C/2025/821

13.2.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/821)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Cotnari“

PDO-RO-A0135-AM03

Dátum oznámenia: 14. novembra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmeny zvyšujúce hektárové výnosy viniča a vína

Zmenila sa špecifikácia výrobku zvýšením hektárových výnosov hrozna a výnosov vína pre odrody používané na výrobu vín Cotnari a pre niektoré ročníky alebo používané techniky výroby vína.

Táto zmena je spôsobená tým, že za posledných desať rokov sa na viniciach uskutočnila dôsledná opätovná výsadba existujúcich odrôd viniča, ktorých hrozno dozrieva skôr a bez kvantitatívnych strát, a to vďaka klimatickým podmienkam, ktoré sa vyznačujú objemom zrážok 554,7 mm, pričom 380 mm spadne počas vegetačného obdobia, čo rastlinám poskytuje vodu potrebnú na dozrievanie hrozna, a vďaka miernejším zimám i skutočnosti, že vegetačné obdobie sa v súčasnosti začína priemerne o dva až tri týždne skôr oproti obdobiu pred desiatimi alebo dvadsiatimi rokmi. V dôsledku toho má hrozno, ktoré dosiahne zrelosť, nadpriemernú hmotnosť na 100 bobúľ. Preto je potrebné zvýšiť výnos produktu pre danú zemepisnú oblasť.

V závislosti od použitých techník výroby vína a od pôdnych a poveternostných podmienok v roku zberu môže byť hektárový výnos hrozna a výnos vína prekročený až o 20 %, najmä v dobrých rokoch.

Zmenili sa kapitoly V a VI špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

2. Zmeny informácií o technológiách výroby vína

Zmenila sa špecifikácia výrobku tak, aby sa pri výrobe vín DOC Cotnari zakázalo používanie kontinuálnych lisov.

Takisto sa zmenil celkový obsah alkoholu základného cuvée určeného na výrobu akostných šumivých vín a stanovil sa na 9,00 obj. %.

Zmenila sa kapitola X špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

3. Zmeny týkajúce sa pestovateľských postupov používaných v zemepisnej oblasti

Zmenila sa kapitola VIII špecifikácie výrobku s cieľom zjednodušiť podmienky pre používaný postup zavlažovania tým, že sa vyžaduje len predchádzajúce oznámenie príslušnému orgánu.

Zmenila sa kapitola VIII špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmeny niektorých analytických parametrov pre tiché/akostné šumivé vína**

Zmenila sa špecifikácia výrobku revíziou parametra nereduktívneho suchého extraktu pre tiché vína a celkového obsahu alkoholu pre akostné šumivé vína, keďže hodnota stanovená pre vínny extrakt zlepšuje kvalitu vín.

Zmenila sa kapitola XI špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

5. **Zmeny požiadaviek na balenie a označovanie vína**

Zmenila sa špecifikácia výrobku revíziou niektorých požiadaviek na balenie vín s cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi. Použitie nepovinnej zadnej etikety je povolené pod podmienkou, že povinné údaje sú uvedené v tom istom vizuálnom poli a že text na etiketách pre všetky kategórie je v súlade s právnymi predpismi.

Okrem toho bolo pridaných niekoľko nepovinných údajov, ktoré môžu byť uvedené na etikete. Ak mušt, skvasený mušt alebo víno prišli do kontaktu s drevom, je potrebné rozšíriť a upraviť zoznam pojmov, ktoré sa môžu používať na obaloch alebo etiketách vín, o ďalšie obvyklé pojmy, ako sú napríklad „fumé“, „smoked“ a „toasted“ alebo „sur lie“, „bâttonnage“ alebo „aged on the lees“ pre vína zrejúce na kaloch.

Zmenila sa kapitola XII špecifikácie a bod 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Cotnari

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tiché biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Z organoleptického hľadiska sú biele vína lahodné, farbu majú od zelenkasto-žltej (v mladých vínach) až po slamovožltú a medovú žltú (v zrelých vínach). Majú arómu hrozienok, vlašských orechov a horkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vôňu zrelého hrozna so silnými kvetinovými náznakmi, vôňu ovocnosti (Frâncușă), náznaky sena, agátových kvetov, čerstvého masla, pretrvávajúcu chuť chlebovej kôrky (Chardonnay), sviežosť, príchuť tropického ovocia a vôňu čerstvo nakrájanej sladkej papriky a bazy (Sauvignon). Špecifické aromatické odrody majú intenzívnu farbu, vôňu bazalky, pokoseného sena a hrušiek s bazalkou a chuť sladkej ruže (Tămâioasă românească) s náznakmi ruže a lipového kvetu; zamatovú chuť evokujúcu vanilku a mandle (Traminer roz), rozmanité odlesky od ružovej až po farbu suchej cibuľovej šupky a vôňu bazalky či ruže (Busuioacă de Bohotin).

V súlade s právnymi predpismi sa v prípade rumunských bielych vín, ktoré môžu používať chránené označenie pôvodu Cotnari, zvýšil maximálny obsah oxidu siričitého u vín s minimálnym obsahom cukru, vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, päť gramov na liter na 350 mg/l.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Analytické a organoleptické vlastnosti – tiché ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Z organoleptického hľadiska sú ružové vína lahodné, farbu majú od zelenkasto-žltej (v mladých vínach) až po slamovožltú a medovú žltú (vo vyzretých vínach). Majú arómu hrozienok, vlašských orechov a horkých mandlí (Grasă de Cotnari) a vôňu zrelého hrozna so silnými kvetinovými náznakmi, vôňu ovocnosti (Frâncușă), náznaky sena, agátových kvetov, čerstvého masla, pretrvávajúcu chuť chlebovej kôrky (Chardonnay), sviežosť, príchuť tropického ovocia a vôňu čerstvo nakrájanej sladkej papriky a bazy (Sauvignon). Špecifické aromatické odrody majú intenzívnu farbu, vôňu bazalky, pokoseného sena a hrušiek s bazalkou a chuť sladkej ruže (Tămâioasă românească) s náznakmi ruže a lipového kvetu; zamatovú chuť evokujúcu vanilku a mandle (Traminer roz), rozmanité odlesky od ružovej až po farbu suchej cibuľovej šupky a vôňu bazalky či ruže (Busuioacă de Bohotin).

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. *Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti – tiché červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Mladé červené vína majú rubínové odtiene a vyzreté červené vína majú tehlovočervené odtiene. Majú vôňu sušeného červeného ovocia, sliviek a čremchy neskorej a zamatovú chuť s rozoznateľnou, príjemnou ovocnosťou.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,00

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné šumivé vína*

STRUČNÝ OPIS

Pokiaľ ide o ich organoleptické vlastnosti, akostné šumivé vína s CHOP vynikajú ako jemné, svieže a prírodné vína s fermentačnými arómami a kvetinovými náznakmi. Majú jasnú zelenkasto-žltú až bledožltú farbu/vzhľad s dlhotrvajúcou penou v prípade bielych šumivých vín a viac či menej intenzívne ružové odlesky v prípade ružových šumivých vín. Šumivé vína s CHOP Cotnari majú spočiatku intenzívne perlenie; prebublávanie sa následne znižuje, ale napriek tomu je dostatočne dlhotrvajúce a jemné, čo preukazuje ušľachtilosť a jemnosť vín Cotnari. Majú sviežu, jemnú vôňu špecifickú pre odrodu, z ktorej sa získavajú, a kvetinovú, ľahkú chuť s nádychom a arómou evokujúcou rozpustné kvasinky.

Celkový obsah alkoholu cuvée určených na výrobu akostných šumivých vín: najmenej 9,00 obj. %.

Akostné šumivé vína majú pri teplote 20 °C pretlak najmenej 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – akostné aromatické šumivé vína*

STRUČNÝ OPIS

Akostné aromatické šumivé víno získané z odrody Tămâioasă Românească je slamovo-žlté so zelenkastými odtieňmi a má bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny. Má jemnú, intenzívnu a bohatú arómu kadidla s náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena. Chuť je harmonická, príjemná a živá vďaka vyváženosti medzi kyslou a sladkou chuťou. Akostné aromatické šumivé víno získané z Busuioacă de Bohotin je ružové s fialkastými odleskmi a má bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny. Špecifická muškátová aróma je jemná a intenzívna, s tónmi citrusových plodov, bazalky a lupienkov ruží a diskrétnymi arómami čerstvého červeného ovocia v dochuti. Chuť je príjemná a živá vďaka vyváženosti medzi kyslosťou a obsahom cukru. Šumivé víno má vyváženú vôňu, chuť a stálosť.

Akostné aromatické šumivé vína majú pri teplote 20 °C pretlak najmenej 3 bary.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,0

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivé vína*

STRUČNÝ OPIS

Perlivé vína

Vzhľad: jasné, číre, s jemným zelenkasto-žltým, ružovým perlením.

Vôňa: svieža, typická pre odrodu viniča.

Chuť: kyslá, jemne perlivá, kvetinová, ovocná, v závislosti od typických vlastností vína.

Pretlak v prípade uchovávania pri teplote 20 °C: min. 1 bar a max. 2,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 235

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Postupy používané vo vinohradoch

Pestovateľský postup

Zavlažovanie je povolené len v suchých rokoch pod podmienkou, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), keď obsah vody v pôde v hĺbke 0 až 100 cm klesne na 50 % aktívneho intervalu vlhkosti, pričom treba dbať na primerané normy zavlažovania (400 – 600 m^3/ha).

Prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálna výroba presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

2. Vinárske výrobné postupy

Osobitný enologický postup

Víno vyrobené v rámci kontrolovaného označenia pôvodu Cotnari má prirodzený a skutočný obsah alkoholu najmenej 10,5 obj. % a celkový obsah alkoholu najviac 15 obj. %. Maximálna hodnota celkového obsahu alkoholu môže byť až 20 obj. % pre vína, ktoré boli vyrobené bez akéhokoľvek obohacovania. Obohacovanie a acidifikácia muštu sa musí vykonávať v súlade s platnými predpismi.

Odrody Pinot Gris, Traminer Rosé a Busuioacă de Bohotin sa môžu podľa uváženia výrobcu použiť na výrobu bielych alebo ružových vín.

Odroda Fetească neagră sa môže používať na výrobu červeného, ružového alebo bieleho vína. Ak sa vyrobí biele víno, musí sa vo vyhlásení o produkcii uviesť v kategórii bieleho vína a následne sa môže miešať s bielymi vínami.

Vína s kontrolovaným označením pôvodu Cotnari musia kvasiť výlučne v oblasti vymedzenej v špecifikácii výrobku.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogramov hrozna na hektár

2. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramov hrozna na hektár

3. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kilogramov hrozna na hektár

4. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrody Frâncușă

14 000 kilogramov hrozna na hektár

5. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hektolitrov na hektár

6. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hektolitrov na hektár

7. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrody Frâncușă

105,00 hektolitrov na hektár

8. v úplnej zrelosti hrozna v čase zberu, v prípade odrôd Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť vymedzená na výrobu vín zahŕňa tieto sídelné plochy v župách Jasy a Botoșani:

Župa Jasy:

— obec Cotnari – dediny: Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— obec Ceplenița – dediny: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— obec Ceplenița – dediny: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— mesto Hârlău – mesto Hârlău,

— obec Ceplenița – dediny: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— obec Ceplenița – dediny: Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— obec Ceplenița – dediny: Todirești, Băiceni,

— obec Ceplenița – dediny: Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Župa Botoșani

— obec Ceplenița – dediny: Frumușica, Rădeni.

V závislosti od želaní výrobcov sa do chráneného označenia pôvodu „Cotnari“ môže doplniť jedno z týchto označení vinohradníckych honov: 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. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer 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 súvislostí**

8.1. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – podrobnosti o zemepisnej oblasti*

Väčšina vinohradov v regióne Cotnari leží na štvrtohorných sedimentoch, najmä na diluviálno-koluviálnych sedimentoch Coasta Cotnarilor, pričom nie až tak, ak vôbec, na aluviálnych sedimentoch na lúkach (vzhľadom na obmedzenia súvisiace s klímou). Vinič je zakorenený v materských horninách sarmatu alebo v ich slabo rozvinutých pôdach len na malých plochách (Cotea a ďalší, 2006).

V dôsledku plazivého pohybu dole svahom a ronu sú na svahoch časté diluviálne a koluviálne sedimenty. V najvýchodnejšej časti vinohradníckej oblasti sa takisto nachádzajú alkalické a soľné pôdy, ktoré sa formujú na solotvorných usadeninách. Pôdy vytvorené z tohto základného materiálu sú vo všeobecnosti priaznivé na pestovanie viniča (Cotea a ďalší, 2006).

Podnebie vinohradníckej oblasti možno rozdeliť do šiestich mikroklím; prevažujúca mikroklíma, ktorá je charakteristická pre 45 % celej oblasti, sa nachádza na svahoch orientovaných na juh, juhovýchod a západ so sklonom 5 – 20° a je vystavená bohatému slnečnému svetlu a dostatočne chránená pred chladnými severnými a severovýchodnými vetrami. Teploty na týchto svahoch sú najvyššie z celého vinohradníckeho regiónu. Preto sú svahy ideálne na pestovanie viniča.

8.2. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – podrobnosti o výrobku*

Tiché vína sú plné vína so špecifickou kvetinovou alebo ovocnou arómou, ktoré sú typické pre danú odrodu vzhľadom na dlhé a suché jesenné obdobie a vplyv ušľachtilej hniloby charakteristickej pre túto oblasť. Majú arómy citrusových plodov, medu, agátového a bazového kvetu s nádychom vanilky a mandlí, keď zrejú krátky čas.

Akostné šumivé víno má spočiatku redukujúci tón a potom získava náznaky citrusových plodov a sena a diskrétne tóny rozpustných kvasiniek. Buket vychádza z osobitnej chuti zelených vlašských orechov, hrušiek s bazalkou, medu a hrozienok a evokuje ušľachtilú hnilobu dlhých suchých jesení v regióne Cotnari.

Akostné aromatické šumivé vína majú intenzívne a bohaté arómy s náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena; majú bohatú penu a jemné, dlhotrvajúce bubliny; chuť je príjemná, živá a harmonická.

8.3. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – príčinný vzťah*

Tiché vína získané v regióne CHOP Cotnari sa navzájom líšia vzhľadom na rôzne vlastnosti odrôd, z ktorých sa vyrábajú, ktoré sú zase ovplyvnené terroirom.

Dlhé a suché jesene, ktoré sú špecifické pre oblasť Cotnari, prispievajú k vzniku ušľachtilej hniloby, vďaka ktorej sú vína plné a aromaticky rozmanité; vína so zvyškovým cukrom získané z hrozna zo zberu, keď sú bobule hrozna napadnuté botrytídou, sa stávajú prirodzene sladkými vínami. Tieto vína sú vhodné na vyzrievanie, keďže ich obsah alkoholu je často viac ako 12 obj. %.

Vďaka podnebiu tejto oblasti je buket vín rôznorodý, s charakteristickými kvetinovými tónmi tropického ovocia s dobrou rovnováhou cukrov, alkoholu a kyslosti.

Takmer dokonalá rovnováha medzi zrážkami, slnečným žiarením a evapotranspiráciou podzemných vôd v úkryte vytvorenom Coasta Dealul Mare – Hârlău počas dlhých, suchých a veľmi slnečných jesení zabezpečuje optimálne dozrievanie odrôd, ako je Grasă de Cotnari, čo dáva vínam arómy včelích plástov, medu a hrozienok a intenzívnu farbu (s náznakmi jantáru vo vyzretých vínach).

Akostné šumivé vína sú vyvážené vína s dobre integrovanou kyslosťou, ktorá je spôsobená aj tým, že vína sa získavajú v najsevernejších vinohradoch v Moldavsku. Stredné vegetačné obdobie pestovaných odrôd, ktoré sú schopné odolať miernym mrazom a suchu a majú optimálne heliotermálne zdroje, umožňuje pomalé hromadenie typických aróm odrôd, vďaka čomu vznikajú vína so špecifickými vlastnosťami.

Pomalé hromadenie typických aróm odrôd v akostných aromatických šumivých vínach je spôsobené teplými a veľmi slnečnými letami, ako aj priemernými teplotnými hodnotami v septembri, ktoré umožňujú výrobu vín s bohatým buketom a charakteristickým tónom.

Akostné šumivé vína a akostné aromatické šumivé vína sa získavajú najmä z hrozna zberaného ručne, z pôvodných odrôd s aromatickým potenciálom, ako sú Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă a Busuioacă de Bohotin, ale aj z medzinárodných odrôd, ktoré sa prispôsobili miestnemu terroiru Cotnari, čím vyjadrujú jeho autenticitu a čerpajú z tradičných metód výroby vína v tejto oblasti, ktoré zahŕňajú faktory špecifické pre Moldavsko.

Tradičný štýl je však doplnený modernými technikami výroby vína, ktoré sa zameriavajú na zvýraznenie a čo najúplnejšie vyjadrenie ovocnosti a sviežosti akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín, ktoré poskytujú najmä odrody so zvýšeným aromatickým potenciálom.

Ide o svetlé vína s bohatou penou a jemnými bublinami a špecifickou kvetinovou alebo ovocnou arómou.

Šumivé vína majú dobrú rovnováhu medzi kyslosťou a obsahom cukru, pričom preukazujú špecifický charakter a ušľachtilosť vinohradov Cotnari. Oblasť CHOP Cotnari je rumunská vinohradnícka oblasť s osobitným charakterom, v ktorej sa zachovala tradícia pestovania rumunských odrôd. Práve tu nájdeme najvyšší podiel starých rumunských odrôd, ako sú Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin a Fetească neagră.

Vína v sebe nesú stopy aromatických odrôd (evokujúcich sušené marhule, včelí vosk, čerstvo pokosené seno, hrušky s bazalkou), no to závisí z veľkej časti aj od toho, akým spôsobom a ako dlho prebiehala macerácia a fermentácia, ktoré umožňujú extrakciu aromatických látok zo šupiek hrozna.

Staré odrody ako Frâncușă a Busuioacă de Bohotin nadobúdajú formu vzácnych šumivých vín so slamovo-žltou alebo bledo/svetloružovou farbou, s dlhým a stálym šumením, s kvetinovými tónmi bazového či agátového kvetu alebo ovocnými tónmi hrušiek s bazalkou, zelených marhúľ, grapefruitu, nastrúhanej citrónovej kôry a zeleného jablka, so stredným minerálnym telom, v ktorom prevažujú ovocné tóny.

V minulosti boli tieto odrody veľmi uznávané na dvore vládcov a často sa nachádzali na honosných stoloch bojarskej aristokracie. V minulosti bolo na vínach uvedené logo znázorňujúce hrad Vlădoianu, ktorý dal v roku 1901 postaviť Vlădoianu, bojar, ktorý bol guvernérom rumunskej národnej banky a zároveň významným vinohradníkom. Časom sa logo stalo inšpiráciou v písanom príbehu o vínach Cotnari.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách vín v kategóriách akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno sa uvádzajú aj pojmy vyžadované na základe uplatniteľných právnych predpisov, ktoré udávajú obsah cukru (brut nature, brut, extra brut, extra suché, sec, demi sec).

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pri označovaní sa môžu používať aj ďalej uvedené nepovinné pojmy.

Údaje „fermentat in barrique“ (kvasené v drevených sudoch), „maturat in barrique“ (dozrievané v drevených sudoch), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (kvasené za prítomnosti dubových čipsov) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (dozrievané za prítomnosti dubových čipsov) môžu byť na etikete uvedené v rumunčine alebo medzinárodne používaných jazykoch, podobne ako ďalej uvedené údaje, ktoré možno použiť na účely informovania spotrebiteľa o používaní daného postupu:

— „fume“ alebo „smoked“ alebo „toasted“ v angličtine, prípadne aj s pojmom opisujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „light“, „medium“ alebo „heavy“,

— „fumé“ alebo „fumée“ vo francúzštine, prípadne aj s pojmom označujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „légère“, „moyenne“, „forte“ alebo „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

V prípade vín, ktoré zrejú určitý čas alebo zrejú na kaloch môžu etikety obsahovať príslušné pojmy, ako napríklad „sur lie“, „bâtonnage“ a „aged on the lees“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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