Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/821

13.2.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/821)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM03

Datum van mededeling: 14.11.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Wijziging (verhoging) van de druiven- en wijnopbrengsten

In het productdossier zijn de druiven- en wijnopbrengsten verhoogd voor de druivenrassen die worden gebruikt voor de productie van “Cotnari”-wijnen, en voor bepaalde wijnoogstjaren of wijnbereidingstechnieken.

Reden voor de wijziging is dat de afgelopen tien jaar veel wijngaarden zijn herbeplant met bestaande druivenrassen. Onder klimatologische omstandigheden die worden gekenmerkt door 554,7 mm neerslag, waarvan 380 mm tijdens het groeiseizoen, waardoor de plant het water krijgt dat nodig is om de druiven te laten rijpen, en vanwege de zachtere winters en het feit dat de groeicyclus gemiddeld twee tot drie weken eerder begint dan tien of twintig jaar geleden, rijpen de druiven vroeger zonder kwantitatieve verliezen. Dit zorgt ervoor dat de gerijpte druiven per 100 druiven een hoger gewicht hebben dan gemiddeld. Daarom moeten de opbrengsten voor de producten uit het geografische gebied worden verhoogd.

Afhankelijk van de gebruikte wijnbereidingstechniek en de bodem- en klimaatomstandigheden van het oogstjaar, mogen de druivenopbrengst per hectare en de wijnopbrengst elk met maximaal 20 % worden overschreden, met name in gunstige jaren.

De hoofdstukken V en VI van het productdossier en punt 5.2 van het enig document worden gewijzigd.

2. Wijziging van bepaalde informatie met betrekking tot wijnbereidingstechnologieën

Het productdossier wordt gewijzigd wat betreft het gebruik van continupersen. Voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Cotnari” zijn deze niet langer toegestaan.

Het totale alcoholgehalte van de basiscuvee voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen wordt eveneens gewijzigd en bedraagt nu 9,0 % vol.

Hoofdstuk X van het productdossier wordt gewijzigd, zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

3. Herformulering van een teeltpraktijk in het geografische gebied

Hoofdstuk VIII van het productdossier wordt gewijzigd om de voorwaarden voor de toegepaste irrigatiepraktijk te vereenvoudigen. Voortaan volstaat een voorafgaande kennisgeving aan de bevoegde autoriteit.

Hoofdstuk VIII van het productdossier wordt gewijzigd, zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Wijziging van bepaalde analytische parameters voor niet-mousserende/mousserende kwaliteitswijnen**

Het productdossier wordt gewijzigd wat betreft de parameter niet-reducerend droog extract voor niet-mousserende wijnen en het totale alcoholgehalte voor mousserende kwaliteitswijnen, omdat de vastgestelde waarde voor het wijnextract de kwaliteit van de wijnen ten goede komt.

Hoofdstuk XI van het productdossier wordt gewijzigd, zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

5. **Herformulering van bepaalde voorwaarden voor de verpakking en etikettering van de wijnen**

Het productdossier is gewijzigd door voorwaarden met betrekking tot de verpakking van de wijnen te herformuleren en in overeenstemming te brengen met de wetgeving. Niet alleen wordt het mogelijk om een facultatief rugetiket te gebruiken, ook wordt aangegeven dat de verplichte vermeldingen in hetzelfde gezichtsveld moeten worden aangebracht en dat alle vermeldingen in overeenstemming moeten zijn met de wetgeving, ongeacht het type etiket.

Bovendien wordt toegevoegd dat bepaalde facultatieve vermeldingen op het etiket van de wijn mogen worden aangebracht. Als de most, gegiste most of wijn in contact is geweest met hout, mogen de termen op de verpakking en etiketten van de wijnen worden aangevuld met andere gebruikelijke termen (“fumé”, “smoked”, “toasted”) of “sur lie” en “bâttonnage”, of “aged on the less” voor wijnen die op de moer zijn gerijpt.

Hoofdstuk XII van het productdossier en punt 9 van het enig document worden gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

“Cotnari”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Analytische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptisch gesproken zijn de witte wijnen vet, met een kleur die uiteenloopt van geel met een groene ondertoon (bij jonge wijnen) tot stro- en honinggeel (bij geouderde wijnen). Ze hebben een aroma van rozijnen, walnootpitten en bittere amandelen (grasă de cotnari), een geur van rijpe druiven in combinatie met sterke florale toetsen, fruitigheid (frâncușă), hints van hooi, acaciabloesems en verse boter, een aanhoudende smaak van broodkorst (chardonnay), frisheid, een vleugje exotisch fruit en een geur van versgeoogste paprika’s en vlierbloesem (sauvignon). De specifieke aromatische rassen zijn intens van kleur met een geur van basilicum, versgemaaid hooi en Williams-peren, een vleugje zoete roos (tămâioasă românească), met toetsen van roos en lindebloesem, en een fluwelige smaak die doet denken aan vanille en amandel (traminer roz). Ze hebben diverse kleurschakeringen, van roze tot droge-uienschil, en een basilicum- of rozengeur (busuioacă de bohotin).

Overeenkomstig de wet is het maximumgehalte aan zwaveldioxide van wijnen met een minimumsuikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van 5 g/l voor Roemeense witte wijnen waarvoor de beschermde oorsprongsbenaming "Cotnari" mag worden gebruikt, naar 350 mg/l gebracht.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200.

2. *Analytische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptisch gesproken zijn de roséwijnen vet, met een kleur die uiteenloopt van geel met een groene ondertoon (bij jonge wijnen) tot stro- en honinggeel (bij geouderde wijnen). Ze hebben een aroma van rozijnen, walnootpitten en bittere amandelen (grasă de cotnari), een geur van rijpe druiven in combinatie met sterke florale toetsen, fruitigheid (frâncușă), hints van hooi, acaciabloesems en verse boter, een aanhoudende smaak van broodkorst (chardonnay), frisheid, een vleugje exotisch fruit en een geur van versgeoogste paprika's en vlierbloesem (sauvignon). De specifieke aromatische rassen zijn intens van kleur met een geur van basilicum, versgemaaid hooi en Williams-peren, een vleugje zoete roos (tămâioasă românească), met toetsen van roos en lindebloesem, en een fluwelige smaak die doet denken aan vanille en amandel (traminer roz). Ze hebben diverse kleurschakeringen, van roze tot droge-uienschil, en een basilicum- of rozengeur (busuioacă de bohotin).

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200.

3. *Fysieke, chemische en organoleptische kenmerken — niet-mousserende rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De rode wijnen hebben robijnrode accenten als ze jong zijn, en steenrode accenten als ze geouderd zijn; ze geuren naar gedroogd rood fruit, pruimen en zwarte kersen en hebben een fluwelige smaak met een waarneembare, aangename fruitigheid.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,00.

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150.

4. *Analytische en organoleptische kenmerken — mousserende kwaliteitswijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Organoleptisch gesproken onderscheiden de mousserende kwaliteitswijnen met een BOB zich als fijne, frisse en natuurlijke wijnen met gistingsaroma's en florale toetsen. Ze hebben een heldere kleur, uiteenlopend van groengeel tot lichtgeel, met een aanhoudende mousse (in het geval van witte mousserende wijnen) en meer of minder intens roze tinten (in het geval van mousserende roséwijnen). De mousserende wijnen met de BOB "Cotnari" zijn eerst sterk bruisend. Daarna neemt het bruisen af, maar het blijft voldoende fijn en langdurend, wat de wijnen hun voortreffelijkheid en subtiliteit verleent. De wijnen kennen een frisse en verfijnde geur die kenmerkend is voor het druivenras waarvan ze zijn gemaakt, en hebben een florale, uiterste lichte smaak, met een geur- en smaakprofiel dat aan autolysaat doet denken.

Totaal alcoholgehalte van de cuvee die bestemd is voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen: minimaal 9,0 % vol.

De mousserende kwaliteitswijnen hebben een overdruk van ten minste 3,5 bar bij een temperatuur van 20 °C.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,00.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 11.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185.

5. *Analytische en organoleptische kenmerken — aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De aromatische mousserende kwaliteitswijn die van tămâioasă românească wordt gemaakt, is strogeel met groenachtige kleurschakeringen, schuimt rijkelijk en heeft fijne, lang aanhoudende belletjes. De wijn wordt gekenmerkt door verfijnde, volle en intense aroma's, met toetsen van basilicum, rozen en versgemaaid hooi. Dankzij een goed evenwicht tussen zuur en zoet is de smaak harmonieus, levendig en aangenaam. De aromatische mousserende kwaliteitswijn die van busuioacă de bohotin wordt gemaakt, is roze van kleur met paarsachtige schakeringen, schuimt rijkelijk en heeft fijne, lang aanhoudende belletjes. Het typische muskaataroma is fijn en intens, met toetsen van citrusvruchten, basilicum en rozenblaadjes, en een afdronk met discrete aroma's van vers rood fruit. Dankzij het subtiele evenwicht tussen zuur en zoet heeft deze mousserende wijn een harmonieuze, levendige en aangename smaak, met een goede balans tussen geur, smaak en afdronk.

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen hebben een overdruk van ten minste 3 bar bij een temperatuur van 20 °C.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6,0.

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 11.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185.

6. *Analytische en organoleptische kenmerken — parelwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Parelwijnen

Visueel aspect: helder en transparant; fijne pareling; kleur uiteenlopend van groengeel tot roze.

Geur: fris, afhankelijk van het druivenras.

Smaak: zuurrijk, met fijne pareling, floraal, fruitig, afhankelijk van de wijn.

Overdruk bij een temperatuur van 20 °C: min. 1 bar en max. 2,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00.

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7,00.

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18.

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 235.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Beplantingsmethoden

Teeltmethode

Irrigatie is alleen toegestaan tijdens jaren van droogte, bij melding aan het ONVPV (de Roemeense nationale dienst voor wijn en wijnbouwproducten), wanneer het vochtgehalte van de bodem op een diepte van 0 tot 100 cm afneemt tot 50 % van de veldcapaciteit, door redelijke irrigatienormen toe te passen (400 tot 600 m^3/ha).

Groen oogsten — vermindering van het aantal druiventrossen bij de véraison wanneer de potentiële productie hoger ligt dan de maximumlimieten die volgens het productdossier zijn toegestaan.

2. Wijnbereidingsprocedés

Specifiek oenologisch procedé

Wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Cotnari” heeft een natuurlijk en effectief alcoholgehalte van ten minste 10,5 % vol en een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 15 % vol (voor wijnen die zonder verrijking zijn geproduceerd, mag het totale alcoholgehalte maximaal 20 volumeprocent bedragen). De verrijking van de most met suikers en de aanzuring vinden plaats in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Afhankelijk van de keuze van de producent kunnen met de rassen pinot gris, traminer roz en busuioacă de bohotin witte of roséwijnen worden geproduceerd.

Van het ras feteasc̆ă neagră worden rode, rosé- of witte wijnen gemaakt. Als er witte wijnen worden geproduceerd, moeten deze in de teeltaangifte worden gecategoriseerd als witte wijn en mogen ze vervolgens met een witte wijn worden gemengd.

De gisting van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Cotnari” moet strikt plaatsvinden in het in dit productdossier omschreven gebied.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

11 000 kilogram druiven per hectare.

2. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

12 500 kilogram druiven per hectare.

3. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen feteasc̆ă albă, feteasc̆ă neagră

13 000 kilogram druiven per hectare.

4. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor het druivenras frâncușă

14 000 kilogram druiven per hectare.

5. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

82,50 hectoliter per hectare.

6. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

94,00 hectoliter per hectare.

7. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor het druivenras frâncușă

105,00 hectoliter per hectare.

8. Bij volledige rijpheid van de druiven bij de oogst, voor de druivenrassen fetească albă, fetească neagră

97,50 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied van productie van wijnen omvat de volgende plaatsen in de districten Iași en Botoșani:

District ("Județ") Iaşi

— gemeente Cotnari — de dorpen Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— gemeente Ceplenița — de dorpen Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;

— gemeente Scobinți — de dorpen Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— stad Hârlău — de stad Hârlău;

— gemeente Scobinți — de dorpen Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— gemeente Cucuteni — de dorpen Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— gemeente Todireşti — de dorpen Todirești, Băiceni;

— gemeente Balş — de dorpen Balş, Boureni, Coasta Măgurii.

District Botoșani

— gemeente Frumuşica — de dorpen Frumușica, Rădeni.

Desgewenst kunnen de producenten een van de volgende wijngaardbenamingen aan de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Cotnari" toevoegen: 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, Balş, Coasta Măgurii.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

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 petits grains

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

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Verband met het geografische gebied — details van het geografische gebied*

De meeste wijngaarden in de regio Cotnari bevinden zich op quartaire afzettingen, en vooral op de proluviaal-diluviale afzettingen van de Coasta Cotnarilor en niet of nauwelijks op alluviale afzettingen op graslanden (vanwege klimatologische beperkingen). Slechts in kleine gebieden wortelen de wijnranken in het Sarmatisch moedergesteente of de slecht ontwikkelde gronden daarvan (Cotea e.a., 2006).

Ten gevolge van bodemkruip en bodemerosie door regenwater komen er op de hellingen veel diluviale en colluviale afzettingen voor. In het meest oostelijke gedeelte van het wijnbouwgebied liggen tevens zilte en alkalische gronden die zich op zouthoudende afzettingen hebben gevormd. De uit dit moedermateriaal ontstane gronden zijn over het algemeen geschikt voor de wijnbouw (Cotea e.a., 2006).

Het klimaat van de wijnbouwstreek is onderverdeeld in zes microklimaten; het overheersende microklimaat, dat in 45 % van het totale gebied voorkomt, is het klimaat op de hellingen die op het zuiden, zuidwesten en westen liggen. Deze hebben een hellingspercentage van 5-20 °, de zon schijnt er uitbundig en ze liggen goed beschut tegen de koude noordelijke en noordoostelijke winden. De temperaturen op die hellingen zijn de hoogste van de wijnbouwstreek, waardoor ze zich uitstekend lenen voor de wijnbouw.

8.2. *Verband met het geografische gebied — productgegevens*

De niet-mousserende wijnen hebben een volle smaak, met de specifieke florale of fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor het druivenras. Dit is te danken aan het lange en droge najaar en aan de invloed van de voor dit gebied karakteristieke edele rotting. De wijnen hebben aroma's van citrusvruchten, honing, acaciabloesem en vlierbloesem, met toetsen van vanille en amandelen bij korte rijping.

De mousserende kwaliteitswijn wordt gekenmerkt door een intense primaire smaak met een vleugje citrusvrucht en hooi plus discrete toetsen van gistautolysaat. Het bouquet doet denken aan het bijzondere aroma van groene walnoot, Williams-peren, honing en rozijnen, en aan de edele rotting van de lange, droge herfst in de regio Cotnari.

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden gekenmerkt door een vol en intens aroma, met toetsen van basilicum, rozen en versgemaaid hooi. Ze schuimen rijkelijk en hebben fijne, lang aanhoudende belletjes. De smaak is aangenaam, levendig en harmonieus.

8.3. *Verband met het geografische gebied — causaal verband*

De niet-mousserende wijnen uit het gebied van de BOB "Cotnari" onderscheiden zich door de verschillende kenmerken van de rassen waarvan ze worden gemaakt, die op hun beurt weer worden beïnvloed door de specifieke kenmerken van het terroir.

De voor de streek Cotnari kenmerkende lange en droge herfst draagt bij tot het ontstaan van edele rotting, die de wijnen hun volle karakter en grote aromatische diversiteit geeft; suikerresidu bevattende wijnen van druiven die worden geoogst wanneer ze door edele rotting zijn aangetast, ontwikkelen zich tot van nature zoete wijnen. Deze wijnen zijn geschikt voor oudering, want het alcoholgehalte ervan bedraagt vaak meer dan 12 volumeprocent.

Dankzij het klimaat in de regio ontwikkelen de wijnen een rijk bouquet van kenmerkende florale toetsen en toetsen van exotisch fruit, evenals een goed evenwicht tussen suikers, alcohol en zuurgraad.

Het vrijwel volmaakte evenwicht tussen neerslag, zon en evapotranspiratie van grondwater in de luwte die tijdens de lange, droge en zeer zonnige herfst door de Coasta Dealul Mare — Hârlău wordt geschapen, zorgt voor optimale rijping van rassen zoals grasă de cotnari en geeft de wijn een aroma van cactusvijgen, honing en rozijnen, en een intense kleur (met amberkleurige toetsen in het geval van geouderde wijnen).

De mousserende kwaliteitswijnen zijn evenwichtig en hebben een goede zuurgraad, die mede te danken is aan het feit dat de wijnen worden geproduceerd in de meest noordoostelijke wijngaarden van Moldavië. Het middelste deel van het groeiseizoen van de geteelde rassen, die tegen matige vorst en droogte bestand zijn en profiteren van optimale zonnewarmte, maakt een langzame ontwikkeling van de raseigen aroma's mogelijk, wat de wijnen bepaalde specifieke kenmerken geeft.

De langzame ontwikkeling van de typerende aroma's van de rassen voor de aromatische mousserende kwaliteitswijnen is te danken aan de warme en zonovergoten zomer en aan de mediane temperatuurwaarden in september; daardoor kunnen wijnen met een rijk bouquet en karakteristieke toetsen worden verkregen.

De mousserende kwaliteitswijnen en de aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden bereid uit handmatig geoogste druiven van inheemse rassen met een aromatisch potentieel, zoals tămâioasă românească, fetească albă, francușă en busuioacă de bohotin, maar ook van internationale rassen die zich aan het terroir van Cotnari hebben aangepast en de authenticiteit ervan tot uiting laten komen dankzij de traditionele wijnbereidingspraktijk van de streek, met typisch Moldavische aspecten.

De traditionele praktijk wordt evenwel aangevuld met moderne wijnbereidingsmethoden die erop zijn gericht de fruitigheid en frisheid — vooral uitgestraald door de rassen met een hoog aromatisch potentieel — van de mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen zo veel mogelijk tot uitdrukking te brengen en tot hun recht te laten komen.

Dit zijn heldere, rijkelijk schuimende wijnen, met fijne belletjes en kenmerkende bloemige of fruitige aroma's.

Deze wijnen getuigen van een goed evenwicht tussen zuurgraad en suikergehalte en tonen daarmee het bijzondere karakter en de voortreffelijkheid van de Cotnari-wijngaarden. Het gebied van de BOB "Cotnari" is een Roemeense wijnstreek met een sterk eigen karakter waar de traditie om Roemeense druivenrassen te kweken, in stand is gehouden. In dit gebied is het grootste aandeel oude Roemeense rassen te vinden, zoals grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin en fetească neagră.

De wijnen dragen het stempel van de aromatische rassen (met toetsen van gedroogde abrikozen, bijenwas, versgemaaid hooi en Williams-peren), hoewel dit in belangrijke mate mede afhankelijk is van de wijze en duur van de maceratie- en gistingsprocessen waarmee de aromatische stoffen uit de druivenschil worden gehaald.

Oude rassen, zoals frâncușă of busuioacă de bohotin, komen tot hun recht als waardevolle mousserende wijnen, hooigeel, oudroze of intens roze van kleur, met constante en langdurige pareling, florale toetsen van vlierbloesem, acaciabloesem of fruitige toetsen van Williams-peren, groene abrikozen, grapefruit, citroenschil en groene appel, en met een gemiddelde volheid en mineraligheid, waarin zich een fruitige boventoon ontwikkelt.

De wijnen van deze rassen waren vroeger zeer in trek bij de beau monde en waren vaak te vinden op de rijkelijk gedekte tafels van de bojaren. Op de flessen stond een afbeelding van het Vlădoianu-kasteel, dat in 1901 werd gebouwd door een bojaar met die achternaam. Deze was behalve gouverneur van de Roemeense nationale bank ook een befaamd wijnbouwer. In de loop der tijd is het beeld van het kasteel uitgegroeid tot een symbool van het historische verhaal van de "Cotnari"-wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

De etiketten van de wijnen van de categorieën mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn moeten ook de bij wetgeving verplichte term voor het suikergehalte van de wijn (brut nature, brut, extra-brut, extra dry, sec, demi-sec) vermelden.

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

Op het etiket mogen bepaalde facultatieve aanduidingen worden gebruikt, zoals hieronder aangegeven.

De vermeldingen “fermentat în barrique” (gegist in vaten), “maturat în barrique” (gerijpt in vaten), “fermentat în prezența așchiilor de stejar” (gegist met eiken houtspaanders) en “maturat în prezența așchiilor de stejar” (gerijpt met eiken houtspaanders in de wijn) mogen in het Roemeens op het etiket staan. Ook termen in internationale communicatietalen mogen worden gebruikt om de consument op het gebruik van hetzelfde proces te wijzen. Zo mogen de volgende termen worden gebruikt:

— de vermelding “Fume”, “Smoked” of “Toasted” in het Engels, al dan niet vergezeld van een term die de intensiteit van de warmtebehandeling van het gebruikte eikenhout aangeeft, namelijk “Light”, “Medium” of “Heavy”;

— de vermelding “Fumé” of “Fumée” in het Frans, al dan niet vergezeld van een term die de intensiteit van de warmtebehandeling van het gebruikte eikenhout aangeeft, namelijk “léger”/“légère”, “moyen”/“moyenne”, “fort”/“forte”, of “Petite Fumée”, “Demi-fumé”, “Intense Fumée”.

Voor wijnen die worden opgevoed of geouderd op de moer, mag op het etiket van wijnbouwproducten een vermelding worden opgenomen zoals “sur lie”, “bâttonnage” of “aged on the less” (niet-uitputtende lijst).

Link naar het productdossier

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