C/2025/821

2025 2 13

Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(C/2025/821)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Pranešimo data: 2024 m. lapkričio 14 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Pakeitimai, kuriais padidinamas vynuogių derlių ir vyno išeiga

Produkto specifikacija iš dalies pakeista padidinant vynuogių derlių ir vyno išeigą iš vynams „Cotnari“ gaminti naudojamų vynuogių ir dėl tam tikrų vynuogių derliaus metų ar vyno gamybos metodų.

Pakeitimas susijęs su tuo, kad per pastaruosius 10 metų vynuogynai buvo nuolat atsodinami naudojant esamas vynuogių veisles, kurių vynuogės sunoksta anksčiau ir be kiekybinių nuostolių, dėl klimato sąlygų, kurioms būdingas 554,7 mm kritulių kiekis, iš kurių 380 mm iškrenta per augimo laikotarpį, todėl augalai gauna vynuogėms sunokinti reikalingo vandens, ir dėl švelnesnių žiemų, taip pat dėl to, kad dabar vegetacijos laikotarpis prasideda vidutiniškai 2–3 savaitėmis anksčiau nei prieš 10 ar 20 metų. Todėl sunokusių 100 vynuogių uogų svoris yra didesnis nei vidutinis. Taigi būtina padidinti produkto išeigą geografinėje vietovėje.

Priklausomai nuo naudojamų vyno gamybos metodų ir derliaus metų dirvožemio ir oro sąlygų, vynuogių derlius iš hektaro ir vyno išeiga gali būti viršyti iki 20 %, ypač gerais metais.

Todėl iš dalies pakeisti produkto specifikacijos V ir VI skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 skirsnis.

2. Informacijos apie vyno gamybos metodus pakeitimai

Produkto specifikacija iš dalies pakeista, kad gaminant SKVN „Cotnari“ žymimus vynus būtų draudžiama naudoti nuolatinius presus.

Taip pat iš dalies pakeista bazinio kiuvė, skirto rūšiniams putojantiems vynams gaminti, visuminė alkoholio koncentracija – 9,0 tūrio%.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos X skyrius, o bendrajame dokumente jokie pakeitimai nepadaryti.

3. Pakeitimai, susiję su geografinėje vietovėje taikoma auginimo praktika

Produkto specifikacijos VIII skyrius iš dalies pakeistas, kad būtų supaprastintos drėkinimo praktikos sąlygos, reikalaujant, kad apie tai būtų tik iš anksto pranešta kompetentingai institucijai.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos VIII skyrius, o bendrajame dokumente jokie pakeitimai nepadaryti.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Tam tikrų neputojančių ir (arba) rūšinių putojančių vynų analitinių parametrų pakeitimai**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista peržiūrint neputojantiems vynams taikomą neredukuojančio sausojo ekstrakto parametrą ir rūšinių putojančių vynų visuminę alkoholio koncentraciją, nes dėl vyno ekstraktui nustatytos reikšmės pagerėja vynų kokybė.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XI skyrius, o bendrajame dokumente jokie pakeitimai nepadaryti.

5. **Vyno išpilstymo ir ženklinimo reikalavimų pakeitimai**

Produkto specifikacija iš dalies pakeista peržiūrint kai kuriuos vyno išpilstymo reikalavimus, kad būtų užtikrinta atitiktis teisės aktams. Leidžiama naudoti neprivalomą galinę etiketę, jei privalomos nuorodos pateikiamos tame pačiame regėjimo lauke ir jei visų kategorijų etiketėse nurodytas tekstas atitinka teisės aktų reikalavimus.

Be to, įtrauktos kelios neprivalomos nuorodos, kurios gali būti nurodytos etiketėje. Jei misa, fermentuota misa arba vynas liečiasi su mediena, būtina išplėsti ir pritaikyti terminų, kurie gali būti vartojami ant vynų pakuočių ar etikečių, sąrašą, įtraukiant kitus įprastus terminus, pvz., „fumé“ (rūkyta), „smoked“ (rūkyta) ir „toasted“ (apdorota kaitinant ugnimi), „sur lie“ (su nuosėdomis), „bâttonnage“ (batonažas) arba „aged on lees“ (brandinta su nuosėdomis), jei vynai brandinami su nuosėdomis.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos XII skyrius ir bendrojo dokumento 9 skirsnis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Cotnari

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Neputojančių baltųjų vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Kalbant apie juslines savybes, baltieji vynai yra tiršti, jų spalva – nuo žalsvai geltonos (jaunų vynų) iki šiaudų geltonumo ir medaus geltonumo (brandintų vynų); jiems būdingi razinų, graikinių riešutų branduolių bei karčiųjų migdolų („Grasă de Cotnari“) aromatai ir sunokusių vynuogių kvapas su stipriais gėlių, vaisių („Frâncușă“) pokvapiais, šiek tiek juntamais šieno, akacijos žiedų ir šviežio sviesto pokvapiais, ilgai išliekantis duonos plutos skonis („Chardonnay“), gaivumas, atogrąžų vaisių skonis ir ką tik nuskintų saldžiųjų paprikų bei šeivamedžio („Sauvignon“) kvapas. Savitų aromatinių veislių vynuogės yra ryškių spalvų, pasižymi baziliko, nupjauto šieno bei kriaušių aromatais ir rožių žiedlapių džemo skoniu („Tămâioasă românească“) su vos juntamais rožių žiedlapių ir žaliųjų citrinų žiedų poskoniais; skonis – švelnus, primenantis vanilės ir migdolų skonį („Traminer roz“), vynuogės būna įvairių atspalvių – nuo rausvojo svogūno iki sauso svogūno lukšto ir kvepia bazilikais ar rožėmis („Busuioacă de Bohotin“).

Pagal įstatymą didžiausias sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose mažiausias cukraus kiekis, išreikštas gliukozės ir fruktozės suma, yra 5 g/l, buvo padidintas iki 350 mg/l Rumunijos baltuosiuose vynuose, kuriems gali būti naudojama saugoma kilmės vietos nuoroda „Cotnari“.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 200

2. *Neputojančių rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Kalbant apie juslines savybes, rožiniai vynai yra tiršti, jų spalva – nuo žalsvai geltonos (jaunų vynų) iki šiaudų geltonumo ir medaus geltonumo (brandintų vynų); jiems būdingi razinų, graikinių riešutų branduolių bei karčiųjų migdolų („Grasă de Cotnari“) aromatai ir sunokusių vynuogių kvapas su stipriais gėlių, vaisių („Frâncușă“) pokvapiais, šiek tiek juntamais šieno, akacijos žiedų ir šviežio sviesto pokvapiais, ilgai išliekantis duonos plutos skonis („Chardonnay“), gaivumas, atogrąžų vaisių skonis ir ką tik nuskintų saldžiųjų paprikų bei šeivamedžio („Sauvignon“) kvapas. Savitų aromatinių veislių vynuogės yra ryškių spalvų, pasižymi baziliko, nupjauto šieno bei kriaušių aromatais ir rožių žiedlapių džemo skoniu („Tămâioasă românească“) su vos juntamais rožių žiedlapių ir žaliųjų citrinų žiedų poskoniais; skonis – švelnus, primenantis vanilės ir migdolų skonį („Traminer roz“), vynuogės būna įvairių atspalvių – nuo rausvojo svogūno iki sauso svogūno lukšto ir kvepia bazilikais ar rožėmis („Busuioacă de Bohotin“).

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 11,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 200

3. *Neputojančių raudonųjų vynų fizinės, cheminės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Jauni raudonieji vynai pasižymi rubino raudonumo, o subrendę vynai – plytos raudonumo atspalviais; jiems būdingas džiovintų raudonųjų vaisių, slyvų ir juodųjų vyšnių kvapas ir švelnus skonis, kuriame juntamas malonus vaisiškumas.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 150

4. *Rūšinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Kalbant apie SKVN rūšinių putojančių vynų juslines savybes, šie vynai išsiskiria savo subtilumu, gaivumu ir natūralumu, juntamais fermentacijos aromatais ir gėlių pokvapiais. Jų išvaizda ir (arba) spalva – nuo ryškiai žalsvai geltonos iki blyškiai geltonos, baltieji putojantys vynai pasižymi ilgai išliekančia puta, o rožiniai putojantys vynai – daugiau ar mažiau ryškiais rausvais atspalviais. SKVN „Cotnari“ žymimi putojantys vynai iš pradžių smarkiai putoja, vėliau putų burbuliukų sumažėja, tačiau jie išlieka ilgai ir yra subtilūs – tai rodo vynų „Cotnari“ kilmingumą ir subtilumą. Vynai pasižymi gaiviu, subtiliu kvapu, būdingu konkrečios veislės vynuogėms, iš kurių jie pagaminti, ir nestipriu gėlių skoniu, o savo skoniu ir kvapu primena autolizuotas mieles.

Rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtų kiuvė visuminė alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 9,0 tūrio %.

Rūšinių putojančių vynų viršslėgis yra bent 3,5 baro esant 20 °C.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 11,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 10,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 11

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 185

5. *Rūšinių aromatinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Iš veislės „Tămâioasă românească“ vynuogių pagamintas rūšinis aromatinis putojantis vynas yra šiaudų geltonumo spalvos su žalsvais atspalviais ir jam būdinga gausi puta bei subtilūs, ilgai išliekantys burbuliukai. Vynas pasižymi subtiliu, stipriu ir gerai juntamu smilkalinės bosvelijos aromatu su baziliko, rožių ir šviežiai nupjautos žolės pokvapiais. Skonis – harmoningas, malonus ir ryškus dėl rūgštumo ir (arba) saldumo pusiausvyros. Iš veislės „Busuioacă de Bohotin“ vynuogių pagamintas rūšinis aromatinis putojantis vynas yra rausvos spalvos su violetiniais atspalviais, pasižymi gausia puta bei subtiliais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Vynas yra savito muskato aromato, subtilus ir stiprus, su citrusinių vaisių, baziliko ir rožių žiedlapių pokvapiais ir vos juntamais šviežių raudonųjų vaisių poskoniais. Vyno skonis dėl jam būdingos rūgštingumo ir cukraus kiekio pusiausvyros – malonus ir ryškus. Putojantis vynas pasižymi aromatų, skonio ir ilgai išliekančio poskonio pusiausvyra.

Rūšinių aromatinių putojančių vynų viršslėgis yra bent 3 barai esant 20 °C.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 10,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 6,0

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 11

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 185

6. *Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai

Išvaizda: be nuosėdų, su smulkiais, žalsvai geltonais, rožiniais burbuliukais.

Aromatas: gaivus, būdingas vynuogių veislei.

Skonis: rūgštus, lengvai putojantis, gėlių, vaisiškas, priklausomai nuo vynui būdingų savybių.

Viršslėgis esant 20 °C temperatūrai: ne mažesnis kaip 1 baras ir ne didesnis kaip 2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 7,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 235.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynuogynuose naudojami metodai

Auginimo praktika

Drėkinimas leidžiamas tik sausros metais ir tik pranešus Nacionaliniam vynuogių ir vynų biurui, vandens kiekis dirvožemyje 0–100 cm gylyje turi būti sumažėjęs iki 50 % AHI (aktyvaus drėgnio intervalo), drėkinama laikantis pagrįstų drėkinimo standartų (400–600 m^3/ha).

Vasaros genėjimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

2. Vyno gamybos metodai

Specifinis vynininkystės metodas

SKVN „Cotnari“ žymimo vyno natūrali ir faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 10,5 tūrio %, o bendroji alkoholio koncentracija – ne didesnė kaip 15 tūrio %. Be sodrinimo pagamintų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti iki 20 tūrio %. Misa turi būti sodrinama ir rūgštinama laikantis taikomų taisyklių.

Vynuogių veislės „Pinot Gris“, „Traminer Rosé“ ir „Busuioacă de Bohotin“ gamintojo nuožiūra gali būti naudojamos baltiesiems arba rožiniams vynams gaminti.

Vynuogių veislė „Fetească neagră“ gali būti naudojama raudoniesiems, rožiniams arba baltiesiems vynams gaminti. Jei gaminami baltieji vynai, gamybos deklaracijoje jie turi būti nurodyti baltojo vyno kategorijoje ir vėliau gali būti maišomi su baltaisiais vynais.

SKVN „Cotnari“ žymimi vynai turi būti fermentuojami tik produkto specifikacijoje nurodytoje vietovėje.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“ vynuogės –

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“ vynuogės –

12 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

3. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Fetească albă“, „Fetească neagră“ vynuogės –

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislės „Frâncușă“ vynuogės –

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

5. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Grasă de Cotnari“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Muscat Ottonel“, „Traminer roz“ vynuogės –

82,50 hektolitro iš hektaro.

6. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Tămâioasă Românească“, „Sauvignon“, „Busuioacă de Bohotin“ vynuogės –

94,00 hektolitro iš hektaro.

7. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislės „Frâncușă“ vynuogės –

105,00 hektolitro iš hektaro.

8. Derliaus nuėmimo metu visiškai sunokusios veislių „Fetească albă“, „Fetească neagră“ vynuogės –

97,50 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynų nustatytą gamybos vietovę sudaro šios Jasų ir Botošanio apskrities teritorijos:

Jasų apskritis:

— Kotnario savivaldybė: Kotnario, Hodoros, Kiržoajos, Bahluju, Josupenio, Luperijos kaimai;

— Čeplenicos savivaldybė: Čeplenicos, Buhalnicos, Zlodikos kaimai;

— Skobincio savivaldybė: Skobincio, Bedenio, Zagavijos, Feteščio kaimai;

— Hirleu miestas: Hirleu miestas;

— Delenio savivaldybė: Delenio, Maksuto, Feredenio, Slobozijos, Pojanos kaimai;

— Kukutenio savivaldybė: Kukutenio, Beičenio, Sekereščio kaimai;

— Todireščio savivaldybė: Todireščio, Beičenio kaimai;

— Balšo savivaldybė: Balšo, Bourenio, Koasta Megurio kaimai;

Botošanio apskritis

— Frumušikos savivaldybė: Frumušikos, Redenio kaimai.

Atsižvelgiant į gamintojų pageidavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda „Cotnari“ gali būti papildyta viena iš šių vynuogynų pavadinimų nuorodų: 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. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„Busuioacă de Bohotin Rs“ – „Schwarzer Muscat“, „Muscat fioletovâi“, „Muscat violet cyperus“, „Tămâioasă violetă“

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Ryšys su geografine vietove. Geografinės vietovės duomenys*

Dauguma Kotnario regiono vynuogynų pasodinti ant kvartero periodo nuogulų, ypač ant deliuvinių ir koliuvinių Kotnario šlaitų nuogulų, ir (dėl su klimatu susijusių apribojimų) ne tiek daug vynuogynų, jei tokių išvis yra, – ant aliuvinių nuogulų, pievose. Tik nedaugelyje vietų vynmedžiai auga ant gimtųjų Sarmatijos uolienų arba menkai išsivysčiusiuose šių uolienų dirvožemiuose (Cotea et al., 2006).

Dėl grunto nuošliaužų ir nuoplovų deliuvinės ir koliuvinės nuogulos dažnai susiklosto ant kalvų šlaitų. Labiausiai į rytus nutolusioje vynuogių auginimo vietovės dalyje taip pat yra ant druskingų nuogulų susiformavusių druskingų ir šarminių dirvožemių. Iš šios gimtosios medžiagos išsivystę dirvožemiai paprastai yra palankūs vynuogėms auginti (Cotea et al., 2006).

Vynuogių auginimo regiono klimatas buvo padalytas į šešias mikroklimato zonas; vyraujantis mikroklimatas, būdingas 45 % visos vietovės teritorijos, aptinkamas ant į pietus, pietryčius ir vakarus nukreiptų 5–20 laipsnių nuolydžio šlaitų, kurie yra gerai apšviesti saulės ir patikimai apsaugoti nuo šaltų šiaurės ir šiaurės rytų vėjų. Ant šių šlaitų registruojama didžiausia vynuogių auginimo regiono temperatūra, todėl jie puikiai tinka vynuogėms auginti.

8.2. *Ryšys su geografine vietove. Duomenys apie produktą*

Neputojantys vynai yra sodrūs vynai, pasižymintys savitais, tipiškais vynuogių veislių gėlių ar vaisių aromatais, kuriuos lemia šiai vietovei būdingas ilgas ir sausas ruduo bei kekerinio puvinio poveikis. Jie apibūdinami citrusinių vaisių, medaus, akacijos bei šeivamedžio žiedų aromatais ir, kalbant apie trumpai brandintus vynus, vos juntamais vanilės ir migdolų pokvapiais.

Rūšiniame putojančiame vyne pirmiausia pajuntamas redukcijos reakcijų kvapas, o vėliau – citrusinių vaisių ir šieno bei vos juntami autolizuotų mielių pokvapiai. Įvairius vyno aromatus lemia savitas žaliojo graikinio riešuto branduolio, kriaušių, medaus ir razinų aromatas, kuris primena ilgo, sauso Kotnario regiono rudens sąlygomis susidariusio „kilniojo pelėsio“ paveiktų uogų kvapą.

Rūšinių putojančių aromatinių vynų aromatai – stiprūs ir sodrūs, su šiek tiek juntamais baziliko, rožių ir šviežiai nupjautos žolės pokvapiais. Vynai pasižymi gausia puta ir subtiliais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Jų skonis malonus, ryškus ir harmoningas.

8.3. *Ryšys su geografine vietove. Priežastinis ryšys*

SKVN „Cotnari“ regione pagaminti neputojantys vynai skiriasi vienas nuo kito dėl skirtingų vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybių, o šioms įtakos turi vietovės sąlygos.

Ilgas ir sausas ruduo, būdingas Kotnario vietovei, yra palankus veiksnys susidaryti kekeriniam puviniui, dėl kurio vynai įgauna sodrumą ir skirtingus aromatus. Iš puvinio paveiktų vynuogių derliaus pagaminti vynai, kuriuose yra liekamojo cukraus, tampa natūraliai saldūs. Šie vynai yra tinkami brandinti, nes jų alkoholio koncentracija dažnai yra didesnė kaip 12 tūrio %.

Dėl vietovės klimato vynai įgauna įvairius aromatus su būdingais gėlėmis kvepiančių atogrąžų vaisių pokvapiais ir pasižymi tinkama cukraus bei alkoholio kiekio ir rūgštingumo pusiausvyra.

Beveik tobula kritulių kiekio, saulės šviesos valandų ir požeminio vandens evapotranspiracijos pusiausvyra ilgo, sauso ir labai saulėto rudens laikotarpiu Dealul Marės–Hirleu šlaitų apsaugotoje vietovėje padeda užtikrinti geriausią tokių veislių vynuogių kaip „Grasă de Cotnari“ sunokimą ir yra palanki, kad vynai įgautų medaus korio, medaus bei razinų aromatus ir ryškią spalvą (su gintaro atspalviais kalbant apie brandintus vynus).

Rūšiniai putojantys vynai yra subalansuoti vynai, pasižymintys tinkamai subalansuotu rūgštingumu, kurį lemia ir tai, kad vynai gaminami labiausiai į šiaurę nutolusiuose Moldavijos vynuogynuose. Vietovėje auginamų veislių vynuogės, galinčios ištverti nedideles šalnas bei sausras ir augančios palankiausiomis saulės šviesos bei šilumos sąlygomis, augimo laikotarpio viduryje gali pamažu įgauti veislėms būdingus aromatus, o tai nulemia savitų savybių vynus.

Rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti naudojamos vynuogės pamažu įgauna vynuogių veislėms būdingus aromatus, veikiamos šiltų ir labai saulėtų vasarų ir vidutinės rugsėjo mėn. temperatūros sąlygų, kurios yra palankios gaminti įvairiais aromatais ir savitu kvapu pasižyminčius vynus.

Rūšiniuose putojančiuose vynuose ir rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose, gaminamuose visų pirma iš rankomis nuskintų vietos veislių aromatingųjų vynuogių, tokių kaip „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“ ir „Busuioacă de Bohotin“, taip pat iš tarptautinių veislių vynuogių, kurios prisitaikė augti vietinėmis Kotnario vietovės sąlygomis, atsiskleidžia vietovės autentiškumas, o juos gaminant taikomi tradiciniai vietovės vynininkystės metodai, apimantys ypatingus Moldavijos regiono aspektus.

Tačiau tradicinis gamybos būdas papildomas šiuolaikiniais vyno gamybos metodais, kuriais siekiama kuo labiau pabrėžti ir atskleisti rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų vaisiškumo ir gaivumo savybes, kurias visų pirma lemia itin aromatingų veislių vynuogės.

Šie vynai yra gaiviai rūgštūs, pasižymi gausia puta ir subtiliais burbuliukais bei savitais gėlių ar vaisių aromatais.

Putojantys vynai apibūdinami tinkama rūgštingumo ir cukraus kiekio pusiausvyra – tai liudija specifinį Kotnario vynuogynų produktų pobūdį ir aukštą kokybę. SKVN „Cotnari“ vietovė yra Rumunijos vynuogių auginimo vietovė, kuriai būdingi saviti ypatumai ir kurioje rūpestingai puoselėjamos rumuniškų veislių vynuogių auginimo tradicijos. Būtent čia galime rasti daugiausia senų rumuniškų veislių vynuogių, tokių kaip „Grasă de Cotnari“, „Tămâioasă românească“, „Fetească albă“, „Francușă“, „Busuioacă de Bohotin“ ir „Fetească neagră“.

Vynuose juntami aromatinių vynuogių kvapai (primenantys džiovintų abrikosų, bičių vaško, šviežiai nupjautos žolės, kriaušių kvapą), tačiau šie kvapai daugiausia priklauso nuo to, kaip vyksta maceravimas ir fermentacija siekiant išgauti vynuogių odelėse esančias aromatines medžiagas, ir nuo šių procesų trukmės.

Senųjų veislių, tokių kaip „Francușă“ ir „Busuioacă de Bohotin“, vynuogės naudojamos gaminti vienos veislės vertingiems putojantiems vynams, kurie yra šiaudų geltonumo arba blyškiai ir (arba) ryškiai rausvos spalvos, ilgai ir tolydžiai putoja, pasižymi gėlių – šeivamedžio ar akacijos žiedų – arba vaisių – kriaušių, žaliųjų abrikosų, greipfrutų, citrinos žievės ir žaliųjų obuolių – aromatais, ir vidutiniškai minerališku skoniu, kuriame vyrauja vaisių poskoniai.

Praeityje šių veislių vynuogės buvo labai vertinamos valdovų dvaruose ir dažnai puikuodavosi ant gausiai vaišėmis nukrautų bajorų diduomenės stalų. Vynai būdavo ženklinami logotipu, kuriame pavaizduota Vledojanu pilis, – ją 1901 m. pastatė bajoras Vledojanu, kuris buvo ne tik Rumunijos nacionalinio banko valdytojas, bet ir žinomas vynuogių augintojas. Laikui bėgant logotipas tapo rašytinės vynų „Cotnari“ istorijos įkvėpimo šaltiniu.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų kategorijų vynų etiketėse taip pat turi būti pateikiami pagal taikomus teisės aktus reikalaujami terminai, kuriais nurodomas cukraus keikis (*brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demisec*).

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ženklinant taip pat gali būti vartojami toliau nurodyti neprivalomi terminai.

Etiketėse rumunų kalba gali būti pateikiamos nuorodos „fermentat in barrique“ (fermentuota statinėse), „maturat in barrique“ (brandinta statinėse), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (fermentuota naudojant ąžuolo drožles), „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (brandinta naudojant ąžuolo drožles), arba gali būti nurodomi terminai tarptautiniu mastu vartojamomis kalbomis, siekiant informuoti vartotoją apie tam tikro proceso taikymą gaminant vyną, pavyzdžiui, gali būti nurodyta bet kuri iš šių nuorodų:

— nuorodos anglų kalba „fume“ arba „smoked“ (rūkyta), arba „toasted“ (apdorota kaitinant ugnimi), prie kurių gali būti nurodytas arba nenurodytas, kuriuo apibrėžiamas ąžuolo medienai taikyto terminio apdorojimo intensyvumas, būtent „light“ (lengvas), „medium“ (vidutinis) arba „heavy“ (sunkus);

— nuorodos prancūzų kalba „fumé“ arba „fumée“ (rūkyta), prie kurių gali būti nurodytas arba nenurodytas terminas, kuriuo apibrėžiamas ąžuolo medienai taikyto terminio apdorojimo intensyvumas, t. y. „légère“ (lengvas), „moyenne“ (vidutinis), „forte“ (sunkus) arba „petite fumé“ (silpai rūkyta), „demi fumé“ (pusiau rūkyta), „intense fumé“ (stipriai rūkyta).

Vynų, kurie brandinami su nuosėdomis, etiketėse gali būti nurodomi tokie terminai, kaip „sur lie“ (su nuosėdomis), „bâttonnage“ (batonažas) arba „aged on lees“ (brandinta su nuosėdomis).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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