C/2025/821

13.2.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/821)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM03

Teate esitamise kuupäev: 14.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Viinapuude saagikuse suurendamine

Tootespetsifikaadis on suurendatud nimetusega „Cotnari“ hõlmatud veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide saagikust konkreetsete aastakäikude või veinivalmistamismeetodite puhul.

Muudatusettepanek on seotud asjaoluga, et viimase kümne aasta jooksul on neid sorte märkimisväärses koguses taasistutatud. Tänu ilmastikutingimustele, nagu sademete hulk 554,7 mm aastas (sealhulgas 380 mm kasvuperioodil), mis tagab taimele viinamarjade küpsemiseks vajaliku veevaru, varasemast pehmematele talvedele ja kasvutsükli algusele keskmiselt kaks kuni kolm nädalat varem kui kümme või kakskümmend aastat tagasi, valmivad viinamarjad varem ja kadudeta ning 100 küpse viinamarja keskmine kaal on varasemast suurem. Seepärast on geograafilisest piirkonnast pärit viinamarjade saagikust vaja suurendada.

Sõltuvalt kasutatavast veinivalmistusviisist ning saagikoristusaasta mulla- ja kliimatingimustest, võib eriti soodsatel aastatel olla viinamarjade saagikus hektari kohta lubatust kuni 20 % suurem ja ka saagis 20 % suurem.

Muudetud on tootespetsifikaadi V ja VI peatükki ning koonddokumendi punkti 5.2.

2. Teatavat veinivalmistamistehnoloogiat puudutava teabe muutmine

Tootespetsifikaati on muudetud tulenevalt asjaolust, et kontrollitud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud veini tootmisel ei ole pidevpressi kasutamine enam lubatud.

Kvaliteetvahuveinide tootmiseks ettenähtud baasveini üldalkoholisisaldust on muudetud, edaspidi on see 9,0 mahuprotsenti.

Tootespetsifikaadi VIII peatükki on muudetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

3. Geograafilise piirkonna viljelustavade ümbersõnastamine

Tootespetsifikaadi VIII peatükki on muudetud kohaldatava kastmistava osas, et lihtsustada vastavat nõuet, mis edaspidi piirdub pädeva asutuse eelneva teavitamisega.

Tootespetsifikaadi VIII peatükki on muudetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Vaiksete veinide ja kvaliteetvahuveinide teatavate analüütiliste parameetrite muutmine**

Tootespetsifikaadis on muudetud suhkruvaba kuivekstrakti väärtusi. See muudatus ei põhjusta vaiksete veinide kvaliteedi halvenemist ega kvaliteetvahuveinide üldalkoholisisalduse vähenemist, vaid vastupidi, sel viisil kindlaks määratud kuivekstrakti väärtus võimaldab parandada veinide kvaliteeti.

Tootespetsifikaadi XI peatükki on muudetud, ilma et see mõjutaks koonddokumenti.

5. **Teatavate veinide pakendamise ja märgistamise suhtes kohaldatavate tingimuste ümbersõnastamine**

Tootespetsifikaati on muudetud, sõnastades ümber veinide pakendamistingimused, et viia need vastavusse õigusaktidega. Lisaks vabatahtliku teisese märgistuse kasutamise võimalusele on selgitatud, et kohustuslikud andmed peavad olema esitatud samal vaateväljal ning et olenemata märgistuse kategooriast peavad kõik esitatud andmed olema õigusaktidega kooskõlas.

Lisatud on võimalus paigutada veini märgistusele teatavaid vabatahtlikke andmeid. Näiteks on vaja lubada kasutada veinide pakendil ja märgistusel rohkemaid tavapäraseks muutunud väljendeid, nagu „Fumé“, „Smoked“, „Toasted“, kui virre, kääritatud viinamarjavirre või vein on puutunud kokku puiduga, või „Sur lie“ ja „Bâttonnage“ või „Aged on the less“, kui veini on hoitud veinisettel.

Muudetakse tootespetsifikaadi XII peatükki ja koonddokumendi punkti 9.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Cotnari

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valgete vaiksete veinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Organoleptiliselt on valged veinid täidlase maitsega, värvuselt rohekaskollasest (noored veinid) kuni õlgkollase ja meekollaseni (küpsed veinid); neil on rosinate, Kreeka pähklite ja mõrumandlite lõhn („Grasă de Cotnari“); küpsete viinamarjade aroom, mida täiendavad tugevad lillevarjundid, puuviljasus („Frâncușă“); heina ja akaatsiaõite noot ning värske või ja leivakooriku maitse („Chardonnay“); värskuse, eksootiliste puuviljade, äsja lõigatud paprika ja leedripuu õite aroom („Sauvignon“). Mõned aromaatsed sordid on intensiivse värvusega, neil on basiiliku, niidetud heina ja sordi „Williams“ pirnide lõhn, roosiõitest valmistatud moosi aroom („Tămâioasă românească“), millele lisandub roosi- ja laimiõite varjund ning vanilli- ja mandliaroomidest pakatav sametine maitse („Traminer roz“); mitmekesine, roosast kuni kuivatatud sibulakoore toonini ulatuv värvus ning basiiliku või roosi lõhn („Busuioacă de Bohotin“).

Rumeenia valgete veinide puhul, mis on hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“, on maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust suurendatud 350 mg/l kohta. See on kooskõlas õigusaktidega, mis puudutavad veine, mille minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna glükoosi ja fruktoosi summana, on viis grammi liitri kohta.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *Roosade vaiksete veinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Roosad veinid on täidlase maitsega, värvuselt rohekaskollasest (noored veinid) kuni õlgkollase ja meekollaseni (küpsed veinid); neil on rosinate, Kreeka pähklite ja mõrumandlite lõhn („Grasă de Cotnari“); küpsete viinamarjade aroom, mida täiendavad tugevad lillevarjundid, puuviljasus („Frâncușă“); heina ja akaatsiaõite noot ning värske või ja leivakooriku maitse („Chardonnay“); värskuse, eksootiliste puuviljade, äsja lõigatud paprika ja leedripuu õite aroom („Sauvignon“). Mõned aromaatsed sordid on intensiivse värvusega, neil on basiiliku, niidetud heina ja sordi „Williams“ pirnide lõhn, roosiõitest valmistatud moosi aroom („Tămâioasă românească“), millele lisandub roosi- ja laimiõite varjund ning vanilli- ja mandliaroomidest pakatav sametine maitse („Traminer roz“); mitmekesine, roosast kuni kuivatatud sibulakoore toonini ulatuv värvus ning basiiliku või roosi lõhn („Busuioacă de Bohotin“).

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

3. *Punaste vaiksete veinide füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid on noorena rubiinpunase ja küpsena tellispunase varjundiga; neil on hilistoominga, ploomide ja kuivatatud punaste puuviljade lõhn ning sametine maitse, milles avaldub tuntav ja meeldiv puuviljasus.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 12,00

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

4. *Kvaliteetvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinid on peened ja värsked, kerge käärimislõhna ja lillenüanssidega naturaalveinid. Valged vahuveinid on kollase kuni kahvatukollase läikega ja püsiva vahuga, roosade vahuveinide värvus on rohkem või vähem intensiivse roosa varjundiga. Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud vahuveinid kihisevad alguses intensiivselt; seejärel mullide teke väheneb, kuid mullid on siiski piisavalt peened ja kauakestvad, andes tunnistust nimetusega „Cotnari“ hõlmatud veinide suursugususest ja peenusest. Neil veinidel on värske ja hõrk aroom, mis on iseloomulik veini valmistamisel kasutatud viinamarjasordile, ning lille- ja pärminootidega järelmaitse.

Kvaliteetvahuveinide tootmiseks ettenähtud kuvee üldalkoholisisaldus on vähemalt 9,0 mahuprotsenti.

Kvaliteetvahuveinide ülerõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt 3,5 baari.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 10,00

— Minimaalne üldhappesus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. *Aromaatsete kvaliteetvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Sordist „Tămâioasă Românească“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on rohekalt helkiva õlgkollase värvusega, vein vahutab rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega. Sellel on peen, intensiivne ja külluslik viirukine lõhn, mida rikastavad basiiliku, roosi ja värskelt niidetud heina varjundid. Kuna happesus ja magusus on hästi tasakaalus, on veini maitse harmooniline, elav ja meeldiv. Sordist „Busuioacă de Bohotin“ valmistatud aromaatne kvaliteetvahuvein on värvuselt purpurse varjundiga roosa, vein vahutab rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega. Selle iseloomulik muskaadilõhn on peen ja intensiivne, tsitrusviljade, basiiliku ja roosi kroonlehtede varjunditega ning järelmaitses on tunda tagasihoidlikku värskete punaste puuviljade aroomi. Tänu happesuse ja suhkrusisalduse heale tasakaalule on veini maitse harmooniline, elav ja meeldiv; lõhn ja maitse on püsivad.

Aromaatsete kvaliteetvahuveinide ülerõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt 3 baari.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 10,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 6,0

— Minimaalne üldhappesus 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

6. *Poolvahuveinide analüütilised ja organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Poolvahuveinid

Välimus: selge, läbipaistev; peened mullid; värvus varieerub rohekaskollasest roosani.

Lõhn: värske, viinamarjasordile iseloomulik.

Maitse: happeline, kergelt kihisev, lillene, puuviljane, sõltuvalt veini iseloomulikest omadustest.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 1 baar ja maksimaalselt 2,5 baari.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 7,00

— Minimaalne üldhappesus 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 235

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Istutustavad

Viljelustava

Kastmine on lubatud üksnes põuastel aastatel ning ONVPV (riiklik viinamarja- ja veiniamet) loal, kui veesisaldus mullas 0–100 cm sügavusel langeb alla 50 % AHIst (aktiivne niiskusintervall), kohaldades mõistlikku kastmisstandardit (400–600 m^3/ha).

Roheline korje – viinamarjakobarate arvu vähendamine küpsemise faasis, kui võimalik toodang ületab tootespetsifikaadis lubatud ülempiiri.

2. Veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritava

Kontrollitud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud veini naturaalne ja tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10,5 mahuprotsenti ning üldalkoholisisaldus kuni 15 mahuprotsenti (rikastamiseta valmistatud veinide maksimaalne üldalkoholisisaldus võib olla kuni 20 mahuprotsenti). Virde suhkrusisalduse ja happesuse reguleerimine toimub vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Olenevalt tootja valikust valmistatakse sortidest „Pinot gris“, „Traminer Roz“ ja „Busuioacă de Bohotin“ valgeid või roosasid veine.

Sordist „Fetească neagră“ võib toota punaseid, roosasid või valgeid veine. Kõnealusest sordist valmistatud valge vein liigitatakse tootmisdeklaratsioonis valgete veinide kategooriasse ja seejärel võib seda kokku panna muude valgete veinidega.

Kontrollitud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud veinide kääritamine peab kindlasti toimuma käesolevas tootespetsifikaadis määratletud piirkonnas.

5.2. *Maksimaalsed saagikused*

1. Sordid „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“ ja „Traminer roz“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Sordid „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“ ja „Busuioacă de Bohotin“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

12 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Sordid „Fetească albă“ ja „Fetească neagră“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Sort „Frâncușă“, mis on koristamise ajal täielikult küps:

14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Sordid „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“ ja „Traminer roz“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

82,50 hektoliitrit hektari kohta

6. Sordid „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“ ja „Busuioacă de Bohotin“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

94,00 hektoliitrit hektari kohta

7. Sort „Frâncușă“, mis on koristamise ajal täielikult küps:

105,00 hektoliitrit hektari kohta

8. Sordid „Fetească albă“ ja „Fetească neagră“, mis on koristamise ajal täielikult küpsed:

97,50 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud veinide tootmise jaoks kindlaks määratud piirkond hõlmab järgmisi Iași ja Botoșani maakonna asulaid:

Iaşi maakond (Județ)

— Cotnari omavalitsusüksuse külad: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— Ceplenița omavalitsusüksuse külad: Ceplenița, Buhalnița ja Zlodica;

— Scobinți omavalitsusüksuse külad: Scobinți, Bădeni, Zagavia ja Fetești;

— Hârlău linn – Hârlău linn;

— Scobinți omavalitsusüksuse külad: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia ja Poiana;

— Cucuteni omavalitsusüksuse külad: Cucuteni, Băiceni ja Săcărești;

— Todireşti omavalitsusüksuse külad: Todirești ja Băiceni;

— Balşi omavalitsusüksuse külad: Balși, Boureni ja Coasta Măgurii.

Botoșani maakond

— Frumuşica omavalitsusüksuse külad: Frumușica ja Rădeni.

Soovi korral võivad tootjad lisada kontrollitud päritolunimetusele „Cotnari“ ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest: 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, Balş, Coasta Măgurii.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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

Frâncuşă 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 petits grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Seos geograafilise piirkonnaga – üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Suurem osa Cotnari piirkonna viinamarjaistandustest asub kvaternaari ladestutel, eelkõige Coasta Cotnarilori deluviaalsetel ja kolluviaalsetel setetel, ja vähem, kui üldse, niitudel asuvatel uhtsetetel (kliimast tulenevate takistuste tõttu). Vaid üksikutel aladel on viinapuud juurdunud ka Sarmaatia kaljudel või vähearenenud muldades (Cotea et al., 2006).

Mäenõlvadel on levinud mägedelt vihmaveega alla uhutud deluviaalsed ja kolluviaalsed setted. Viinamarjakasvatuspiirkonna idapoolseimas osas esineb ka sooldunud ladestutel moodustunud sooldunud ja leeliselisi muldasid. Üldiselt on sellisest lähtematerjalist tekkinud muld viinamarjakasvatuseks soodne (Cotea et al., 2006).

Viinamarjakasvatuspiirkonna kliima jaguneb kuueks mikrokliimaks; valdav mikrokliima, mis on iseloomulik 45 %-le kogu piirkonnast, valitseb lõuna-, kagu- ja läänenõlvadel, mille kalle on 5–20 ° ja kus on rohkelt päikesepaistet ning mis on hästi kaitstud külmade põhja- ja kirdetuulte eest. Siin on registreeritud viinamarjakasvatuspiirkonna kõrgeimad temperatuurid, tänu millele sobivad need alad ideaalselt viinamarjakasvatuseks.

8.2. *Seos geograafilise piirkonnaga – üksikasjalik teave toote kohta*

Vaiksed veinid on täidlased, sordile iseloomuliku lille- või puuviljalõhnaga, mis tuleneb pikast ja kuivast sügisest ning piirkonnas levinud väärishallituse mõjust. Neil on tsitrusviljade, mee, akaatsia- ja leedripuuõite lõhn, lühikest aega laagerdunud veinis on tunda vanilli ja mandli noote.

Kvaliteetvahuveini lõhn on alguses taanduva varjundiga ja omandab seejärel tsitrusviljade ja heina nüansid ning kerge autolüüsitud pärmi hõngu. Veini aroom viitab roheliste Kreeka pähklite tuumade, sordi „Williams“ pirnide, mee ja rosinate erilisele maitsele ning Cotnari piirkonna pikkadele kuivadele sügistele omasele väärishallituse lõhnale.

Aromaatsetel kvaliteetvahuveinidel on intensiivne ja rikkalik lõhn, mida täiendavad basiiliku, roosi ja värskelt niidetud heina noodid; need vahutavad rikkalikult ning on väikeste ja püsivate mullidega. Nende maitse on meeldiv, elav ja harmooniline.

8.3. *Seos geograafilise piirkonnaga – põhjuslik seos*

Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud piirkonnas valmistatud vaiksed veinid erinevad kasutatud sortide eriomaduste tõttu, mida on omakorda mõjutanud viinamarjakasvatuspiirkond.

Cotnari piirkonnale iseloomulikud pikad ja kuivad sügised aitavad kaasa väärishallituse tekkele, mis muudab veinid täidlaseks ja lõhnalt mitmekesiseks; jääksuhkrut sisaldavatest veinidest, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ajal, mil need on väärishallitusega nakatunud, saadakse naturaalsed magusad veinid. Need veinid sobivad hästi laagerdumiseks, kuna nende alkoholisisaldus on sageli üle 12 mahuprotsendi.

Tänu piirkonna kliimale on veinidel rikkalik lillede ja eksootiliste puuviljade iseloomulik aroom ning veni suhkru- ja alkoholisisaldus ning happesus on hästi tasakaalus.

Coasta Dealul Mare – Hârlău piirkonna kaitsvas varjus pika, kuiva ja väga päikesepaistelise sügise jooksul tekkiv peaaegu täiuslik tasakaal sademete, päikesepaiste ja põhjavee aurustumise vahel tagab selliste sortide nagu „Grasă de Cotnari“ optimaalse valmimise, andes veinile kaktusviljade, mee ja rosinate aroomi ning intensiivse värvuse (merevaigunoodid laagerdunud veinides).

Kvaliteetvahuveinid on tasakaalus maitsega, hästi integreeritud happesusega, mis tuleneb ka sellest, et veine toodetakse Moldaavia kõige põhjapoolsemates viinamarjaistandustes. Mõõdukale külmale ja põuale vastupidavate sortide keskmine kasvuperiood võimaldab saada kasu optimaalsest päikesepaistest, lubab sortidele iseloomulikel aroomidel aeglaselt areneda ning tagab veinidele iseloomulikud omadused.

Aromaatsete kvaliteetvahuveinide sortidele iseloomuliku aroomi aeglane kujunemine toimub tänu soojadele ja väga päikesepaistelistele suvedele, samuti septembri keskmisele temperatuurile, mis võimaldab toota rikkaliku lõhnabuketi ja iseloomuliku varjundiga veine.

Kvaliteetvahuveinid ja aromaatsed kvaliteetvahuveinid on valmistatud eelkõige käsitsi korjatud kohalikest aromaatsetest viinamarjasortidest, nagu „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“ ja „Busuioacă de Bohotin“, aga ka rahvusvahelistest sortidest, mis on kohanenud Cotnari viinamarjakasvatuspiirkonnaga, väljendades selle ehedust ja tuginedes piirkonna traditsioonilistele veinivalmistamise meetoditele, mis hõlmavad ka Moldaaviale omaseid võtteid.

Traditsioonilisi tavasid täiendavad siiski tänapäeva veinivalmistusmeetodid, mis keskenduvad kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete kvaliteetvahuveinide puuviljasuse ja värskuse võimalikult täielikule esiletoomisele ja väljendamisele, eelkõige tänu suurendatud aroomipotentsiaaliga sortidele.

Need on kirkad, küllusliku vahu, väikeste mullide ja erilise lille- või puuviljalõhnaga veinid.

Veinides avaldub hea happesuse ja suhkrusisalduse tasakaal, mis viitab Cotnari viinamarjaistanduste eripärale ja suursugususele. Kaitstud päritolunimetusega „Cotnari“ hõlmatud piirkond on erilise iseloomuga Rumeenia viinamarjakasvatuspiirkond, kus on säilinud Rumeenia kohalike sortide kasvatamise traditsioon. Siinses piirkonnas on vanade Rumeenia sortide, nagu „Grasă de Cotnari“, „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“, „Busuioacă de Bohotin“ ja „Fetească neagră“ osakaal kõige suurem.

Veinides avaldub aromaatsete sortide iseloom (mis meenutab kuivatatud aprikoose, meevaha, värskelt niidetud heina, sordi „Williams“ pirne), kuid see sõltub suurel määral ka leotamise ja kääritamise viisist ja kestusest, mis võimaldab aromaatsete ainete ekstraheerimist viinamarjakestadest.

Vanadest sortidest, nagu „Frâncușă“ ja „Busuioacă de Bohotin“ saab valmistada pikaajalise ja püsiva kihisemisega väärtuslikke vahuveine, mis on õlgkollase või vanaroosa / intensiivse roosa värvusega, lõhnavad leedripuu- või akaatsiaõite, sordi „Williams“ pirnide, rohelise aprikoosi, greibi, sidrunikoore ja rohelise õuna järele, neil on keskmiselt mineraalne maitse, milles domineerivad puuviljanoodid.

Nendest viinamarjasortidest valmistatud veinid olid aadlike seas väga hinnatud ja jõudsid sageli bojaaride pidulauale. Veinipudeli siltidel oli kujutatud Vlădoianu lossi, mille ehitas 1901. aastal sama nimega bojaar, kes oli Rumeenia keskpanga juhataja ning lisaks ka edukas viinamarjakasvataja. Aja jooksul sai lossi kujutisest Cotnari piirkonna veinide ajaloolise narratiivi sümbol.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustustingimused

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistamisnõuded

Tingimuse kirjeldus

Kvaliteetvahuveini ja aromaatse kvaliteetvahuveini kategooriasse kuuluvate veinide märgistusel on esitatud ka kohaldatavate õigusaktidega nõutavad märked suhkrusisalduse kohta (*brut nature, brut, extra-brut, extra-sec, sec, demi-sec*).

Täiendavad märgistamisnõuded

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistamisnõuded

Tingimuse kirjeldus

Märgistusel võib kasutada teatavaid vabatahtlikke märkeid, nagu on sätestatud allpool.

Märked „fermentat în barrique“ (vaadis kääritatud), „maturat în barrique“ (vaadis laagerdatud), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (kääritatud tammelaastudel) ja „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (laagerdatud tammelaastudel) võivad olla märgistusel esitatud rumeenia keeles. Samuti võib tarbijat sama tootmisprotsessi järgimisest teavitada rahvusvahelises suhtluses kasutatavate väljenditega. Seega võib kasutada järgmisi märkeid:

— inglise keeles: „Fume“, „Smoked“ või „Toasted“, millele võib olla lisatud kasutatud tammepuidu kuumtöötlemise intensiivsust kirjeldav märge „Light“, „Medium“ või „Heavy“;

— prantsuse keeles: „Fumé“ või „Fumée“, millele võib olla lisatud kasutatud tammepuidu kuumtöötlemise intensiivsust kirjeldav märge „léger“/„légère“, „moyen“/„moyenne“, „fort“/„forte“ või „Petite Fumée“, „Demi-fumé“, „Intense Fumée“.

Veinide puhul, mida kääritatakse või laagerdatakse settel, võib märgistusele lisada märke „sur lie“, „bâttonnage“ või „aged on the less“ (mitteammendav loetelu).

Link tootespetsifikaadile

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