C/2025/821

13.2.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/821)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 14.11.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Rypäleiden ja viinin tuotoksen nostamista koskevat muutokset

Tuote-eritelmää on muutettu nostamalla rypäleiden ja viinin tuotosta Cotnari-viinien valmistukseen käytettävien lajikkeiden sekä tiettyjen vuosien tai käytettävien viininvalmistusmenetelmien osalta.

Muutos johtuu siitä, että kymmenen viime vuoden aikana viinitarhoilla on uudelleenistutettu johdonmukaisesti nykyisiä viiniköynnöslajikkeita, joiden rypäleet kypsyvät aikaisemmin ja ilman hävikkiä. Tämä johtuu ilmasto-olosuhteista, joille ominaisesta 554,7 mm:n sademäärästä 380 mm saadaan kasvukauden aikana, joten köynnökset saavat riittävästi vettä rypäleiden kypsyttämiseen, sekä leudommista talvista ja siitä, että kasvukausi alkaa nykyään keskimäärin 2–3 viikkoa aikaisemmin kuin 10–20 vuotta sitten. Näin ollen kypsyneiden rypäleiden paino 100 rypälettä kohden on keskimääräistä suurempi. Sen vuoksi on tarpeen nostaa maantieteellisen alueen tuotosta.

Käytetyistä viininvalmistusmenetelmistä sekä satovuoden maaperä- ja ilmasto-olosuhteista riippuen rypäleiden ja viinin tuotokset hehtaaria kohden voidaan erityisesti suotuisina vuosina ylittää enintään 20 prosentilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän V ja VI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

2. Viininvalmistusmenetelmiin liittyviä tietoja koskevat muutokset

Tuote-eritelmää on muutettu siten, että jatkuvatoimisten puristimien käyttö on kielletty DOC Cotnari -viinien valmistuksessa.

Lisäksi laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitetun cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus on muutettu tasolle 9,0 til-%.

Muutos koskee tuote-eritelmän X lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Maantieteellisellä alueella käytettyjä viljelykäytäntöjä koskevat muutokset

Tuote-eritelmän VIII lukua on muutettu kastelukäytäntöjen edellytysten yksinkertaistamiseksi edellyttämällä ainoastaan ennakkoilmoitusta toimivaltaiselle viranomaiselle.

Muutos koskee tuote-eritelmän VIII lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

4. **Kuohumattomien viinien / laatukuohuviinien tiettyjä analyyttisiä parametrejä koskevat muutokset**

Tuote-eritelmää on muutettu tarkistamalla kuohumattomien viinien pelkistämättömän kuiva-aineen parametriä ja laatukuohuviinien kokonaisalkoholipitoisuutta, koska viiniuutteelle asetettu arvo parantaa viinien laatua.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. **Viinien pakkaus- ja merkintävaatimuksia koskevat muutokset**

Tuote-eritelmää on muutettu tarkistamalla eräitä viinien pakkausvaatimuksia, jotta voidaan varmistaa lainsäädännön noudattaminen. Valinnaisen takaetiketin käyttö on sallittua edellyttäen, että pakolliset merkinnät ovat samassa visuaalisessa kentässä ja että kaikkien luokkien merkinnöissä oleva teksti on lainsäädännön mukainen.

Lisäksi on lisätty useita valinnaisia mainintoja, jotka voidaan sisällyttää merkintöihin. Jos rypäleen puristemehu, käynyt rypäleen puristemehu tai viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, on tarpeen laajentaa ja mukauttaa viinien pakkauksissa tai merkinnöissä käytettävien ilmaisujen luetteloa siten, että siihen sisällytetään tavanomaisia ilmaisuja, kuten ”fumé”, ”smoked” tai ”toasted” tai sakan päällä kypsytettyjen viinien osalta ”sur lie”, ”bâttonnage” tai ”aged on the lees”.

Muutos koskee tuote-eritelmän XII kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Cotnari

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
5. Laatukuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraisesti arvioituna valkoviinit ovat maultaan täyteläisiä ja niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta (nuoret viinit) oljenkeltaiseen ja hunajankeltaiseen (kypsät viinit). Viineissä voi havaita rusinan, saksanpähkinäsydämien ja karvasmantelien aromeja (Grasă de Cotnari -lajike), ja niissä on kypsien rypäleiden tuoksu, johon yhdistyy voimakkaita kukkaisia vivahteita, hedelmäisyyttä (Frâncușă-lajike), heinän, akasiankukan ja tuoreen voin vivahteita sekä suussa viipyilevää leivän kuoren makua (Chardonnay-lajike), raikkaita vivahteita, trooppisten hedelmien makua ja juuri leikattujen paprikoiden ja seljankukan tuoksua (Sauvignon-lajike). Erityiset aromaattiset lajikkeet ovat voimakkaan värisiä, ja niissä on basilikan, niitetyn heinän ja basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu ja ruusuhillon maku (Tămâioasă românească -lajike), jossa on ruusun ja lehmuksenkukan vivahteita, samettinen ja vaniljan ja mantelin mieleen tuova maku (Traminer roz -lajike), vaaleanpunaisesta kuivaan sipulinkuoreen vaihtelevia sävyjä ja basilikan tai ruusun tuoksu (Busuioacă de Bohotin -lajike).

Suojatun alkuperänimityksen ”Cotnari” saaneiden romanialaisten valkoviinien rikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajaa on nostettu lainsäädännön mukaisesti, ja se on nyt enintään 350 mg/l niiden viinien osalta, joiden sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l (glukoosi ja fruktoosi yhteenlaskettuna).

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 200

2. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraisesti arvioituna roseeviinit ovat maultaan täyteläisiä, niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta (nuoret viinit) oljenkeltaiseen ja hunajankeltaiseen (kypsät viinit). Viineissä voi havaita rusinan, saksanpähkinäsydämien ja karvasmantelien aromeja (Grasă de Cotnari -lajike), ja niissä on kypsien rypäleiden tuoksu, johon yhdistyy voimakkaita kukkaisia vivahteita, hedelmäisyyttä (Frâncușă-lajike), heinän, akasiankukan ja tuoreen voin vivahteita sekä suussa viipyilevää leivän kuoren makua (Chardonnay-lajike), raikkaita vivahteita, trooppisten hedelmien makua ja juuri leikattujen paprikoiden ja seljankukan tuoksua (Sauvignon-lajike). Erityiset aromaattiset lajikkeet ovat voimakkaan värisiä, ja niissä on basilikan, niitetyn heinän ja basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu ja ruusuhillon maku (Tămâioasă românească -lajike), jossa on ruusun ja lehmuksenkukan vivahteita, samettinen ja vaniljan ja mantelin mieleen tuova maku (Traminer roz -lajike), vaaleanpunaisesta kuivaan sipulinkuoreen vaihtelevia sävyjä ja basilikan tai ruusun tuoksu (Busuioacă de Bohotin -lajike).

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 200

3. *Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet – hiilihapottomat punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nuorissa punaviineissä on rubiininpunaisia ja kypsissä punaviineissä tiilenpunaisia vivahteita. Viineissä on kuivattujen punaisten hedelmien, luumujen ja tummien kirsikoiden tuoksu ja samettinen maku, jossa voidaan havaita miellyttävää hedelmäisyyttä.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12,00

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 150

4. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

SAN-merkityt laatukuohuviinit erottuvat aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan hienostuneina, raikkaina ja luonnollisina viineinä. Niille ovat ominaisia myös käymisaromit ja kukkaiset vivahteet. Valkoisten kuohuviinien ulkonäkö/väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta vaaleankeltaiseen ja vaahto on pitkäkestoista. Roseekuohuviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. SAN-nimityksen ”Cotnari” kattamien kuohuviinien poreilu on aluksi voimakasta ja vähenee myöhemmin, mutta on kuitenkin pitkäkestoista. Kuplat ovat hienoja. Tämä on osoitus Cotnari-kuohuviinien hienolaatuisuudesta ja hienovaraisuudesta. Kuohuviinien tuoksu on raikas ja hienostunut sekä ominainen valmistuksessa käytetylle lajikkeelle. Maku on kukkainen ja kevyt ja tuoksu tuo mieleen itsestään hajonneen hiivan.

Laatukuohuviinin valmistukseen tarkoitetun cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 9,0 til-%.

Laatukuohuviineillä on vähintään 3,5 baarin ylipaine 20 celsiusasteen lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 11,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,00

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 11

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 185

5. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – aromaattiset laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tămâioasă Românească -lajikkeesta valmistettu aromaattinen laatukuohuviini on oljenkeltaista, ja siinä on vihertäviä vivahteita, runsaasti vaahtoa ja hienoja pitkäkestoisia kuplia. Aromi on hienostunut, voimakas ja hyvin paljon suitsutuspihkaa muistuttava, ja siinä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Maku on tasapainoinen, miellyttävä ja eloisa hapokkuuden ja makeuden välisen tasapainon ansiosta. Busuioacă de Bohotin -lajikkeesta valmistettu aromaattinen laatukuohuviini on vaaleanpunaista, ja siinä on purppuranpunaisia vivahteita, runsaasti vaahtoa ja hienoja pitkäkestoisia kuplia. Erityinen muskatin aromi on hieno ja voimakas, ja siihen yhdistyy sitrushedelmien, basilikan ja ruusun terälehtien vivahteita. Jälkimaussa on tuoreiden punaisten hedelmien mietoja aromeja. Maku on miellyttävä ja eloisa tasapainoisen happo- ja sokeripitoisuuden ansiosta. Kuohuviinin aromi, maku ja suutuntuma ovat tasapainoisia.

Aromaattisilla laatukuohuviineillä on vähintään 3 baarin ylipaine 20 celsiusasteen lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 10,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6,0

— Vähimmäishappopitoisuus 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 11

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 185

6. *Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – helmeilevät viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevät viinit

Ulkonäkö: kirkas, väriltään vihertävänkeltainen tai vaaleanpunainen, kevyen poreileva.

Tuoksu: raikas, rypälelajikkeelle ominainen.

Maku: hapokas, kevyen poreileva, kukkainen tai hedelmäinen kyseisen viinin ominaispiirteistä riippuen.

Ylipaine 20 celsiusasteen säilytyslämpötilassa: vähintään 1 baari ja enintään 2,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 7,00

— Vähimmäishappopitoisuus 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinitarhoilla käytetyt menetelmät

Viljelymenetelmä

Keinokastelu sallitaan vain kuivuuden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, kun maaperän vesipitoisuus 0–100 cm:n syvyydessä vähenee 50 prosenttiin aktiivisen kosteuden intervalliarvosta (AHI). Tällöin sovelletaan kohtuullista keinokastelua (400–600 m^3/ha).

Rypäleiden raakana korjaaminen – rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

2. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tarkistetulla alkuperänimityksellä Cotnari tuotetun viinin todellinen alkoholipitoisuus on luonnostaan vähintään 10,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus enintään 15 tilavuusprosenttia. Ilman väkevöimistä saatujen viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 20 tilavuusprosenttia. Rypäleen puristemehun väkevöiminen ja happamuuden lisääminen on suoritettava sovellettavien säännösten mukaisesti.

Pinot Gris-, Traminer Rosé- ja Busuioacă de Bohotin -lajikkeita voidaan tuottajan harkinnan mukaan käyttää valko- tai roseeviinien valmistukseen.

Feteasc neagră -lajiketta voidaan käyttää puna-, rosee- tai valkoviinien valmistukseen. Tällaiset valkoviinit on ilmoitettava tuotantoilmoituksessa valkoviinien luokkaan, ja niitä voidaan myöhemmin sekoittaa valkoviinien kanssa.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä Cotnari varustettujen viinien käyttämisen on tapahduttava yksinomaan tuoteeritelmässä määritellyllä alueella.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel ja Traminer roz:

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Tămâioasă Românească, Sauvignon ja Busuioacă de Bohotin:

12 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Feteasc albă ja Feteasc neagră:

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajike Frâncușă:

14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel ja Traminer roz:

82,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. adonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Tămâioasă Românească, Sauvignon ja Busuioacă de Bohotin:

94,00 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajike Frâncușă:

105,00 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Sadonkorjuuhetkellä täysin kypsät rypäleet, lajikkeet Fetească albă ja Fetească neagră:

97,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinien rajattu tuotantoalue käsittää seuraavat Iașin ja Botoșanin lääneihin kuuluvat paikkakunnat:

Iașin lääni:

— Cotnarin kunta – kylät: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria

— Ceplenițan kunta – kylät: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica

— Scobințin kunta – kylät: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești

— Hârlăun kaupunki – Hârlăun kaupunki

— Delenin kunta – kylät: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana

— Cucutenin kunta – kylät: Cucuteni, Băiceni, Săcărești

— Todireștin kunta – kylät: Todirești, Băiceni

— Balșin kunta – kylät: Balș, Boureni, Coasta Măgurii

Botoșanin lääni:

— Frumușican kunta – kylät: Frumușica, Rădeni.

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Cotnari” rinnalla voidaan tuottajien niin halutessa käyttää yhtä seuraavista viinitarhojen nimistä: 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 tai Coasta Măgurii.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – maantieteellisen alueen tiedot*

Suurin osa Cotnarin alueen viinitarhoista sijaitsee kvartäärikautisilla kerrostumilla (erityisesti Coasta Cotnarilorin diluviaaliset ja kolluviaaliset kerrostumat). Ainoastaan harvat viinitarhat sijaitsevat niittyjen alluviaalisilla kerrostumilla (ilmastoon liittyvien rajoitusten vuoksi). Vain rajatuilla alueilla viiniköynnökset juurtuvat sarmatiavaiheen emäkallioihin tai niiden heikkoon maa-ainekseen (Cotea ym. 2006).

Diluviaaliset ja kolluviaaliset kerrostumat ovat yleisiä rinteillä maan valumisen ja sateen aiheuttaman huuhtoutumisen vuoksi. Viininviljelyalueen itäisimmässä osassa on myös suolapitoista ja emäksisistä maaperää, joka on muodostunut suolapitoisille kerrostumille. Tällaisesta pohjamaasta muodostuva maaperä on yleensä suotuisaa viininviljelylle (Cotea ym. 2006).

Viininviljelyalueen ilmasto jakautuu kuuteen mikroilmastoon. Yleisin mikroilmasto (45 prosenttia koko alueesta) vallitsee etelän, kaakon ja lännen puoleisilla rinteillä, joiden kaltevuus on 5–20 astetta. Tällä alueella saadaan runsaasti auringonpaistetta ja rinteet ovat hyvin suojassa kylmiltä pohjois- ja koillistuulilta. Näiden rinteiden lämpötilat ovat viininviljelyalueen korkeimmat, minkä vuoksi ne ovat viininviljelylle ihanteellisia.

8.2 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – tuotteen tiedot*

Hiilihapottomat viinit ovat täyteläisiä viinejä, joilla on lajikkeelle tyypillisiä erityisiä kukkaisia tai hedelmäisiä aromeja pitkän ja kuivan syksyn sekä alueelle ominaisen jalohomeen vaikutuksesta. Viineissä on sitrushedelmien, hunajan, akasiankukkien ja seljankukan aromeja, ja lyhyen kypsytyksen jälkeen niissä voi havaita vaniljan ja mantelin vivahteita.

Laatukuohuviinin tuoksu on aluksi reduktiivinen ja avautuu sen jälkeen sitrushedelmien ja heinän vivahteisiin, joihin yhdistyy mieto itsestään hajonneen hiivan vivahde. Bukeessa kohtaavat vihreän saksanpähkinän sydämien, basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden, hunajan ja rusinoiden erityiset maut, ja siinä tuoksuu Cotnarin alueen pitkinä kuivina syksyinä kehittynyt jalohome.

Aromaattisten laatukuohuviinien aromit ovat voimakkaita ja runsaita, ja niissä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Viinien vaahto on runsasta ja kuplat hienoja ja pitkäkestoisia. Maku on miellyttävä, eloisa ja täyteläinen.

8.3 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – syy-seuraussuhde*

SAN-nimityksen ”Cotnari” kattamalla alueella valmistetut hiilihapottomat viinit eroavat toisistaan niiden tuotantoon käytettyjen lajikkeiden erilaisten ominaisuuksien vuoksi. Ominaisuuksiin puolestaan vaikuttaa maanperän koostumus.

Cotnarin alueelle tyypilliset pitkät ja kuivat syksyt edistävät jalohomeen kehittymistä. Se tekee viineistä täyteläisiä ja aromaattisilta ominaisuuksiltaan monimuotoisia. Viinit, joissa on jalohometartunnan saaneista rypäleistä peräisin olevaa jäännössokeria, kehittyvät luonnollisesti makeiksi viineiksi. Nämä viinit soveltuvat hyvin kypsytykseen, koska niiden alkoholipitoisuus on usein yli 12 tilavuusprosenttia.

Alueen ilmaston vuoksi viinien bukee on monipuolinen, ja siinä voidaan havaita tunnusomaisia trooppisten hedelmien kukkaisia vivahteita. Sokeri-, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Sateen, auringonpaisteen ja pohjaveden kokonaishaihdunnan lähes täydellinen tasapaino sekä suojaisa sijainti Coasta Dealul Mare – Hârlău alueella pitkinä, kuivina ja erittäin aurinkoisina syksyinä takaa Grasă de Cotnarin kaltaisten lajikkeiden optimaalisen kypsymisen. Tämä antaa viineille hunajakennon, hunajan ja rusinoiden aromeja ja voimakkaan värin (joka vivahtaa meripihkaan kypsytetyssä viinissä).

Laatukuohuviinit ovat tasapainoisia ja niissä on tasalaatuinen happoisuus, koska viinit saadaan Romanian Moldovan alueen pohjoisimmista viinitarhoista. Viljellyt lajikkeet kestävät kohtuullista pakkasta ja kuivuutta, ja niillä on optimaaliset heliotermiset resurssit. Koska ne kasvavat keskellä kasvukautta, lajikkeiden tyypilliset aromit voivat muodostua hitaasti. Tämä antaa viineille niiden erityisominaisuudet.

Aromaattisiin laatukuohuviineihin käytettyjen lajikkeiden tyypilliset aromit muodostuvat hitaasti lämpimien ja erittäin aurinkoisten kesien sekä syyskuun keskilämpötilojen ansiosta. Näin voidaan tuottaa viinejä, joilla on rikas bukee ja tunnusomaiset vivahteet.

Laatukuohuviinit ja aromaattiset laatukuohuviinit valmistetaan etenkin käsin poimituista kotoperäisistä lajikkeista, kuten Tămâioasă românească, Fetească albă, Francuşă ja Busuioacă de Bohotin, joilla on tietty aromaattinen potentiaali. Lisäksi voidaan käyttää kansainvälisiä lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet Cotnarin alueen maaperään ja jotka ilmentävät sen ominaispiirteitä.

Tällaisten lajikkeiden käytössä hyödynnetään alueen perinteisiä viininvalmistusmenetelmiä, joihin sisältyy Romanian Moldovan alueelle ominaisia piirteitä. Perinteisiä menetelmiä täydennetään nykyaikaisilla viininvalmistustekniikoilla, joilla pyritään korostamaan ja ilmaisemaan mahdollisimman tarkasti laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien hedelmäisyyttä ja raikkautta erityisesti sellaisilla lajikkeilla, joilla on laajempi aromaattinen potentiaali.

Lopputuloksena saadut viinit ovat kirkkaita, niiden vaahto on runsasta, kuplat hienoja ja niissä on erityisiä kukkaisia tai hedelmäisiä aromeja.

Kuohuviinien sokeri- ja happopitoisuus on hyvässä tasapainossa, mikä on osoitus Cotnarin viinitarhojen erityisluonteesta ja laadukkuudesta. Suojatun alkuperänimityksen ”Cotnari” kattama alue on Romaniassa sijaitseva viininviljelyalue, jolla on omat erityispiirteensä ja jolla on jatkettu perinteisten romanialaisten lajikkeiden viljelyperinnettä. Perinteisten romanialaisten lajikkeiden, kuten Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francuşă, Busuioacă de Bohotin ja Fetească neagră, osuus kaikista viljellyistä lajikkeista on tällä alueella muita viljelyalueita suurempi.

Viinit ilmentävät aromaattisten lajikkeiden ominaisuuksia (kuivattujen aprikoosien, mehiläisvahan, vastaniitetyn heinän sekä basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden tuoksu). Ominaisuuksien voimakkuus riippuu myös paljolti siitä, miten maserointi- ja käymisprosessi suoritetaan ja miten pitkään sitä jatketaan aromaattisten aineiden uuttamiseksi rypäleiden kuoresta.

Käyttämällä vanhoja lajikkeita, kuten Frâncuşă ja Busuioacă de Bohotin, saadaan arvokkaita kuohuviinejä, jotka ovat väriltään oljenkeltaisia tai hennon/kirkkaan vaaleanpunaisia ja joiden poreilu on tasaista ja pitkäkestoista. Viineissä on havaittavissa seljan- tai akasiankukan kukkaisia vivahteita tai basilikaan vivahtavien Busuioace-päärynöiden, vihreiden aprikoosien, greipin, sitruunankuoren ja vihreiden omenoiden hedelmäisiä vivahteita.

Kuohuviinien mineraalisuus on keskitasoista, ja viineissä on hallitsevia hedelmäisiä vivahteita. Aiemmin näitä lajikkeita pidettiin suuressa arvossa hoveissa ja niitä oli tarjolla pajarien ylellisillä aterioilla. Aiemmin viineissä käytettiin logoa, jossa näkyi Vlădoianun linna. Linnan rakennutti vuonna 1901 pajari nimeltä Vlădoianu, joka oli Romanian kansallispankin pääjohtaja ja lisäksi merkittävä viininviljelijä. Ajan myötä logosta on tullut keskeinen osa Cotnari-viinien kirjoitettua historiaa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kaupan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Laatukuohuviinien ja aromaattisten laatukuohuviinien merkinnöissä on käytettävä myös sovellettavan lainsäädännön edellyttämiä sokeripitoisuutta kuvaavia termejä (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec ja demisec).

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnöissä voidaan käyttää myös seuraavia valinnaisia ilmaisuja:

Ilmaisut ”fermentat in barrique” (käytetty tynnyrissä), ”maturat in barrique” (kypsytetty tynnyrissä), ”fermentat în prezența așchiilor de stejar” (käytetty tammilastujen kanssa) ja ”maturat în prezența așchiilor de stejar” (kypsytetty tammilastujen kanssa) voidaan lisätä merkintöihin romaniaksi, tai kansainvälisesti käytetyillä kielillä voidaan käyttää esimerkiksi seuraavia ilmaisuja, jotta kuluttajalle voidaan tiedottaa kyseisen prosessin käytöstä:

— ”fume”, ”smoked” tai ”toasted” englanniksi, mahdollisesti yhdessä valmistuksessa käytetyn tammen paahtoastetta kuvaavan termin – ”light”, ”medium” tai ”heavy” – kanssa.

— ”fumé” tai ”fumée” ranskaksi, mahdollisesti yhdessä käytetyn tammen paahtoastetta kuvaavan termin – ”légère”, ”moyenne” tai ”forte” taikka ”petite fumé”, ”demi fumé” tai ”intense fumé” – kanssa.

Sellaisten viinien osalta, joita kypsytetään tai vanhennetaan tietyn aikaa sakan päällä, merkintöihin voidaan lisätä esimerkiksi jokin seuraavista ilmaisuista: ”sur lie”, ”bâtonnage” tai ”aged on the lees”.

Linkki tuote-eritelmään

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