C/2025/821

13.2.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/821)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Paziņojuma datums: 2024. gada 14. novembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Grozījumi, ar ko palielina vīnogu ražas iznākumu un vīna lietderīgo iznākumu

Produkta specifikācija ir grozīta, palielinot vīnogu ražas iznākumu un vīna lietderīgo iznākumu šķirnēm, ko izmanto "Cotnari" vīnu gatavošanā, un attiecībā uz dažiem ražas gadiem vai izmantotajā vīndarības metodēm.

Grozījums ir saistīts ar to, ka pēdējo 10 gadu laikā vīndārzos, kuros vīnogas nogatavojas agrāk un bez kvantitatīviem zudumiem, pateicoties klimatiskajiem apstākļiem, ko raksturo 554,7 mm nokrišņu daudzums, no kuriem 380 mm nolīst veģetācijas periodā, nodrošinot augiem ūdeni, kas vajadzīgs, lai vīnogas nogatavotos, un pateicoties maigām ziemām un tam, ka veģetācijas periods sākas vidēji 2–3 nedēļas agrāk nekā pirms 10 vai 20 gadiem, pastāvīgi atkal stāda esošās vīnogu šķirnes. Rezultātā nogatavojušos vīnogu svars ir virs 100 ogu vidējā svara. Tāpēc ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāpalielina ražas iznākums.

Atkarībā no izmantotajām vīndarības metodēm, kā arī augsnes un klimatiskajiem apstākļiem attiecīgajā ražas novākšanas gadā, jo īpaši labvēlīgajā gadā, vīnogu ražas (no hektāra) apjomu drīkst pārsniegt līdz 20 % apmērā, kā arī vīna iznākumu drīkst pārsniegt līdz 20 % apmērā.

Ir grozīta produkta specifikācijas V un VI iedaļa un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

2. Grozījumi informācijā par vīndarības tehnoloģijām

Produkta specifikācija ir grozīta, lai aizliegtu izmantot nepārtrauktas darbības preses ar ACVN "Cotnari" apzīmēto vīnu ražošanā.

Ir grozīts arī augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanai paredzētā bāzes *cuvée* kopējais spirta saturs, kas noteikts 9,0 tilp. % apmērā.

Ir grozīta produkta specifikācijas X iedaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

3. Grozījumi attiecībā uz ģeogrāfiskajā apgabalā izmantoto audzēšanas praksi

Produkta specifikācijas VIII iedaļa ir grozīta, lai vienkāršotu izmantotās apūdeņošanas prakses nosacījumus, pieprasot tikai iepriekšēju paziņošanu kompetentajai iestādei.

Ir grozīta produkta specifikācijas VIII iedaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Grozījumi dažos analītiskajos parametros attiecībā uz nedzirkstošajiem/kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem**

Produkta specifikācija ir grozīta, pārskatot nedzirkstošo vīnu sauso ekstraktu, kas nav reduktīvi, un kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kopējo spirta koncentrāciju, jo vīna ekstrakta vērtība uzlabo vīnu kvalitāti.

Ir grozīta produkta specifikācijas XI iedaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

5. **Grozījumi vīna iepildīšanas un marķēšanas prasībās**

Produkta specifikācija ir grozīta, pārskatot dažas vīna iepildīšanas prasības, lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem. Ir atļauts izmantot neobligātu etiķeti aizmugurē ar nosacījumu, ka obligātās norādes atrodas vienā un tajā pašā redzamības laukā un ka teksts uz visu kategoriju etiķetēm atbilst tiesību aktiem.

Turklāt ir pievienotas vairākas neobligātas norādes, ko var ietvert marķējumā. Ja misa, raudzētā misa vai vīns ir nonācis saskarē ar koksni, ir jāpaplašina un jāpielāgo to apzīmējumu saraksts, kurus var izmantot uz vīna iepakojuma vai marķējuma, ietverot tajā citus ierastos apzīmējumus, piemēram, "fumé", "smoked" un "toasted" vai "sur lie", "bâttonnage" vai "aged on the lees" vīniem, kas nogatavināti uz nogulsnēm.

Ir grozīta produkta specifikācijas XII iedaļa un vienotā dokumenta 9. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Cotnari

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, STIPRIE ALKOHOLISKIE DZĒRIENI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 iekļauto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Nedzirkstošu baltvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Vērtējot organoleptiskās īpašības, var minēt, ka baltvīni ir krēmīgi, zaļgani dzeltenā (jaunvīni) līdz salmu un medus dzeltenā (izturēti vīni) krāsā; tiem piemīt rozīņu, valriekstu kodolu un rūgto mandeļu ("Grasă de Cotnari") aromāts, nogatavojušos vīnogu smarža ar spēcīgām ziedu niansēm, augļainums ("Frâncușă"), siena, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianses, noturīga maizes garozas garša ("Chardonnay"), svaigums, tropu augļu garša un svaigi grieztu saldo piparu un plūškoka ziedu ("Sauvignon") smarža. Īpašajām aromātiskajām šķirnēm ir intensīva krāsa, bazilika, tikko pļauta siena un "bazilika bumbieru" smarža un rožu ziedlapiņu ievārījuma garša ("Tămâioasă românească") ar rožu un liepziedu niansēm, samtaina garša, kas atgādina vaniļu un mandeles ("Traminer roz"), dažādas nokrāsas – no sārtas līdz izkaltušas sīpolmizas krāsai –, un bazilika vai rožu smarža ("Busuioacă de Bohotin").

Saskaņā ar tiesību aktiem maksimālais sēra dioksīda saturs Rumānijas baltvīniem, kuru minimālais cukuru saturs, kas izteikts kā glikozes un fruktozes summa, ir pieci grami uz litru un kuriem var izmantot cilmes vietas nosaukumu "Cotnari", ir paaugstināts līdz 350 mg/l.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 11,00

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 200

2. *Nedzirkstošu sārtvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Vērtējot organoleptiskās īpašības, var minēt, ka sārtvīni ir krēmīgi, zaļgani dzeltenā (jaunvīni) līdz salmu un medus dzeltenā (izturēti vīni) krāsā; tiem piemīt rozīņu, valriekstu kodolu un rūgto mandeļu ("Grasă de Cotnari") aromāts, nogatavojušos vīnogu smarža ar spēcīgām ziedu niansēm, augļainums ("Frâncușă"), siena, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianses, noturīga maizes garozas garša ("Chardonnay"), svaigums, tropu augļu garša un svaigi grieztu saldo piparu un plūškoka ziedu ("Sauvignon") smarža. Īpašajām aromātiskajām šķirnēm ir intensīva krāsa, bazilika, tikko pļauta siena un "bazilika bumbieru" smarža un rožu ziedlapiņu ievārījuma garša ("Tămâioasă românească") ar rožu un liepziedu niansēm, samtaina garša, kas atgādina vaniļu un mandeles ("Traminer roz"), dažādas nokrāsas – no sārtas līdz izkaltušas sīpolmizas krāsai –, un bazilika vai rožu smarža ("Busuioacă de Bohotin").

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 11,00

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 200

3. *Nedzirkstošu sarkanvīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Jauniem sarkanvīniem raksturīgas rubīnsarkanas nokrāsas, bet izturētiem – ķieģeļu sarkanas; tiem piemīt žāvētu sarkano augļu, plūmju un melno ķiršu smarža un samtaina garša ar jūtamu, patīkamu augļainumu.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 12,00

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 150

4. *Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Attiecībā uz to organoleptiskajām īpašībām var minēt, ka ar ACVN apzīmētie kvalitatīvie dzirkstošie vīni izceļas kā smalki, svaigi un dabīgi vīni ar raudzēšanai raksturīgiem aromātiem un ziedu niansēm. Izskata/krāsas ziņā dzirkstošie baltvīni ir spilgtā zaļgani dzeltenā līdz gaiši dzeltenā krāsā, ar ilgnoturīgām putām, bet dzirkstošie sārtvīni – vairāk vai mazāk intensīvās sārtās nokrāsās. Ar ACVN "Cotnari" apzīmēto dzirkstošo vīnu dzirkstīšana sākumā ir intensīva; vēlāk burbuļošana mazinās, tomēr burbulīši ir pietiekami ilgnoturīgi un smalki, norādot "Cotnari" vīnu cēlumu un izsmalcinātību. Tiem ir svaiga, smalka smarža, kas raksturīga šķirnei, no kuras tie iegūti, un viegla ziedu garša ar autolizētu raugu atgādinošu aromātu.

Cuvée, kas paredzēti kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai, kopējā spirta tilpumkoncentrācija: vismaz 9,0 tilp. %.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu pārspiediens 20 °C temperatūrā ir vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 11,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 10,00

— Minimālais kopējais skābums 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 11

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 185

5. *Kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, kas iegūts no šķirnes "Tămâioasă românească", ir salmu dzeltenā krāsā ar zaļganām nokrāsām, un tam ir bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši. Tam piemīt smalks, intensīvs un bagātīgs vīraka aromāts ar bazilika, rožu un svaigi pļauta siena niansēm. Skābuma un salduma līdzsvara dēļ garša ir harmoniska, patīkama un dzīvīga. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, kas iegūts no šķirnes "Busuioacă de Bohotin", ir sārtā krāsā ar violetām nokrāsām, bagātīgām putām un smalkiem, noturīgiem burbulīšiem. Īpašais muskata aromāts ir smalks un intensīvs, ar citrusaugļu, bazilika un rožu ziedlapiņu niansēm un pēcgaršā jūtamiem neuzkrītošiem svaigu sarkano augļu aromātiem. Skābuma un cukuru satura līdzsvara dēļ garša ir patīkama un dzīvīga. Dzirkstošais vīns ir līdzsvarots tā aromātu, garšas un noturības ziņā.

Kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu pārspiediens 20 °C temperatūrā ir vismaz 3 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 10,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 6,0

— Minimālais kopējais skābums 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 11

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 185

6. *Pusdzirkstošo vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošie vīni

Vizuālais izskats: dzidrs, ar smalku, zaļgani dzeltenu, sārtu dzirkstošumu.

Smarža: svaiga, raksturīga vīnogu šķirnei.

Garša: skābena, viegli dzirkstoša, ziedaina, augļaina atkarībā no vīna tipiskajām īpašībām.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 1 bārs un ne vairāk kā 2,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) 7,00

— Minimālais kopējais skābums 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 235

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndārzos izmantotā prakse

Audzēšanas metode

Apūdeņošana ir atļauta tikai sausos gados un ar Vīnkopības un vīna valsts biroja (*ONVPV*) paziņojumu, ja ūdens saturs augsnē 0–100 cm dziļumā pazemināts līdz 50 % no pilnās mitrumietilpības un ja izmanto saprātīgas apūdeņošanas devas (400–600 m^3/ha).

Ražas priekšlaicīga novākšana – vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja iespējamā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

2. Vīndarības metodes

Īpašās vīndarības metodes

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cotnari" ražota vīna dabiskā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 10,5 %, un kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 15 %. Kopējās spirta tilpumkoncentrācijas maksimālā robežvērtība vīniem, kas ražoti bez bagātināšanas, var būt līdz 20 %. Bagātināšana un paskābināšana jāveic saskaņā ar piemērojamajiem noteikumiem.

Šķirnes "Pinot Gris", "Traminer Rosé" un "Busuioacă de Bohotin" var izmantot baltvīnu vai sārtvīnu gatavošanai pēc ražotāja ieskatiem.

Sarkanvīnu, sārtvīnu vai baltvīnu gatavošanā var izmantot šķirni "Fetească neagră". Ja gatavo baltvīnus, ražošanas deklarācijā tie jādeklarē baltvīnu kategorijā, un pēc tam tos drīkst jaukt ar baltvīniem.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cotnari" apzīmētos vīnus raudzē tikai produkta specifikācijā noteiktajā apgabalā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums/vīna lietderīgais iznākums*

1. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Grasă de Cotnari", "Pinot gris", "Chardonnay", "Muscat Ottonel", "Traminer roz":

11 000 kg vīnogu no hektāra.

2. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Tămâioasă Românească", "Sauvignon", "Busuioacă de Bohotin":

12 500 kg vīnogu no hektāra.

3. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Fetească albă", "Fetească neagră":

13 000 kg vīnogu no hektāra.

4. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirne "Frâncușă":

14 000 kg vīnogu no hektāra.

5. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Grasă de Cotnari", "Pinot gris", "Chardonnay", "Muscat Ottonel", "Traminer roz":

82,50 hl no hektāra.

6. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Tămâioasă Românească", "Sauvignon", "Busuioacă de Bohotin":

94,00 hl no hektāra.

7. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirne "Frâncușă":

105,00 hl no hektāra.

8. Vīnogu pilngatavībā ražas novākšanas laikā – šķirnes "Fetească albă", "Fetească neagră":

97,50 hl no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnu ražošanai noteiktais apgabals ietver šādas apdzīvotas vietas Jasu [*Iași*] un Botošanu [*Botoșani*] apgabalos:

Jasu apgabals:

— *Cotnari* pašvaldība – ciemati: *Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni* un *Lupăria*;

— *Cepleniț*a pašvaldība – ciemati: Cepleniț*a*, Buhalniț*a*, *Zlodica*;

— *Scobinți* pašvaldība – ciemati: *Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești*;

— *Hârlău* pilsēta – *Hârlău* pilsēta;

— *Deleni* pašvaldība – ciemati: *Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana*;

— *Cucuteni* pašvaldība – ciemati: *Cucuteni, Băiceni, Săcărești*;

— *Todirești* pašvaldība – ciemati: *Todirești, Băiceni*;

— *Balș* pašvaldība – ciemati: *Balș, Boureni, Coasta Măgurii*.

Botošanu apgabals:

— *Frumușica* pašvaldība – ciemati: *Frumușica*, Rădeni.

Atkarībā no ražotāju vēlmēm aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Cotnari" var pievienot kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniț*a, *Dealul lui Vodă, Buhalniț*a, *Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"Busuioacă de Bohotin Rs" – "Schwarzer Muscat", "Muscat fioletovâi", "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"

"Frâncuşă B" – "Vinoasă", "Mildweisser", "Mustoasă de Moldova", "Poamă creață"

"Grasă de Cotnari B" – "Dicktraube", "Grasă", "Köver szölö"

"Muscat Ottonel B" – "Muscat Ottonel blanc"

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

"Sauvignon B" – "Sauvignon Blanc"

"Traminer Roz Rs" – "Rosetraminer", "Savagnin roz", "Gewürztraminer"

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

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

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Lielākā daļa vīndārzu *Cotnari* reģionā atrodas uz kvartāra nogulumiem, jo īpaši uz *Coasta Cotnarilor* diluviālajiem-koluviālajiem nogulumiem un ne tik daudz, ja vispār, – uz aluviālajiem nogulumiem pļavās (ar klimatu saistītu ierobežojumu dēļ). Tikai nelielos apgabalos vīnogulāji sakņojas pamata sarmata iežos vai to vāji attīstītajās augsnēs (*Cotea et al.*, 2006).

Diluviālie un koluviālie nogulumi ir bieži sastopami kalnu nogāzēs šļūdes un lietus noskalojuma dēļ. Vīnkopības apgabala tālākajā austrumu daļā atrodas arī sāļas un sārmainas augsnes, kas veidojušās uz sāli saturošiem nogulumiem. Augsnes, kas izveidojušās no šā pamatmateriāla, parasti ir labvēlīgas vīnkopībai (*Cotea et al.*, 2006).

Vīnkopības reģiona klimats ir iedalīts sešos mikroklimatos; dominējošais mikroklimats, kas raksturīgs 45 % kopējās apgabala platības, ir tāds klimats, kas sastopams nogāzēs, kuras vērstas pret dienvidiem, dienvidaustrumiem un rietumiem, kuru slīpums ir 5–20°, kurās ir nodrošināta bagātīga saules gaisma un kuras ir labi pasargātas no aukstajiem ziemeļu un ziemeļaustrumu vējiem. Šajās nogāzēs ir vīnkopības reģionā augstākā temperatūra, kas padara tās ideāli piemērotas vīnogulāju audzēšanai.

8.2. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: sīkāka informācija par produktu*

Nedzirkstošie vīni ir pilnmiesīgi vīni ar īpašiem šķirnei tipiskiem ziedu vai augļu aromātiem, ko vīns iegūst, pateicoties garajai un sausajai rudens sezonai un šim apgabalam raksturīgās cēlās puves ietekmei. Tiem piemīt citrusaugļu, medus, akācijas ziedu un plūškoka ziedu aromāti, neilgi izturētiem vīniem – vaniļas un mandeļu nianses.

Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam sākumā ir raksturīga reduktīva nianse, un pēc tam tas iegūst citrusaugļu, siena un neuzkrītošas autolizēta rauga nianses. Buķeti veido īpašais zaļu valriekstu kodolu, "bazilika bumbieru", medus un rozīņu aromāts, un tā atgādina cēlo puvi, kas ir tipiska parādība *Cotnari* reģiona garajos un sausajos rudeņos.

Kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem piemīt intensīvi un bagātīgi aromāti ar bazilika, rožu un svaigi pļauta siena niansēm; tiem ir bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši; garša ir patīkama, dzīvīga un harmoniska.

8.3. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: cēloniskā mijiedarbība*

Ar ACVN "Cotnari" apzīmētā produkta ražošanas reģionā iegūtie nedzirkstošie vīni atšķiras cits no cita, pateicoties to šķirņu dažādajām īpašībām, no kurām tie tiek ražoti, savukārt šķirņu īpašības ietekmē augsnes un klimatiskie apstākļi.

Cotnari apgabalam raksturīgie garie un sausie rudeņi veicina cēlās puves rašanos, kas vīnus padara pilnmiesīgus un aromātiski daudzveidīgus; atlikumcukurus saturoši vīni, kas iegūti no vīnogām, kuras novāktas, kad tās skārusi cēlā puve, kļūst par dabīgi saldiem vīniem. Šie vīni ir labi piemēroti izturēšanai, jo to spirta saturs bieži pārsniedz 12 tilpuma procentus.

Apgabala klimata dēļ vīnu aromātu buķete ir daudzveidīga, ar raksturīgām tropu augļu ziedu niansēm un labu cukuru, spirta un skābuma līdzsvaru.

Gandrīz perfektais līdzsvars starp nokrišņiem, saules gaismu un gruntsūdeņu evapotranspirāciju patvērumā, ko rada *Coasta Dealul Mare-Hârlău*, garajos, sausajos un ļoti saulainajos rudeņos nodrošina tādu šķirņu kā "Grasă de Cotnari" optimālu nogatavošanos, piešķirot vīniem medus šūnu, medus un rozīņu aromātus un intensīvu krāsu (izturētiem vīniem – dzintara nokrāsas).

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni ir līdzsvaroti vīni ar labi iederīgu skābumu, kas saistāms arī ar to, ka vīni tiek iegūti vistālāk ziemeļos esošajos Moldāvijas vīndārzos. Šīm šķirnēm, kuras spēj izturēt mērenu salu un sausumu un kurām ir optimāli heliotermālie resursi, ir vidēji garš veģetācijas periods, tāpēc var lēni uzkrāties šķirnēm tipiskie aromāti, un tā rezultātā tiek iegūti vīni ar raksturīgām īpašībām.

Šķirnēm tipisko aromātu lēnā uzkrāšanās kvalitatīvos aromātiskajos dzirkstošajos vīnos ir saistīta ar siltajām un ļoti saulainajām vasarām, kā arī vidējām temperatūras vērtībām septembrī, kuras ļauj iegūt vīnus ar bagātīgu buķeti un raksturīgām niansēm.

Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus un kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus iegūst galvenokārt no vietējo šķirņu vīnogām, kurām piemīt aromātiskums un kuras novāc ar rokām, piemēram, "Tămâioasă românească", "Fetească albă", "Frâncușă" un "Busuioacă de Bohotin", kā arī no starptautiskām šķirnēm, kas pielāgojušās vietējiem *Cotnari* augsnes un klimatiskajiem apstākļiem; šie vīni atspoguļo apgabala autentiskumu un apgabala tradicionālās vīndarības metodes, kurās integrēti Moldāvijai raksturīgie faktori.

Tomēr tradicionālo stilu papildina mūsdienīgi vīndarības paņēmieni, kuru mērķis ir iespējami pilnīgāk izcelt un parādīt kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu augļainumu un svaigumu, ko nodrošina jo īpaši šķirnes ar paaugstinātu aromātiskumu.

Šie vīni ir spilgtās krāsās, ar bagātīgām putām, smalkiem burbulīšiem un īpašiem ziedu vai augļu aromātiem.

Dzirkstošajos vīnos ir jūtams labs līdzsvars starp skābumu un cukuru saturu, kas atklāj *Cotnari* vīndārzu īpašo raksturu un cēlumu. Ar ACVN "Cotnari" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir Rumānijas vīnkopības apgabals, kuram piemīt savs īpašais raksturs un kurā ir saglabāta Rumānijas šķirņu audzēšanas tradīcija. Tieši šajā reģionā ir sastopams tādu Rumānijas veco šķirņu kā "Grasă de Cotnari", "Tămâioasă românească", "Fetească albă", "Frâncușă", "Busuioacă de Bohotin" un "Fetească neagră" lielākais īpatsvars.

Vīnos ir jūtamas aromātiskās šķirnes (kas atgādina žāvētas aprikozes, bišu vasku, svaigi pļautu sienu, "bazilika bumbierus"), taču tas lielā mērā ir atkarīgs arī no tā, kā un cik ilgi notiek macerēšana un raudzēšana, kas nodrošina aromātisko vielu ekstrahēšanu no vīnogu mizas.

No vecajām šķirnēm, piemēram, "Frâncușă" un "Busuioacă de Bohotin", iegūst vērtīgus dzirkstošos vīnus, kam raksturīga salmu dzeltena vai gaiši/spilgti sārta krāsa, ilga un pastāvīga putošana, plūškoka vai akācijas ziedu nianses vai tādu augļu kā "bazilika bumbieru", zaļu aprikožu, greipfrūtu, citrona mizas un zaļo ābolu nianses un vidēja mineralitāte, kurā dominē augļu nianses.

Agrāk šīs šķirnes tika augstu vērtētas valdnieku galmos un bieži bija atrodamas uz bajāru aristokrātijas greznajiem galdiem. Uz vīniem bija logotips, kurā attēlota *Vlădoianu* pils, ko 1901. gadā uzcēla bajārs *Vlădoianu*, kurš bija ne vien Rumānijas Nacionālās bankas vadītājs, bet arī izcils vīnkopis. Laika gaitā šis logotips iedvesmoja uzrakstīt stāstu par *Cotnari* vīniem.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu etiķetēs ietver arī piemērojamajos tiesību aktos paredzētos apzīmējumus, kas norāda cukuru saturu (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demisec*).

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā var izmantot arī turpmāk minētos neobligātos apzīmējumus.

Lai informētu patērētāju par attiecīgā procesa izmantošanu, marķējumā var iekļaut tādas norādes rumāņu valodā kā "fermentat in barrique" [raudzēts mucās], "maturat in barrique" [nogatavināts mucās], "fermentat în prezența aşchiilor de stejar" [raudzēts, izmantojot ozola koksnes skaidas] un "maturat în prezența aşchiilor de stejar" [nogatavināts, izmantojot ozola koksnes skaidas] vai arī var izmantot apzīmējumus starptautiski lietotās valodās, piemēram, jebkuru no šādām norādēm:

— "fume" vai "smoked", vai "toasted" angļu valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozola koksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "light", "medium" vai "heavy";

— "fumé" vai "fumée" franču valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozola koksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "légère", "moyenne", "forte" vai "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

To vīnu marķējumā, kas nogatavināti vai izturēti uz nogulsnēm, var iekļaut tādus apzīmējumus kā "sur lie", "bâtonnage" vai "aged on the lees".

Saite uz produkta specifikāciju

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