C/2025/821

13.2.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/821)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 14 Νοεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τροποποιήσεις που αφορούν την αύξηση των αποδόσεων αμπέλου και οίνου**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την αύξηση των αποδόσεων αμπέλου και οίνου για τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των οίνων Cotnari και για ορισμένα έτη συγκομιδής ή τεχνικές οινοποίησης που χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση προκύπτει από το γεγονός ότι κατά τα τελευταία 10 χρόνια οι αμπελώνες αναφυτεύονται σταθερά με υφιστάμενες ποικιλίες αμπέλου στις οποίες τα σταφύλια ωριμάζουν νωρίτερα και χωρίς ποσοτικές απώλειες, χάρη στις κλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζονται από βροχοπτώσεις ύψους 554,7 mm, εκ των οποίων 380 mm πέφτουν κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου και παρέχουν στα φυτά το νερό που χρειάζονται για την ωρίμαση των σταφυλιών, και χάρη στους ηπιότερους χειμώνες και στο γεγονός ότι η περίοδος βλάστησης αρχίζει πλέον κατά μέσο όρο 2 έως 3 εβδομάδες νωρίτερα απ' ό,τι πριν από 10 ή 20 χρόνια. Ως εκ τούτου, τα σταφύλια που ωριμάζουν έχουν βάρος ανά 100 καρπούς το οποίο ξεπερνά τον μέσο όρο. Κατ' επέκταση, είναι αναγκαίο η απόδοση του προϊόντος για τη γεωγραφική περιοχή να αυξηθεί.

Ανάλογα με τις οινοποιητικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες κατά το έτος συγκομιδής, η απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο και η απόδοση οίνου μπορούν να είναι υψηλότερες έως και κατά 20 %, ιδίως κατά τη διάρκεια των καλών ετών.

Τα κεφάλαια V και VI των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. **Τροποποιήσεις των πληροφοριών σχετικά με τις τεχνολογίες οινοποίησης**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται προκειμένου να απαγορευτεί η χρήση συνεχών πιεστηρίων στην παραγωγή των οίνων Cotnari DOC.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης που προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας τροποποιείται επίσης και ορίζεται στο 9,0 % κατ' όγκο.

Το κεφάλαιο X των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

3. **Τροποποιήσεις σχετικά με μια καλλιεργητική πρακτική που χρησιμοποιείται στη γεωγραφική περιοχή**

Το κεφάλαιο VIII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται για να απλουστευθούν οι όροι που ισχύουν για τη χρησιμοποιούμενη αρδευτική πρακτική, με μόνη απαίτηση την προηγούμενη κοινοποίηση στην αρμόδια αρχή.

Το κεφάλαιο VIII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Τροποποιήσεις ορισμένων αναλυτικών παραμέτρων για τους μη αφρώδεις οίνους / αφρώδεις οίνους ποιότητας**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την αναθεώρηση της παραμέτρου ξηρού εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα για τους μη αφρώδεις οίνους και του ολικού αλκοολικού τίτλου για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, καθώς η τιμή που καθορίζεται πλέον για το εκχύλισμα οίνου βελτιώνει την ποιότητα των οίνων.

Το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

5. **Τροποποιήσεις στις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης των οίνων**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την αναθεώρηση ορισμένων απαιτήσεων συσκευασίας των οίνων, ώστε να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τη νομοθεσία. Επιτρέπεται η χρήση προαιρετικής οπίσθιας ετικέτας, υπό την προϋπόθεση ότι οι υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο και ότι το κείμενο στις ετικέτες συμμορφώνεται με τη νομοθεσία για όλες τις κατηγορίες οίνου.

Επιπλέον, έχουν προστεθεί αρκετές προαιρετικές ενδείξεις που μπορούν να περιλαμβάνονται στην ετικέτα. Εάν το γλεύκος, το γλεύκος που έχει υποστεί ζύμωση ή ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, είναι αναγκαίο να διευρυνθεί και να προσαρμοστεί ο κατάλογος των ενδείξεων που μπορούν να χρησιμοποιούνται στη συσκευασία ή στην επισήμανση των οίνων ώστε να συμπεριληφθούν και άλλες συνήθεις ενδείξεις, όπως «fumé», «smoked» και «toasted», ή «sur lie», «bâttonnage» και «aged on the lees» για οίνους που ωριμάζουν σε οινολάσπη.

Το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Cotnari

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — μη αφρώδεις λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Από οργανοληπτική άποψη, οι λευκοί οίνοι είναι παχύρρευστοι, με χρώμα που κυμαίνεται από κιτρινοπράσινο (στους νεαρούς οίνους) έως αχυροκίτρινο και κίτρινο του μελιού (στους παλαιωμένους οίνους)· έχουν άρωμα από σταφίδες, καρυδόψιχα και πικραμύγδαλα (Grasă de Cotnari), και άρωμα από ώριμα σταφύλια με έντονες νότες ανθέων, αρώματα φρουτώδη (Frâncușă), νότες σανού, ανθέων ακακίας και φρέσκου βουτύρου, επίμονη γεύση κόρας ψωμιού (Chardonnay), φρεσκάδα, γεύση τροπικών φρούτων και άρωμα φρεσκοκομμένης γλυκιάς πιπεριάς και κουφοξυλιάς (Sauvignon). Οι συγκεκριμένες αρωματικές ποικιλίες έχουν έντονο χρώμα, με άρωμα βασιλικού, φρεσκοθερισμένου σανού και αχλαδιών και γεύση γλυκού τριαντάφυλλου (Tămâioasă românească), με νότες τριαντάφυλλου και φιλύρας, βελούδινη γεύση που θυμίζει βανίλια και αμύγδαλο (Traminer roz), αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ρόδινο έως το χρώμα της φλούδας ξερού κρεμμυδιού και άρωμα βασιλικού ή τριαντάφυλλου (Busuioacă de Bohotin).

Σύμφωνα με τον νόμο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου όσον αφορά τους οίνους με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη ως άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, πέντε γραμμάρια ανά λίτρο, αυξάνεται σε 350 mg/l για τους ρουμανικούς λευκούς οίνους που μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Cotnari.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Από οργανοληπτική άποψη, οι ερυθρωποί οίνοι είναι παχύρρευστοι, με χρώμα που κυμαίνεται από κιτρινοπράσινο (στους νεαρούς οίνους) έως αχυροκίτρινο και κίτρινο του μελιού (στους παλαιωμένους οίνους)· έχουν άρωμα από σταφίδες, καρυδόψιχα και πικραμύγδαλα (Grasă de Cotnari), και άρωμα από ώριμα σταφύλια με έντονες νότες ανθέων, αρώματα φρουτώδη (Frâncușă), νότες σανού, ανθέων ακακίας και φρέσκου βουτύρου, επίμονη γεύση κόρας ψωμιού (Chardonnay), φρεσκάδα, γεύση τροπικών φρούτων και άρωμα φρεσκοκομμένης γλυκιάς πιπεριάς και κουφοξυλιάς (Sauvignon). Οι συγκεκριμένες αρωματικές ποικιλίες έχουν έντονο χρώμα, με άρωμα βασιλικού, φρεσκοθερισμένου σανού και αχλαδιών και γεύση γλυκού τριαντάφυλλου (Tămâioasă românească), με νότες τριαντάφυλλου και φιλύρας, βελούδινη γεύση που θυμίζει βανίλια και αμύγδαλο (Traminer roz), αποχρώσεις που κυμαίνονται από το ρόδινο έως το χρώμα της φλούδας ξερού κρεμμυδιού και άρωμα βασιλικού ή τριαντάφυλλου (Busuioacă de Bohotin).

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

3. *Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ρουμπινί ανταύγειες όταν είναι νεαροί και κεραμιδί αποχρώσεις όταν είναι παλαιωμένοι· έχουν άρωμα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνων και μαύρων κερασιών και βελούδινη γεύση με διακριτά, ευχάριστα και φρουτώδη αρώματα.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, οι ΠΟΠ αφρώδεις οίνοι ποιότητας ξεχωρίζουν ως εκλεκτοί, φρέσκοι και φυσικοί οίνοι, με αρώματα ζύμωσης και νότες ανθέων. Έχουν έντονη πρασινοκίτρινη έως ωχροκίτρινη όψη/χρώμα με αφρό μεγάλης διάρκειας για τους λευκούς αφρώδεις οίνους και περισσότερο ή λιγότερο έντονες ρόδινες αποχρώσεις για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους. Ο αφρισμός των αφρωδών οίνων ΠΟΠ Cotnari είναι έντονος αρχικά· στη συνέχεια οι φυσαλίδες μειώνονται αλλά έχουν μακρά διάρκεια και είναι λεπτές, αναδεικνύοντας την ευγένεια και τον λεπτό χαρακτήρα των οίνων Cotnari. Έχουν φρέσκο, λεπτό άρωμα που χαρακτηρίζει την ποικιλία από την οποία προέρχονται, και ανθώδη, ελαφριά γεύση, με άρωμα και γεύση που θυμίζει ζύμη με αυτόλυση.

Ολικός αλκοολικός τίτλος των προϊόντων βάσης που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας: τουλάχιστον 9,0 % κατ' όγκο.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar στους 20°C.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που προέρχεται από την ποικιλία Tămâioasă Românească έχει αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, άφθονο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες. Έχει λεπτό, έντονο και πλούσιο άρωμα λιβανιού, με νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού. Η γεύση είναι αρμονική, ευχάριστη και ζωηρή, λόγω της ισορροπίας οξύτητας/γλυκύτητας. Ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που παράγεται από την ποικιλία Busuioacă de Bohotin έχει ρόδινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες, πλούσιο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες. Το συγκεκριμένο άρωμα μοσχάτου είναι λεπτό και έντονο, με νότες εσπεριδοειδών, βασιλικού και ροδοπέταλων, και διακριτικά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων στην επίγευση. Η γεύση είναι ευχάριστη και ζωηρή, χάρη στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε σάκχαρα. Ο αφρώδης οίνος είναι ισορροπημένος στα αρώματα, τη γεύση και τη διάρκειά του.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου εμφανίζουν υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar στους 20°C.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 6,0

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

6. *Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ημιαφρώδεις οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ημιαφρώδεις οίνοι

Όψη: διαυγής, με λεπτό αφρισμό, κιτρινοπράσινο ή ροζ χρώμα.

Άρωμα: δροσερό, χαρακτηριστικό της ποικιλίας αμπέλου.

Γεύση: όξινη, ελαφρώς αναβράζουσα, ανθώδης, φρουτώδης, ανάλογα με τον τυπικό χαρακτήρα του οίνου.

Υπερπίεση όταν διατηρείται σε θερμοκρασία 20 °C: τουλάχιστον 1 bar και κατ' ανώτατο όριο 2,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 7,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 235

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πρακτικές που χρησιμοποιούνται στους αμπελώνες

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπεται η άρδευση μόνο κατά τα έτη ξηρασίας, η οποία υπόκειται σε κοινοποίηση στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), όταν η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό σε βάθος 0-100 cm μειώνεται στο 50 % του διαστήματος δραστικής υγρασίας (AHI), με την εφαρμογή προτύπων λελογισμένης χρήσης της άρδευσης (400-600 m^3/ha).

Πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

2. Οινοποιητικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που παράγεται και φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Cotnari έχει φυσικό και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10,5 % κατ' όγκο και ολικό αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο. Το ανώτατο όριο για τον ολικό αλκοολικό τίτλο μπορεί να είναι έως και 20 % κατ' όγκο για τους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό. Ο εμπλουτισμός και η αύξηση της οξύτητας πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Οι ποικιλίες Pinot Gris, Traminer Rosé και Busuioacă de Bohotin μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λευκών ή ερυθρωπών οίνων, κατά τη διακριτική ευχέρεια του παραγωγού.

Η ποικιλία Feteasсă neagră μπορεί να χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρών, ερυθρωπών ή λευκών οίνων. Σε περίπτωση που παράγονται λευκοί οίνοι, πρέπει να δηλώνονται στην κατηγορία λευκών οίνων της δήλωσης παραγωγής, και στη συνέχεια μπορούν να αναμειγνύονται με λευκούς οίνους.

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Cotnari πρέπει να υποβάλλονται σε ζύμωση αποκλειστικά εντός της περιοχής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Feteasсă albă, Feteasсă neagră

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για την ποικιλία Frâncușă

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για την ποικιλία Frâncușă

105,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. με πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τον τρύγο, για τις ποικιλίες Fetească albă, Fetească neagră

97,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή που έχει οριοθετηθεί για την παραγωγή των οίνων περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες στους νομούς Iași και Botoșani:

Νομός Iași:

— δήμος Cotnari, χωριά: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria·

— δήμος Ceplenița, χωριά: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica·

— δήμος Scobinți, χωριά: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești·

— πόλη Hârlău: πόλη Hârlău·

— δήμος Deleni, χωριά: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana·

— δήμος Cucuteni, χωριά: Cucuteni, Băiceni, Săcărești·

— δήμος Todirești, χωριά: Todirești, Băiceni·

— δήμος Balș, χωριά: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Νομός Botoșani

— δήμος Frumușica, χωριά: Frumușica, Rădeni.

Στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Cotnari» μπορεί να προστεθεί μία από τις ακόλουθες μοναδικές ονομασίες αμπελώνα, ανάλογα με τις επιθυμίες των παραγωγών: 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. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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 — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή*

Οι περισσότεροι αμπελώνες στην περιοχή Cotnari βρίσκονται σε αποθέσεις του Τεταρτογενούς, κυρίως στις διλουβιακές-κολλουβιακές αποθέσεις της Coasta Cotarilor, και όχι τόσο, αν όχι καθόλου, σε αλλουβιακές αποθέσεις σε λειμώνες (λόγω των κλιματικών περιορισμών). Σε μικρές μόνο εκτάσεις υπάρχουν πρέμνα που ριζώνουν στα μητρικά σαρμάτια πετρώματα ή στα ασθενώς ανεπτυγμένα εδάφη τους (Cotea et al., 2006).

Στις πλαγιές των λόφων απαντούν συχνά διλουβιακές και κολλουβιακές αποθέσεις, ως αποτέλεσμα του ερπυσμού και των βροχοπτώσεων. Στο ανατολικότερο τμήμα της αμπελουργικής περιοχής υπάρχουν επίσης αλατούχα και αλκαλικά εδάφη, τα οποία σχηματίζονται σε αλατούχες αποθέσεις. Τα εδάφη που προέρχονται από αυτό το μητρικό υλικό είναι γενικά κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια (Cotea et al., 2006).

Το κλίμα της αμπελουργικής περιοχής υποδιαιρείται σε έξι μικροκλίματα· το επικρατέστερο μικροκλίμα, το οποίο χαρακτηρίζει το 45 % της συνολικής έκτασης, είναι αυτό που απαντά στις πλαγιές που είναι εκτεθειμένες προς το νότο, τα νοτιοανατολικά και τα δυτικά, με κλίση 5-20 °, οι οποίες απολαμβάνουν άφθονη ηλιοφάνεια και είναι καλά προστατευμένες από τους ψυχρούς βόρειους και βορειοανατολικούς ανέμους. Οι θερμοκρασίες σε αυτές τις πλαγιές είναι οι υψηλότερες στην αμπελουργική περιοχή, γεγονός που τις καθιστά ιδανικές για αμπελοκαλλιέργεια.

8.2. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι μη αφρώδεις οίνοι είναι οίνοι με γεμάτο σώμα, με ιδιαίτερα αρώματα ανθέων ή φρούτων που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λόγω της παρατεταμένης και ξηρής φθινοπωρινής περιόδου και της επίδρασης της ευγενούς σήψης που είναι χαρακτηριστική για την περιοχή αυτή. Έχουν αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού, ανθέων ακακίας και κουφοξυλιάς, με νότες βανίλιας και αμυγδάλων όταν παλαιώνονται για μικρό χρονικό διάστημα.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας έχει αρχικά μια αναγωγική νότα και στη συνέχεια αποκτά νότες εσπεριδοειδών και αποξηραμένου χόρτου, καθώς και διακριτικές νότες ζύμης με αυτόλυση. Το μπουκέτο προέρχεται από την ιδιαίτερη γεύση άγουρης καρυδόψιχας, βασιλικού, αχλαδιών, μελιού και σταφίδας, και θυμίζει την ευγενή σήψη που λαμβάνει χώρα κατά το παρατεταμένο ξηρό φθινόπωρο στην περιοχή Cotnari.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου έχουν έντονα και πλούσια αρώματα, με νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού· έχουν πλούσιο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες· η γεύση είναι ευχάριστη, ζωντανή και αρμονική.

8.3. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή — Αιτιώδης αλληλεπίδραση*

Οι μη αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην περιοχή ΠΟΠ Cotnari διαφέρουν μεταξύ τους, λόγω των διαφορετικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται, οι οποίες με τη σειρά τους επηρεάζονται από το οινοπέδιο.

Το παρατεταμένο και ξηρό φθινόπωρο που χαρακτηρίζει την περιοχή Cotnari, συμβάλλει στην εμφάνιση της ευγενούς σήψης, η οποία προσδίδει στα κρασιά γεμάτο σώμα και ποικιλία αρωμάτων· οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα, που προέρχονται από σταφύλια τα οποία συγκομίζονται όταν οι ρώγες τους έχουν προσβληθεί από βοτρύτη, παρουσιάζουν φυσική γλυκύτητα. Οι οίνοι αυτοί είναι κατάλληλοι για παλαίωση, καθώς ο αλκοολικός τους τίτλος συχνά υπερβαίνει το 12 % κατ' όγκο.

Λόγω του κλίματος της περιοχής, το μπουκέτο των οίνων είναι ποικιλόμορφο, με χαρακτηριστικές ανθώδεις νότες τροπικών φρούτων, με καλή ισορροπία σακχάρων, αλκοόλης και οξύτητας.

Η σχεδόν τέλεια ισορροπία μεταξύ των βροχοπτώσεων, της ηλιοφάνειας και της εξατμισοδιαπνοής των υπόγειων υδάτων στο φυσικό καταφύγιο που δημιουργεί η Coasta Dealul Mare - Hârlău κατά το παρατεταμένο, ξηρό και πολύ ηλιόλουστο φθινόπωρο εξασφαλίζει τη βέλτιστη ωρίμαση για ποικιλίες όπως η Grasă de Cotnari, προσδίδοντας στους οίνους αρώματα κηρήθρας, μελιού και σταφίδας, και έντονο χρώμα (με νότες κεχριμπαριού στους παλαιωμένους οίνους).

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι ισορροπημένοι οίνοι, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, η οποία οφείλεται επίσης στο γεγονός ότι προέρχονται από τους βορειότερους αμπελώνες της Μολδαβίας. Η μέση καλλιεργητική περίοδος για τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, οι οποίες είναι ανθεκτικές σε μέτριους παγετούς και ξηρασία και διαθέτουν βέλτιστους ηλιοθερμικούς πόρους, καθιστά δυνατή την αργή συσσώρευση των χαρακτηριστικών αρωμάτων των ποικιλιών, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Η αργή συσσώρευση των χαρακτηριστικών αρωμάτων των ποικιλιών στους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου οφείλεται στα θερμά και πολύ ηλιόλουστα καλοκαίρια, καθώς και στις μέσες τιμές θερμοκρασίας του Σεπτεμβρίου, που καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων με πλούσιο άρωμα και χαρακτηριστικές νότες.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου προέρχονται κυρίως από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά, από γηγενείς ποικιλίες με αρωματικό δυναμικό, όπως οι Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă και Busuioacă de Bohotin, αλλά και από διεθνείς ποικιλίες που έχουν προσαρμοστεί στο τοπικό οινοπέδιο του Cotnari, εκφράζοντας την αυθεντικότητά του και αξιοποιώντας τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης της περιοχής, οι οποίες περιλαμβάνουν στοιχεία που χαρακτηρίζουν τη Μολδαβία.

Ωστόσο, οι παραδοσιακές μέθοδοι συμπληρώνονται από σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές που επικεντρώνονται στην ανάδειξη και την όσο το δυνατόν πληρέστερη έκφραση του φρουτώδους και της φρεσκάδας των αφρωδών οίνων ποιότητας και των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που προέρχονται από ποικιλίες με πλούσιο αρωματικό δυναμικό.

Οι οίνοι αυτοί είναι λαμπεροί, με άφθονο αφρό, λεπτές φυσαλίδες και συγκεκριμένα ανθώδη ή φρουτώδη αρώματα.

Οι αφρώδεις οίνοι παρουσιάζουν καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε σάκχαρα, αναδεικνύοντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και την ευγένεια των αμπελώνων Cotnari. Η περιοχή της ΠΟΠ Cotnari είναι μια αμπελουργική περιοχή της Ρουμανίας με ιδιαίτερο χαρακτήρα, όπου η παράδοση της καλλιέργειας ρουμανικών ποικιλιών διατηρείται προσεκτικά. Στην περιοχή αυτή συναντάται το μεγαλύτερο ποσοστό παλαιών ρουμανικών ποικιλιών, όπως οι ποικιλίες Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin και Fetească neagră.

Οι οίνοι φέρουν το αποτύπωμα των αρωματικών ποικιλιών (που θυμίζουν αποξηραμένα βερίκοκα, μελισσοκέρι, φρεσκοθερισμένο σανό, βασιλικά αχλάδια), αλλά αυτό εξαρτάται επίσης σε μεγάλο βαθμό από τον τρόπο και τη διάρκεια των διεργασιών διαβροχής και ζύμωσης που επιτρέπουν την εκχύλιση των αρωματικών ουσιών από τον φλοιό του σταφυλιού.

Παλιές ποικιλίες, όπως η Frâncușă και η Busuioacă de Bohotin, αναδεικνύονται με τη μορφή πολύτιμων αφρωδών οίνων, είναι αχυροκίτρινου ή απαλού/λαμπερού ρόδινου χρώματος, με διαρκή και σταθερό αφρισμό, με ανθώδεις νότες κουφοξυλιάς ή ανθέων ακακίας ή φρουτώδεις νότες από βασιλικά αχλάδια, άγουρα βερίκοκα, γκρέιπφρουτ, φλούδα λεμονιού και πράσινο μήλο, και με μέτριο ορυκτώδες σώμα στο οποίο κυριαρχούν οι φρουτώδεις νότες.

Στο παρελθόν, οι εν λόγω ποικιλίες έχαιραν μεγάλης εκτίμησης στις αυλές των ηγεμόνων και συχνά βρίσκονταν στα πλούσια τραπέζια της αριστοκρατίας των βογιάρων. Οι οίνοι έφεραν συνήθως ένα λογότυπο όπου εμφανιζόταν το κάστρο Vlădoianu, το οποίο χτίστηκε το 1901 από τον Vlădoianu, έναν βογιάρο ο οποίος, εκτός από διοικητής της εθνικής τράπεζας της Ρουμανίας, ήταν διακεκριμένος αμπελοκαλλιεργητής. Με την πάροδο του χρόνου, το λογότυπο αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τη γραπτή παράδοση των οίνων Cotnari.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι ετικέτες των οίνων που ανήκουν στις κατηγορίες «αφρώδης οίνος ποιότητας» και «αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου» περιλαμβάνουν επίσης τις ενδείξεις που απαιτούνται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας σχετικά με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demisec).

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται προαιρετικές ενδείξεις, όπως παρακάτω.

Οι ενδείξεις «fermentat in barrique» [ζύμωση σε βαρέλι], «maturat in barrique» [ωρίμαση σε βαρέλι], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [ζύμωση μαζί με τεμάχια ξύλου δρυός] και «maturat în prezența așchiilor de stejar» [ωρίμαση μαζί με τεμάχια ξύλου δρυός] μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση στα ρουμανικά, ή μπορούν να χρησιμοποιούνται όροι σε γλώσσες διεθνούς χρήσης με σκοπό την πληροφόρηση του καταναλωτή σχετικά με τη χρήση της εν λόγω μεθόδου, όπως οποιαδήποτε από τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «fume» ή «smoked» ή «toasted» στα αγγλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «light», «medium» ή «heavy»·

— «fumé» ή «fumée» στα γαλλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «légère», «moyenne», «forte» ή «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Για τους οίνους που υφίστανται περίοδο ωρίμασης ή παλαίωσης στην οινολάσπη, η ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνει ενδείξεις όπως «sur lie», «bâtonnage» και «aged on the lees».

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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