C/2025/821

2025.2.13.

# A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/821)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**Cotnari**

**PDO-RO-A0135-AM03**

**Az értesítés időpontja: 2024. november 14.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

### 1. A szőlő- és borhozam növelésére vonatkozó módosítások

A termékleírást úgy módosították, hogy a Cotnari borok készítéséhez használt fajták, valamint egyes évjáratok és borkészítési technikák tekintetében növelték a szőlő- és borhozamot.

A módosítás oka, hogy az elmúlt 10 évben a szőlőültetvényeket következetesen olyan meglévő szőlőfajtákkal telepítették újra, amelyek esetében a szőlő mennyiségi veszteség nélkül korábban érik egyrészt az 554,7 mm-es csapadék jellemezte éghajlati viszonyoknak köszönhetően, amelyből 380 mm a vegetációs időszakban esik, biztosítva a növények számára a szőlő éréséhez szükséges vizet, másrészt pedig az enyhébb teleknek és annak köszönhetően, hogy a vegetációs időszak jelenleg átlagosan 2–3 héttel korábban kezdődik, mint 10 vagy 20 évvel ezelőtt. Ennek következtében az érett szőlő tömege 100 bogyóra vetítve átlagon felüli. Ennélfogva növelni kell a földrajzi terület termékhozamát.

Az alkalmazott borkészítési technikáktól, valamint a szüret évét jellemző talaj- és időjárási viszonyoktól függően a hektáronkénti szőlőhozam és a borhozam akár 20 %-kal is több lehet, különösen a jó években.

Módosult a termékleírás V. és VI. fejezete és az egységes dokumentum 5.2. szakasza.

### 2. A borkészítési technológiákra vonatkozó információkat érintő módosítások

Módosították a termékleírást annak érdekében, hogy megtiltsák a folyamatos prések használatát a Cotnari oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása során.

A minőségi pezsgők előállítására szánt alapküvé összes alkoholtartalma szintén módosult, amelyet 9,0 térfogatszázalékban határoztak meg.

Módosult a termékleírás X. fejezete, az egységes dokumentum azonban nem változott.

### 3. A földrajzi területen alkalmazott művelési gyakorlatra vonatkozó módosítások

A termékleírás VIII. fejezete az alkalmazott öntözési gyakorlat feltételeinek egyszerűsítése érdekében oly módon módosult, hogy csak az illetékes hatóság előzetes értesítését írja elő.

Módosult a termékleírás VIII. fejezete, az egységes dokumentum azonban nem változott.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A csendes borokra/minőségi pezsgőkre vonatkozó egyes analitikai paraméterek módosítása**

A csendes borok nem redukáló szárazanyag-tartalmára vonatkozó paraméternek és a minőségi pezsgők összes alkoholtartalmának felülvizsgálata miatt módosult a termékleírás, mivel a borkivonat tekintetében meghatározott érték javítja a borok minőségét.

Módosult a termékleírás XI. fejezete, az egységes dokumentum azonban nem változott.

5. **A bor csomagolására és címkézésére vonatkozó követelmények módosítása**

A jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében felülvizsgálták a borokra vonatkozó csomagolási követelmények némelyikét, így módosult a termékleírás. A fakultatív hátcímke használata abban az esetben megengedett, ha a kötelező jelölések ugyanabban a látómezőben jelennek meg, és a címkéken szereplő szöveg az összes kategória esetében megfelel a jogszabályoknak.

Emellett a szöveg kiegészült számos, a címkén feltüntethető fakultatív jelöléssel. Ha a must, az erjedt must vagy a bor fával érintkezett, a borok csomagolásán vagy címkéjén használható kifejezések listáját ki kell bővíteni és ki kell igazítani, hogy az egyéb szokásos kifejezéseket, például a seprőn érlelt borok esetében a „fumé”, a „smoked” (füstölt) és a „toasted” (pörkölt), illetve a „sur lie”, a „bâttonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt) kifejezéseket is tartalmazza.

Módosult a termékleírás XII. fejezete és az egységes dokumentum 9. szakasza.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Cotnari

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – csendes fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi szempontból a fehérborok olajosak, színük a zöldessárga színtől (fiatal borok esetében) a szalmasárgáig és a mézsárgáig terjed (idősebb borok esetében); mazsolára, dióbélre és keserű mandulára emlékeztető aromával rendelkeznek (Grasă de Cotnari), illatuk az érett szőlőé, markáns virágos jegyekkel, gyümölcsösséggel (Frâncușă), szénára, akácvirágra, friss vajra emlékeztető, a kenyérhéj ízét idéző tartós ízjegyeket mutatnak (Chardonnay), vagy frissesség, a trópusi gyümölcsökre emlékeztető íz és a frissen vágott paprikára és bodzára emlékeztető illat jellemzi őket (Sauvignon). A sajátos aromás fajták intenzív színűek, a bazsalikomra, a kaszált szénára és a körtére emlékeztető illattal, a rózsalekvár (Tămâioasă românească) ízével, a rózsa és a hársvirág jegyeivel, a vaníliára és mandulára emlékeztető bársonyos ízzel (Traminer roz), a rózsaszíntől a száraz hagymahéj színéig terjedő változatos árnyalatokkal, valamint a bazsalikom vagy a rózsa (Busuioacă de Bohotin) illatával.

A jogszabályoknak megfelelően a Cotnari oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott romániai fehérborok esetében a – glükóz- és fruktóztartalom összegeként kifejezett – maximális kén-dioxid-tartalom literenként öt grammról 350 mg/l-re emelkedett.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális teljes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – csendes rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi szempontból a rozé borok olajosak, színük a zöldessárga színtől (fiatal borok esetében) a szalmasárgáig és a mézsárgáig terjed (idősebb borok esetében); mazsolára, dióbélre és keserű mandulára emlékeztető aromával rendelkeznek (Grasă de Cotnari), illatuk az érett szőlőé, markáns virágos jegyekkel, gyümölcsösséggel (Frâncușă), szénára, akácvirágra, friss vajra emlékeztető, a kenyérhéj ízét idéző tartós ízjegyeket mutatnak (Chardonnay), vagy frissesség, a trópusi gyümölcsökre emlékeztető íz és a frissen vágott paprikára és bodzára emlékeztető illat jellemzi őket (Sauvignon). A sajátos aromás fajták intenzív színűek, a bazsalikomra, a kaszált szénára és a körtére emlékeztető illattal, a rózsalekvár (Tămâioasă românească) ízével, a rózsa és a hársvirág jegyeivel, a vaníliára és mandulára emlékeztető bársonyos ízzel (Traminer roz), a rózsaszíntől a száraz hagymahéj színéig terjedő változatos árnyalatokkal, valamint a bazsalikom vagy a rózsa (Busuioacă de Bohotin) illatával.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális teljes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

3. *Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők – csendes vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fiatal vörösborok színe rubinvörös árnyalatú, az öreg vörösborok színe téglavörös árnyalatú; illatuk a szárított piros gyümölcsök, a szilva és fekete cseresznye illatát idézi, ízük bársonyos, észrevehetően kellemes gyümölcsösséggel.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,00

— Minimális teljes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

4. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Érzékszervi tulajdonságaikat tekintve az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők finom, friss és természetes, erjesztési aromákkal és virágos jegyekkel tűnnek ki. Megjelenésük/színük a világos zöldessárgától a halványsárgáig terjed, fehér pezsgők esetében hosszan tartó habbal, rozé pezsgők esetében pedig többé-kevésbé intenzív rózsaszín színárnyalatokkal. A Cotnari OEM pezsgők először intenzíven habzanak; a buborékképződés később veszít az intenzitásából, de kellően hosszan tartó és finom, ami a Cotnari borok nemességét és kifinomultságát mutatja. A fajtára jellemző friss, finom illatúak, virágos, könnyed ízűek, az autolizált élesztőre emlékeztető zamattal és aromával rendelkeznek.

A minőségi pezsgők előállítására szánt küvék összes alkoholtartalma: legalább 9,0 térfogatszázalék.

A minőségi pezsgők túlnyomása 20 °C-on legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – illatos minőségi pezsgők*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Tămâioasă Românească-ból nyert illatos minőségi pezsgő szalmasárga színű, zöldes árnyalatokkal, és bőséges habot fejleszt, finom, tartós buborékokkal. Finom, intenzív és gazdag tömjénaromájú, bazsalikomra, rózsára és frissen kaszált szénára emlékeztető jegyekkel. Az íze harmonikus, kellemes és élénk, a savasság/édesség egyensúlyának köszönhetően. A Busuioacă de Bohotinból nyert illatos minőségi pezsgő rózsaszín színű, lilás árnyalatokkal, bőséges habot fejleszt, finom, tartós buborékokkal. Sajátos muskotályos aromája finom és intenzív, citrusfélékre, bazsalikomra és rózsaszirmokra emlékeztető jegyekkel, az utóízben pedig a friss piros gyümölcsök diszkrét aromái érezhetőek. Az íze kellemes és élénk, a savasság és a cukortartalom közötti egyensúlynak köszönhetően. A pezsgő aromája, íze és tartóssága tekintetében kiegyensúlyozott.

Az illatos minőségi pezsgők túlnyomása 20 °C-on legalább 3 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6,0

— Minimális teljes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Gyöngyözőborok

Külső megjelenés: tiszta, finom, zöldessárga, rózsaszín pezsgéssel.

Aroma: friss, a szőlőfajtára jellemző.

Íz: savas, finoman pezsgő, virágos, gyümölcsös, a bor jellemzőitől függően.

Túlnyomás 20 °C hőmérsékleten tárolva: legalább 1 és legfeljebb 2,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00

— Minimális teljes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 235

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A szőlőültetvényeken alkalmazott gyakorlatok

Művelési gyakorlat

Az öntözés kizárólag aszályos években, az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, ha a talaj víztartalma 0–100 cm mélységben az aktív nedvességintervallum (AHI) 50 %-ára csökken; észszerű öntözési szabályokat kell alkalmazni (400–600 $m^3$/ha).

Zöldszüret – a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális terméshozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

2. Borkészítési eljárások

Különleges borászati eljárás

A Cotnari oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor természetes és tényleges alkoholtartalma legalább 10,5 térfogatszázalék, összes alkoholtartalma pedig legfeljebb 15 térfogatszázalék. Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében az összes alkoholtartalom felső határa legfeljebb 20 térfogatszázalék lehet. A must alkoholtartalom- és savnövelését az alkalmazandó rendelkezésekkel összhangban kell elvégezni.

A Pinot Gris, a Traminer Rosé és a Busuioacă de Bohotin fajták a termelő megítélése szerint fehér- vagy rozé borok készítéséhez használhatók.

A Feteasca neagră fajta vörös-, rozé vagy fehérborok készítéséhez használható. Amennyiben fehérborok készülnek, azokat a termelési nyilatkozatban a fehérbor-kategória alatt kell bejelenteni, és ezt követően fehérborokkal házasíthatók.

A Cotnari oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok kizárólag a termékleírásban meghatározott területen belül erjeszthetők.

5.2. *Maximális hozamok*

1. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában, a Grasă de Cotnari, a Pinot gris, a Chardonnay, a Muscat Ottonel és a Traminer roz esetében

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Tămâioasă Românească, a Sauvignon és a Busuioacă de Bohotin esetében

12 500 kilogramm szőlő hektáronként

3. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Feteasca albă és a Feteasca neagră esetében

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Frâncușă esetében

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában, a Grasă de Cotnari, a Pinot gris, a Chardonnay, a Muscat Ottonel és a Traminer roz esetében

82,50 hektoliter hektáronként

6. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Tămâioasă Românească, a Sauvignon és a Busuioacă de Bohotin esetében

94,00 hektoliter hektáronként

7. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Frâncușă esetében

105,00 hektoliter hektáronként

8. a szüret idején a szőlő teljes érettségi állapotában a Fetească albă és a Fetească neagră esetében

97,50 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A borok előállításának körülhatárolt területe Iași és Botoșani megye következő településeit foglalja magában:

Iași megye

— Cotnari község – falvak: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— Ceplenița község – falvak: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— Scobinți község – falvak: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— Hârlău városa – Hârlău városa,

— Deleni község – falvak: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— Cucuteni község – falvak: Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— Todirești község – falvak: Todirești, Băiceni,

— Balș község – falvak: Balș, Boureni, Coasta Măgurii,

Botoșani megye

— Frumușica község – falvak: Frumușica, Rădeni.

A „Cotnari” ellenőrzött eredetmegjelölés az alábbi egyedi szőlőültetvény-megnevezések egyikével egészíthető ki, a termelők kívánsága szerint: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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, Leányka, 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, Kövérszőlő

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Kapcsolat a földrajzi területtel – A földrajzi terület ismertetése*

A Cotnari régióban található szőlőültetvények nagy része negyedidőszaki üledékeken fekszik, különösen Coasta Cotnarilor diluviális-kolluviális üledékein, illetve – ha nem is ilyen jelentős, de valamilyen mértékben – a réteken található alluviális üledékeken (az éghajlattal kapcsolatos korlátozások miatt). Csak kis területen gyökereztek meg a szőlők szarmata szülőkőzeteken vagy azok gyengén fejlett talajaiban (Cotea et al., 2006).

A domboldalakon gyakoriak a diluviális és kolluviális üledékek a talajkúszás és az esőerózió eredményeként. A borvidék legkeletibb részén szikes és lúgos talajok is találhatók, amelyek sótartalmú üledékeken képződtek. Az ebből a talajképző kőzetből származó talajok általában kedvezőek a szőlőtermesztésre (Cotea et al., 2006).

A borvidék éghajlatát hat mikroklímára osztották fel; a teljes terület 45 %-ára jellemző uralkodó mikroklíma a déli, délkeleti és nyugati fekvésű, 5–20°-os lejtésű lejtőkön jellemző mikroklíma, amelyek bőséges napsütést kapnak és jól védettek a hideg északi és északkeleti szelektől. A lejtőkön a legmagasabb a hőmérséklet a borvidéken, aminek köszönhetően a lejtők ideálisak a szőlőtermesztésre.

8.2. *Kapcsolat a földrajzi területtel – A termék ismertetése*

A csendes borok testes, a fajtára jellemző virágos vagy gyümölcsös aromákkal rendelkező borok, a hosszú és száraz őszi évszaknak és az e területre jellemző nemes rothadás hatásának köszönhetően. Citrusfélékre, mézre, akácvirágra és bodzára emlékeztető aromákkal rendelkeznek, rövid érlelés esetén a vanília és a mandula jegyeivel.

A minőségi pezsgő először reduktív jegyekkel bír, majd a citrusfélék és a széna jegyeire és az autolizált élesztő diszkrét jegyeire tesz szert. A buké a zöld dióbél, a „Busuioacă" körtefajta, a méz és a mazsola különleges ízéből adódik össze, és a Cotnari térségére jellemző hosszú száraz őszi évszakok alatt bekövetkező nemes rothadásra vezethető vissza.

Az illatos minőségi pezsgők intenzív és gazdag aromákkal rendelkeznek, a bazsalikom, a rózsa és a frissen kaszált széna jegyeivel; bőséges habot fejlesztenek, finom, tartós buborékokkal; ízük kellemes, élénk és harmonikus.

8.3. *Kapcsolat a földrajzi területtel – ok-okozati összefüggés*

A Cotnari OEM régióban előállított csendes borok különböznek egymástól, az előállításuk alapjául szolgáló fajták változatos jellemzőinek és a terroir e fajtákra gyakorolt hatásának köszönhetően.

A Cotnari térségre jellemző hosszú és száraz őszök hozzájárulnak a nemesrothadás bekövetkezéséhez, amelynek köszönhetően a borok testesek és aromájukat tekintve változatosak lesznek; a szőlőbogyók botritizálódott állapotában szüretelt szőlőkből nyert, maradékcukrot tartalmazó borok természetesen édes borokká érnek. Ezek a borok igen alkalmasak az érlelésre, mivel alkoholtartalmuk gyakran meghaladja a 12 térfogatszázalékot.

A terület éghajlatának köszönhetően a borok bukéja változatos, a trópusi gyümölcsökre jellemző, virágos jegyekkel rendelkezik, és a cukor, az alkohol és a savasság egyensúlya megfelelő.

A Coasta – Dealul Mare – Hârlău alkotta védett területen a csapadék, a napsütés és a felszín alatti víz párolgása közötti majdnem tökéletes egyensúly a hosszú, száraz és igen napsütéses őszök során optimális érést biztosít olyan fajtáknak, mint a Grasă de Cotnari, és a lép, a méz és a mazsola aromáját, valamint intenzív színt kölcsönöz a boroknak (az öregebb borok esetében borostyánsárga jegyekkel).

A minőségi pezsgők kiegyensúlyozott borok, amelyek jól integrált savassággal rendelkeznek, ami szintén annak köszönhető, hogy a borokat Moldávia legészakibb szőlőültetvényein nyerik. Azon termesztett fajták középső tenyészideje, amelyek képesek ellenállni a mérsékelt fagynak és szárazságnak és optimális heliotermikus erőforrásokkal rendelkeznek, lehetővé teszi a fajtákra jellemző aromák lassú felhalmozódását, ami sajátos jellemzőkkel rendelkező borokat eredményez.

A fajtákra jellemző aromák lassú felhalmozódása az illatos minőségi pezsgőkben a meleg és nagyon napsütéses nyaraknak köszönhető, valamint a szeptemberi átlaghőmérséklet-értékeknek, amelyek lehetővé teszik a gazdag bukéjú és jellegzetes jegyekkel rendelkező borok előállítását.

A minőségi pezsgőket és az illatos minőségi pezsgőket elsősorban olyan, aromapotenciállal rendelkező őshonos fajtáktól származó, kézzel szedett szőlőből nyerik, mint például a Tămâioasă românească, a Fetească albă, a Francușă és a Busuioacă de Bohotin, de olyan nemzetközi fajtáktól származó szőlőből is, amelyek alkalmazkodtak a helyi cotnari terroirhoz, kifejezve annak eredetiségét és támaszkodva a terület hagyományos borkészítési módszereire, mely utóbbiakban Moldáviára jellemző tényezők is közrejátszanak.

A hagyományos stílust azonban olyan korszerű borkészítési technikák egészítik ki, amelyek a minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők gyümölcsösségének és frissességének lehető legteljesebb hangsúlyozására és kifejezésére összpontosítanak, mely tulajdonságok különösen a fokozott aromapotenciállal rendelkező fajtáknak köszönhetőek.

Ezek a borok élénk borok, bőséges habbal és finom buborékokkal, valamint sajátos virágos vagy gyümölcsös aromákkal.

A pezsgők a savtartalom és a cukortartalom közötti jó egyensúlyról tanúskodnak, bemutatva a cotnari szőlőültetvények sajátos jellegét és nemességét. A Cotnari OEM térség olyan sajátos tulajdonságokkal rendelkező borvidék, ahol a román fajták termesztésének hagyományát gondosan megőrizték. A legnagyobb arányban e régió ad otthont az olyan régi román fajtáknak, mint a Grasă de Cotnari, a Tămâioasă românească, a Fetească albă, a Francușă, a Busuioacă de Bohotin és a Fetească neagră.

A borok magukon hordozzák az aromás fajták lenyomatát (amelyek a szárított sárgabarackra, a méhviaszra, a frissen kaszált szénára, a „Busuioacă” körtefajtára emlékeztetnek), de ez nagymértékben függ attól is, hogy a héjon áztatási és az erjedési folyamat hogyan történik és mennyi ideig tart az aromaanyagoknak a szőlőbogyók héjából történő kioldódásának lehetővé tétele érdekében.

Az olyan öreg fajták, mint például a Frâncușă és a Busuioacă de Bohotin értékes pezsgők formájában teljesednek ki, amelyeknek színe szalmasárga vagy halvány/élénk rózsaszín, és amelyeket hosszantartó és állandó pezsgés, a bodza vagy az akácvirág virágos jegyei, illetve a „Busuioacă” körtefajta, a zöld kajszibarack, a grapefruit, a citromhéj és a zöldalma gyümölcsös jegyei jellemeznek, továbbá közepesen testes, minerális pezsgők, amelyekben a gyümölcsös jegyek uralkodnak.

Régen ezeket a fajtákat nagy becsben tartották az uralkodók köreiben, és gyakran meg lehetett találni a bojár arisztokrácia bőséges asztalain. A borokat a Vlădoianu-kastélyt ábrázoló logóval látták el, amelyet 1901-ben Vlădoianu bojár épített, aki a Román Nemzeti Bank elnöki tisztségének betöltése mellett kiemelkedő bortermelő volt. A logó idővel a Cotnari borok írott történetében inspirációvá vált.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

*A forgalmazásra vonatkozó feltételek*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A minőségi pezsgők és az illatos minőségi pezsgők kategóriáinak címkéi a cukortartalom jelölésére vonatkozó, az alkalmazandó jogszabályban előírt kifejezéseket is tartalmazzák („brut nature”, „brut”, „extra brut”, „extra dry”, „sec”, „demisec”).

*A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén fakultatív fenntartott jelölések is használhatók, az alábbiak szerint:

a „fermentat în barrique” (hordóban erjesztett), a „maturat în barrique” (hordóban érlelt), a „fermentat în prezența așchiilor de stejar” (tölgyfaforgács felhasználásával erjesztett) és a „maturat în prezența așchiilor de stejar” (tölgyfaforgács felhasználásával érlelt) román nyelvű megjelöléseket fel lehet tüntetni a címkén, vagy nemzetközi kommunikációs nyelvű kifejezések használhatók a fogyasztó tájékoztatására arról, hogy az említett eljárást alkalmazzák, például az alábbi megjelölések bármelyike:

— „fume” vagy „smoked” (füstölt) vagy „toasted” (pörkölt) kifejezés angol nyelven, amelyeket a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „light” (enyhe), „medium” (közepes) vagy „heavy” (intenzív) kifejezések egészíthetnek ki,

— „fumé” vagy „fumée” francia nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „légère”, a „moyenne”, a „forte” vagy a „petite fumé”, a „demi fumé”, a „intense fumé” kifejezések egészíthetnek ki.

A borseprőn érlelt borok címkéjén szerepelhetnek olyan kifejezések, mint a „sur lie”, a „bâttonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt).

**A termékleíráshoz vezető link**

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