C/2023/708

8.11.2023

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2023/708)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Coteşti”

PDO-RO-A1577-AM04

Datum för meddelandet: 16 augusti 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Införande av en ny druvsort för vinframställning

Specifikationen har kompletterats med druvsorten cabernet franc för att denna ska kunna användas vid framställningen av stilla viner i det avgränsade området Cotești, varifrån stilla röda viner/roséviner kan erhållas.

Odlingen av sorten cabernet franc har godkänts på nationell nivå genom beslut MADR nr 273/2020 om godkännande av förteckningen över druvsorter som får planteras, nyplanteras och ympas i Rumänien för vinframställningsändamål.

Följande sorter tillåts för röda viner/roséviner: fetească neagră, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, băbească neagră, burgund mare, cadarcă, syrah och cabernet franc.

Projekt som finansieras med EU-medel har genomförts inom det avgränsade områdets gränser, och inbegriper omvandlings-/omstruktureringsåtgärder som syftar till att förbättra vinodlingspotentialen för den skyddade ursprungsbeteckningen Cotești genom att dra nytta av de specifika förhållanden som råder i området, genom att framför allt plantera inhemska sorter (tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, fetească regală, fetească albă, feteasca neagră) och även vissa internationella sorter (chardonnay, cabernet sauvignon, sauvignon, muscat ottonel).

Sorten cabernet franc är en av de sorter som planteras inom ramen för omvandlings-/omstruktureringsprogrammen. Planteringarna ligger inom vinodlingscentrumet Dumbrăveni/Dragosloveni och sorten har använts för vinframställning sedan 2022. Kvalitetsbedömningar av de skördade druvorna säkerställer att kraven uppfylls för att de ska kunna användas för stilla viner av SUB-kvalitet.

Denna sort säkerställer att de områden där man planerat vinstockar inom ramen för de specifika branschåtgärderna, som vidtagits för att öka den procentandel SUB-/GB-viner som vinodlarna framställer, inkluderas i godkännande-/registreringssystemet för SUB-kvalitet.

Produktionsområdet har särskilda egenskaper som hör ihop med jordtypen (främst alluvial svartjord, nyliga flod- och sjölämningar med sandiga, leriga och sandleriga texturer), de relativt många soliga dagarna som kan leda till en relativt hög ackumulering av aromer och färg, riklig solvärme, rikligt strålningsflöde och genomsnittliga soltimmar, vilket tillsammans säkerställer optimala odlingsförhållanden för sorten cabernet franc. Denna sort har en lång odlingssäsong och måste skördas när druvorna är helt mogna för att hinna utveckla sina karakteristiska aromer (något kryddiga, färska skogsbär) och ackumulera en hög sockerhalt.

Kapitlen III och IV i produktspecifikationen och punkterna 5.2 och 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Coteşti

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Analytiska och organoleptiska egenskaper hos vinerna när de frisläpps för konsumtion*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Fetească albă – ett fint vin, aromatiskt neutralt. När druvorna får jäsa vid låga temperaturer kan de utveckla vissa jäsningsaromer.

Fetească regală – ett vin med rondör, med en utsökt arom av äpple och blommiga inslag.

Galbenă de Odobeşti – utsökt arom, ett vin med låg alkoholhalt.

Tămâioasă românească – rik aromatisk potential under de första åren och en arom av söt ros. Vid lagring får det en arom av mysk, russin, honung och kryddor.

Şarbă – citrusfrukt, örtiga toner, livligt, friskt, blommiga aromer av ros och basilika.

Frâncuşa – viner med måttlig alkoholhalt och en neutral karaktär.

Crâmpoşia – vitgul färg med grönaktiga nyanser och en subtil arom av färsk frukt.

Riesling – neutral smak.

Sauvignon – torra viner med medelhög eller hög syra, utpräglad friskhet, örtiga toner eller aromer av söta tropiska frukter, ofta en arom av vinblommor.

Chardonnay – olika aromer, neutralt, smörigt, tropiskt, mycket bra råvara för mousserande vin på grund av syran.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

2. *Analytiska och organoleptiska egenskaper hos vinerna när de frisläpps för konsumtion*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Fetească neagră – stram karaktär, vid framställning av halvtorra och halvsöta viner framträder en särskild arom av soltorkade plommon, rödviolett färg hos unga viner.

Băbească neagră – vin med en alkoholhalt på 10–11 volymprocent.

Cabernet sauvignon – vin lämpat för mognadslagring och lagring, aromatisk med vilda, skogsaktiga toner, aromer av grön paprika och svarta vinbär.

Merlot – medelfyllig, dominerande aromer av hallon, plommon och svarta vinbär, den föredragna druvsorten för blandning med cabernet sauvignon.

Pinot noir – unga viner har inslag av körsbär, plommon och jordgubbe (mogna röda bär). När vinet mognar får det inslag av russin, hö, tobak, läder, svamp och svartpeppar, med en genomskinlig brunröd färg.

Syrah – en kraftfull smak av mörka skogsbär, kryddor, lakrits, mörk choklad och peppar. Densiteten ligger över genomsnittet och tanninhalten är ofta hög, vilket gör att vinet passar mycket bra till kryddad mat, lamm och viltkött. Under vinframställningsprocessen ger syrah – ofta ensam, men också mycket ofta i kombination med andra druvsorter (cabernet sauvignon och merlot) – ett elegant vin med bra beständighet. Vinerna har en hög sockerhalt, hög alkoholhalt, en klarröd färg med lila skiftningar, aromer av peppar, svarta körsbär och färska skogsbär, och har balanserad syra och sammetslen konsistens.

Cabernet franc – ett vin med en hög och väl integrerad alkoholhalt, en ljusröd/intensiv färg, aromer av peppar, svarta körsbär, fruktiga noter av färska skogsbär, medelfylligt, med en kvardröjande syra och intressanta vegetabiliska noter. Har ibland söta och kryddiga noter, oftast som endruvssort, men även tillsammans med andra druvsorter som används för vinframställning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda vinframställningsmetoder*

1. Vinframställningsmetoder

Specifik vinframställningsmetod

Vita viner och roséviner kan erhållas från druvsorterna pinot gris och traminer roz, beroende på producentens tekniska val.

5.2. *Högsta avkastning*

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

   14 000 kg druvor per hektar

2. Tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, traminer roz

   14 500 kg druvor per hektar

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

   15 500 kg druvor per hektar

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

   18 000 kg druvor per hektar

5. Syrah

   21 500 kg druvor per hektar

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

   17 500 kg druvor per hektar

7. Vita viner och roséviner

   135 hektoliter per hektar.

8. Röda viner

   130 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Vrancea län

— Kommuner: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa och Olteni.

— Kommuner: Broșteni, Căpătanu, Pituluța och Arva.

— Kommuner: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești och Blidari.

— Kommuner: Cotești, Budești, Valea Cotești och Goleștii de Sus.

— Kommuner: Urecheşti, Popeşti och Tercheşti.

— Kommuner: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță och Dumbrăveni.

— Kommuner: Bordești och Bordeștii de Jos.

— Kommuner: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni och Obrejița.

— Kommuner: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu och Olăreni.

— Kommuner: Slobozia Ciorăști, Jilište och Armeni.

Buzău län

— Kommuner: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna och Homești.

— Kommuner: Podgoria, Orația, Coțatcu och Tăbăcari.

— Kommuner: Topliceni och Răducești.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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, leányka, 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 rose Rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

Șarba B

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Uppgifter om det geografiska området*

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Cotești är beläget på den södra sidan av Vranceas utlöpare öster om Karpaterna och Subkarpaterna, och bildar en fortsättning av vingårdarna Panciu och Odobești, som ligger i norr. Tillsammans bildar området de välkända ”Vrancea-odlingarna” eller ”Putna-vinodlingarna”. Vinodlingarna består av rader som löper från nord till syd mellan Milcov- och Râmna-floddalarna. Området överlappar det biologiska, pedologiska och klimatmässiga övergångsområdet i utlöparen mellan ”Câmpia Română” (den valakiska slätten) i öst (höjder lägre än 100 meter) och Subkarpaternas bergsbåge i väst (Deleanu-kullen på 698 meter och Căpățânei-kullen på 592 meter) på en höjd över 300 meter.

Bergart – omväxlande sand och grus från äldre och mellersta pleistocen i utlöparen, täckt av ett lager av lerigt och sandigt lössjordssediment. Denna kontinentala pleistocenavlagring vilar på sediment av sjölera, sand och märgel från pliocen.

Terrängkontur – vidsträckta, kvasihorisontella områden mellan floderna som främst exponeras för solsken på de södra och östra sidorna, men även de västra sluttningarna får tillräckligt med solsken och är därför lämpade för vinodling, vilket förklarar de många vinodlingarna.

Klimat – skogsstäppen i detta område skapar i synnerhet utmärkta förhållanden för odling av druvsorter av hög kvalitet, främst till följd av den starka solen och ett gynnsamt nederbördsmönster. Det rikliga strålningsflödet och det genomsnittliga antalet soltimmar säkerställer optimala förhållanden för vinstockarnas tillväxt, druvornas mognad och deras sockerhalt.

8.2. *Uppgifter om produkten, orsakssamband*

De röda vinerna har en intensiv färg och är medelfylliga med dominerande aromatiska inslag av hallon, plommon, vinbär, körsbär, jordgubbe, russin, svamp och svartpeppar, med balanserad syra och fyllig konsistens.

De vita vinerna är friska, vanligtvis med aromer av citrusfrukter eller tropiska frukter, blommiga aromer av ros och basilika, med en frisk smak, optimal syra, och ibland även med aromer av färska gröna äpplen.

Till följd av markens surhetsgrad är de vita vinerna friska och vinösa, med inslag av färsk frukt.

De röda vinerna har en fyllig konsistens med väl integrerade tanniner på grund av det särpräglade skogsstäppsklimatet med riklig solvärme. Det genomsnittliga antalet soltimmar säkerställer optimal utveckling av vinstockarna och druvornas sockerkoncentration.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Avvikelse med avseende på produktion

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vissa klimatförhållanden har, tillsammans med vissa druvsorters potential, en positiv inverkan på avkastningen för vinodlingarna i det avgränsade området. Detta gör det möjligt att behandla must och/eller vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Cotești även utanför det avgränsade området, dvs. i det närliggande området där den bästa kapaciteten för vinframställning finns. I det närliggande området säkerställs snabb vinframställning, vinframställning vid kontrollerad temperatur och jäsning vid kontrollerad temperatur, vilket bevarar vissa druvsorters aromatiska potential. Detta område omfattar följande kommuner i Vrancea län: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea och Bolotești.

I varje steg av produktionsprocessen och den påföljande bedömningen av den färdiga produktens egenskaper och kvaliteter kan producenterna för att upprätthålla överensstämmelse omklassificera vinprodukterna till de produktkategorier som anges i den gällande lagstiftningen.

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande uppgifter avseende vissa framställningsmetoder får också anges på frivillig basis:

Begreppen fermentat in barrique (jäst på fat), maturat in barrique (mognadslagrat på fat), fermentat în prezența așchiilor de stejar (jäst under tillsats av ekspån) och maturat în prezența așchiilor de stejar (mognadslagrat under tillsats av ekspån) får anges i märkningen på rumänska, alternativt med begrepp på något internationellt gångbart språk för att informera konsumenten om vilken process som tillämpats, t.ex. något av följande begrepp:

Fume eller smoked eller toasted på engelska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. light, medium eller heavy.

Fumé eller fumée på franska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. légère, moyenne, forte eller petite fumé, demi fumé, intense fumé.

Dessa uppgifter får anges på något annat internationellt gångbart språk eller på det språk som används i det land där vinprodukten ska marknadsföras, om vinproducenten så önskar, för att informera konsumenten om vilka metoder som används världen över för att få fram viner med vissa särpräglade sensoriska egenskaper.

Viner som genomgår en mognadslagring eller lagring på sin jästfällning får märkas med sur lie, bâttonnage eller aged on the lees.

Länk till produktspecifikationen

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