C/2025/821

13.2.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/821)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Datum oznámení: 14. listopadu 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změny zvyšující výnosy révy a vína

Specifikace produktu byla změněna zvýšením výnosů révy a vína u odrůd používaných k výrobě vína Cotnari a u některých ročníků nebo používaných vinařských technik.

Změna se provádí vzhledem k tomu, že v posledních deseti letech byly vinice důsledně osazovány stávajícími odrůdami révy, u nichž hrozny dozrávají dříve a bez kvantitativních ztrát, a to díky klimatickým podmínkám, které se vyznačují srážkami 554,7 mm, z nichž 380 mm spadne během vegetačního období, což rostlinám poskytuje vodu potřebnou k dozrání hroznů, a díky mírnějším zimám a skutečnosti, že vegetační období nyní začíná v průměru o 2 až 3 týdny dříve než před 10 nebo 20 lety. Hrozny, které dosáhnou zralosti, tak mají nadprůměrnou hmotnost na 100 bobulí. Proto je nutné zvýšit výnos produktu pro danou zeměpisnou oblast.

V závislosti na použitých vinařských technikách a na půdních a klimatických podmínkách v roce sklizně může být hektarový výnos hroznů a výnos vína překročen až o 20 %, zejména v příznivých letech.

Mění se kapitoly V a VI specifikace výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

2. Změny informací o technologiích výroby vína

Specifikace produktu byla změněna tak, aby bylo zakázáno používat kontinuální lisy při výrobě vína DOC Cotnari.

Celkový obsah alkoholu základní kupáže určené pro výrobu jakostních šumivých vín byl rovněž změněn a stanoven na 9,0 % objemových.

Mění se kapitola X specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

3. Změny týkající se pěstitelského postupu používaného v zeměpisné oblasti

Kapitola VIII specifikace produktu byla změněna s cílem zjednodušit podmínky pro používané zavlažovací postupy tím, že se požaduje pouze předchozí oznámení příslušnému orgánu.

Mění se kapitola VIII specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Změny některých analytických parametrů pro tichá / jakostní šumivá vína**

Specifikace produktu byla změněna revizí nereduktivního parametru suchého extraktu u tichých vín a celkového obsahu alkoholu u jakostních šumivých vín, protože hodnota stanovená pro vinný extrakt zlepšuje jakost vín.

Mění se kapitola XI specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

5. **Změny požadavků na balení a označování vína**

Specifikace produktu byla změněna revizí některých požadavků na balení vín, aby byl zajištěn soulad s právními předpisy. Použití nepovinného zadního štítku je povoleno za předpokladu, že povinné údaje jsou uvedeny ve stejném zorném poli a že text na štítcích všech kategorií je v souladu s právními předpisy.

Kromě toho bylo přidáno několik nepovinných údajů, které mohou být uvedeny na štítku. Pokud mošt, zkvašený mošt nebo víno přišly do styku se dřevem, je nutné rozšířit a upravit seznam výrazů, které mohou být použity na obalu nebo etiketě vína, o další obvyklé výrazy, jako je „fumé“, „smoked“ a „toasted“, nebo „sur lie“, „bâttonnage“ či „aged on the lees“ pro vína zrající na kalu.

Změna se týká kapitoly XII specifikace produktu a oddílu 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)(názvy)**

Cotnari

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tichá bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Z organoleptického hlediska jsou tato bílá vína krémová, v barvě od zelenožluté (u mladých vín) po slámově žlutou a medově žlutou (u vyzrálých vín), mají aroma rozinek, ořechových jader a hořkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vůni zralých hroznů se silnými květinovými tóny, vůni po ovoci (Frâncușă), tóny sena, akáciových květů, čerstvého másla, dále mají přetrvávající chuť chlebové kůrky (Chardonnay), svěžest, příchuť tropického ovoce a čerstvě nakrájené papriky a bezového květu (Sauvignon). Specifické aromatické odrůdy jsou intenzivní barvy, s vůní bazalky, posečeného sena a hrušek s bazalkou a příchutí džemu z růžových okvětních lístků (Tămâioasă românească) s tóny růže a lipového květu. Mají sametovou chuť prosycenou vanilkou a mandlemi (Traminer roz), různé odstíny od růžové po barvu suché cibulové slupky a vůni bazalky nebo růže (Busuioacă de Bohotin).

V souladu s právními předpisy byl maximální obsah oxidu siřičitého u vín s minimálním obsahem cukru 5 gramů na litr, vyjádřeným jako součet glukózy a fruktózy, navýšen na 350 mg/l u rumunských bílých vín, která mohou používat chráněné označení původu Cotnari.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tichá růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Z organoleptického hlediska jsou tato růžová vína krémová, barvy od zelenožluté (u mladých vín) po slámově žlutou a medově žlutou (u vyzrálých vín), mají aroma rozinek, ořechových jader a hořkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vůni zralých hroznů se silnými květinovými tóny, vůni po ovoci (Frâncușă), tóny sena, akáciových květů, čerstvého másla, dále mají přetrvávající chuť chlebové kůrky (Chardonnay), svěžest, příchuť tropického ovoce a čerstvě nakrájené papriky a bezového květu (Sauvignon). Specifické aromatické odrůdy jsou intenzivní barvy, s vůní bazalky, posečeného sena a hrušek s bazalkou a příchutí džemu z růžových okvětních lístků (Tămâioasă românească) s tóny růže a lipového květu. Mají sametovou chuť prosycenou vanilkou a mandlemi (Traminer roz), různé odstíny od růžové po barvu suché cibulové slupky a vůni bazalky nebo růže (Busuioacă de Bohotin).

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

3. *Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti – tichá červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Mladá červená vína mají rubínově červené odlesky, zatímco odlesky vyzrálých vín jsou cihlově červené barvy. Vína mají vůni sušeného červeného ovoce, švestek a černých třešní a sametovou chuť se znatelnou, příjemnou ovocností.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,00

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Z hlediska organoleptických vlastností vynikají jakostní šumivá vína s CHOP jemností, svěžestí, přirozeností s aromaty kvašení a květinovými tóny. Bílá šumivá vína mají jasně zelenožlutý až světle žlutý vzhled/barvu s dlouhotrvající pěnou, růžová šumivá vína mají více či méně intenzivní růžové odstíny. Perlivost šumivých vín CHOP Cotnari je zpočátku intenzivní, tvorba bublinek poté ustává, ale přesto je perlení dostatečně dlouhé a jemné, což ukazuje ušlechtilost a delikátnost vín Cotnari. Mají svěží, jemnou vůni specifickou pro odrůdu, z níž byly získány, a květinovou, lehkou chuť s příchutí a vůní po autolyzátu kvasnic.

Celkový obsah alkoholu kupáží určených k výrobě jakostních šumivých vín: nejméně 9,0 % objemových

Jakostní šumivá vína mají při 20 °C přetlak nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní aromatická šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jakostní aromatické šumivé víno vyrobené z odrůdy Tămâioasă Românească má slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky, bohatou pěnu a jemné, přetrvávající perlení. Má jemnou, intenzivní a bohatou vůni kadidla s tóny bazalky, růží a čerstvě posečeného sena. Chuť je harmonická, příjemná a živá díky vyváženosti kyselin a cukrů. Jakostní aromatické šumivé víno vyrobené z odrůdy Busuioacă de Bohotin je růžové barvy s purpurovými odstíny, bohatou pěnou a jemnými, přetrvávajícím perlením. Specifická muškátová vůně je jemná a intenzivní, s tóny citrusových plodů, bazalky a růžových okvětních lístků a nenápadnými vůněmi čerstvého červeného ovoce v dochuti. Chuť je příjemná a živá díky rovnováze mezi kyselostí a obsahem cukru. Šumivé víno má vyváženou vůni, chuť i perzistenci.

Jakostní aromatická šumivá vína mají při 20 °C přetlak nejméně 3 bary.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,0

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlivá vína

Vzhled: čirý, s jemnými zelenavě žlutými, růžovými bublinkami.

Vůně: svěží, charakteristická pro tuto odrůdu vinné révy.

Chuť: kyselá, jemně šumivá, květinová, ovocná, v závislosti na typických vlastnostech vína.

Přetlak při skladování při teplotě 20 °C: min. 1 bar a max. 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00

— Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 235

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Postupy používané na vinicích

Pěstební postupy

Zavlažování je povoleno pouze v letech sucha, za podmínky předchozího oznámení Národnímu úřadu pro révu a víno, pokud se objem vody v půdě v hloubce 0–100 cm sníží na 50 % intervalu aktivní vlhkosti za použití norem přiměřeného zavlažování (400–600 m^3/ha).

Sklízení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace výrobku.

2. Enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

Víno vyrobené s kontrolovaným označením původu Cotnari má přirozený a skutečný obsah alkoholu nejméně 10,5 % objemových a celkový obsah alkoholu nejvýše 15 % objemových. Maximální limit celkového obsahu alkoholu může být až 20 % objemových u vín, která byla vyrobena bez obohacování. Obohacování a okyselování musí být prováděno v souladu s platnými předpisy.

Z odrůd Pinot Gris, Traminer Rosé a Busuioacă de Bohotin lze podle uvážení výrobce vyrábět bílá nebo růžová vína.

Z odrůdy Feteasc neagră lze vyrábět červená, růžová nebo bílá vína. Pokud jsou vyráběna bílá vína, musí být v prohlášení o výrobě uvedena v kategorii bílých vín a následně mohou být smíchána s bílými víny.

Vína s kontrolovaným označením původu Cotnari musí projít fermentací výhradně v oblasti vymezené ve specifikaci produktu.

5.2 *Maximální výnosy*

1. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogramů hroznů na hektar

2. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramů hroznů na hektar

3. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Feteasc albă, Feteasc neagră

13 000 kilogramů hroznů na hektar

4. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůda Frâncușă

14 000 kg hroznů na hektar

5. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hektolitru na hektar

6. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hektolitru na hektar

7. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůda Frâncușă

105,00 hektolitru na hektar

8. při plné zralosti hroznů v době sklizně, odrůdy Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu vín zahrnuje tato sídla v župách Iași a Botoșani:

Župa Iași

— obec Cotnari – vesnice: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— obec Ceplenița – vesnice: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— obec Scobinți – vesnice: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— město Hârlău – město Hârlău,

— obec Deleni – vesnice: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— obec Cucuteni – vesnice: Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— obec Todirești – vesnice: Todirești, Băiceni,

— obec Balș – vesnice: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Župa Botoșani

— obec Frumușica – vesnice: Frumușica, Rădeni.

Ke kontrolovanému označení původu „Cotnari“ lze podle přání výrobců přidat jedno z následujících označení jednotlivých vinic: 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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, Mädchentraube, Leányka, 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, Kövér szőlő

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Souvislost se zeměpisnou oblastí – podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Většina vinic v oblasti Cotnari leží na kvartérních ložiscích, zejména na diluviálně-koluviálních ložiscích Coasta Cotnarilor, a v menší míře, pokud vůbec, na aluviálních ložiscích na loukách (kvůli omezením souvisejícím s podnebím). Pouze na malých plochách jsou vinice zakořeněny v mateřských sarmatských horninách nebo v jejich slabě vyvinutých půdách (Cotea et al., 2006).

Na svazích jsou častá diluviální a koluviální ložiska, která jsou důsledkem svahového pohybu plazivého charakteru a dešťových srážek. V nejvýchodnější části vinařské oblasti se nacházejí také slané a alkalické půdy, které vznikly na solných ložiscích. Půdy pocházející z tohoto mateřského materiálu jsou obecně vhodné pro pěstování vína (Cotea et al., 2006).

Podnebí vinařské oblasti je rozděleno na šest mikroklimat: převládající mikroklima, které charakterizuje 45 % celkové plochy, se nachází na svazích situovaných na jih, jihovýchod a západ, se sklonem 5-20°, které jsou bohatě osluněné a dobře chráněné před chladnými severními a severovýchodními větry. Teploty na těchto svazích jsou ve vinařské oblasti nejvyšší, což je ideální pro pěstování révy.

8.2 *Souvislost se zeměpisnou oblastí – údaje o výrobku*

Tichá vína jsou plná vína se specifickou květinovou nebo ovocnou vůní, která je pro tuto odrůdu typická díky dlouhému a suchému podzimu a vlivu ušlechtilé hniloby specifické pro tuto oblast. Mají vůni citrusových plodů, medu, květu akátu a květu černého bezu, s nádechem vanilky a mandlí, projdou-li pouze krátkým procesem zrání.

Jakostní šumivé víno má zpočátku reduktivní nádech, poté získává tóny citrusových plodů a sena a nenápadný nádech autolyzátu kvasnic. Buket vychází z osobité příchuti jader zelených vlašských ořechů, hrušek s bazalkou, medu a rozinek a je v něm patrná vůně ušlechtilé plísně dlouhých suchých podzimů oblasti Cotnari.

Jakostní aromatická šumivá vína mají intenzivní a bohatou vůni s nádechem bazalky, růží a čerstvě posečeného sena, mají bohatou pěnu a jemné, přetrvávající perlení, chuť je příjemná, živá a harmonická.

8.3 *Souvislost se zeměpisnou oblastí – příčinná souvislost*

Tichá vína získaná v oblasti CHOP Cotnari se od sebe liší díky různým vlastnostem odrůd, z nichž se vyrábějí, přičemž tyto odrůdy zase ovlivňuje terroir.

Dlouhé a suché podzimy, které jsou specifické pro oblast Cotnari, přispívají ke vzniku ušlechtilé plísně, díky níž jsou vína plná a aromaticky rozmanitá. Vína se zbytkovým cukrem získaným z botrytických hroznů se stávají přírodně sladkými víny. Tato vína jsou velmi vhodná pro proces zrání, protože jejich obsah alkoholu je často vyšší než 12 % objemových.

Díky podnebí v této oblasti mají vína různorodý buket s charakteristickými květinovými tóny tropického ovoce a s dobrou rovnováhou cukrů, alkoholu a kyselin.

Téměř dokonalá rovnováha mezi srážkami, slunečním svitem a odpařováním podzemní vody v chráněném místě vytvořeném v Coasta Dealul Mare – Hârlău během dlouhých, suchých a velmi slunečných podzimů zajišťuje optimální zrání odrůd, jako je Grasă de Cotnari, které dávají vínům vůni včelí plástve, medu a rozinek a intenzivní barvu (s jantarovým nádechem u zralých vín).

Jakostní šumivá vína jsou vyvážená s dobře integrovanou kyselostí, která je dána i tím, že vína pocházejí z nejsevernějších vinic Moldávie. Středně dlouhé vegetační období kultivovaných odrůd, které jsou schopné odolat mírnému mrazu a suchu a mají optimální heliotermální zdroje, umožňuje pomalé hromadění vůní typických pro odrůdy, čímž vznikají vína se specifickými vlastnostmi.

Pomalé hromadění vůní typických pro odrůdy v jakostních aromatických šumivých vínech je způsobeno teplým a velmi slunečným létem, jakož i průměrnými hodnotami teplot v září, které umožňují výrobu vín s bohatým buketem a charakteristickým tónem.

Jakostní šumivá vína a jakostní aromatická šumivá vína se získávají zejména z hroznů ručně sbíraných původních odrůd s aromatickým potenciálem, jako jsou Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă a Busuioacă de Bohotin, ale také z mezinárodních odrůd, které se přizpůsobily místnímu cotnarskému terroiru, vyjadřují jeho autenticitu a využívají tradiční metody výroby vína v oblasti, která zahrnuje faktory specifické pro Moldávii.

Tradiční styl je však doplněn moderními vinařskými postupy, které se zaměřují na zvýraznění a co nejúplnější vyjádření ovocnosti a svěžesti jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín, které jim propůjčují zejména odrůdy se zvýšeným aromatickým potenciálem.

Jedná se o jasná vína s bohatou pěnou a jemnými bublinkami a specifickou květinovou nebo ovocnou vůní.

Šumivá vína vykazují dobrou rovnováhu mezi kyselostí a obsahem cukru, což ukazuje specifický charakter a ušlechtilost vinic Cotnari. Oblast s chráněným označením původu Cotnari je rumunská vinařská oblast se specifickým charakterem, kde se pečlivě zachovala tradice pěstování rumunských odrůd. Tento region je domovem největšího podílu starých rumunských odrůd, jako jsou Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin a Fetească neagră.

Vína nesou otisk aromatických odrůd (vůně sušených meruněk, včelího vosku, čerstvě posečeného sena, hrušek s bazalkou), což ovšem do značné míry závisí také na způsobu a délce macerace a kvašení, které umožňují extrakci aromatických látek ze slupek hroznů.

Staré odrůdy jako Frâncușă a Busuioacă de Bohotin se prosadily v podobě hodnotných šumivých vín slámově žluté nebo světle/jasně růžové barvy, s dlouhou a stálou perlivostí, s květinovými tóny květu černého bezu nebo akácie nebo ovocnými tóny hrušek s bazalkou, zelených meruněk, grapefruitu, citronové kůry a zeleného jablka a se středně minerálním tělem, v němž převažují ovocné tóny.

V minulosti se tyto odrůdy těšily velké úctě na panovnických dvorech a často se objevovaly na bohatých stolech bojarské šlechty. Na vínech bývalo logo se zámečkem Vlădoianu, který nechal v roce 1901 postavit bojar Vlădoianu, jenž byl nejen guvernérem Rumunské národní banky, ale také významným pěstitelem vína. Časem se logo stalo inspirací k sepsání příběhu vín Cotnari.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín druhů „jakostní šumivé víno“ a „jakostní aromatické šumivé víno“ jsou rovněž uvedeny výrazy vyžadované platnými právními předpisy, kterými se označuje obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování lze použít i následující nepovinné výrazy.

Výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ („kvašené s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) lze na etiketě uvést tak, jak jsou formulovány v rumunském jazyce, nebo lze použít termíny formulované v mezinárodně používaném jazyce, jež informují spotřebitele, že byl použit uvedený postup, přičemž lze použít jakýkoli z těchto výrazů:

— „fume“ nebo „smoked“ nebo „toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, tj. „light“, „medium“ nebo „heavy“,

— „fumé“ nebo „fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „légère“, „moyenne“, „forte“ nebo „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školena na kvasničných kalech, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity tyto výrazy: „sur lie“, „bâttonnage“ nebo „aged on the less“.

Odkaz na specifikaci výrobku

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