Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/821)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Data przekazania informacji: 14 listopada 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany polegające na zwiększeniu wydajności winorośli i wina

Specyfikacja produktu została zmieniona poprzez zwiększenie potencjalnej wydajności produkcji wina i winorośli w przypadku odmian wykorzystywanych do produkcji win Cotnari oraz w przypadku niektórych roczników lub stosowanych technik produkcji wina.

Zmiana ta wynika z faktu, że w ciągu ostatnich 10 lat winnice były konsekwentnie ponownie obsadzane istniejącymi odmianami winorośli, których winogrona dojrzewają wcześniej i bez strat ilościowych, dzięki warunkom klimatycznym charakteryzującym się opadami wynoszącymi 544,7 mm, z czego 380 mm spada w sezonie wegetacyjnym, zapewniając roślinom wodę niezbędną do dojrzewania winogron, oraz dzięki łagodniejszym zimom, a okres wegetacyjny rozpoczyna się obecnie średnio 2–3 tygodnie wcześniej niż 10 lub 20 lat temu. W rezultacie winogrona, które osiągnęły dojrzałość, mają przeciętną masę na 100 jagód wyższą od przeciętnej. W związku z tym konieczne jest zwiększenie wydajności produktu w odniesieniu do obszaru geograficznego.

W zależności od stosowanych technik produkcji wina oraz warunków glebowych i pogodowych w roku zbiorów wydajność winogron z hektara i wydajność wina mogą zostać przekroczone o maksymalnie 20 %, zwłaszcza w dobrych latach.

Zmieniono rozdziały V i VI specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

2. Zmiany w informacjach o technologiach produkcji wina

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu zakazania stosowania pras ciągłych w produkcji win objętych DOC Cotnari.

Zmieniono również całkowitą zawartość alkoholu w cuvée podstawowym przeznaczonym do produkcji gatunkowych win musujących i ustalono ją na poziomie 9,0 % obj.

Zmieniono rozdział X specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

3. Zmiany dotyczące praktyki uprawy stosowanej na obszarze geograficznym

Zmieniono rozdział VIII specyfikacji produktu, aby uprościć warunki stosowanej praktyki nawadniania, wymagając jedynie uprzedniego powiadomienia właściwego organu.

Zmieniono rozdział VIII specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmiany niektórych parametrów analitycznych dla niemusujących/gatunkowych win musujących**

Specyfikacja produktu została zmieniona poprzez zmianę parametru „nieredukujący suchy ekstrakt" dla win niemusujących oraz całkowitej zawartości alkoholu w gatunkowych winach musujących, ponieważ wartość ustalona dla ekstraktu wina poprawia jakość win.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu, pozostawiając jednolity dokument bez zmian.

5. **Zmiany w wymogach dotyczących pakowania i etykietowania wina**

Specyfikacja produktu została zmieniona poprzez zmianę niektórych wymogów dotyczących pakowania win w celu zapewnienia zgodności z przepisami. Dopuszcza się stosowanie opcjonalnej tylnej etykiety, pod warunkiem że obowiązkowe oznaczenia znajdują się w tym samym polu widzenia i że tekst na etykietach dla wszystkich kategorii jest zgodny z przepisami.

Ponadto dodano kilka opcjonalnych oznaczeń, które mogą być umieszczone na etykiecie. Jeżeli moszcz, sfermentowany moszcz lub wino wchodzą w kontakt z drewnem, konieczne jest rozszerzenie i dostosowanie wykazu określeń, które mogą być stosowane na opakowaniach lub etykietach win, tak aby obejmował on inne zwyczajowe określenia, takie jak „fumé", „smoked" i „toasted" bądź „sur lie", „bâttonnage" lub „aged on the lees" w przypadku win dojrzewających na osadzie.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Cotnari

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wina białe niemusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych wina białe są krągłe, mają barwę od jasnożółtawozielonej (wina młode) po słomkowożółtą i miodowożółtą (wina dojrzałe); charakteryzują się aromatem rodzynek, nasion orzecha włoskiego i gorzkich migdałów (Grasă de Cotnari), zapachem dojrzałych winogron z silną nutą kwiatową, owocowym charakterem (Frâncușă), aromatem siana, kwiatów akacji, świeżego masła, utrzymującym się smakiem skórki chleba (Chardonnay), świeżością, smakiem owoców tropikalnych i zapachem świeżo zerwanej słodkiej papryki i czarnego bzu (Sauvignon). Specyficzne odmiany aromatyczne charakteryzują się intensywnym kolorem, zapachem bazylii, siana i gruszek („pere busuioace") oraz smakiem dżemu z płatek róży (Tămâioasă românească), z nutami róży i kwiatów lipy, aksamitnym smakiem wanilii i migdałów (Traminer roz), różnorodnymi barwami od różowej do koloru suchej skórki cebuli oraz zapachem bazylii lub róż (Busuioacă de Bohotin).

Zgodnie z prawem maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach o minimalnej zawartości cukru, wyrażona jako suma glukozy i fruktozy, wynosząca 5 gramów na litr, została zwiększona do 350 mg/l w przypadku rumuńskich win białych, które mogą korzystać z chronionej nazwy pochodzenia Cotnari.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

2. *Cechy analityczne i organoleptyczne – wina różowe niemusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych wina różowe są krągłe, mają barwę od zielonkawożółtej (wina młode) po słomkowożółtą i miodowożółtą (wina dojrzałe); charakteryzują się aromatem rodzynek, nasion orzecha włoskiego i gorzkich migdałów (Grasă de Cotnari), zapachem dojrzałych winogron z silną nutą kwiatową, owocowym charakterem (Frâncușă), aromatem siana, kwiatów akacji, świeżego masła, utrzymującym się smakiem skórki chleba (Chardonnay), świeżością, smakiem owoców tropikalnych i zapachem świeżo zerwanej słodkiej papryki i czarnego bzu (Sauvignon). Specyficzne odmiany aromatyczne charakteryzują się intensywnym kolorem, zapachem bazylii, siana i gruszek („pere busuioace") oraz smakiem dżemu z płatek róży (Tămâioasă românească), z nutami róży i kwiatów lipy, aksamitnym smakiem wanilii i migdałów (Traminer roz), różnorodnymi barwami od różowej do koloru suchej skórki cebuli oraz zapachem bazylii lub róż (Busuioacă de Bohotin).

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

3. *Fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win czerwonych niemusujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Młode wina czerwone charakteryzują się rubinowymi refleksami, natomiast w winach dojrzałych pojawiają się refleksy ceglane; wina czerwone mają zapach suszonych czerwonych owoców, śliwek i czeremchy oraz aksamitny smak z wyczuwalną, przyjemną nutą owocową.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12,00

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 150

4. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Pod względem właściwości organoleptycznych gatunkowe wina musujące objęte ChNP wyróżnia ich finezja, świeżość, naturalność, aromaty fermentacji i nuty kwiatowe. Wygląd/barwa przechodzi od jasnej zielonkawożółtej do bladożółtej z długo utrzymującą się pianą w przypadku białych win musujących, natomiast w przypadku różowych win musujących pojawiają się bardziej lub mniej intensywne odcienie różu. Na początku musowanie win musujących objętych ChNP „Cotnari" jest intensywne; Następnie musowanie zmniejsza się, ale jest wystarczająco trwałe i delikatne, ukazując szlachetność i subtelność win „Cotnari". Wina te mają świeży, delikatny zapach charakterystyczny dla odmiany, z której są uzyskiwane, oraz kwiatowy, lekki smak, natomiast ich smak i aromat przypominają autolizowane drożdże.

Całkowita zawartość alkoholu w cuvées przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących: co najmniej 9,0 % obj.

Nadciśnienie gatunkowego wina musującego wynosi co najmniej 3,5 bara w temperaturze 20 °C.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 11,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 11

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

5. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne aromatycznych gatunkowych win musujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Aromatyczne gatunkowe wino musujące otrzymywane z odmiany Tămâioasă Românească ma barwę słomkowożółtą z zielonkawymi refleksami, charakteryzuje się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza. Ma subtelny, intensywny i bogaty aromat żywicy z nutą bazylii, róż i świeżo skoszonego siana. W smaku jest harmonijne, przyjemne i dynamiczne dzięki równowadze między kwasowością i słodyczą. Aromatyczne gatunkowe wino musujące otrzymywane z odmiany Busuioacă de Bohotin ma barwę różową z filetowymi akcentami, charakteryzuje się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza. Specyficzny aromat typowy dla szczepu Muscat jest subtelny i intensywny z nutami owoców cytrusowych, bazylii i płatków róży oraz dyskretnym posmakiem aromatów świeżych czerwonych owoców. W smaku jest przyjemne i dynamiczne dzięki równowadze między kwasowością a zawartością cukru. Wino musujące charakteryzuje się zrównoważonymi aromatami, smakiem i trwałością.

Nadciśnienie aromatycznych gatunkowych win musujących wynosi 3 bary w temperaturze 20 °C.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 6,0

— Minimalna kwasowość ogólna 3,5 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 11

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

6. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina półmusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina półmusujące

Wygląd: klarowne, z delikatnym, zielonkawożółtym, różowym musowaniem.

Aromat: świeże, charakterystyczne dla odmiany winorośli.

Smak: kwasowy, delikatnie musujący, kwiatowy, owocowy, w zależności od typowego charakteru wina.

Nadciśnienie w tych winach w temperaturze 20 °C wynosi: minimalnie 1 bar i maksymalnie 2,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7,00

— Minimalna kwasowość ogólna 5,0 w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 235

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki stosowane w winnicach

Metoda uprawy

Nawadnianie jest dozwolone jedynie w latach suszy, pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina), gdy zawartość wody w glebie na głębokości 0–100 cm spada do 50 % AHI (ang. active humidity interval); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m^3/ha).

Zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie véraison, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji produktu.

2. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia Cotnari ma naturalną i rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 10,5 % obj. oraz całkowitą zawartość alkoholu nie większą niż 15 % obj. Maksymalny limit całkowitej zawartości alkoholu może wynosić do 20 % obj. w przypadku win, które zostały wyprodukowane bez wzbogacania. Wzbogacanie i zakwaszanie moszczu musi być przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odmiany Pinot Gris, Traminer Rosé i Busuioacă de Bohotin mogą być wykorzystywane do produkcji win białych lub różowych według uznania producenta.

Odmiana Feteasсă neagră może być wykorzystywana do produkcji win czerwonych, różowych lub białych. Jeżeli produkowane są wina białe, należy je zgłosić w deklaracji produkcji w kategorii wina białego, a następnie można je mieszać z winami białymi.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia Cotnari muszą być poddane fermentacji wyłącznie na obszarze określonym w specyfikacji produktu.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. odmiany Grasă de Cotnari, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel i Traminer Roz przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

11 000 kg winogron z hektara

2. odmiany Tămâioasă Românească, Sauvignon i Busuioacă de Bohotin przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

12 500 kg winogron z hektara

3. odmiany Fetească albă i Fetească Neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

13 000 kg winogron z hektara

4. odmiana Frâncușă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

14 000 kg winogron z hektara

5. odmiany Grasă de Cotnari, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel i Traminer Roz przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

82,50 hektolitrów z hektara

6. odmiany Tămâioasă Românească, Sauvignon i Busuioacă de Bohotin przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

94,00 hektolitrów z hektara

7. odmiana Frâncușă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

105,00 hektolitrów z hektara

8. odmiany Fetească albă i Fetească Neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

97,50 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony do produkcji win obejmuje następujące miejscowości okręgów Jassy i Botoszany:

Okręg Jassy

— gmina Cotnari – wsie: wsie Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni i Lupăria;

— gmina Cepleniţa – wsie: Cepleniţa, Buhalniţa i Zlodica;

— gmina Scobinți – wsie: Scobinți, Bădeni, Zagavia i Fetești;

— miasto Hârlău – miasto Hârlău;

— gmina Deleni – wsie: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia i Poiana;

— gmina Cucuteni – wsie: Cucuteni, Băiceni i Săcărești;

— gmina Todirești – wsie: Todirești i Băiceni;

— gmina Balș – wsie: Balș, Boureni i Coasta Măgurii.

Okręg Botoszany

— gmina Frumușica – wsie: Frumușica i Rădeni.

W zależności od życzenia producentów do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Cotnari" można dodać jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniţa, Dealul lui Vodă, Buhalniţa, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Odmiany winorośli**

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, 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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

Większość winnic w regionie Cotnari jest położona na osadach czwartorzędowych, w szczególności na osadach dyluwialno-koluwialnych z Coasta Cotnarilor, oraz w mniejszym stopniu, o ile w ogóle ma to miejsce, na osadach aluwialnych na łąkach (ze względu na ograniczenia związane z klimatem). Jedynie na niewielkich obszarach winorośl jest zakorzeniona w macierzystych skałach sarmackich lub powstałych na nich słabo rozwiniętych glebach (Cotea et al., 2006).

Na zboczach wzgórz często występują osady dyluwialne i koluwialne jako efekt spełzywania i zmywu. W najbardziej wysuniętej na wschód części obszaru uprawy winorośli występują również gleby słone i zasadowe powstałe na osadach solonośnych. Gleby pochodzące z tego materiału macierzystego na ogół sprzyjają uprawie winorośli (Cotea et al., 2006).

Jeżeli chodzi o klimatu obszaru uprawy winorośli, wyróżnić można sześć mikroklimatów; dominującym mikroklimatem (charakterystycznym dla 45 % całego obszaru) jest mikroklimat występujący na stokach o ekspozycji południowej, południowo-wschodniej i zachodniej i nachyleniu 5–20°, obficie nasłonecznionych i dobrze osłoniętych od zimnych wiatrów północnych i północno-wschodnich. Temperatury występujące na tych zboczach są najwyższe na całym obszarze uprawy winorośli, dzięki czemu idealnie nadają się one do uprawy winorośli.

8.2. *Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje na temat produktu*

Wina niemusujące są winami pełnymi o specyficznych aromatach kwiatowych lub owocowych, które są typowe dla tej odmiany ze względu na długą i suchą jesień oraz wpływ szlachetnej pleśni charakterystycznej dla tego obszaru. Mają aromat owoców cytrusowych, miodu, kwiatów akacji i czarnego bzu z nutą wanilii i migdałów w przypadku win o krótkim okresie dojrzewania.

W przypadku gatunkowego wina musującego na początku wyczuwalna jest nuta redukcyjna, następnie wino zyskuje nuty owoców cytrusowych i siana oraz dyskretne nuty autolizowanych drożdży. Bukiet pochodzi od szczególnego smaku nasion zielonych owoców orzecha włoskiego, gruszek („pere busuioace"), miodu i rodzynek, przypomina szlachetną pleśń długich, suchych jesieni w regionie Cotnari.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące prezentują intensywne i bogate aromaty z nutą bazylii, róż i świeżo skoszonego siana; charakteryzują się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza; w smaku są przyjemne, dynamiczne i harmonijne.

8.3. *Związek z obszarem geograficznym – związek przyczynowy*

Wina niemusujące produkowane w regionie objętym ChNP „Cotnari" różnią się między sobą, co wynika z różnych cech charakterystycznych odmian, z których wina te są produkowane, a na które z kolei wpływa terroir.

Charakterystyczne dla obszaru Cotnari długie i suche jesienie przyczyniają się do wytwarzania się szlachetnej pleśni, dzięki której wina są pełne i zróżnicowane pod względem aromatycznym; wina z cukrem resztkowym uzyskane z winogron zbieranych w momencie, gdy owoce stają się zbotrytyzowane, przekształcają się w naturalnie słodkie wina. Wina te bardzo dobrze nadają się do leżakowania, ponieważ ich zawartość alkoholu często przekracza 12 % obj.

Ze względu na panujący na tym obszarze klimat bukiet win jest zróżnicowany, z charakterystycznymi kwiatowymi nutami owoców tropikalnych i odpowiednią równowagą między zawartością cukrów, alkoholu i kwasowością.

Niemal doskonała równowaga między ilością deszczu, nasłonecznieniem i ewapotranspiracją wód gruntowych w schronieniu utworzonym przez Coasta Dealul Mare–Hârlău podczas długich, suchych i bardzo słonecznych jesieni zapewnia optymalne dojrzewanie odmian takich, jak Grasă de Cotnari, nadając winom aromaty plastra miodu, miodu i rodzynek oraz intensywny kolor (z nutą bursztynu w przypadku win dojrzałych).

Gatunkowe wina musujące są winami zrównoważonymi, o dobrze zintegrowanej kwasowości, która wynika również z faktu, że wina te produkuje się w najbardziej wysuniętych na północ winnicach Mołdawii. Średni sezon wegetacyjny uprawianych odmian, które są w stanie wytrzymać umiarkowane mrozy i susze oraz posiadają optymalne zasoby heliotermiczne, umożliwia powolne gromadzenie się typowych dla odmian aromatów, dzięki czemu powstają wina o specyficznych cechach.

Powolne gromadzenie się typowych dla odmian aromatów w przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących jest efektem ciepłych i bardzo słonecznych lat oraz średnich wartości temperatur we wrześniu, które umożliwiają produkcję win o bogatym bukiecie i charakterystycznej nucie.

Gatunkowe wina musujące i aromatyczne gatunkowe wina musujące otrzymuje się w szczególności ze zbieranych ręcznie winogron odmian rodzimych o potencjale aromatycznym, takich jak Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Francușă i Busuioacă de Bohotin, ale również z odmian międzynarodowych, które dostosowały się do lokalnego terroir Cotnari, wyrażając jego autentyczność i czerpiąc z tradycyjnych metod produkcji wina na tym obszarze, które uwzględniają czynniki charakterystycznych dla Mołdawii.

Uzupełnieniem tradycyjnego stylu są jednak nowoczesne techniki produkcji wina, które koncentrują się na podkreśleniu i jak najpełniejszym wyrażaniu owocowości i świeżości gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, które to cechy pochodzą w szczególności od odmian o zwiększonym potencjale aromatycznym.

Wina te są winami jasnymi z dużą ilością piany i drobnymi pęcherzykami powietrza oraz specyficznymi aromatami kwiatowymi lub owocowymi.

Wina musujące charakteryzują się odpowiednią równowagą między kwasowością i zawartością cukru, ukazując specyficzny charakter i szlachetność winnic Cotnari. Obszar objęty ChNP „Cotnari” jest obszarem uprawy winorośli w Rumunii o wyrazistym charakterze, na którym pieczołowicie kultywuje się uprawę tradycyjnych rumuńskich odmian. Na tym obszarze można znaleźć największy udział starych rumuńskich odmian, takich jak Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin i Fetească neagră.

Wina noszą w sobie ślad odmian aromatycznych (zapach suszonych moreli, wosku pszczelego, świeżo skoszonego siana, gruszek „pere busuioace”), ale zależy to również w dużej mierze od sposobu prowadzenia procesów maceracji i fermentacji oraz czasu ich trwania, co pozwala na ekstrakcję substancji aromatycznych ze skórki winogron.

Stare odmiany, takie jak Frâncușă i Busuioacă de Bohotin, ukazują swoje cechy w postaci wartościowych win musujących, o barwie słomkowożółtej lub blado-/jasnoróżowej, trwale musujące, z nutami kwiatów czarnego bzu lub akacji lub owocowymi nutami gruszek („pere busuioace”), zielonych moreli, grejpfruta, skórki cytryny i zielonego jabłka oraz średnio mineralnym charakterze z dominującymi nutami owocowymi.

W przeszłości odmiany te cieszyły się wielkim szacunkiem na dworach władców i często można je było znaleźć na wystawnych stołach arystokracji bojarskiej. Wina oznaczane były logo przedstawiającym zamek Vlădoianu zbudowany w 1901 r. przez Vlădoianu – bojara, który oprócz piastowania funkcji prezesa Narodowego Banku Rumunii był również wybitnym hodowcą winorośli. Z czasem logo to stało się inspiracją w pisanej historii win „Cotnari”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win należących do kategorii gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących zawierają również wymagane przez obowiązujące przepisy określenia wskazujące zawartość cukru (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec i demi sec).

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach można również stosować określenia fakultatywne, jak następuje.

Oznaczenia „fermentat in barrique" [poddane fermentacji w beczkach], „maturat in barrique" [dojrzewające w beczkach], „fermentat în prezența aşchiilor de stejar" [fermentowane w obecności kawałków drewna dębowego] oraz „maturat în prezența aşchiilor de stejar" [dojrzewające w obecności kawałków drewna dębowego] mogą być umieszczone na etykiecie w języku rumuńskim lub w celu poinformowania konsumenta o zastosowaniu odpowiedniego procesu można użyć określeń w językach używanych na całym świecie, takich jak którekolwiek z poniższych oznaczeń:

— „fume" lub „smoked" lub „toasted" w języku angielskim, niezależnie od tego, czy towarzyszy temu termin określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „light", „medium" lub „heavy";

— „fumé" lub „fumée" w języku francuskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „légère", „moyenne", „forte" lub „petite fumé", „demi fumé", „intense fumé".

W przypadku win poddawanych dojrzewaniu na osadzie etykieta może zawierać określenia takie jak „sur lie", „bâtonnage" i „aged on the lees".

Link do specyfikacji produktu

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