Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/821)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Datum obvestila: 14. november 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Spremembe o povečanju donosov vinske trte in vina

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so bili povečani donosi vinske trte in vina za sorte, ki se uporabljajo za pridelavo vin „Cotnari“, ter za nekatere letnike ali tehnike vinifikacije.

Do spremembe je prišlo, ker so se v zadnjih desetih letih vinogradi dosledno ponovno zasajali z obstoječimi sortami vinske trte, v katerih grozdje dozori prej in brez količinskih izgub. Razlog za to so podnebne razmere, za katere je značilnih 554,7 mm padavin, od katerih jih 380 mm pade v rastni sezoni, kar rastlinam zagotavlja vodo, potrebno za zorenje grozdja, ter milejše zime in to, da se vegetacijsko obdobje zdaj v povprečju začne dva do tri tedne prej kot pred desetimi ali 20 leti. Posledično ima zrelo grozdje nadpovprečno težo na 100 jagod. Zato je treba povečati donos proizvoda na geografskem območju.

Glede na uporabljene tehnike vinifikacije ter talne in vremenske razmere v letu trgatve se lahko donos grozdja na hektar in donos vina presežeta za največ 20 %, zlasti v dobrih letih.

Spremenjeni so bili poglavji V in VI specifikacije proizvoda ter oddelek 5.2 enotnega dokumenta.

2. Spremembe informacij o tehnologijah vinifikacije

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da je bila prepovedana uporaba kontinuiranih stiskalnic pri pridelavi vin s kontrolirano označbo porekla „Cotnari“.

Spremenjen je bil tudi delež skupnega alkohola v osnovnem vinu za pridelavo kakovostnih penečih vin, ki je določen na 9,0 vol. %.

Spremenjeno je bilo poglavje X specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

3. Spremembe v pridelovalni praksi, ki se uporablja na geografskem območju

Spremenjeno je bilo poglavje VIII specifikacije proizvoda, da bi se poenostavili pogoji za namakalne prakse v rabi, tako da se zahteva le predhodna priglasitev pristojnemu organu.

Spremenjeno je bilo poglavje VIII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Spremembe nekaterih analitskih parametrov za mirna/kakovostna peneča vina**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da sta bila revidirana parameter nereducirajočega suhega ekstrakta za mirna vina in delež skupnega alkohola kakovostnih penečih vin, saj vrednost, določena za ekstrakt vina, izboljšuje kakovost vin.

Spremenjeno je bilo poglavje XI specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

5. **Spremembe zahtev glede pakiranja in označevanja vina**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so bile revidirane nekatere zahteve glede pakiranja vin, da bi se uskladile s predpisi. Dovoljena je uporaba neobvezne hrbtne etikete, če so obvezne navedbe v istem vidnem polju in je besedilo na etiketah za vse kategorije v skladu s predpisi.

Poleg tega je bilo dodanih več neobveznih navedb, ki se lahko vključijo na etiketo. Če je mošt, prevreti mošt ali vino prišlo v stik z lesom, je treba razširiti in prilagoditi seznam izrazov, ki se lahko uporabljajo na embalaži ali pri označevanju vin, tako da se vključijo drugi običajni izrazi, kot so „fumé“, „smoked“ in „toasted“ ali „sur lie“, „bâttonnage“ ali „aged on the lees“ za vina, zorjena na drožeh.

Spremenjena sta bila poglavje XII specifikacije proizvoda in oddelek 9 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Cotnari

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitske in organoleptične lastnosti – mirna bela vina*

KRATEK OPIS

Z organoleptičnega vidika so bela vina oljnata, od zelenkasto rumene barve (pri mladih vinih) do slamnato rumenih in medeno rumenih odtenkov (pri staranih vinih); imajo aromo rozin, orehovih jedrc in grenkih mandljev (grasă de cotnari) ter vonj po zrelem grozdju z močnimi cvetličnimi notami in sadnostjo (frâncușă), s pridihom sena, akacijevih cvetov, svežega masla, zaznati je obstojen okus kruhove skorje (chardonnay), svežino, okus po tropskem sadju ter vonj po sveže narezani sladki papriki in bezgu (sauvignon). Posebne aromatične sorte so intenzivne barve, z vonjem po baziliki, pokošenem senu in hruškah ter okusom po džemu iz cvetnih listov vrtnice (tămâioasă românească), s pridihom vrtnice in limetinega cveta, žametnim okusom po vanilji in mandljih (traminer roz), raznovrstnih odtenkov rožnate do barve suhe čebulne lupine ter z vonjem po baziliki ali vrtnicah (busuioacă de bohotin).

V skladu z zakonom je bila najvišja vsebnost žveplovega dioksida pri vinih z najnižjo vsebnostjo sladkorja pet gramov na liter, izraženo kot vsota glukoze in fruktoze, zvišana na 350 mg/l za romunska bela vina, ki lahko uporabljajo zaščiteno označbo porekla „Cotnari“.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *Analitske in organoleptične lastnosti – mirna vina rosé*

KRATEK OPIS

Z organoleptičnega vidika so vina rosé oljnata, od zelenkasto rumene barve (pri mladih vinih) do slamnato rumenih in medeno rumenih odtenkov (pri staranih vinih); imajo aromo rozin, orehovih jedrc in grenkih mandljev (grasă de cotnari) ter vonj po zrelem grozdju z močnimi cvetličnimi notami in sadnostjo (frâncușă), s pridihom sena, akacijevih cvetov, svežega masla, zaznati je obstojen okus kruhove skorje (chardonnay), svežino, okus po tropskem sadju ter vonj po sveže narezani sladki papriki in bezgu (sauvignon). Posebne aromatične sorte so intenzivne barve, z vonjem po baziliki, pokošenem senu in hruškah ter okusom po džemu iz cvetnih listov vrtnice (tămâioasă românească), s pridihom vrtnice in limetinega cveta, žametnim okusom po vanilji in mandljih (traminer roz), raznovrstnih odtenkov rožnate do barve suhe čebulne lupine ter z vonjem po baziliki ali vrtnicah (busuioacă de bohotin).

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. *Analitske in organoleptične lastnosti – mirna rdeča vina*

KRATEK OPIS

Rdeča vina imajo rubinasto rdeče odseve, ko so mlada, in opečnato rdeče odseve, ko so stara; imajo vonj po posušenem rdečem jagodičju, slivah in črnih češnjah ter žameten okus z zaznavno prijetno sadnostjo.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostna peneča vina*

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina z ZOP po svojih organoleptičnih lastnostih izstopajo kot prefinjena, sveža in naravna vina z vrelnimi aromami in cvetličnim pridihom. Po videzu so svetlo zelenkasto rumene do bledo rumene barve, z obstojno peno pri belih penečih vinih in bolj ali manj intenzivnimi rožnatimi odtenki za peneča vina rosé. Penjenje penečih vin z ZOP „Cotnari“ je najprej intenzivno; mehurčki se nato umirijo, vendar so kljub temu dovolj dolgotrajni in rahli, kar kaže na plemenitost in prefinjenost vin „Cotnari“. Imajo svež, prefinjen vonj, značilen za sorto, iz katere so pridobljeni, okus pa je cvetličen in lahkoten, z aromo, ki spominja na avtolizirane kvasovke.

Delež skupnega alkohola vina v osnovnem vinu za pridelavo kakovostnih penečih vin: najmanj 9,0 vol. %.

Kakovostna peneča vina imajo pri temperaturi 20 °C nadtlak najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. *Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostna aromatična peneča vina*

KRATEK OPIS

Kakovostna aromatična peneča vina, pridobljena iz sorte tămâioasă românească, so slamnato rumene barve z zelenkastimi odsevi ter vsebujejo obilno peno in drobne, obstojne mehurčke. Imajo prefinjeno, intenzivno in bogato aromo kadila z notami bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave. Okus je harmoničen, prijeten in živahen zaradi ravnotežja med kislinami in sladkorji. Kakovostna aromatična peneča vina, pridobljena iz sorte busuioacă de bohotin, so rožnate barve z odtenki vijoličaste, obilno peno in drobnimi, obstojnimi mehurčki. Značilna muškatna aroma je prefinjena in intenzivna, z notami agrumov, bazilike in cvetnih listov vrtnice ter diskretnega pookusa arome svežega rdečega jagodičja. Okus je prijeten in živahen zaradi ravnotežja med vsebnostjo kislin in sladkorja. Peneče vino je uravnoteženo v vonju, okusu in obstojnosti.

Kakovostna aromatična peneča vina imajo pri temperaturi 20 °C nadtlak najmanj 3 bare.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,0

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

6. *Analitske in organoleptične lastnosti – biser vina*

KRATEK OPIS

Biser vina

Videz: bistra, s finim zelenkasto-rumenim rožnatim penjenjem.

Vonj: svež, sortno značilen.

Okus: kisel, fino peneč, cvetličen, saden, odvisno od značaja vina.

Nadtlak pri temperaturi 20 °C: najmanj 1 bar in največ 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 235

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Postopki, ki se uporabljajo v vinogradih

Pridelovalna praksa

Namakanje je dovoljeno le v sušnih letih in po priglasitvi uradu ONVPV (državni urad za vinsko trto in vino), kadar se vsebnost vode v tleh na globini od 0 do 100 cm zniža na 50 % AHI (interval aktivne vlažnosti), in sicer ob upoštevanju primernih standardov za namakanje (400–600 m^3/ha).

Zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdov v začetku dozorevanja (obarvanja jagod), kadar potencialni pridelek presega največje količine, dovoljene po specifikaciji proizvoda.

2. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

Vino, pridelano pod kontrolirano označbo porekla „Cotnari“, ima delež naravnega in dejanskega alkohola najmanj 10,5 vol. % in delež skupnega alkohola največ 15 vol. %. Zgornja meja deleža skupnega alkohola je lahko do 20 vol. % za vina, pridelana brez kakršne koli obogatitve. Obogatitev in dokisanje mošta se morata izvesti v skladu z veljavnimi predpisi.

Sorte pinot gris, traminer rosé in busuioacă de bohotin se lahko po presoji pridelovalca uporabljajo za proizvodnjo belih vin ali vin rosé.

Sorta fetească neagră se lahko uporablja za proizvodnjo rdečih vin, vin rosé ali belih vin. Če se pridelujejo bela vina, jih je treba v prijavi proizvodnje navesti v kategoriji belih vin in jih je mogoče pozneje zvrščati z belimi vini.

Vrenje vin s kontrolirano označbo porekla „Cotnari“ mora potekati izključno na območju, opredeljenem v specifikaciji proizvoda.

5.2 *Največji donosi*

1. Trgatev ob polni zrelosti za sorte grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

11 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Trgatev ob polni zrelosti za sorte tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

12 500 kilogramov grozdja na hektar

3. Trgatev ob polni zrelosti za sorti fetească albă, fetească neagră

13 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Trgatev ob polni zrelosti za sorto frâncușă

14 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Trgatev ob polni zrelosti za sorte grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

82,50 hektolitra na hektar

6. Trgatev ob polni zrelosti za sorte tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

94,00 hektolitra na hektar

7. Trgatev ob polni zrelosti za sorto frâncușă

105,00 hektolitra na hektar

8. Trgatev ob polni zrelosti za sorti fetească albă, fetească neagră

97,50 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje za proizvodnjo vin zajema naslednja naselja v okrožjih Iași in Botoșani:

okrožje Iași:

— občina Cotnari – vasi: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria,

— občina Ceplenița – vasi: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica,

— občina Scobinți – vasi: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești,

— mesto Hârlău – mesto Hârlău,

— občina Deleni – vasi: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana,

— občina Cucuteni– vasi: Cucuteni, Băiceni, Săcărești,

— občina Todirești – vasi: Todirești, Băiceni,

— občina Balș – vasi: Balș, Boureni, Coasta Măgurii;

okrožje Botoșani:

— občina Frumușica – vasi: Frumușica, Rădeni.

Odvisno od želja proizvajalcev se lahko kontrolirani označbi porekla „Cotnari“ doda ime enega od naslednjih vinorodnih krajev: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țigläi, 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. **Sorte vinske trte**

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovîi, muscat violet cyperus in muscat rouge de frontignan

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, madchentraube, leanyka in leanka

fetească neagră N – schwarze madchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova in poamă creață

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă in köver szölö

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumanische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

8. **Opis povezav**

8.1 *Povezava z geografskim območjem – podrobnosti o geografskem območju*

Večina vinogradov v občini Cotnari leži na kvartarnih usedlinah, zlasti na diluvialno-koluvialnih usedlinah v Coasta Cotnarilor, in ne toliko, če sploh, na aluvialnih naplavinah na travnikih (zaradi podnebnih omejitev). Vinske trte so le na majhnih območjih ukoreninjene v matičnih sarmatskih kamninah ali njihovih šibko razvitih tleh (Cotea idr., 2006).

Diluvialne in koluvialne usedline so na pobočjih pogoste zaradi plazenja in deževnice. V najvzhodnejšem delu vinorodnega območja so tudi slana in bazična tla, ki so nastala na slanih usedlinah. Tla, nastala na tem matičnem materialu, so praviloma ugodna za vinogradništvo (Cotea idr., 2006).

Podnebje vinorodnega območja je bilo razdeljeno na šest mikroklim; prevladujočo mikroklimo, ki zajema 45 % celotnega območja, najdemo na pobočjih, izpostavljenih jugu, jugovzhodu in zahodu, z naklonom 5–20 °, z obilo sonca ter dobro zaščito pred mrzlimi severnimi in severovzhodnimi vetrovi. Na teh pobočjih so temperature najvišje na vinorodnem območju, zaradi česar so idealne za gojenje vinske trte.

8.2 *Povezava z geografskim območjem – podrobnosti o proizvodu*

Mirna vina so vina polnega telesa s posebnimi cvetnimi ali sadnimi aromami, ki so značilne za to sorto zaradi dolge in suhe jesenske sezone ter vpliva plemenite plesni, značilne za to območje. Imajo arome agrumov, medu, akacijevega cvetja in bezgovega cvetja, pri kratkem staranju pa tudi pridih vanilje in mandljev.

Kakovostno peneče vino ima najprej zadržano noto, nato pa se razvijejo pridihi agrumov in sena ter diskretne note avtoliziranih kvasovk. Cvetica izhaja iz posebnega okusa zelenih orehovih jedrc, hrušk, medu in rozin ter spominja na plemenito plesen dolge sušne jeseni območja Cotnari.

Kakovostno aromatično peneče vino ima intenzivne in obilne arome s pridihom bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave; ima obilno peno in drobne, obstojne mehurčke; okus je prijeten, živahen in harmoničen.

8.3 *Povezava z geografskim območjem – vzročna zveza*

Mirna vina, pridobljena v regiji ZOP Cotnari, se med seboj razlikujejo zaradi različnih značilnosti sort, iz katerih so pridelana in na katere nato vpliva vinorodni prostor.

Dolge in sušne jeseni, značilne za območje Cotnari, prispevajo k nastanku plemenite plesni, zaradi katere imajo vina polna telesa in raznovrstne arome; vina z ostankom sladkorja, pridobljena iz grozdja, ki je bil potrgan ob botritizaciji grozdnih jagod, se razvijejo v naravno sladka vina. Ta vina so primerna za staranje, saj je njihov delež alkohola pogosto več kot 12 vol. %.

Zaradi podnebja na tem območju je cvetica vin raznolika, z značilnimi cvetnimi notami tropskega sadja ter dobrim ravnotežjem med sladkorji, alkoholom in kislinami.

Skoraj popolno ravnotežje med padavinami, soncem in evapotranspiracijo podtalnice v zavetju Coasta Dealul Mare – Hârlău v dolgih, suhih in zelo sončnih jesenih omogoča optimalno zorenje sort, kot je grasă de cotnari, ki daje vinom vonj satja, medu ter rozin in intenzivne barve (z jantarnimi toni v staranih vinih).

Kakovostna peneča vina so uravnotežena vina z lepo povezanimi kislinami, kar je tudi posledica vin, pridobljenih v najsevernejših vinogradih Moldavije. Srednja rastna sezona za gojene sorte, ki lahko prenesejo zmerno zmrzal in sušo ter imajo optimalno osončenost in toploto, omogoča počasno kopičenje tipičnih arom sort, zaradi česar nastanejo vina s posebnimi značilnostmi.

Počasno kopičenje značilnih arom sort v kakovostnih aromatičnih penečih vinih je posledica toplega in zelo sončnega poletja, pa tudi povprečnih temperaturnih vrednosti v septembru, ki omogočajo pridelavo vin z bogato cvetico in značilno noto.

Kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina so pridobljena zlasti iz ročno potrganega grozdja domačih sort z aromatičnim potencialom, kot so tămâioasă românească, fetească albă, francușă in busuioacă de bohotin, pa tudi mednarodnih sort, ki so se prilagodile lokalnem vinorodnemu prostoru Cotnari, ki izraža svojo pristnost in se opira na tradicionalne načine pridelave vina na tem območju, ki vključujejo dejavnike, značilne za Moldavijo.

Tradicionalni način dopolnjujejo sodobne tehnike pridelave vina, ki se osredotočajo na čim bolj popolno poudarjanje in izražanje sadnosti ter svežine kakovostnih penečih vin in kakovostnih aromatičnih penečih vin, ki jih dajejo zlasti sorte z večjim aromatičnim potencialom.

Ta vina so svetla vina z obilno peno in drobnimi mehurčki ter posebnimi cvetličnimi ali sadnimi aromami.

Pri penečih vinih se kaže dobro ravnotežje med vsebnostjo kislin in sladkorja, kar predstavlja poseben značaj in plemenitost vinogradov na območju Cotnari. Območje ZOP Cotnari je romunsko vinorodno območje z izrazitim značajem, na katerem se skrbno ohranja tradicija pridelave romunskih sort. V regiji je največji delež starih romunskih sort, kot so grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin in fetească neagră.

Vina nosijo odtis aromatičnih sort (ki spominjajo na suhe marelice, čebelji vosek, sveže pokošeno travo in hruške), vendar je to večinoma odvisno tudi od tega, kako in kako dolgo potekajo postopki maceracije in vrenja, da se arome iztisnejo iz jagodnih kožic.

Stare sorte, kot sta frâncușă in busuioacă de bohotin, pridejo do izraza v obliki dragocenih penečih vin, slamnato rumene ali bledo/svetlo rožnate barve, z dolgim in konstantnim penjenjem, s cvetličnimi notami bezgovega ali akacijevega cvetja ali sadnimi notami hrušk, zelenih marelic, grenivke, limonine lupine in zelenega jabolka ter s srednje mineralnim telesom, v katerem prevladujejo sadne note.

V preteklosti so bile te sorte zelo cenjene na vladarskih dvorih in so se pogosto pojavljale na razkošnih mizah bojarske aristokracije. Na vinih je bil logotip z gradom Vlădoianu, ki ga je leta 1901 zgradil bojar Vlădoianu, ki je bil guverner romunske narodne banke, poleg tega pa tudi ugleden vinogradnik. Sčasoma je logotip navdihnil pisno zgodbo o vinih „Cotnari“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin v kategorijah kakovostnih penečih vin in kakovostnih aromatičnih penečih vin se uporabljajo tudi izrazi, ki jih zahteva veljavna zakonodaja za označevanje vsebnosti sladkorja (popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho, polsladko).

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju se lahko uporabljajo tudi neobvezni izrazi, kot sledi.

Na etiketi se lahko izrazi „fermentat in barrique“ (vrenje v sodih), „maturat in barrique“ (zorenje v sodih), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (vrenje s hrastovimi trskami) in „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (zorenje s hrastovimi trskami) navedejo v romunščini ali pa se uporabijo izrazi v jezikih, ki so v mednarodnem prostoru v rabi za obveščanje potrošnikov o uporabljenem postopku, na primer kateri koli od naslednjih izrazov:

— „fume“ ali „smoked“ ali „toasted“ (dimljeno) v angleščini, ki jim je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „light“, „medium“ ali „heavy“,

— „fumé“ ali „fumée“ (dimljeno) v francoščini, ki jima je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „légère“, „moyenne“, „forte“ ali „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Za vina, ki zorijo ali se starajo na drožeh, lahko etiketa vsebuje izraze, kot so „sur lie“, „bâtonnage“ in „aged on the lees“.

Povezava do specifikacije proizvoda

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