C/2025/821

13.2.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/821)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Data tal-komunikazzjoni: l-14 ta' Novembru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Emendi li jżidu r-rendimenti tad-dwieli u tal-inbid

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata billi żdiedu r-rendimenti tad-dwieli u tal-inbid għall-varjetajiet użati biex isiru l-inbejjed Cotnari u għal ċerti vendemmji jew tekniki tal-vinifikazzjoni użati.

L-emenda hija dovuta għall-fatt li matul dawn l-aħħar 10 snin il-vinji tħawlu mill-ġdid b'mod konsistenti b'varjetajiet ta' dwieli eżistenti li fihom l-għeneb isir aktar kmieni u mingħajr telf kwantitattiv, bis-saħħa tal-kundizzjonijiet klimatiċi kkaratterizzati minn xita ta' 554,7 mm, li 380 mm minnha tinżel matul l-istaġun tat-tkabbir, u tipprovdi lill-pjanti bl-ilma li jeħtieġu biex isir l-għeneb, u bis-saħħa ta' xtiewi aktar moderati u l-fatt li l-perjodu ta' veġetazzjoni issa jibda bħala medja bejn ġimagħtejn u 3 ġimgħat aktar kmieni milli kien jibda 10 jew 20 sena ilu. B'riżultat ta' dan, l-għeneb li jilħaq il-maturità għandu piż ogħla mill-medja għal kull 100 frotta. Għalhekk, jeħtieġ li jiżdied ir-rendiment tal-prodott għaż-żona ġeografika.

Skont it-tekniki tal-vinifikazzjoni użati u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tat-temp fis-sena tal-ħsad, ir-rendiment tal-għeneb għal kull ettaru u r-rendiment tal-inbid jistgħu jinqabżu b'sa 20 % kull wieħed, speċjalment fi snin tajbin.

Il-Kapitoli V u VI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 5.2 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. Emendi tal-informazzjoni dwar it-teknoloġiji tal-vinifikazzjoni

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex jiġi pprojbit l-użu ta' preses kontinwi fil-produzzjoni tal-inbejjed Cotnari DOK.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-cuvée bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità ġiet emendata wkoll u stabbilita għal 9,0 % vol.

Il-Kapitolu X tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr tibdil fid-Dokument Uniku.

3. Emendi li jikkonċernaw prattika ta' kultivazzjoni użata fiż-żona ġeografika

Il-Kapitolu VIII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat biex jissimplifika l-kundizzjonijiet għall-prattika tal-irrigazzjoni użata, billi jirrikjedi biss notifika minn qabel lill-awtorità kompetenti.

Il-Kapitolu VIII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr tibdil fid-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Emendi ta' ċerti parametri analitiċi għall-inbejjed bla gass/spumanti ta' kwalità**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata billi ġie rivedut il-parametru tal-estratt niexef mhux riduttiv għall-inbejjed bla gass u l-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed spumanti ta' kwalità, billi l-valur stabbilit għall-estratt tal-inbid itejjeb il-kwalità tal-inbejjed.

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr tibdil fid-Dokument Uniku.

5. **Emendi tar-rekwiżiti tal-imballaġġ u t-tikkettar tal-inbid**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata billi ġew riveduti xi whud mir-rekwiżiti tal-imballaġġ għall-inbejjed biex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni. L-użu ta' tikketta ta' wara fakultattiva huwa permess, dment li l-indikazzjonijiet obbligatorji jidhru fl-istess kamp viżiv u li t-test fuq it-tikketti għall-kategoriji kollha jikkonforma mal-leġiżlazzjoni.

Barra minn hekk, ġew miżjuda diversi indikazzjonijiet fakultattivi li jistgħu jiġu inklużi fuq it-tikketta. Jekk il-most, il-most iffermentat, jew l-inbid ikun ġie f'kuntatt mal-injam, huwa meħtieġ li tiġi estiża u adattata l-lista ta' termini li jistgħu jintużaw fuq l-imballaġġ jew it-tikkettar tal-inbejjed biex tinkludi termini abitwali oħra, bħal "fumé", "affumikat" u "mixwi", jew "sur lie", "bâttonnage" jew "immaturat fuq in-naqal" għall-inbejjed immaturati fuq in-naqal.

Il-Kapitolu XII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Cotnari

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed bojod bla gass*

DESKRIZZJONI QASIRA

Mill-perspettiva organolettika, l-inbejjed bojod huma żejtnija fil-palat, u l-kulur tagħhom ivarja minn isfar fl-aħdar (fi nbejjed mhux imqaddma) għal isfar lewn it-tiben u isfar lewn l-għasel (fi nbejjed imqaddma); għandhom aroma ta' żbib, qlub tal-ġewż u lewż morr (Grasă de Cotnari), u riħa ta' għeneb misjur bi ħjiel qawwi ta' fjuri, togħma ta' frott (Frâncușă), ħjiel ta' ħuxlief, fjuri tal-akaċja, butir frisk, togħma persistenti ta' qoxra tal-ħobż (Chardonnay), freskezza, togħma ta' frott tropikali u riħa ta' bżar ħelu u ta' fjura tas-sebuqa li jkunu għadhom kemm inqatgħu (Sauvignon). Il-varjetajiet aromatiċi speċifiċi huma ta' kulur intens, b'riħa ta' ħabaq, ħuxlief maħsud u lanġas tal-ħabaq, u togħma ta' ġamm tal-petali tal-ward (Tămâioasă românească), bi ħjiel ta' ward u żahar tal-lajm, togħma bellusija ta' vanilla u lewż (Traminer roz), sfumaturi differenti minn roża għal lewn il-ġilda tal-basal xotta u riħa ta' ħabaq jew ward (Busuioacă de Bohotin).

F'konformità mal-liġi, il-kontenut massimu tad-diossidu tal-kubrit fir-rigward tal-inbejjed b'kontenut minimu ta' zokkor, espress bħala s-somma ta' glukożju u fruttożju, ta' ħames grammi għal kull litru, żdied għal 350 mg/l għall-inbejjed bojod Rumeni li jistgħu jużaw id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Cotnari.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,00

— Aċidità totali minima 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 200

2. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed rożè bla gass*

DESKRIZZJONI QASIRA

Mill-perspettiva organolettika, l-inbejjed rożè huma żejtnija fil-palat, li jvarjaw minn isfar fl-aħdar (fi nbejjed mhux imqaddma) għal isfar lewn it-tiben u isfar lewn l-għasel (fi nbejjed imqaddma); għandhom aroma ta' żbib, qlub tal-ġewż u lewż morr (Grasă de Cotnari), u riħa ta' għeneb misjur bi ħjiel qawwi ta' fjuri, togħma ta' frott (Frâncușă), ħjiel ta' ħuxlief, fjuri tal-akaċja, butir frisk, togħma persistenti ta' qoxra tal-ħobż (Chardonnay), freskezza, togħma ta' frott tropikali u riħa ta' bżar ħelu u ta' fjura tas-sebuqa li jkunu għadhom kemm inqatgħu (Sauvignon). Il-varjetajiet aromatiċi speċifiċi huma ta' kulur intens, b'riħa ta' ħabaq, ħuxlief maħsud u langas tal-ħabaq, u togħma ta' ġamm tal-petali tal-ward (Tămâioasă românească), bi ħjiel ta' ward u żahar tal-lajm, togħma bellusija ta' vanilla u lewż (Traminer roz), sfumaturi differenti minn roża għal lewn il-ġilda tal-basal xotta u riħa ta' ħabaq jew ward (Busuioacă de Bohotin).

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,00

— Aċidità totali minima 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 200

3. *Karatteristiċi fiżiċi, kimċi u organolettiċi - inbejjed ħomor bla gass*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom laqtiet ħomor lewn ir-rubin meta jkunu għadhom mhux imqaddma u ħomor lewn il-briks meta jkunu mqaddma; għandhom riħa ta' frott aħmar imnixxef, ta' għanbaqar u ta' ċirasa sewda u togħma bellusija b'togħma ta' frott distinta u pjaċevoli.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 12,00

— Aċidità totali minima 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 150

4. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Fir-rigward tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom, l-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-DOP jispikkaw bħala nbejjed fini, friski u naturali, b'aromi ta' fermentazzjoni u bi ħjiel ta' fjuri. Dawn huma ta' lewn minn isfar fl-aħdar jgħajjat għal isfar ċar fid-dehra/kulur, b'ragħwa dejjiema, għall-inbejjed spumanti bojod, u bi sfumaturi roża xi ftit jew wisq intensi għall-inbejjed spumanti rożè. L-effervexxenza tal-inbejjed spumanti tad-DOP Cotnari għall-ewwel tkun intensa; il-gassifikazzjoni sussegwentement tonqos iżda xorta waħda tibqa' dejjiema u fina biżżejjed, u dan juri n-nobbiltà u s-sottillezza tal-inbejjed Cotnari. Għandhom riħa friska u fina speċifika għall-varjetà li minnha jinkisbu, u togħma ta' fjuri, ħafifa, b'togħma u aroma ta' ħmira awtoliżata.

Qawwa alkoħolika totali tal-cuvées maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità: minimu ta' 9,0 % skont il-volum.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom pressjoni żejda ta' mill-inqas 3,5 bar f'temperatura ta' 20 °C.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 11,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 10,00

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 11

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 185

5. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità miksub mit-Tămâioasă Românească huwa isfar lewn it-tiben bi sfumaturi ħodor, u għandu ragħwa abbundanti u bżieżaq fini u persistenti. Għandu aroma fina, qawwija u abbundanti ta' frankinċens, bi ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief li għadu kif inħasad. It-togħma hija armonjuża, pjaċevoli u vivaċi, minħabba l-bilanċ aċiduż/ħelu. L-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità miksub mill-Busuioacă de Bohotin huwa ta' kulur roża bi sfumaturi vjola, ragħwa abbundanti, u bżieżaq fini u persistenti. L-aroma speċifika tal-muscat hija fina u intensa, b'noti ta' frott taċ-ċitru, ħabaq u petali tal-ward, u aromi diskreti ta' frott aħmar frisk li jibqgħu fil-ħalq. It-togħma hija pjaċevoli u vivaċi, bis-saħħa tal-bilanċ bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor. L-inbid spumanti huwa bbilanċjat fl-aromi, fit-togħma u fil-persistenza tiegħu.

L-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità għandhom pressjoni żejda ta' mill-inqas 3 bar f'temperatura ta' 20 °C.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 10,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 6,0

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 11

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 185

6. *Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed semifrizzanti*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed semifrizzanti

Dehra viżiva: ċara, b'effervexxenza fina, safra fl-aħdar, roża.

Riħa: friska, karatteristika tal-varjetà tal-għeneb.

Togħma: aċiduża, effervexxenti fina, ta' fjuri, ta' frott, skont il-karattru tipiku tal-inbid.

Pressjoni żejda meta jinżamm f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 1 bar u massimu ta' 2,5 bar.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 7,00

— Aċidità totali minima 5,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki użati fil-vinji

Metodu tal-kultivazzjoni

L-irrigazzjoni hija permessa biss matul snin ta' nixfa, soġġetta għal notifika mill-ONVPV (l-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dwieli u tal-Inbid), meta l-kontenut tal-ilma fil-ħamrija f'fond ta' 0-100 cm jonqos għal 50 % tal-AHI (active humidity interval, intervall ta' umdità attiva), bl-applikazzjoni ta' standards ta' tisqija raġonevoli (400-600 m^3/ha).

Qtugħ bikri – it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed ta' għeneb f'maturazzjoni bikrija meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid prodott skont id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Cotnari għandu qawwa alkoħolika naturali u proprja ta' mhux inqas minn 10,5 % vol. u qawwa alkoħolika totali ta' mhux aktar minn 15 % vol. Il-limitu massimu għall-qawwa alkoħolika totali jista' jkun sa 20 % volum għall-inbejjed li jkunu ġew prodotti mingħajr ebda arrikkiment. L-arrikkiment tal-most u l-aċidifikazzjoni jridu jitwettqu f'konformità mar-regolamenti applikabbli.

Il-varjetajiet Pinot Gris, Traminer Rosé u Busuioacă de Bohotin jistgħu jintużaw biex isiru nbejjed bojod jew rożè, fid-diskrezzjoni tal-produttur.

Il-varjetà Fetească neagră tista' tintuża biex isiru nbejjed ħomor, rożè jew bojod. Jekk isiru nbejjed bojod, dawn iridu jiġu ddikjarati taħt il-kategorija tal-inbid abjad fid-dikjarazzjoni tal-produzzjoni u sussegwentement jistgħu jitħalltu ma' nbejjed bojod.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Cotnari jridu jiġu ffermentati esklużivament fiż-żona ddefinita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Grasă de Cotnari, għall-Pinot gris, għax-Chardonnay, għall-Muscat Ottonel, għat-Traminer roz

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għat-Tămâioasă Românească, għas-Sauvignon, għall-Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Fetească albă, għall-Fetească neagră

13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Frâncușă

14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Grasă de Cotnari, għall-Pinot gris, għax-Chardonnay, għall-Muscat Ottonel, għat-Traminer roz

82,50 ettolitru għal kull ettaru

6. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għat-Tămâioasă Românească, għas-Sauvignon, għall-Busuioacă de Bohotin

94,00 ettolitru għal kull ettaru

7. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Frâncușă

105,00 ettolitru għal kull ettaru

8. mal-maturità sħiħa tal-għeneb fiż-żmien tal-ħsad, għall-Fetească albă, għall-Fetească neagră

97,50 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed tinkludi l-insedjamenti li ġejjin fil-kontej ta' Iași u Botoșani:

Il-Kontea ta' Iași

— il-muniċipalità ta' Cotnari - l-irħula: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— il-muniċipalità ta' Ceplenița - l-irħula: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— il-muniċipalità ta' Scobinți - l-irħula: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— il-belt ta' Hârlău - il-belt ta' Hârlău;

— il-muniċipalità ta' Deleni - l-irħula: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— il-muniċipalità ta' Cucuteni - l-irħula: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— il-muniċipalità ta' Todirești - l-irħula: Todirești, Băiceni;

— il-muniċipalità ta' Balș - l-irħula: Balș, Boureni, Koasta Măgurii.

Il-Kontea ta' Botoșani

— il-muniċipalità ta' Frumușica - l-irħula: Frumușica, Rădeni.

Waħda mid-denominazzjonijiet ta' vinji uniċi li ġejjin tista' tiżdied mad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Cotnari", skont ix-xewqat tal-produtturi: 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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Rabta maż-żona ġeografika - Dettalji taż-żona ġeografika*

Il-biċċa l-kbira tal-vinji fir-reġjun ta' Cotnari jinsabu fuq depożiti Kwaternarji, b'mod partikolari dawk diluvjali-kolluvjali ta' Coasta Cotnarilor, u mhux daqstant, jekk hemm, fuq depożiti alluvjali fuq mergħat (minħabba restrizzjonijiet relatati mal-klima). F'żoni żgħar biss jinsabu dwieli bl-għeruq fi blat oriġinali Sarmazjan jew fil-ħamrija ftit żviluppata tiegħu (Cotea *et al.*, 2006).

Id-depożiti diluvjali u kolluvjali huma frekwenti fuq il-ġnub tal-għoljiet b'riżultat tan-niżla bil-mod u l-erożjoni mixxita. Fil-parti l-aktar lejn il-Lvant taż-żona tal-vitikultura hemm ukoll ħamrija salina u alkalina, iffurmata fuq depożiti ta' melħ. Il-ħamrija derivata minn dan il-materjal oriġinali ġeneralment tkun favorevoli għall-vitikultura (Cotea *et al.*, 2006).

Il-klima tar-reġjun tal-vitikultura ġiet suddiviża f'sitt mikroklimi; il-mikroklima predominanti, li tikkaratterizza 45 % tal-erja totali, hija dik li tinsab fuq l-għoljiet esposti għan-Nofsinhar, għax-Xlokk u għall-Punent, b'inklinazzjoni ta' 5-20°, li tgawdi minn ammont ġeneruż ta' xemx u hija protetta sew mill-irjieħ kesħin tat-Tramuntana u tal-Grigal. It-temperaturi fuq dawk l-għoljiet huma l-ogħla fir-reġjun tal-vitikultura, li jagħmilhom ideali għall-kultivazzjoni tad-dwieli.

8.2. *Rabta maż-żona ġeografika - dettalji tal-prodott*

L-inbejjed bla gass huma nbejjed korpużi b'aromi ta' fjuri jew ta' frott speċifiċi li huma tipiċi tal-varjetà, minħabba l-istaġun twil u xott tal-ħarifa u l-influwenza tat-tħassir nobbli speċifiku għal din iż-żona. Għandhom aromi ta' frott taċ-ċitru, għasel, fjur tal-akaċja u fjuri tas-sebuqa, bi ħjiel ta' vanilla u lewż meta jitqaddmu għal żmien qasir.

L-inbid spumanti ta' kwalità għandu nota riduttiva għall-ewwel, imbagħad jikseb ħjiel ta' frott taċ-ċitru u ħuxlief u noti diskreti ta' ħmira awtoliżata. Fwieħet l-inbid tiġi mit-togħma partikolari tal-qalba ħadra tal-ġewż, tal-lanġas tal-ħabaq, tal-għasel u taż-żbib u hija suġġestiva tat-tħassir nobbli tal-ħarifa xotta twila tar-reġjun ta' Cotnari.

L-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità għandhom aromi intensi u abbundanti, bi ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief li għadu kif inħasad; għandhom ragħwa abbundanti u bżieżaq fini u persistenti; it-togħma hija pjaċevoli, vivaċi u armonjuża.

8.3. *Rabta maż-żona ġeografika - interazzjoni kawżali*

L-inbejjed bla gass miksuba fir-reġjun tad-DOP Cotnari huma differenti minn xulxin, minħabba d-diversi karatteristiċi tal-varjetajiet li minnhom jiġu prodotti, li min-naħa tagħhom huma influwenzati mit-territorju.

Il-ħarifa twila u xotta li hija speċifika għaż-żona ta' Cotnari tikkontribwixxi għall-feġġa tat-tħassir nobbli, li jagħti lill-inbejjed il-korpożità u d-diversità aromatika; inbejjed b'zokkor residwu miksub minn għeneb maħsud meta l-frott artab tal-għeneb ikun botritizzat, jiżviluppaw fi nbejjed ħelwin b'mod naturali. Dawn l-inbejjed huma adattati sew għat-tqaddim, billi l-qawwa alkoħolika tagħhom spiss tkun aktar minn 12 % skont il-volum.

Minħabba l-klima taż-żona, fwieħet l-inbejjed hija diversa, b'noti karatteristiċi ta' fjuri ta' frott tropikali, b'bilanċ tajjeb ta' zokkor, alkoħol u aċidità.

Il-bilanċ kważi perfett bejn ix-xita, ix-xemx u l-evapotraspirazzjoni tal-ilma tal-pjan fil-kenn maħluq minn Coasta Dealul Mare - Hârlău fil-ħarifa twila, xotta u b'ħafna xemx jiżgura maturazzjoni ottimali għal varjetajiet bħal Grasă de Cotnari, li jagħti lill-inbejjed aromi ta' xehda, għasel u żbib u kulur intens (bi ħjiel ta' ambra fi nbejjed imqaddma).

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma nbejjed ibbilanċjati, b'aċidità integrata sew li hija wkoll dovuta għall-fatt li l-inbejjed jinkisbu fil-vinji l-aktar fit-Tramuntana tal-Moldavja. L-istaġun tat-tkabbir medjan għall-varjetajiet ikkultivati, li huma kapaċi jifilħu għall-ġlata moderata u għan-nixfa u li għandhom riżorsi eljotermiċi ottimali, jippermetti akkumulazzjoni bil-mod tal-aromi tipiċi tal-varjetajiet, li tirriżulta fi nbejjed b'karatteristiċi speċifiċi.

L-akkumulazzjoni bil-mod tal-aromi tipiċi tal-varjetajiet fl-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità hija dovuta għassjuf sħan u xemxin ħafna, kif ukoll għall-valuri medji tat-temperatura f'Settembru, li jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed bi fwieħa rikka u b'nota karatteristika.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità jinkisbu b'mod partikolari mill-għeneb, maqtugħ bl-idejn, ta' varjetajiet nattivi b'potenzjal aromatiku bħat-Tămâioasă românească, il-Fetească albă, il-Francușă u l-Busuioacă de Bohotin, iżda wkoll varjetajiet internazzjonali li adattaw għall-ambjent lokali tal-Cotnari, li jesprimu l-awtentiċità tiegħu u jużaw il-metodi tradizzjonali tal-vitikultura taż-żona, u li jinkorporaw fatturi speċifiċi għall-Moldavja.

Madankollu, l-istil tradizzjonali huwa ssupplimentat minn tekniki moderni tal-vitikultura li jiffokaw fuq li jenfasizzaw u jesprimu kemm jista' jkun it-togħma tal-frott u l-freskezza tal-inbejjed spumanti ta' kwalità u tal-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità pprovduti b'mod partikolari minn varjetajiet b'potenzjal aromatiku akbar.

Dawn l-inbejjed huma nbejjed b'kuluri jgħajtu, b'ragħwa abbundanti u bi bżieżaq fini u b'aromi speċifiċi ta' fjuri jew ta' frott.

L-inbejjed spumanti juru bilanċ tajjeb bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor, filwaqt li juru l-karattru speċifiku u n-nobbiltà tal-vinji ta' Cotnari. Iż-żona tad-DOP Cotnari hija żona ta' vitikultura Rumena b'karattru distint, fejn it-tradizzjoni tat-tkabbir tal-varjetajiet Rumeni ġiet ippreservata bir-reqqa. Ir-reġjun jospita l-akbar proporzjon ta' varjetajiet antiki Rumeni, bħall-Grasă de Cotnari, it-Tămâioasă românească, il-Fetească albă, il-Francușă, il-Busuioacă de Bohotin u l-Fetească neagră.

L-inbejjed għandhom il-marka tal-varjetajiet aromatiċi (suġġestiva ta' berquq imqadded, xama tan-naħal, ħuxlief li għadu kif inħasad, lanġas tal-ħabaq), iżda dan jiddependi ħafna wkoll fuq kif u għal kemm żmien iseħħu l-proċessi ta' maċerazzjoni u fermentazzjoni sabiex is-sustanzi aromatiċi jkunu jistgħu jiġu estratti mill-qoxra tal-għeneb.

Il-varjetajiet antiki bħall-Frâncușă u l-Busuioacă de Bohotin jilħqu l-ogħla kapaċità tagħhom fil-forma ta' nbejjed spumanti ta' valur, ta' kulur isfar lewn it-tiben jew roża ċar/jgħajjat, bi tfexfix twil u kostanti, b'noti ta' fjuri tas-sebuqa jew ta' fjur tal-akaċja jew b'noti ta' frott ta' lanġas tal-ħabaq, berquq aħdar, grapefruit, qoxra tal-lumi u tuffieħ aħdar, u b'palat minerali medju li fih jippredominaw in-noti tal-frott.

Fil-passat, dawn il-varjetajiet kellhom reputazzjoni kbira fil-palazzi tal-mexxejja u ħafna drabi kienu jinstabu fuq l-imwejjed lussużi tal-aristokrazija bojarda. L-inbejjed kellhom logo li juri l-kastell ta' Vlădoianu, li nbena fl-1901 minn Vlădoianu, bojardi li, minbarra li kien il-gvernatur tal-Bank Nazzjonali Rumen, kien vitikultur distint. Maż-żmien, il-logo sar ispirazzjoni fl-istorja miktuba tal-inbejjed ta' Cotnari.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Rekwiżiti tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikketti tal-inbejjed fil-kategoriji tal-inbid spumanti ta' kwalità u tal-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità jinkludu wkoll it-termini meħtieġa mil-leġiżlazzjoni applikabbli li jindikaw il-kontenut taz-zokkor (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demisec).

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar jista' juża wkoll termini fakultattivi, kif ġej.

L-indikazzjonijiet "fermentat in barrique" [iffermentat fil-btieti], "maturat in barrique" [immaturat fil-btieti], "fermentat în prezența așchiilor de stejar" [iffermentat fil-preżenza ta' laqx tal-ballut] u "maturat în prezența așchiilor de stejar" [immaturat fil-preżenza ta' laqx tal-ballut] jistgħu jintwerew fuq it-tikkettar bir-Rumen, jew b'termini f'lingwi ta' użu internazzjonali, bħal kwalunkwe waħda mill-indikazzjonijiet li ġejjin, jistgħu jintużaw biex jinfurmaw lill-konsumatur li qed jintuża dan il-proċess:

— "fume" jew "smoked" jew "toasted" bl-Ingliż, kemm jekk akkumpanjat mit-terminu li jiddeskrivi l-intensità tat-trattament bis-sħana applikat għall-injam tal-ballut użat kif ukoll jekk le, jiġifieri "light", "medium" jew "heavy".

— "fumé" jew "fumée" bil-Franċiż, kemm jekk akkumpanjat mit-terminu li jiddeskrivi l-intensità tat-trattament bis-sħana applikat għall-injam tal-ballut użat kif ukoll jekk le, jiġifieri "légère", "moyenne", "forte" jew "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

Għal inbejjed li jgħaddu minn perjodu ta' maturazzjoni jew tqaddim fuq in-naqal, it-tikketta tista' tinkludi termini bħal "sur lie", "bâtonnage" u "aged on the lees".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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