

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 390/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cotești”

PDO-RO-A1577-AM03

Data przekazania informacji: 15 lipca 2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**Dodanie opcjonalnych informacji na etykietach**

Do specyfikacji dodaje się dodatkowe przepisy dotyczące opcjonalnych informacji na etykietach win, które odnoszą się do niektórych metod produkcji (stosowanie terminów określających praktyki produkcji wina stosowane na całym świecie i nadające winom szczególne właściwości sensoryczne, które to terminy mają znaczenie dla konsumenta pod względem jakości, dojrzałości i leżakowania).

Wprowadzono zmiany w rozdziale V specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Cotești

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win w chwili dopuszczenia do konsumpcji*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Fetească albă – subtelne wino neutralne z punktu widzenia aromatycznego; w przypadku fermentacji w niskich temperaturach mogą się rozwinąć pewne aromaty fermentacji.

Fetească regală – zarazem dynamiczne i spokojne, z delikatnym aromatem jabłek i nutami kwiatowymi.

Galbenă de Odobești – delikatny aromat, wino o niskiej potencjalnej zawartości alkoholu.

Tămâioasă românească – w pierwszych latach charakteryzuje się bogactwem aromatycznym i aromatem konfitury różanej; w miarę procesu dojrzewania nabiera aromatu piżma, rodzynek, miodu i przypraw.

Șarbă – nuty cytrusowe i ziołowe, wyraziste, świeże, kwiatowe aromaty róży, bazylii.

Frânçușa – wina o umiarkowanej zawartości alkoholu i neutralnym charakterze.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Crâmpoșia – biało-żółtawa barwa przechodząca w zieloną z subtelnym aromatem świeżych owoców.

Riesling – neutralny smak.

Sauvignon – wina wytrawne o średniej lub wysokiej kwasowości, wyraźnej świeżości, nutach ziołowych lub aromatach delikatnie słodkich owoców tropikalnych, często z aromatem kwiatów winorośli.

Chardonnay – różne aromaty, neutralne, maślane, tropikalne; ze względu na kwasowość jest to bardzo dobry surowiec do produkcji wina musującego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

## 2. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win w chwili dopuszczenia do konsumpcji

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Fetească neagră – ostre w charakterze, produkcja mająca na celu uzyskanie wina półwytrawnego i półsłodkiego podkreśla szczególnie aromat śliwek suszonych na słońcu, czerwono-fioletowa barwa w młodych winach.

Băbească neagră – potencjalna zawartość alkoholu 10–11 % obj.

Cabernet Sauvignon – nadaje się do dojrzewania i leżakowania, aromatyczne z dzikimi nutami drzewnymi, aromat zielonej papryki i czarnej porzeczki.

Merlot – zrównoważona intensywność, dominujące aromaty maliny, śliwki i czarnej porzeczki, odmiana preferowana do kupażowania głównie z Cabernet Sauvignon.

Pinot Noir – jako młode wino charakteryzuje się nutami czereśni, śliwek i truskawek (dojrzałe, czerwone owoce); w miarę dojrzewania nabiera nut rodzynek, siana, tytoniu, skóry, grzybów i czarnego pieprzu oraz przezroczywej brązowo-czerwonej barwy.

Syrah – wino o silnym smaku przypominającym czarne owoce leśne, przyprawy, lukrecję, ciemną czekoladę i pieprz. Jego gęstość jest wyższa od średniej i zazwyczaj charakteryzuje się wysoką zawartością tanin, co sprawia, że idealnie komponuje się z pikantnymi daniami, jagnięciną i dziczyzną. W procesie produkcji wina zazwyczaj sprawdza się bardzo dobrze jako odmiana winorośli wykorzystywana osobno, jednak jest często łączona z innymi odmianami, przede wszystkim Cabernet Sauvignon i Merlot, dzięki czemu powstaje eleganckie wino o wyjątkowej trwałości.

Charakteryzuje się wysoką zawartością cukru, wysoką zawartością alkoholu, jasnoczerwoną barwą, niekiedy z fioletowymi refleksami, złożonym aromatem pieprzu, czeremchy, świeżych owoców leśnych, zrównoważoną kwasowością i aksamitną teksturą.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

## 5. Praktyki enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Z odmian Pinot gris i Traminer roz można otrzymywać wina białe i różowe, w zależności od wyboru technologii przez producenta.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer aromat

14 000 kg winogron z hektara

#### 2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

14 500 kg winogron z hektara

#### 3. Fetească albă, Riesling de Rhin, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Șarba, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Negru Aromat

15 500 kg winogron z hektara

#### 4. Fetească regală, Riesling italian, Aligote, Frâncușă, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Plăvaie, Furmint

18 000 kg winogron z hektara

#### 5. Syrah

21 500 kg winogron z hektara

#### 6. Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot

17 500 kg winogron z hektara

#### 7. wina białe, wina różowe

135 hektolitrow z hektara

#### 8. wina czerwone

130 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Vrancea:

— Miejscowości: Vârteșcoiu, Cămpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Miejscowości: Broșteni, Căpățanu, Pitulușa, Arva

— Miejscowości: Cârlișele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari;

— Miejscowości: Cotești, Budești, Valea Cotești, Golești de Sus;

— Miejscowości: Urechești, Popești, Terchești;

— Miejscowości: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— Miejscowości: Bordești, Bordești de Jos

— Miejscowości: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița

- Miejscowości: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;
- Miejscowości: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

#### Okręg Buzău

- Miejscowości: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;
- Miejscowości: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari
- Miejscowości: Topliceni, Răducești

## 7. ODMIANY WINOROŚLI

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Babeasca gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Chardonnay B – Gentil Blanc, Pinot Blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

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

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Șarba B

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Obszar ChNP Cotești znajduje się po południowej stronie obszaru podgórskiego Vrancei na wschód od Karpat i Subkarpat i stanowi przedłużenie winnic Panciu i Odoabești, które położone są na północy. Te trzy winnice razem tworzą znane „Winnice Vrancea” lub „Winnice Putna”. Obszar jest podzielony na pasma biegnące z północy na południe między dolinami rzek Milcov i Râmna. Położony jest w przejściowej, podgórskiej strefie biologicznej, glebowej i klimatycznej między „Câmpia Română” (Niziną Wołoską) na wschodzie (wysokość poniżej 100 m) a łukiem Subkarpat na zachodzie (wzgórze Deleanu, 698 m, i wzgórze Căpățânei, 592 m) na wysokości ponad 300 metrów nad poziomem morza.

Rodzaj skał – naprzemienne występowanie podgórskich piasków i żwiru Dolnego i Średniego Plejstocenu, pokrytego mieszanymi, lessowymi osadami gliniastymi i piaszczystymi. To kontynentalne plejstoceńskie podłoże położone jest na glinie morskiej, piasku i osadach z margli.

Rzeźba – duże, prawie pionowe odcinki między rzekami, o ekspozycji na słońce głównie po południowych i wschodnich stronach, chociaż zachodnie zbocza są również wystarczająco nasłonecznione i jako takie nadają się do uprawy winorośli, co tłumaczy dużą liczbę winnic.

Klimat – lasostep, który występuje na tym obszarze, zapewnia doskonale warunki rozwoju wysokiej jakości odmian winorośli, głównie z powodu obfitego ciepła słonecznego i korzystnego systemu opadów. Znaczny napływ promieniowania słonecznego i średnia liczba godzin nasłonecznienia zapewniają optymalne warunki dla wzrostu winorośli, dojrzewania winogron i stężenie cukru w winogronach.

### 8.2. Specyfika produktu, związek przyczynowy

Wina czerwone mają intensywną barwę, charakteryzują się zrównoważoną intensywnością, z dominującymi nutami aromatycznymi malin, śliwek, porzeczek, czereśni, truskawek, rodzynek, grzybów i czarnego pieprzu, zrównoważoną kwasowością i aksamitnością.

Wina białe są świeże, zazwyczaj z aromatami owoców cytrusowych lub tropikalnych, kwiatowymi aromatami róży, bazylii, charakteryzują się świeżym smakiem, optymalną kwasowością, czasami aromatem świeżych zielonych jabłek.

Ze względu na kwasowość gleby wina białe charakteryzują się świeżością i winnością, z nutami świeżych owoców.

Wina czerwone są aksamitne z dobrze zintegrowanymi taninami ze względu na specyficzny klimat lasostepu i ciepło słoneczne. Średni czas trwania nasłonecznienia zapewnia optymalny rozwój winorośli i stężenie cukru w winogronach.

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

Odstępstwo dotyczące produkcji

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj dodatkowego warunku:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W pewnych warunkach klimatycznych, które w połączeniu z potencjałem niektórych odmian mają pozytywny wpływ na plony na plantacjach na wyznaczonym obszarze, możliwe jest przetwarzanie moszczu lub win objętych ChNP Cotești również poza wyznaczonym obszarem, na obszarze sąsiednim, gdzie ośrodki uprawy winorośli oferują najlepszą zdolność produkcyjną. Na obszarze sąsiadującym przeznaczonym do tego celu, obejmującym wymienione poniżej gminy okręgu Vrancea, zapewnia się szybką produkcję wina, produkcję wina w kontrolowanej temperaturze i fermentację w kontrolowanej temperaturze, w celu zachowania potencjału aromatycznego niektórych odmian: Panciu, Movilița, Odoabești, Unirea, Jariștei i Bolotești.

Na każdym etapie procesu produkcji i po dokonaniu oceny cech charakterystycznych i jakości uzyskanego produktu producent może w celu zapewnienia zgodności przeklasyfikować produkty winiarskie do kategorii produktów przewidzianych w obowiązujących przepisach.

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Niektóre określenia odnoszące się do niektórych metod produkcji mogą być również stosowane na zasadzie dobrowoli, jak następuje:

określenia „fermentat in barrique (poddane fermentacji w beczkach)”, „maturat in barrique (dojrzewało w beczkach)”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar (poddane fermentacji w obecności kawałków drewna dębowego)” i „maturat în prezența așchiilor de stejar (dojrzewało w obecności kawałków drewna dębowego)” mogą być umieszczane na etykietach w języku rumuńskim. Można też stosować terminy w innych powszechnie znanych językach w celu poinformowania konsumenta o zastosowaniu danego procesu, takie jak którekolwiek z następujących określeń:

„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, niezależnie od tego, czy towarzyszy temu termin określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „légère”, „moyenne”, „forte” lub „petite fumé”, „demi fumé”, „intense fumé”.

Określenia te mogą być w innym powszechnie znanym języku lub w języku kraju, w którym dane wino ma być wprowadzone do obrotu, jeżeli producent wina tak zdecyduje, informując konsumenta o zastosowanych praktykach stosowanych na całym świecie w celu uzyskania win o szczególnych właściwościach sensorycznych.

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

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_cotesti\\_modificat\\_cf\\_cereri\\_lor\\_96\\_2017\\_1836\\_2017\\_1423\\_2019\\_473\\_01.03.2022\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cereri_lor_96_2017_1836_2017_1423_2019_473_01.03.2022_no_track_changes_0.pdf)

---