C/2025/821

13.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/821)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Meddelelsesdato: 14.11.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Ændringer, som øger drue-/vinudbyttet

Produktspecifikationen er ændret ved at øge drue-/vinudbyttet for de sorter, der anvendes til fremstilling af Cotnari-vine, og for visse årgange eller anvendte vinfremstillingsteknikker.

Ændringen skyldes den kendsgerning, at vinmarkerne i de seneste 10 år konsekvent er blevet genplantet med eksisterende sorter, hvis druer modnes tidligere. Der er heller ikke noget mængdemæssigt tab takket være de klimatiske forhold, som er kendetegnet ved en nedbørsmængde på 554,7 mm, hvor 380 mm falder i vækstsæsonen og således forsyner planterne med det vand, de behøver for at modne druerne, og ved milde vintre samt det faktum, at vækstperioden nu begynder gennemsnitligt 2-3 uger tidligere end for 10-20 år siden. De modne drueklaser har følgelig en vægt, der ligger over gennemsnittet pr. 100 bær. Det er derfor nødvendigt at øge produktudbyttet for det geografiske område.

Alt efter anvendte vinfremstillingsteknikker og jord- og vejrforhold i høståret er det navnlig i gode år tilladt, at drueudbyttet pr. hektar og vinudbyttet overskrider grænsen med 20 %.

Kapitel V og VI i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet er ændret.

2. Ændringer af oplysninger om vinfremstillingsteknikker

Produktspecifikationen er ændret med henblik på at forbyde brug af kontinuerlig vinpresse i fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari.

Det totale alkoholindhold for cuvéer beregnet til fremstilling af mousserende kvalitetsvine er ligeledes ændret og fastsat til 9,0 % vol.

Kapitel X i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

3. Ændringer vedrørende en dyrkningspraksis i det geografiske område

Kapitel VIII i produktspecifikationen er ændret for at forenkle betingelserne for den anvendte vandingspraksis, så der kun skal gives forhåndsmeddelelse til den kompetente myndighed.

Kapitel VIII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

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

4. **Ændringer af visse analytiske parametre for ikkemousserende vine/mousserende kvalitetsvine**

Produktspecifikationen er ændret ved at revidere parameteret for ikkereduktivt tørstofindhold for ikkemousserende vine og det totale alkoholindhold for mousserende kvalitetsvine, da den fastsatte værdi for vinens tørstof forbedrer vinenes kvalitet.

Kapitel XI i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

5. **Ændringer af krav til emballering og etikettering af vin**

Produktspecifikationen er blevet ændret ved at revidere visse af emballeringskravene for vinene, så de er i overensstemmelse med lovgivningen. Brug af en supplerende sort etiket er tilladt, forudsat at de obligatoriske oplysninger optræder i samme synsfelt, og at teksten på etiketterne for alle kategorier er i overensstemmelse med lovgivningen.

Dertil kommer, at der er tilføjet adskillige fakultative oplysninger, som kan optræde på etiketten. Hvis druemosten, den fermenterede druemost eller vinen har været i kontakt med træ, er det nødvendigt at udvide og tilpasse listen over termer, der kan anvendes på vinens emballage eller etiket, så den omfatter andre gængse betegnelser som »fumé«, »smoked«, »toasted«, »sur lie«, »bâttonnage« eller »aged on the lees« for vine, der er modnet på bærmen.

Kapitel XII i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Cotnari

2. **Type geografiske betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende hvidvine*

KORT BESKRIVELSE

Hvad angår de organoleptiske kendetegn er hvidvinene fyldige og varierer fra grøngul i farven (unge vine) til strågul og honninggul (modne vine). Aromaen byder på noter af rosiner, valnødder og bitre mandler (Grasă de Cotnari) og en duft af modne druer med stærke blomsternoter, frugtnoter (Frâncușă), noter af hø, akacieblomster, frisk smør, en markant smag af brødskorpe (Chardonnay), friskhed, smag af tropefrugt og duft af nysnittede, søde peberfrugter og hyldeblomst (Sauvignon). De specifikke aromatiske sorter har en intens farve med en duft af basilikum, nyslået hø og »basilikum og pærer« og en aroma af rosenmarmelade (Tămâioasă românească) med noter af roser og lindeblomst, en fløjlsagtig smag med strejf af vanilje og mandel (Traminer roz), forskellige nuancer fra lyserød til tørret løgskalsfarvet og en duft af basilikum eller roser (Busuioacă de Bohotin).

I overensstemmelse med loven er det maksimale svovldioxidindhold for vine med et minimumssukkerindhold udtrykt som summen af glukose og fruktose på 5 g/l hævet til 350 mg/l for rumænske hvidvine, der kan anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

2. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende rosévine*

KORT BESKRIVELSE

Hvad angår de organoleptiske kendetegn er rosévinene fyldige og varierer fra grøngul i farven (unge vine) til strågul og honninggul (modne vine). Aromaen byder på noter af rosiner, valnødder og bitre mandler (Grasă de Cotnari) og en duft af modne druer med stærke blomsternoter, frugtnoter (Frâncușă), noter af hø, akacieblomster, frisk smør, en markant smag af brødskorpe (Chardonnay), friskhed, smag af tropefrugt og duft af nysnittede, søde peberfrugter og hyldeblomst (Sauvignon). De specifikke aromatiske sorter har en intens farve med en duft af basilikum, nyslået hø og »basilikum og pærer« og en aroma af rosenmarmelade (Tămâioasă românească) med noter af roser og lindeblomst, en fløjlsagtig smag med strejf af vanilje og mandel (Traminer roz), forskellige nuancer fra lyserød til tørret løgskalsfarvet og en duft af basilikum eller roser (Busuioacă de Bohotin).

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

3. *Fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn — ikkemousserende rødvine*

KORT BESKRIVELSE

De unge rødvine har rubinrøde nuancer, og de mere modne vine er mere teglrøde i farven. De har en aroma af tørrede røde frugter, blommer og sorte kirsebær og en afrundet smag med en markant og behagelig frugtighed.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 12,00

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

4. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — mousserende kvalitetsvine*

KORT BESKRIVELSE

Hvad angår de organoleptiske egenskaber karakteriseres de mousserende kvalitetsvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse som fine, friske og naturlige vine med gæringsaromaer og blomsternoter. De er klart grøngule til lysegule i udseende/farve med holdbart skum for de mousserende hvidvine og mere eller mindre intense pink nuancer for de mousserende rosévine. Cotnari BOB mousserende vine har mange bobler i starten. Boblerne aftager gradvist, men er samtidig tilstrækkeligt langvarige og fine, og det er kendetegnende for Cotnari vinenes kvalitet og finesse. De har en frisk og fin duft, der er karakteristisk for den druesort, de er fremstillet af, og lette blomsternoter og typisk smag og aroma af gær.

Totalt alkoholindhold for cuvéer beregnet til fremstilling af mousserende kvalitetsvine: minimum 9,0 % vol.

De mousserende kvalitetsvine produceres med et overtryk på mindst 3,5 bar ved 20 °C.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10,00

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 11

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

5. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — aromatiske mousserende kvalitetsvine*

KORT BESKRIVELSE

De aromatiske mousserende kvalitetsvine, der fremstilles af Tămâioasă Românească, er strågule med grønt farvespil. De har et rigt skum og fine, vedvarende bobler. De har en fin, intens og rig aroma af den æteriske olie frankincense med antydninger af basilikum, roser og nyslået hø. Smagen er harmonisk, behagelig og frisk med god balance mellem syre og sukker. De aromatiske mousserende kvalitetsvine, der fremstilles af Busuioacă de Bohotin, er pink i farven med lilla nuancer. De har et rigt skum og fine, vedvarende bobler. Den særlige aroma af muscat er fin og intens med noter af citrusfrugt, basilikum og rosenblade og diskrete aromaer af friske røde frugter i eftersmagen. Smagen er behagelig og frisk med god balance mellem syre og sukker. Den mousserende vin har en afbalanceret aroma, smag og karakter.

De aromatiske mousserende kvalitetsvine produceres med et overtryk på mindst 3 bar ved 20 °C.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 10,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 6,0

— Minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 11

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

6. *Analytiske og organoleptiske kendetegn — perlevine*

KORT BESKRIVELSE

Perlevine

Udseende: klar med fine, grøngule, lyserøde bobler.

Duft: frisk, karakteristisk for druesorten.

Smag: syre, fint perlende, blomsteragtig, frugtagtig, afhængigt af vinens typiske karakter.

Overtryk ved en temperatur på 20 °C: mindst 1 bar og højst 2,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7,00

— Minimalt totalt syreindhold 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 235

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Praksisser anvendt på vindyrkningsarealerne

Dyrkningsmetode

Kunstvanding er kun tilladt i år med tørke og på betingelse af anmeldelse til ONVPV (det nationale kontor for vinavl og vin), når jordbundens vandindhold i en dybde af 0-100 cm falder til 50 % af jordfugtighedsintervallet, og under overholdelse af rimelige vandingsnormer (400-600 m^3/ha).

Grøn høst — reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

2. Vinfremstillingsmetoder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cotnari« har et naturligt og virkeligt alkoholindhold på ikke under 10,5 % vol. og et totalt alkoholindhold på ikke over 15 % vol. Det maksimale totale alkoholindhold kan være op til 20 % vol. for vine, der er fremstillet uden berigelse. Berigelse og syring af most skal foretages i overensstemmelse med gældende regler.

Sorterne Pinot Gris, Traminer Rosé og Busuioacă de Bohotin kan bruges til fremstilling af hvid- eller rosévine, alt efter producentens skøn.

Sorten Feteasc̆ă neagr̆ă kan bruges til at fremstille rød-, rosé- eller hvidvine. Ved fremstilling af hvidvin skal de i produktionserklæringen angives under hvidvinskategorien og kan efterfølgende blandes med hvidvine.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari må kun gæres i det i produktspecifikationen fastsatte område.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kg druer pr. hektar

2. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kg druer pr. hektar

3. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Feteasc̆ă alb̆ă, Feteasc̆ă neagr̆ă

13 000 kg druer pr. hektar

4. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorten Frâncușă

14 000 kg druer pr. hektar

5. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hl pr. hektar

6. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hl pr. hektar

7. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorten Frâncușă

105,00 hl pr. hektar

8. Når druerne er fuldt modne på høsttidspunktet, for sorterne Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område til fremstilling af vine omfatter følgende områder i regionerne Iași og Botoșani:

Regionen Iași:

— kommunen Cotnari – landsbyerne: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, og Lupăria

— kommunen Ceplenița – landsbyerne: Ceplenița, Buhalnița og Zlodica

— kommunen Scobinți – landsbyerne: Scobinți, Bădeni, Zagavia og Fetești

— byen Hârlău – byen Hârlău

— kommunen Deleni – landsbyerne: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana

— kommunen Cucuteni – landsbyerne: Cucuteni, Băiceni, Săcărești

— kommunen Todirești – landsbyerne: Todirești, Băiceni

— kommunen Balș – landsbyerne: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Regionen Botoșani

— kommunen Frumușica – landsbyerne: Frumușica og Rădeni.

Efter producentens ønske kan en af følgende betegnelser for de enkelte vinmarker tilføjes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cotnari«: 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. **Druesort(er)**

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 og Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Tilknytning til det geografiske område — nærmere oplysninger om det geografiske område*

Størstedelen af vindyrkningsarealerne i regionen Cotnari ligger på kvartærtidsaflejringer, især dilluviale og kolluviale aflejringer i Coasta Cotnarilor, og i mindre omfang eller slet ikke alluviale aflejringer på marker (på grund af klimamæssige begrænsninger). Kun i mindre områder dyrkes vinstokkene på Sarmatian-bjergjord eller næringsfattig jord (Cotea et al., 2006).

Dilluviale og kolluviale aflejringer forekommer hyppigt på skråningerne på grund af det faldende terræn og nedbørsaflejringer. I vindyrkningsområdets østlige del ses også saltholdige og alkaliske jorder, der er dannet på saltholdige aflejringer. Denne type jordbund er generelt god til vindyrkning (Cotea et al., 2006).

Klimaet i vindyrkningsområdet opdeles i seks mikroklimaer det fremherskende mikroklima, der udgør 45 % af det samlede areal, findes på syd-, sydøst- og vestvendte skråninger med en hældning på 5-20° og med mange solskinstimer og god beskyttelse mod de kolde nordlige og nordøstlige vinde. Temperaturerne på skråningerne er de højeste i vindyrkningsområdet, og dermed er de ideelle til vindyrkning.

8.2. *Tilknytning til det geografiske område — produktoplysninger*

De ikkemousserende vine er fyldige med specifikke blomster- og frugtnoter, der er typiske for sorten, og som fremkommer på grund af det lange og tørre efterår og påvirkning af den ædle råddenskab, der er karakteristisk for området. Aromaen har noter af citrusfrugt, honning, akacieblomst og hyldeblomst med antydninger af vanilje og mandler, når vinene er lagret i kort tid.

Den mousserende kvalitetsvin har først en begrænset aroma, hvorefter noter af citrusfrugt og hø og diskrete noter af autolyseret gær udvikler sig. Bouqueten er sammensat af den karakteristiske smag af grønne valnødder, »basilikum og pære«, honning, rosiner og resterne af den ædle råddenskab, der udvikles i det lange og tørre efterår i regionen Cotnari.

De aromatiske mousserende kvalitetsvine har en intens og fyldig aroma med noter af basilikum, roser og nyslået hø, de har et rigt skum og fine, vedvarende bobler, og smagen er behagelig, livlig og harmonisk.

8.3. *Tilknytning til det geografiske område — årsagssammenhæng*

De ikkemousserende vine fra regionen Cotnari BOB er forskellige på grund af de særlige kendetegn for de druesorter, de er fremstillet af, som igen er påvirket af jordbunden.

Det lange og tørre efterår, der kendetegner Cotnari-området, bevirker, at der dannes ædel råddenskab, som gør vinene fyldige og mangfoldige i smag. Vine med restsukker fra druer, der høstes, når druerne er påvirket af ædel råddenskab, bliver til naturligt søde vine. Vinene egner sig til lagring, og alkoholindholdet er ofte over 12 %.

På grund af klimaet i området er vinenes bouquet forskelligartet med karakteristiske blomsternoter af tropefrugt og en god balance mellem sukker, alkohol og syreindhold.

Den stort set perfekte balance mellem nedbør, solskin og grundvandsfordampning i vindyrkningsområdet Coasta Dealul Mare — Hârlău i det lange, tørre og meget solrige efterår, giver en optimal modning af druesorter som Grasă de Cotnari, og det giver vinene en aroma af honningtavler, honning og rosiner og en intens farve (med antydninger af ravgul i modne vine).

De mousserende kvalitetsvine er afbalancerede med et velintegreret syreindhold, der delvist skyldes, at vinene fremstilles af druer fra de nordligste vinmarker i Moldavien. Vækstsæsonen for de sorter, der dyrkes, og som tåler moderat frost og tørke og har optimale helitermiske egenskaber, gør det muligt langsomt at opbygge sorternes typiske aromaer, og det resulterer i vine med særlige kendetegn.

Den langsomme opbygning af de typiske aromaer i de aromatiske mousserende kvalitetsvine skyldes de varme og meget solrige somre og middeltemperaturerne i september, som gør det muligt at fremstille vine med en rig bouquet og karakteristiske smagsnoter.

Mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine fremstilles navnlig af håndplukkede druer af sorter, der er hjemmehørende i området og med gode aromatiske kvaliteter, såsom Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă og Busuioacă de Bohotin, men også af internationale sorter, der er tilpasset de lokale jordbundsforhold i Cotnari-regionen, og som udtrykker regionens særkende. Områdets traditionelle vinfremstillingsmetoder kombineres med metoder, der særligt anvendes i Moldavien.

De traditionelle metoder suppleres med moderne vinfremstillingsteknikker, hvor der er fokus på at fremhæve og bringe de mousserende kvalitetsvines og de aromatiske mousserende kvalitetsvines frugtighed og friskhed bedst muligt til udtryk, og det gælder især sorter med gode aromatiske egenskaber.

Vinene er lyse med et kraftigt skum, fine bobler og karakteristiske blomster- og frugtaromaer.

De mousserende vine har en god balance mellem syre- og sukkerindhold og afspejler vinmarkernes særlige karakter og høje kvalitet i Cotnari-regionen. Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Cotnari er et rumænsk vindyrkningsområde med sin egen særlige karakter, hvor traditionen med dyrkning af rumænske sorter er omhyggeligt bevaret. Regionen er hjemsted for den største andel af gamle rumænske druesorter såsom Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin og Fetească neagră.

Vinene afspejler de aromatiske druesorter (tørrede abrikoser, bivoks, nyslået hø, »basilikum og pære«), og den færdige vins kendetegn afhænger også i høj grad af den metode, der er anvendt i udblødnings- og gæringsprocesserne, og disses varighed, hvilket er afgørende for, at de aromatiske stoffer udvindes af drueskallerne.

Gamle sorter som Frâncușă og Busuioacă de Bohotin giver mousserende vine af høj kvalitet, der er stråguIe eller svagt til klart pink i farven, med ensartede og vedvarende bobler og blomsternoter af hyldeblomst eller akacieblomst eller frugtagtige noter af »basilikum og pære«, grønne abrikoser, grapefrugt, citronskal og grønne æbler samt en let mineralsk krop, hvor frugtnoterne dominerer.

Sorterne var tidligere højt værdsat af de lokale herremænd og blev ofte serveret ved overdådige måltider hos middelalderens aristokrati, boyarerne. Vinene var tidligere mærket med et logo med billede af slottet Vlădoianu, der blev bygget i 1901 af boyaren Vlădoianu, som ud over at være chef for den rumænske nationalbank var en højt estimeret vinproducent. Logoet har givet inspiration til de skrevne fortællinger om Cotnari-vinene.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Etiketterne på vinene i kategorierne mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin er mærket i henhold til den gældende lovgivning med angivelse af sukkerindhold (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkningen kan ligeledes indeholde valgfri angivelser som beskrevet nedenfor.

Angivelserne »fermentat in barrique« [gæret på fad], »maturat in barrique« [lagret på fad], »fermentat în prezența așchiilor de stejar« [gæret på egetræsspåner] og »maturat în prezența așchiilor de stejar« [lagret på egetræsspåner] kan være anført på etiketten på rumænsk, eller der kan anvendes udtryk på internationale sprog for at informere forbrugerne om, at den pågældende proces er anvendt, såsom en af følgende angivelser:

— »fume« eller »smoked« eller »toasted« på engelsk, uanset om det ledsages af et udtryk, der beskriver intensiteten af varmebehandlingen af det anvendte egetræ, dvs. »light«, »medium« eller »heavy«

— »fumé« eller »fumée« på fransk, evt. ledsaget af det udtryk, der betegner intensiteten af den varmebehandling, som det anvendte egetræ har undergået, dvs. »légère«, »moyenne«, »forte« eller »petite fumé«, »demi fumé« eller »intense fumé«.

Hvis der er tale om vine, som modnes eller lagres på bærmen, kan der på etiketten være angivet udtryk som »sur lie«, »bâttonnage« eller »aged on the lees«.

Link til produktspecifikationen

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