.

Zaradi kislosti tal so bela vina sveža z značilnimi lastnostmi vina in notami svežega sadja.

Rdeča vina so žametna z dobro povezanimi tanini zaradi posebnega gozdno-stepskega podnebja z viri sončne toplote. Povprečno trajanje osončenosti omogoča optimalen razvoj vinske trte in koncentracijo sladkorja v grozdju.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Odstopanje glede proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

V nekaterih podnebnih razmerah, ki v povezavi s potencialom nekaterih sort dobro vplivajo na donos v vinogradih na razmejenem območju, je mogoče mošt in/ali vina z ZOP „Cotești“ predelovati tudi zunaj razmejenega območja na sosednjem območju, kjer vinska središča ponujajo najboljše zmogljivosti. Sosednje območje, ki je namenjeno hitri vinifikaciji, vinifikaciji pri nadzorovani temperaturi in vrenju pri nadzorovani temperaturi, da se ohrani aromatični potencial nekaterih vrst, vključuje naslednje občine v okrožju Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea in Bolotești.

V vsaki fazi proizvodnega procesa ter po oceni lastnosti in kakovosti dobljenega proizvoda lahko proizvajalec za ohranjanje skladnosti vinske proizvode prerazvrsti v kategorije proizvoda, določene v veljavni zakonodaji.

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Nekatere navedbe, ki se nanašajo na nekatere metode proizvodnje, se lahko uporabljajo tudi prostovoljno, in sicer:

na etiketi se lahko navedbe „fermentat in barrique“ (vrenje v sodu), „maturat in barrique“ (zorenje v sodih), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (vrenje ob dodatku hrastovih trsk) in „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (zorenje ob dodatku hrastovih trsk) navedejo v romunščini ali pa se lahko za obveščanje potrošnika o uporabi navedenega postopka uporabijo izrazi v jezikih, ki se uporabljajo v mednarodnem prostoru, na primer katera koli od naslednjih navedb:

„fumé“ ali „smoked“ ali „toasted“ (dimljeno) v angleščini, ki jim je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „light“, „medium“ ali „heavy“;

„fumé“ ali „fumée“ (dimljeno) v francoščini, ki jima je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „légère“, „moyenne“, „forte“ ali „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Te navedbe so lahko v katerem koli drugem jeziku, ki se uporablja v mednarodnem prostoru, ali v jeziku države, v kateri naj bi se vinski proizvod tržil, če se tako odloči proizvajalec vina, in potrošnika obveščajo o uporabi postopkov, ki se uporabljajo po vsem svetu za pridobivanje vin s posebnimi senzoričnimi lastnostmi.

Za vina, ki zorijo ali se donegujejo na drožeh, lahko etiketa vključuje izraze, kot so „sur lie“, „bâttonnage“ ali „aged on the lees“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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