C/2025/821

13.2.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/821)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Datum för meddelandet: 14 november 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Ändringar avseende ökad druv- och vinavkastning

Produktspecifikationen har ändrats genom att druv- och vinavkastningen har ökats för de druvsorter som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari och för vissa årgångar eller oenologiska metoder.

Ändringen görs eftersom vinodlingarna under de senaste tio åren genomgående har återplanterats med befintliga druvsorter hos vilka druvorna tack vare klimatförhållandena mognar tidigare och utan kvantitativa förluster. Klimatet kännetecknas av en nederbörd på 554,7 mm, varav 380 mm under odlingssäsongen, vilket ger vinstockarna det vatten de behöver för att druvorna ska mogna. Dessutom har vintrarna blivit mildare och vegetationsperioden börjar nu i genomsnitt två till tre veckor tidigare än för tio eller tjugo år sedan. Till följd av detta har de mogna druvorna en vikt per 100 druvor som ligger över genomsnittet. Det är därför nödvändigt att öka den högsta avkastningen för det geografiska området.

Beroende på vilka oenologiska metoder som används samt jordmånen och väderförhållandena under skördeåret kan den högsta druvavkastningen per hektar och vinavkastningen överskridas med upp till 20 %, särskilt under goda år.

Kapitlen V och VI i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. Ändringar avseende uppgifterna om oenologiska metoder

Produktspecifikationen har ändrats för att förbjuda användning av kontinuerliga pressar vid framställningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Cotnari.

Samtidigt har den totala alkoholhalten i bascuvéen för framställning av mousserande kvalitetsviner ändrats till 9,0 volymprocent.

Kapitel X i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

3. Ändringar avseende odlingsmetoder som används i det geografiska området

Kapitel VIII i produktspecifikationen har ändrats för att förenkla villkoren för den bevattningsmetod som används. Enligt de nya villkoren krävs endast förhandsanmälan till den behöriga myndigheten.

Kapitel VIII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Ändringar av vissa analytiska parametrar för stilla viner och mousserande kvalitetsviner**

Produktspecifikationen har ändrats genom justeringar av parametrarna icke-reducerande torrextrakt för stilla viner respektive total alkoholhalt för mousserande kvalitetsviner, eftersom det värde som nu fastställts för vinextraktet förbättrar vinernas kvalitet.

Kapitel XI i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

5. **Ändringar av förpacknings- och märkningskraven**

Produktspecifikationen har ändrats genom att vissa förpackningskrav för vinerna har anpassats för att säkerställa att lagstiftningen följs. Det är tillåtet att använda en valfri baksidesetikett, förutsatt att de obligatoriska uppgifterna finns inom samma synfält och att etikettexten för alla kategorier överensstämmer med lagstiftningen.

Dessutom har flera valfria uppgifter som får finnas på etiketten lagts till. När musten, den jästa musten eller vinet har kommit i kontakt med ekspån behövs en utökad och anpassad förteckning över uttryck som får användas på vinernas förpackning eller märkning, med vedertagna uttryck såsom *fumé*, *smoked* och *toasted*, eller *sur lie*, *bâttonnage* eller *aged on the lees* för viner som lagrats på jästfällningen.

Kapitel XII i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Cotnari

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – stilla vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

I organoleptiskt hänseende är de vita vinerna oljiga. Färgen varierar från gröngul (unga viner) till halmgul och honungsgul (lagrade viner). De har en arom av russin, valnötter och bittermandel (grasă de cotnari) och en doft av mogna druvor med kraftiga inslag av blommor, fruktighet (frâncușă), hö, akaciablommor, färskt smör, en kvardröjande smak av brödskorpa (chardonnay), friskhet, en smak av tropiska frukter och en doft av nyskuren paprika och fläderblom (sauvignon). De särskilda aromatiska druvsorterna är intensiva i färgen, med en doft av basilika, slaget hö och ”basilikapäron” och en smak av rosenbladsmarmelad (tămâioasă românească) med en antydan av ros och lindblomma, en sammetslen smak med tydliga inslag av vanilj och mandel (traminer roz), olika nyanser, från rosa till torrt lökskal, och en doft av basilika eller ros (busuioacă de bohotin).

I enlighet med lagstiftningen har högsta svaveldioxidhalt för viner med en lägsta sockerhalt, uttryckt som summan av glukos och fruktos, på fem gram per liter, höjts till 350 mg/l för rumänska vita viner som får använda den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari.

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – stilla roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

I organoleptiskt hänseende är rosévinerna oljiga. Färgen varierar från gröngul (unga viner) till halmgul och honungsgul (lagrade viner). De har en arom av russin, valnötter och bittermandel (grasă de cotnari) och en doft av mogna druvor med kraftiga inslag av blommor, fruktighet (frâncușă), hö, akaciablommor, färskt smör, en kvardröjande smak av brödskorpa (chardonnay), friskhet, en smak av tropiska frukter och en doft av nyskuren paprika och fläderblom (sauvignon). De särskilda aromatiska druvsorterna är intensiva i färgen, med en doft av basilika, slaget hö och ”basilikapäron” och en smak av rosenbladsmarmelad (tămâioasă românească) med en antydan av ros och lindblomma, en sammetslen smak med tydliga inslag av vanilj och mandel (traminer roz), olika nyanser, från rosa till torrt lökskal, och en doft av basilika eller ros (busuioacă de bohotin).

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. *Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper – stilla röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har rubinröda skiftningar när de är unga och tegelröda skiftningar när de åldras. De har en doft av torkade röda bär, plommon och sötkörsbär och en sammetslen smak med en framträdande, behaglig fruktighet.

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,00

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

När det gäller de organoleptiska egenskaperna är de mousserande kvalitetsvinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen fina, friska och naturliga, med jäsningsaromer och en viss blommighet. De är ljust gulgröna till blekgula till utseendet/färgen, med en långlivad mousse när det gäller de vita mousserande vinerna, och mer eller mindre intensivt rosa nyanser för de mousserande rosévinerna. Bubblorna i de mousserande vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari är till att börja med intensiva: De avtar successivt, men är emellertid tillräckligt långvariga och små och visar på den ädla karaktären och subtiliteten hos vinerna från Cotnari. De har en frisk, fin doft som är typisk för den druvsort från vilken de framställs. Smaken är blommig och lätt, med en tydlig smak och arom av autolyserad jäst.

Den totala alkoholhalten i de cuvéer som är avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner är minst 9,0 volymprocent.

De mousserande kvalitetsvinerna har ett övertryck på minst 3,5 bar vid 20° C.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,00

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Det mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ som framställs av tămâioasă românească är halmgult med grönaktiga toner och har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Det har en fin, intensiv och fyllig arom, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö. Smaken är harmonisk, behaglig och livlig, tack vare balansen mellan syra och sötma. Det mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ som framställs av busuioacă de bohotin är rosa med lilaaktiga nyanser, har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Den speciella muskataromen är fin och intensiv, med toner av citrusfrukter, basilika och rosenblad samt en eftersmak med diskreta aromer av färska röda bär. Smaken är behaglig och livlig, tack vare balansen mellan syra och sockerhalt. Det mousserande vinet är balanserat i fråga om aromer, smak och längd.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ har ett övertryck på minst 3 bar vid 20° C.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 10,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,0

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – pärlande viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Pärlande viner

Utseende: klart, med fina, gröngula, rosa bubblor.

Arom: frisk, karakteristisk för druvsorten.

Smak: syrlig, fint bubblig, blommig, fruktig, beroende på vinets typiska karaktär.

Övertryck när det förvaras vid en temperatur av 20 °C: minst 1 bar och högst 2,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7,00

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 235

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vinodlingsmetoder

Odlingsmetod

Bevattning tillåts endast under år av torka, efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret), när vattenhalten i jorden sjunker till 50 % av det aktiva fuktighetsintervallet vid ett djup på 0–100 cm, och enligt rimliga bevattningsstandarder (400–600 m^3/hektar).

Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under *veraison* (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

2. Vinframställningsmetoder

Särskilda oenologiska metoder

Vin som framställs med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Cotnari har en naturlig och verklig alkoholhalt på minst 10,5 volymprocent och en total alkoholhalt på högst 15 volymprocent. Den högsta tillåtna totala alkoholhalten får vara upp till 20 volymprocent för viner som har framställts utan berikning. Berikning och syrning av musten måste utföras i enlighet med tillämpliga bestämmelser.

Druvsorterna pinot gris, traminer rosé och busuioacă de bohotin får användas för att framställa vita viner eller roséviner efter producentens gottfinnande.

Druvsorten fetească neagră får användas för att framställa röda viner, roséviner eller vita viner. Om vita viner framställs måste de deklareras under kategorin vita viner i produktionsdeklarationen och får därefter blandas med vita viner.

Jäsning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Cotnari får endast ske inom det område som anges i produktspecifikationen.

5.2 *Högsta avkastning*

1. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz:

11 000 kg druvor per hektar.

2. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin:

12 500 kg druvor per hektar.

3. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för fetească albă, fetească neagră:

13 000 kg druvor per hektar.

4. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för frâncușă:

14 000 kg druvor per hektar.

5. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz:

82,50 hektoliter per hektar.

6. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin:

94,00 hektoliter per hektar.

7. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för frâncușă:

105,00 hektoliter per hektar.

8. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för fetească albă, fetească neagră:

97,50 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställning av viner omfattar följande orter i länen Iași och Botoșani:

Länet Iași:

— Kommunen Cotnari: byarna Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni och Lupăria.

— Kommunen Ceplenița: byarna Ceplenița, Buhalnița och Zlodica.

— Kommunen Scobinți: byarna Scobinți, Bădeni, Zagavia och Fetești.

— Staden Hârlău: staden Hârlău.

— Kommunen Deleni: byarna Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia och Poiana.

— Kommunen Cucuteni: byarna Cucuteni, Băiceni och Săcărești.

— Kommunen Todirești: byarna Todirești och Băiceni.

— Kommunen Balș: byarna Balș, Boureni och Coasta Măgurii.

Länet Botoșani:

— Kommunen Frumușica: byarna Frumușica och Rădeni.

Ett av följande namn på enskilda vingårdar får läggas till den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Cotnari”, om producenterna så önskar: 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 eller Coasta Măgurii.

7. **Druvsort(er)**

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, leányka, 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, kövér 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 – rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Samband med det geografiska området – uppgifter om det geografiska området*

De flesta vingårdar i området Cotnari vilar på kvartära sediment, särskilt Coasta Cotnarilors diluvial- och kolluvialbildningar, och i mindre utsträckning, om alls, alluvialbildningar på ängsmark (p.g.a. klimatrelaterade begränsningar). Endast i mindre områden växer vinstockarna i moderberg av sarmatetagen eller på dess svagt utvecklade jordmån (Cotea m.fl., 2006).

Jordkrypning och avspolning har lett till att diluvial- och kolluvialbildningar är vanliga på sluttningarna i området. I vinodlingsområdets östra delar förekommer även saltjordar och alkaliska jordar, som formats ovanpå saltavlagringar. Den jordmån som fås från detta modermaterial är i allmänhet väl lämpad för vinodling (Cotea m.fl., 2006).

Vinodlingsområdets klimat har delats upp i sex mikroklimat. Det dominerande mikroklimatet, som råder i 45 % av det sammanlagda området, förekommer på syd-, sydost- och västsluttningar med en lutning på 5–20 °, som får mycket sol och som är väl skyddade från de kalla nordan- och nordostvindarna. Dessa sluttningar får de högsta temperaturerna i vinregionen, vilket gör dem perfekta för vinodling.

8.2 *Samband med det geografiska området – produktuppgifter*

De stilla vinerna är fylliga och har speciella blommiga eller fruktiga aromer som är typiska för druvsorten. Det hänger ihop med de långa och torra höstarna och inverkan från den speciella ädelröta som förekommer i området. Vinerna har aromer av citrusfrukter, honung, akaciablommor och fläderblom, med inslag av vanilj och mandel när de lagrats under en kortare period.

Det mousserande kvalitetsvinet är först något reduktivt, för att därefter få en antydan av citrusfrukter och hö och diskreta toner av autolyserad jäst. Vinets bouquet kommer från den speciella smaken av gröna valnötter, ”basilikapäron”, honung och russin och doftar tydligt av den ädelröta som förekommer i området Cotnari under de långa, torra höstarna.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ har intensiva och fylliga aromer, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö. De har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Smaken är behaglig, livlig och harmonisk.

8.3 *Samband med det geografiska området – orsakssamband*

De stilla viner som framställs i SUB-regionen Cotnari skiljer sig åt sinsemellan. Det beror på de olika särdragen hos de druvsorter av vilka de framställs, som i sin tur påverkas av sin växtplats.

De långa och torra höstar som är typiska för Cotnari-området främjar utvecklingen av ädelröta, som ger vinerna deras fyllighet och variationsrikedom i fråga om aromer. Viner med restsocker som framställs av druvor som skördas efter att de har angripits av botrytis utvecklas till naturligt söta viner. Dessa viner är väl lämpade för lagring, eftersom de ofta har en alkoholhalt på över 12 volymprocent.

Områdets klimat ger viner med en mångfasetterad bouquet, med karakteristiska, blommiga toner av tropiska frukter och en bra balans mellan socker, alkohol och syra.

Den näst intill perfekta balansen mellan nederbörd, sol och grundvattnets evapotranspiration, och det skyddade läget vid Coasta Dealul Mare – Hârlău under de långa, torra och mycket soliga höstarna, garanterar optimal mognad för druvsorter såsom grasă de cotnari. Det ger vinerna aromer av vaxkaka, honung och russin och en intensiv färg (med bärnstensnyanser i lagrade viner).

De mousserande kvalitetsvinerna är balanserade, med en väl integrerad syra som även har att göra med att vinerna framställs på Moldaviens nordligaste vingårdar. Den mellersta tillväxtperioden för de odlade druvsorterna, som klarar viss frost och torka och har optimala heliotermiska resurser, gör att druvsorternas typiska aromer kan byggas upp långsamt. Detta ger viner med särskilda egenskaper.

Den långa uppbyggnadsperioden för de typiska aromerna hos de druvsorter som används för att framställa mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ kommer sig av de varma och mycket soliga somrarna samt av medeltemperaturerna i september månad, som möjliggör framställning av viner med rik bouquet och karakteristiska toner.

De mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ framställs huvudsakligen av handplockade inhemska druvor med aromatisk potential såsom tămâioasă românească, fetească albă, francușă and busuioacă de bohotin. Även internationella druvsorter som har anpassats till de lokala förhållandena i området Cotnari används. Områdets särskilda karaktär och de traditionella vinframställningsmetoderna, som inkluderar vissa specifikt moldaviska faktorer, kommer till uttryck i vinerna.

Den traditionella stilen kompletteras emellertid av moderna vinframställningsmetoder som på bästa sätt framhäver och uttrycker fruktigheten och friskheten i de mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ, som främst härrör från druvsorter med större aromatisk potential.

Vinerna är livliga, med en riklig mousse och små bubblor och specifika blommiga eller fruktiga aromer.

De mousserande vinerna har en god balans mellan syra och sockerhalt och uppvisar de särskilda egenskaperna och den ädla karaktären hos vinodlingarna i Cotnari. SUB-området Cotnari är en rumänsk vinregion med en unik karaktär, där man omsorgsfullt har bevarat den traditionsenliga odlingen av rumänska druvsorter. Området har den största andelen gamla rumänska druvsorter, såsom grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin och fetească neagră.

Vinerna präglas av de aromatiska druvsorter som används (som har en tydlig doft av torkade aprikoser, bivax, nyslaget hö och ”basilikapäron”), men även av metoden och längden på macerationen och jäsningen, som gör det möjligt att utvinna de aromatiska ämnena från druvornas skal.

Gamla druvsorter, såsom francușă och busuioacă de bohotin, kommer till sin rätt i de mousserande vinerna, som är halmgula eller blekt/starkt rosa, med en långvarig och jämn mousse, blommiga toner av fläder- eller akaciablommor eller fruktiga toner av ”basilikapäron”, gröna aprikoser, grapefrukt, citronskal och gröna äpplen. De är medelfylliga och mineraliska och domineras av fruktiga toner.

Dessa druvsorter skattades högt av forna dagars styrande klasser och var ett omtyckt inslag vid bojaradelns överdådiga gästabud. Vinerna pryddes tidigare av en logotyp med slottet Vlădoianu, som byggdes 1901 av bojaren Vlădoianu. Denne var vid sidan av sitt arbete som guvernör för Rumäniens nationalbank även en berömd vinodlare. Med tiden blev logotypen en inspirationskälla till den nedskrivna historien om vinerna från Cotnari.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Etiketterna på viner i kategorierna mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ ska även innehålla de uttryck som krävs enligt tillämplig lagstiftning och som avser sockerhalt (*brut nature*, *brut*, *extra brut*, *extra dry*, *sec*, *demisec*).

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen får också innehålla valfria uttryck enligt följande:

Begreppen *fermentat in barrique* (jäst på fat), *maturat in barrique* (mognadslagrat på fat), *fermentat în prezența așchiilor de stejar* (jäst under tillsats av ekspån) och *maturat în prezența așchiilor de stejar* (mognadslagrat under tillsats av ekspån) får anges i märkningen på rumänska. Alternativt får begrepp på ett internationellt gångbart språk användas för att informera konsumenten om vilken process som tillämpats, t.ex. något av följande begrepp:

— *Fume* eller *smoked* eller *toasted* på engelska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *light*, *medium* eller *heavy*.

— *Fumé* eller *fumée* på franska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *légère*, *moyenne*, *forte* eller *petite fumé*, *demi fumé*, *intense fumé*.

Viner som genomgår en mognadslagring på sin jästfällning får t.ex. märkas med *sur lie*, *bâtonnage* och *aged on the lees*.

Länk till produktspecifikationen

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