C/2025/821

13.2.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/821)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Datum obavijesti: 14. studenog 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Izmjene kojima se povećava prinos vinove loze i vina

Specifikacija proizvoda izmijenjena je povećanjem prinosa vinove loze i vina za sorte koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina Cotnari te za određene berbe ili tehnike proizvodnje vina.

Izmjena je potrebna jer se tijekom posljednjih 10 godina vinogradi dosljedno ponovno zasađuju postojećim sortama vinove loze u kojima grožđe dozrijeva ranije i bez kvantitativnih gubitaka, zahvaljujući klimatskim uvjetima koje karakteriziraju padaline od 554,7 mm, od kojih 380 mm padne tijekom sezone rasta i biljkama osigurava vodu potrebnu za dozrijevanje grožđa, te zbog blažih zima i činjenice da vegetacijsko razdoblje sada počinje u prosjeku dva do tri tjedna ranije nego prije 10 ili 20 godina. Zbog toga grožđe kad dozrije ima iznadprosječnu masu na 100 bobica. Stoga je potrebno povećati prinos proizvoda za zemljopisno područje.

Ovisno o primijenjenim tehnikama proizvodnje vina te uvjetima tla i vremenskim uvjetima u godini berbe, prinos grožđa po hektaru i prinos vina mogu se premašiti za do 20 %, posebno u dobrim godinama.

Izmijenjena su poglavlja V. i VI. specifikacije proizvoda i odjeljak 5.2. jedinstvenog dokumenta.

2. Izmjene informacija o tehnologijama proizvodnje vina

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se zabranila upotreba kontinuiranih preša u proizvodnji vina s oznakom DOC Cotnari.

Izmijenjena je i ukupna alkoholna jakost osnovne kupaže namijenjene proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina te je utvrđena na 9,0 % vol.

Izmijenjeno je poglavlje X. specifikacije proizvoda bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

3. Izmjene koje se odnose na postupak uzgoja koji se primjenjuje na zemljopisnom području

Poglavlje VIII. specifikacije proizvoda izmijenjeno je kako bi se pojednostavnili uvjeti za korištenu praksu navodnjavanja tako što se zahtijeva samo prethodno obavješćivanje nadležnog tijela.

Izmijenjeno je poglavlje VIII. specifikacije proizvoda bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Izmjene određenih analitičkih parametara za mirna/kvalitetna pjenušava vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je revizijom parametra nereducirajućeg suhog ekstrakta za mirna vina i ukupne alkoholne jakosti kvalitetnih pjenušavih vina jer se vrijednošću utvrđenom za ekstrakt vina poboljšava kvaliteta vina.

Izmijenjeno je poglavlje XI. specifikacije proizvoda bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

5. **Izmjene zahtjeva za pakiranje i označivanje vina**

Specifikacija proizvoda izmijenjena je revizijom nekih zahtjeva u pogledu pakiranja vina kako bi se osigurala usklađenost s propisima. Upotreba neobvezne stražnje etikete dopuštena je pod uvjetom da se obvezne oznake nalaze u istom vidnom polju i da je tekst na etiketama za sve kategorije u skladu s propisima.

Osim toga, dodano je nekoliko neobveznih oznaka koje se mogu nalaziti na etiketi. Ako su mošt, fermentirani mošt ili vino došli u dodir s drvom, potrebno je proširiti i prilagoditi popis izraza koji se mogu upotrebljavati na ambalaži ili pri označivanju vina kako bi se uključili drugi uobičajeni izrazi, kao što su „fumé", „smoked" i „toasted" ili „sur lie", „bâttonnage" ili „na vinskom talogu" za vina koja dozrijevaju na talogu.

Izmijenjeno je poglavlje XII. specifikacije i odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Cotnari

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitička i organoleptička svojstva – mirna bijela vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina vrlo su bogata u organoleptičkom pogledu, a boja im varira od zelenkastožute (mlada vina) do slamnato žute i žute boje meda (odležana vina). Imaju aromu grožđica, jezgre oraha i gorkih badema (Grasă de Cotnari) i miris zrelog grožđa uz cvjetne note, voćnost (Frâncușă) i blage mirise sijena, bagremova cvijeta i svježeg maslaca te postojan okus korice kruha (Chardonnay), svježinu, okus tropskog voća i miris svježe narezanih slatkih paprika i bazge (Sauvignon). Specifične aromatične sorte intenzivne su boje s mirisom bosiljka, pokošenog sijena i krušaka „Pere Busuioace", aromama džema od ružinih latica (Tămâioasă românească) s natruhama ruže i cvijeta limete, baršunastog okusa vanilije i badema (Traminer roz) te raznolikim nijansama od ružičaste do boje suhe ljuske luka i mirisom bosiljka ili ruže (Busuioacă de Bohotin).

U skladu s propisima, najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima s najmanjim sadržajem šećera, izražen kao zbroj glukoze i fruktoze od pet grama po litri, povećan je na 350 mg/l za rumunjska bijela vina koja mogu upotrebljavati zaštićenu oznaku izvornosti Cotnari.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 200

2. *Analitička i organoleptička svojstva – mirna ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Ružičasta vina vrlo su bogata u organoleptičkom pogledu, a boja im varira od zelenkastožute (mlada vina) do slamnato žute i žute boje meda (odležana vina). Imaju aromu grožđica, jezgre oraha i gorkih badema (Grasă de Cotnari) i miris zrelog grožđa uz cvjetne note, voćnost (Frâncușă) i blage mirise sijena, bagremova cvijeta i svježeg maslaca te postojan okus korice kruha (Chardonnay), svježinu, okus tropskog voća i miris svježe narezanih slatkih paprika i bazge (Sauvignon). Specifične aromatične sorte intenzivne su boje s mirisom bosiljka, pokošenog sijena i krušaka „Pere Busuioace”, aromama džema od ružinih latica (Tămâioasă românească) s natruhama ruže i cvijeta limete, baršunastog okusa vanilije i badema (Traminer roz) te raznolikim nijansama od ružičaste do boje suhe ljuske luka i mirisom bosiljka ili ruže (Busuioacă de Bohotin).

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 200

3. *Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva - mirna crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crna vina imaju rubin-crvene nijanse kad su mlada i cigleno crvene nijanse nakon odležavanja. Imaju miris sušenog crvenog voća, šljiva i crnih trešanja te baršunast okus uz zamjetnu, ugodnu voćnost.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 12,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 150

4. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetna pjenušava vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Kvalitetna pjenušava vina sa ZOI-jem iz organoleptičke su perspektive profinjena, svježa i prirodna te imaju arome fermentacije i cvjetne natruhe. Boja/izgled bijelih pjenušavih vina varira od svijetle zelenkastožute do blijedožute i imaju postojanu pjenu, dok ružičasta pjenušava vina imaju manje ili više intenzivne ružičaste nijanse. Pjenušava vina sa ZOI-jem Cotnari isprva se intenzivno pjene, a mjehurići se zatim smanjuju, ali ostaju dovoljno postojani i fini, što svjedoči o plemenitosti i suptilnosti vina s oznakom Cotnari. Imaju svjež i profinjen miris tipičan za sortu od koje se proizvode, na nepcu su lagana i cvjetna, dok im okus i aroma podsjećaju na autolizirani kvasac.

Ukupna alkoholna jakost kupaža namijenjenih proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina: najmanje 9,0 % vol.

Kvalitetna pjenušava vina imaju nadtlak od najmanje 3,5 bara pri 20 °C.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 11,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 10,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 185

5. *Analitička i organoleptička svojstva – kvalitetna aromatična pjenušava vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino koje se proizvodi od sorte Tămâioasă Românească ima slamnatožutu boju sa zelenkastim nijansama i obilnu pjenu s finim, postojanim mjehurićima. Aroma mu je profinjena, intenzivna i bogata te podsjeća na tamjan, a osjete se i natruhe bosiljka, ruža i svježe pokošenog sijena. Okus je skladan, ugodan i živahan zahvaljujući ravnoteži kiselosti i slatkoće. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino koje se proizvodi od sorte Busuioacă de Bohotin ima ružičastu boju s ljubičastim nijansama, obilnu pjenu i fine, postojane mjehuriće. Njegova specifična muškatna aroma profinjena je i intenzivna te ima note agruma, bosiljka i ružinih latica, a završni mu se okus odlikuje diskretnim aromama svježeg crvenog voća. Okus je ugodan i živahan zahvaljujući ravnoteži kiselosti i sadržaja šećera. Pjenušava vina imaju uravnotežene arome, okus i postojanost.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina imaju nadtlak od najmanje 3 bara pri 20 °C.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 10,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 6,0

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 185

6. *Analitička i organoleptička svojstva – biser vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Biser vina

Vizualna obilježja: bistra, blage zelenkastožute ili ružičaste boje, pjenušava.

Aroma: svježa, karakteristična za tu sortu grožđa.

Okus: kiseo, fino pjenušav, cvjetni, voćni, ovisno o tipičnom karakteru vina.

Nadtlak vina pri temperaturi od 20 °C: najmanje 1 bar i najviše 2,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 7,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti 5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 235

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupci koji se primjenjuju u vinogradima

Postupak uzgoja

Navodnjavanje je dopušteno samo u sušnim godinama i uz obavijest ONVPV-a (Nacionalni ured za vinogradarstvo i vinarstvo) kad se sadržaj vode u tlu na dubini od 0 do 100 cm smanji na 50 % AHI-ja (interval aktivne vlažnosti), primjenom primjerenih standarda navodnjavanja (400–600 m^3/ha).

Zelena berba – uklanjanje grozdova na početku dozrijevanja ako potencijalni prinos premašuje najveću dopuštenu količinu iz specifikacije proizvoda.

2. Postupci proizvodnje vina

Poseban enološki postupak

Vino proizvedeno pod kontroliranom oznakom izvornosti Cotnari ima prirodnu i stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 10,5 % vol. i ukupnu alkoholnu jakost od najviše 15 % vol. Najveća dopuštena ukupna alkoholna jakost može iznositi do 20 % vol. za vina proizvedena bez ikakvog pojačavanja. Pojačavanje i dokiseljavanje mošta moraju se provoditi u skladu s primjenjivim propisima.

Sorte Pinot Gris, Traminer Rosé i Busuioacă de Bohotin mogu se upotrebljavati za proizvodnju bijelih ili ružičastih vina, prema odluci proizvođača.

Sorta Fetească neagră može se upotrebljavati za proizvodnju crnih, ružičastih ili bijelih vina. Ako se proizvode bijela vina, prijavljuju se u kategoriji bijelih vina u izjavi o proizvodnji i mogu se naknadno miješati s bijelim vinima.

Vina s kontroliranu oznaku izvornosti Cotnari moraju biti podvrgnuta fermentaciji isključivo na području definiranom u specifikaciji proizvoda.

5.2. *Najveći prinosi*

1. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz:

11 000 kilograma grožđa po hektaru

2. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin:

12 500 kilograma grožđa po hektaru

3. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Fetească albă, Fetească neagră:

13 000 kilograma grožđa po hektaru

4. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sortu Frâncușă:

14 000 kilograma grožđa po hektaru

5. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz:

82,50 hektolitara po hektaru

6. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Tămâioasă românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin:

94,00 hektolitra po hektaru

7. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sortu Frâncușă:

105,00 hektolitra po hektaru

8. pri punoj zrelosti grožđa u vrijeme berbe, za sorte Fetească albă, Fetească neagră:

97,50 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje za proizvodnju vina sastoji se od sljedećih naselja u okruzima Iași i Botoșani:

okrug Iași:

— općina Cotnari – sela: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— općina Ceplenița – sela: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— općina Scobinți – sela: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— grad Hârlău – grad Hârlău;

— općina Deleni – sela: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— općina Cucuteni – sela: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— općina Todirești – sela: Todirești, Băiceni;

— općina Balș – sela: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

okrug Botoșani:

— općina Frumușica – sela: Frumușica, Rădeni.

Ako to žele, proizvođači kontroliranoj oznaci izvornosti „Cotnari” mogu dodati jednu od sljedećih oznaka pojedinačnih vinograda: 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. **Sorte vinove loze**

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

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, 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. **Opis povezanosti**

8.1. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – pojedinosti o zemljopisnom području*

Većina vinograda regije Cotnari nalazi se na kvartarnim naslagama, prije svega na diluvijalno-koluvijalnim sedimentima područja Coasta Cotnarilor, a tek su ponegdje, i to vrlo rijetko, smješteni na aluvijalnim naslagama na livadama (zbog klimatskih ograničenja). Tek se na malim područjima mogu pronaći trsovi zasađeni na matičnim sarmatskim stijenama i u njihovim slabo razvijenim tlima (Cotea i dr., 2006.).

Diluvijalne i koluvijalne naslage često su prisutne na padinama zbog puzanja tla i erozije kišom. Na najistočnijem dijelu tog vinogradarskog područja nalaze se i slana i lužnata tla koja su nastala na slanim naslagama. Tla koja potječu od tog matičnog materijala općenito su pogodna za vinogradarstvo (Cotea i dr., 2006.).

Klima te vinogradarske regije podijeljena je na šest mikroklima. Mikroklima na obroncima jest ona koja prevladava na tom području i obuhvaća 45 % njegove ukupne površine. Obronci su okrenuti prema jugu, jugoistoku i zapadu, imaju nagib od 5 do 20°, obilje sunca i dobro su zaklonjeni od hladnih sjevernih i sjeveroistočnih vjetrova. Na njima su temperature više nego u ostatku te vinogradarske regije, zbog čega su idealni za uzgoj vinove loze.

8.2. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – pojedinosti o proizvodu*

Mirna vina odlikuju se punim okusom i specifičnim cvjetnim ili voćnim aromama tipičnima za određenu sortu, što je rezultat suhe jeseni i utjecaja plemenite plijesni specifične za to područje. Imaju arome agruma, meda, bagremova cvijeta i bazge uz natruhe vanilije i badema ako su kratko odležana.

Kvalitetno pjenušavo vino isprva ima reduktivnu notu, a zatim poprima natruhe agruma i sijena te diskretne note autoliziranog kvasca. Njegov buke proizlazi iz posebnog okusa jezgre zelenih oraha, krušaka čiji okus podsjeća na bosiljak, meda i grožđica te podsjeća na plemenitu plijesan duge suhe jeseni koja je tipična za regiju Cotnari.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina imaju intenzivne i bogate arome uz natruhe bosiljka, ruže i svježe pokošenog sijena. Pjena im je obilna i fina, mjehurići postojani, a okus je ugodan, živahan i skladan.

8.3. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – uzročna povezanost*

Mirna vina koja se proizvode u regiji obuhvaćenoj ZOI-jem Cotnari vrlo su raznolika zbog različitih značajki sorti od kojih se dobivaju, na koje pak utječe njihov terroir.

Duge i suhe jeseni specifične za područje Cotnari pridonose pojavi plemenite plijesni zbog koje vina imaju pun okus i aromatski su raznolika. Vina s neprevrelim šećerom koja se proizvode od grožđa ubranog kad su bobice grožđa zaražene botritisom razvijaju se u prirodno slatka vina. Ta su vina pogodna za odležavanje jer njihova alkoholna jakost često prelazi 12 % vol.

Zahvaljujući klimi tog područja vina imaju raznolik buke s tipičnim cvjetnim notama tropskog voća i dobrom ravnotežom šećera, alkohola i kiselosti.

Gotovo idealna ravnoteža padalina, sunca i evapotranspiracije podzemnih voda u zaklonu koji čini Coasta Dealul Mare–Hârlău tijekom duge, suhe i vrlo sunčane jeseni osigurava optimalno dozrijevanje sorti kao što je Grasă de Cotnari, što vinima daje arome saća, meda i grožđica te intenzivnu boju (s natruhama jantara u odležanim vinima).

Kvalitetna pjenušava vina odlikuju se uravnoteženošću u koju se dobro uklapa kiselost koja je ujedno rezultat proizvodnje tih vina u najsjevernijim vinogradima Moldavije. Srednja sezona rasta omogućuje uzgajanim sortama, koje mogu podnijeti umjeren mraz i sušu te imaju optimalne heliotermičke resurse, sporu akumulaciju aroma koje su tipične za sorte, čime nastaju vina posebnih značajki.

Spora akumulacija aroma tipičnih za sorte u kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima proizlazi iz toplih i vrlo sunčanih ljeta, ali i srednjih vrijednosti temperature u rujnu, koje omogućuju proizvodnju vina s bogatim bukeom i prepoznatljivom notom.

Kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina prvenstveno se proizvode od ručno ubranog grožđa autohtonih sorti s aromatskim potencijalom, kao što su Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă i Busuioacă de Bohotin, ali i međunarodnih sorti koje su se prilagodile lokalnom terroiru područja Cotnari. One su pritom zadržale svoju autentičnost i obogaćene su tradicionalnim metodama proizvodnje vina, koje uključuju čimbenike tipične za Moldaviju.

Međutim, tradicionalni se stil dopunjuje modernim tehnikama proizvodnje vina kojima se želi naglasiti i što više izraziti voćnost i svježina kvalitetnih pjenušavih vina i kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina kojima se prvenstveno odlikuju sorte s povećanim aromatskim potencijalom.

Ta su vina svijetla, imaju obilnu pjenu i fine mjehuriće te specifične cvjetne ili voćne arome.

Pjenušava vina imaju dobru ravnotežu kiselosti i sadržaja šećera, što svjedoči o posebnom karakteru i plemenitosti vinograda područja Cotnari. Područje obuhvaćeno ZOI-jem Cotnari rumunjsko je vinogradarsko područje jedinstvenog karaktera, na kojem se brižljivo čuva tradicija uzgoja rumunjskih sorti. U regiji se nalazi najveći udio starih rumunjskih sorti, kao što su Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin i Fetească neagră.

Ta vina zadržavaju značajke aromatičnih sorti (u kojima se osjete suhe marelice, pčelinji vosak, svježe pokošeno sijeno, kruške čiji okus podsjeća na bosiljak), što ujedno uvelike ovisi o načinu i duljini postupaka maceracije i fermentacije kojima se omogućuje ekstrakcija aromatičnih tvari iz kožice grožđa.

Stare sorte kao što su Frâncușă i Busuioacă de Bohotin sjajno dolaze do izražaja u obliku skupocjenih pjenušavih vina slamnato žute ili bljedoružičaste/svjetloružičaste boje s dugotrajnom i postojanom pjenušavošću, cvjetnim notama bazge ili bagremova cvijeta ili voćnim notama kruške čiji okus podsjeća na bosiljak, zelenih marelica, grejpa, korice limuna i zelene jabuke te srednjim mineralnim tijelom u kojem prevladavaju voćne note.

U prošlosti su te sorte bile iznimno cijenjene na vladarskim dvorovima i često bi se posluživale na raskošnim stolovima boljarske aristokracije. Ta su vina nekada nosila logotip s dvorcem Vlădoianu, koji je 1901. sagradio Vlădoianu, boljar koji je bio guverner Rumunjske narodne banke, ali i uvaženi vinogradar. S vremenom je taj logotip postao izvor nadahnuća u pisanoj povijesti vina Cotnari.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

na etiketama vina iz kategorija kvalitetnog pjenušavog vina i kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina navode se i izrazi koji su obvezni na temelju primjenjivog zakonodavstva i kojima se označava sadržaj šećera (brut nature, brut, extra brut, vrlo suho, suho, polusuho).

dodatne odredbe o označivanju

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Pri označivanju mogu se koristiti i sljedeći neobvezni izrazi.

Oznake „fermentat in barrique [fermentirano u bačvama]", „maturat in barrique" [dozrelo u bačvama]", „fermentat în prezența așchiilor de stejar" [fermentirano u prisutnosti hrastovih strugotina] i „maturat în prezența așchiilor de stejar" [dozrelo u prisutnosti hrastovih strugotina] mogu se pri označivanju prikazati na rumunjskom jeziku ili se potrošače o primjeni navedenog postupka može obavijestiti na jezicima međunarodne komunikacije, kao što su bilo koje od sljedećih oznaka:

— oznake „fume", „smoked" ili „toasted" na engleskom jeziku, bez obzira na to jesu li popraćene izrazom koji opisuje intenzitet toplinske obrade upotrijebljenog hrastova drva, tj. „light", „medium" ili „heavy",

— oznake „fumé" ili „fumée" na francuskom jeziku, bez obzira na to jesu li popraćene izrazom koji opisuje intenzitet toplinske obrade upotrijebljenog hrastova drva, tj. „légère", „moyenne", „forte" ili „petite fumé", „demi fumé", „intense fumé".

Pri označivanju vina koja dozrijevaju ili stare na talogu mogu se navesti izrazi kao što su „sur lie", „bâtonnage" i „na vinskom talogu".

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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