C/2025/821

13.2.2025 г.

# Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/821)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**Cotnari**

**PDO-RO-A0135-AM03**

**Дата на съобщението: 14 ноември 2024 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Изменения за увеличаване на лозите и на добивите на вино**

Продуктовата спецификация е изменена, като се увеличават лозите и добивите на вино за сортовете, използвани за производството на винata „Cotnari“, и за някои използвани реколти или техники за винопроизводство.

Изменението се дължи на факта, че през последните 10 години лозята са били последователно презасаждани със съществуващи сортове лози, при които гроздето узрява по-рано и без количествени загуби, благодарение на климатичните условия, характеризиращи се с валежи от 554,7 mm, от които 380 mm падат през вегетационния период, като по този начин на растенията се осигурява водата, от която се нуждаят за зреене на гроздето, и благодарение на по-меките зими и на факта, че понастоящем вегетационният период започва средно 2—3 седмици по-рано, отколкото преди 10 или 20 години. В резултат на това гроздето, достигащо зрялост, има 100 зърна над средното, поради което добивът на продукта за географския район трябва да бъде увеличен.

В зависимост от използваните техники за винопроизводство и от почвено-климатичните условия в годината на реколтата, добивът на грозде от хектар и добивът на вино могат да бъдат надвишени с до 20 %, особено през добрите години.

Изменени са глави V и VI от продуктовата спецификация и раздел 5.2 от единния документ.

2. **Изменения в информацията относно технологиите за винопроизводство**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се забрани използването на непрекъснати преси при производството на винata с контролирано наименование за произход „Cotnari“.

Общото алкохолно съдържание на основната ферментационна смес, предназначена за производството на качествени пенливи вина, също се изменя и се определя на 9,0 % об.

Изменението засяга глава X от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

3. **Изменения, отнасящи се до практика на отглеждане, използвана в географския район**

Глава VIII от продуктовата спецификация е изменена, за да се опростят условията за използваната напоителна практика, като се изисква само предварително уведомяване на компетентния орган.

Изменението засяга глава VIII от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Изменения на някои аналитични параметри за тихи/качествени пенливи вина**

Продуктовата спецификация е изменена като се преразглежда параметърът „нередуциращ сух екстракт“ за тихи вина и общото алкохолно съдържание на качествените пенливи вина, тъй като определената стойност за винения екстракт подобрява качеството на вината.

Изменението засяга глава XI от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

5. **Изменения на изискванията за опаковане и етикетиране на виното**

Продуктовата спецификация е изменена като се преразглеждат някои от изискванията за опаковане на вината, за да се гарантира съответствие със законодателството. Използването на незадължителен контраетикет е разрешено, при условие че задължителните обозначения се появяват в едно и също зрително поле и че текстът върху етикетите за всички категории е в съответствие със законодателството.

Освен това са добавени няколко незадължителни обозначения, които могат да бъдат включени върху етикета. Ако мъстта, ферментиралата мъст или виното са в контакт с дървесина, е необходимо списъкът на термините, които могат да се използват върху опаковката или етикетирането на вината, да се разшири и адаптира, за да се включат и други обичайни термини, като например „fumé“, „smoked“ и „toasted“ или „sur lie“, „bâttonnage“ или „aged on the lees“ за вината, отлежали върху утайки.

Изменени са глава XII от продуктовата спецификация и раздел 9 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Cotnari

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаровинарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината**

1. *Аналитични и органолептични характеристики — тихи бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От органолептична гледна точка белите вина са плътни, цветът им варира от зеленикавожълт (при младите вина) до сламеножълт и меденожълт (при отлежалите вина); те имат аромат на стафиди, орехови ядки и горчиви бадеми (Grasă de Cotnari) и мирис на зряло грозде със силни флорални нотки, мирис на плодове (Frâncușă), лек дъх на сено, акациеви цветчета, прясно масло, изразен вкус на хлебна кора (Chardonnay), свежест, вкус на тропически плодове и мирис на прясно нарязани сладки чушки и бъз (Sauvignon). Специфичните ароматни сортове са с наситен цвят, с аромат на босилек, окосено сено и „pere busuioace“, както и вкус на конфитюр от цвят от рози (Tămâioasă românească), с нотки на розов и липов цвят, кадифен вкус на ванилия и бадеми (Traminer roz), различни нюанси от розово до цвят на лучена люспа и аромат на босилек или рози (Busuioacă de Bohotin).

В съответствие със закона, за вината с минимално съдържание на захар от пет грама на литър, изразено като сбор от глюкоза и фруктоза, максималното съдържание на серен диоксид е повишено на 350 mg/l за румънските бели вина, които могат да използват защитеното наименование за произход Cotnari.

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 200

2. *Аналитични и органолептични характеристики — тихи вина „розе“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От органолептична гледна точка вината тип „розе“ са плътни, цветът им варира от зеленикавожълт (при младите вина) до сламеножълт и меденожълт (при отлежалите вина); те имат аромат на стафиди, орехови ядки и горчиви бадеми (Grasă de Cotnari) и мирис на зряло грозде със силни флорални нотки, мирис на плодове (Frâncușă), лек дъх на сено, акациеви цветчета, прясно масло, изразен вкус на хлебна кора (Chardonnay), свежест, вкус на тропически плодове и мирис на прясно нарязани сладки чушки и бъз (Sauvignon). Специфичните ароматни сортове са с наситен цвят, с аромат на босилек, окосено сено и „pere busuioace“, както и вкус на конфитюр от цвят от рози (Tămâioasă românească), с нотки на розов и липов цвят, кадифен вкус на ванилия и бадеми (Traminer roz), различни нюанси от розово до цвят на лучена люспа и аромат на босилек или рози (Busuioacă de Bohotin).

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 200

3. *Физични, химични и органолептични характеристики — тихи червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина имат рубиненочервени акценти, когато са млади, и керемиденочервени акценти, когато са отлежали; те имат мирис на сушени червени плодове, сливи и черни череши и кадифен вкус със забележим, приятен плодов характер.

Стойностите за максимална обща киселинност са предмет на пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 12,00

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 150

4. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По отношение на органолептичните си свойства, пенливите вина със ЗНП се открояват като деликатни, свежи и натурални вина с ферментационни аромати и флорални нотки. Те са ярки, зеленикавожълти до бледожълти на външен вид/цвят, с дълготрайна пяна при белите пенливи вина и повече или по-малко интензивни розови нюанси при пенливите вина тип „розè“. Шумът и бълбукането на пенливите вина със ЗНП Cotnari отначало са интензивни; впоследствие отделянето на мехурчета намалява, но въпреки това е достатъчно дълготрайно и деликатно, демонстрирайки благородството и изтънчеността на ината Cotnari. Те имат свеж, фин аромат, специфичен за сорта, от който са получени, и флорален, лек вкус, с аромат и привкус, наподобяващи ферментирала мая.

Общо алкохолно съдържание на ферментационната смес, предназначена за производството на качествени пенливи вина: минимум 9,0 % об.

Качествените пенливи вина имат налягане от поне 3,5 бара при 20°C.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 11,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 10,00

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 185

5. *Аналитични и органолептични характеристики — качествени ароматизирани пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качественото ароматизирано пенливо вино, получено от сорта Tămâioasă Românească, е сламеножълто със зеленикави акценти и има обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета. Има деликатен, интензивен и наситен аромат на тамян, с нотки на босилек, рози и прясно окосено сено. Вкусът е хармоничен, приятен и свеж, поради баланса киселинност/сладост. Качественото ароматизирано пенливо вино, получено от сорта Busuioacă de Bohotin, има розов цвят с лилави нюанси, обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета. Специфичният аромат на мускат е фин и наситен, с нотки на цитрусови плодове, босилек и розови листенца и дискретни аромати на пресни червени плодове в послевкуса. Вкусът е приятен и свеж благодарение на баланса между киселинност и съдържание на захар. Пенливото вино е балансирано по отношение на своите аромати и вкус и тяхната дълготрайност.

Качествените ароматизирани пенливи вина имат налягане от поне 3 bar при 20°C.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 10,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 6,0

— Минимална обща киселинност 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 185

6. *Аналитични и органолептични характеристики — искрящи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящи вина

Външен вид: бистри, с фина пенливост със зеленикавожълти или розови оттенъци.

Мирис: свеж, характерен за сорта грозде.

Вкус: кисел, фино пенлив, цветен, плодов, в зависимост от типичния характер на виното.

Свръхналягане при температура от 20 °C: минимум 1 bar и максимум 2,5 bar.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 7,00

— Минимална обща киселинност 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) 235

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *а. Специфични енологични практики*

1. Практики, използвани в лозята

Агротехническа практика

Напояването е разрешено само през годините със засушаване, при уведомяване на ONVPV (Националната служба по лозарство и винарство), когато съдържанието на влага в почвата на дълбочина 0—100 cm намалее до 50 % от диапазона на активна влажност, като се прилагат разумни стандарти за напояване (400—600 $m^3$/ha).

Прореждане на гроздовете — намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалното производство надвишава максималните граници, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

2. Винопроизводствени практики

Специфична енологична практика

Виното, произведено с контролираното наименование за произход „Cotnari“, има естествено и действително алкохолно съдържание не по-ниско от 10,5 % об. и общо алкохолно съдържание не по-високо от 15 % об. Максималната граница на общото алкохолно съдържание може да достигне 20 % об. за вина, произведени без каквото и да било обогатяване. Обогатяването на мъстта и повишаването на киселинното съдържание трябва да се извършват в съответствие с приложимите разпоредби.

Сортовете Pinot Gris, Traminer Rosé и Busuioacă de Bohotin могат да се използват за производството на бели вина или вина розе по преценка на производителя.

Сортът Fetească neagră може да се използва за производството на червени вина, вина розе или бели вина. Ако се произвеждат бели вина, те трябва да бъдат декларирани в категорията „бели вина“ в декларацията за производство и впоследствие могат да бъдат смесвани с бели вина.

Винata с контролираното наименование за произход „Cotnari“ трябва да бъдат подложени на ферментация изключително в определения в продуктовата спецификация район.

5.2. *Максимални добиви*

1. за сортовете грозде Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

11 000 килограма грозде от хектар

2. за сортовете Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

12 500 килограма грозде от хектар

3. за сортовете Fetească albă, Fetească neagră при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

13 000 килограма грозде от хектар

4. за сорта Frâncușă при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

14 000 килограма грозде от хектар

5. за сортовете грозде Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

82,50 хектолитра от хектар

6. за сортовете Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

94,00 хектолитра от хектар

7. за сорта Frâncușă при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

105,00 хектолитра от хектар

8. за сортовете Fetească albă, Fetească neagră при пълна зрялост на гроздето по време на беритбата

97,50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район за производство на вината обхваща следните населени места в окръзите Iași и Botoșani:

Окръг Iași

— община Cotnari — села: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— община Ceplenița — села: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— община Scobinți — села: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— град Hârlău — град Hârlău;

— община Deleni — села: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— община Cucuteni — села: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— община Todirești — села: Todirești, Băiceni;

— община Balș — села: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Окръг Botoșani

— община Frumușica — села: Frumușica, Rădeni.

В зависимост от желанията на производителите към защитеното наименование за произход „Cotnari“ може да бъде добавено едно от следните наименования на единични лозя: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Винени сортове грозде**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B — Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Връзка с географския район — подробни данни за географския район*

Повечето лозя в района Cotnari са разположени върху кватернерни отлагания, особено делувиално-колувиалните отлагания на Coasta Cotnarilor, а една малка част са разположени върху алувиалните отлагания на ливади (поради ограничения, свързани с климата). Само в малка част от площите лозите виреят върху коренни сарматски скали или в слаборазвитите им почви (Cotea et al., 2006).

Делувиалните и колувиалните отлагания се срещат по-често по склоновете в резултат на пълзящия делувий и дъждовните води. В най-източната част на лозарския район също има солени и алкални почви, образувани върху солеcertainly носни отлагания. Почвите, получени от този коренен материал, обикновено са благоприятни за лозарство (Cotea et al., 2006).

Климатът на лозарския район е разделен на шест вида микроклимат; преобладаващият микроклимат, характерен за 45 % от общата площ, е този на склоновете с южно, югоизточно и западно изложение, с наклон 5-20°, които се радват на щедро слънце и са добре защитени от студените северни и североизточни ветрове. Температурите по тези склонове са най-високите в лозарския район, което ги прави идеални за отглеждане на лози.

8.2. *Връзка с географския район — подробни сведения за продукта*

Тихите вина са плътни вина със специфични флорални или плодови аромати, характерни за сорта, поради дългия и сух есенен сезон и влиянието на благородната плесен, специфична за този район. Те имат аромати на цитрусови плодове, мед, акациев цвят и бъз, с нотки на ванилия и бадеми, когато отлежават за кратко време.

Качественото пенливо вино първо има редукционна нотка, а след това придобива нотки на цитрусови плодове и сено и дискретни нотки на ферментирала мая. Букетът идва от специфичния аромат на зелени орехови ядки, „pere busuioace“, мед и стафиди и наподобява благородната плесен при дългите сухи есени в района Cotnari.

Качествените ароматизирани пенливи вина имат интензивни и обилни аромати, с нотки на босилек, рози и прясно окосено сено; те имат обилна пяна и фини, дълготрайни мехурчета; вкусът е приятен, свеж и хармоничен.

8.3. *Връзка с географския район — причинно-следствена връзка*

Тихите вина, получени в района със ЗНП Cotnari, се различават помежду си поради различните характеристики на сортовете, от които са произведени, които от своя страна са повлияни от тероара.

Дългите и сухи есени, които са специфични за района на Cotnari, допринасят за появата на благородна плесен, което оформя плътния вкус на вината и тяхното ароматно разнообразие; винata с остатъчна захар, получени от грозде, чиято беритба е извършена в етапа на зреене на гроздовите зърна, когато те са обхванати от благородна плесен (Botrytis cinerea), се развиват в естествено сладки вина. Тези вина са подходящи за отлежаване, тъй като алкохолното им съдържание често е над 12 обемни процента.

Поради климата в района букетът на вината е разнообразен, с характерни, флорални нотки на тропически плодове, с добър баланс на захарност, алкохолно съдържание и киселинност.

Почти идеалният баланс между валежи, слънчево греене и изпаряване на подпочвените води в заслона, създаден от Coasta Dealul Mare — Hârlău през дългите, сухи и много слънчеви есени, осигурява оптимално узряване на сортове като Grasă de Cotnari, придавайки на вината аромати на пчелна пита, мед и стафиди и интензивен цвят (с нотки на кехлибар в отлежалите вина).

Качествените пенливи вина са балансирани вина, с добре интегрирана киселинност, която се дължи и на вината, получени в най-северните лозя на Молдова. Средният вегетационен сезон за култивираните сортове, които могат да издържат на умерена слана и суша и имат оптимални хелиотермални ресурси, позволява бавно натрупване на типичните аромати на сортовете, което води до вина със специфични характеристики.

Бавното натрупване на типичните аромати на сортовете в качествените ароматизирани пенливи вина се дължи на топлото и много слънчево лято, както и на средните температурни стойности през септември, които позволяват производството на вина с богат букет и характерна нотка.

Качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина се получават по-специално от грозде, брано на ръка, от местни сортове с ароматен потенциал, като Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă и Busuioacă de Bohotin, но също така и от международни сортове, които са се приспособили към местния тероар на Cotnari, изразяващи своята автентичност и заимстващи от традиционните методи за производство на вино в района, които включват фактори, специфични за Молдавия.

Традиционният стил обаче се допълва от модерни технологии за производство на вино, които са насочени върху най-пълноценното подчертаване и изразяване на плодовия характер и свежестта на качествените пенливи вина и качествените ароматизирани пенливи вина, получени по-специално от сортове с повишен ароматен потенциал.

Това са ярки вина, с обилна пяна и фини мехурчета и специфични флорални или плодови аромати.

Пенливите вина проявяват добър баланс между киселинност и съдържание на захар, показвайки убедително специфичния характер и благородството на лозята на Cotnari. Районът на ЗНП „Cotnari“ е румънски лозарски район с отличителен характер, където е запазена традицията в отглеждането на румънски сортове. В него откриваме най-високия дял на старите румънски сортове, като Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin и Fetească neagră.

Вината носят отпечатъка на ароматните сортове (ухания на сушени кайсии, пчелен восък, прясно окосено сено, „pere busuioace“), но това зависи до голяма степен и от това как и за колко време протичат процесите на мацерация и ферментация, за да могат ароматните вещества да се извлекат от ципата на гроздето.

Старите сортове като Frâncușă и Busuioacă de Bohotin се предлагат под формата на ценни пенливи вина със сламеножълт или бледорозов до яркоорозов цвят, с дълготрайна и продължителна пенливост, с флорални нотки на цвят от бъз или акация или плодови нотки на „pere busuioace“, зелени кайсии, грейпфрут, лимонова кора и зелена ябълка, и със средна плътност, в която преобладават плодови нотки.

В миналото тези сортове са били на висока почит в дворовете на владетелите и често са се появявали върху пищните маси на болярската аристокрация. Вината са имали лого, показващо замъка Vlădoianu, построен през 1901 г. от Vlădoianu, болярин, който освен че е бил управител на Румънската национална банка, е бил отличен лозар. С течение на времето логото се е превърнало във вдъхновение в писмената история на вината Cotnari.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

***Условия за предлагане на пазара***

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на вината в категориите качествени пенливи вина и качествени ароматизирани пенливи вина включват също и определенията, изисквани от приложимото законодателство, посочващи съдържанието на захар (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

*Допълнителни разпоредби относно етикетирането*

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането може да се използват и незадължителни термини, както следва:

означенията „fermentat in barrique“ (ферментирало в бъчва), „maturat in barrique“ (отлежавало в бъчва), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (ферментирало с парчета дъбова дървесина) и „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (отлежавало с парчета дъбова дървесина) могат да фигурират върху етикета на румънски език или могат да се използват изрази на езиците за международна комуникация, като посочените по-долу, за да се укаже на потребителя използването на същия процес:

— „fume“, „smoked“ или „toasted“ на английски език, придружени или не от допълнение за определяне на интензивността на термичната обработка на използваната дъбова дървесина, а именно „light“ (леко), „medium“ (средно) или „heavy“ (силно).

— „fumé“ или „fumée“ на френски език, придружени или не от допълнение за определяне на интензивността на термичната обработка на използваната дъбова дървесина, а именно „légère“ (леко), „moyenne“ (средно), „forte“ (силно) или съответно „petite fumée“, „demi-fumé“, „intense fumé“.

За вината, които преминават период на отлежаване или стареене върху утайки, етикетът може да съдържа термини като „sur lie“, „bâtonnage“ и „aged on the lees“.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf