



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

(C/2023/708)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cotești”

PDO-RO-A1577-AM04

Data przekazania informacji: 16 sierpnia 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Wprowadzenie nowej odmiany winorośli do produkcji wina

Specyfikację uzupełniono o odmianę winorośli Cabernet Franc, która ma być dozwolona w produkcji wina niemusującego na wyznaczonym obszarze Cotești i z której można uzyskać czerwone/różowe wina niemusujące.

Uprawę odmiany Cabernet Franc dopuszczono na szczeblu krajowym zarządzeniem MADR nr 273/2020 zatwierdzającym wykaz odmian winorośli, które mogą być sadzone, sadzone ponownie i szczepione w Rumunii do celów produkcji wina.

W przypadku win czerwonych/różowych dopuszcza się następujące odmiany: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah i Cabernet Franc.

W granicach wyznaczonego obszaru były realizowane projekty finansowane ze środków europejskich, obejmujące środki przekształcania/restrukturyzacji mające na celu poprawę wydajności pod względem potencjału uprawy winorośli ChNP Cotești przy wykorzystaniu szczególnych warunków panujących na tym obszarze poprzez sadzenie głównie odmian rodzimych (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Fetească Neagră), a także niektórych odmian międzynarodowych (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

Odmiana Cabernet Franc jest jedną z odmian uprawianych w ramach programów przekształcania/restrukturyzacji. Plantacje znajdują się na obszarze ośrodka uprawy winorośli Dumbrăveni/Dragosloveni, a odmiana ta jest wykorzystywana do produkcji wina od 2022 r. Oceny jakości zebranych winogron gwarantują, że istnieją odpowiednie warunki do wykorzystania tych winogron do produkcji win niemusujących objętych ChNP.

Dzięki tej odmianie obszary obsadzone w ramach szczególnych środków sektorowych, wprowadzonych w celu zwiększenia odsetka win objętych ChNP/OG produkowanych przez plantatorów winorośli, mogą zostać włączone do systemu zezwoleń/rejestracji jakości ChNP.

Obszar produkcji ma szczególne cechy ze względu na typ gleby (głównie aluwialne czarnoziemy, świeże osady rzeczne i rzeczno-jeziorne o strukturze piaszczystej, ilastej, ilasto-gliniastej i gliniastej), stosunkowo dużą liczbę dni nasłonecznienia, co może prowadzić do stosunkowo wysokiej akumulacji aromatów i kolorów, bogate ciepło słoneczne, obfite promieniowanie słoneczne i średnią liczbę godzin nasłonecznienia, co zapewnia optymalne warunki wzrostu odmiany Cabernet Franc. Odmiana ta ma długi okres wegetacji i musi być zbierana przy pełnej dojrzałości, aby rozwinąć charakterystyczne aromaty (nieznacznie pikantne, świeże owoce leśne) i uzyskać wysoką zawartość cukru.

Zmieniono rozdziały III i IV specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 i 7 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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 – łagodne wino o delikatnym aromacie jabłek i nutach kwiatowych.

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.

Frâncușa – wina o umiarkowanej zawartości alkoholu i neutralnym charakterze.

Crămposia – 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 szczególny aromat śliwek suszonych na słońcu, czerwono-fioletowa barwa w młodych winach.

Băbească neagră – wino o potencjalnej zawartości alkoholu 10–11 % obj.

Cabernet Sauvignon – wino nadające 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 przezroczystej brązowawo-czerwonej barwy.

Syrah – wino o silnym smaku czarnych owoców leśnych, przypraw, lukrecji, ciemnej czekolady i pieprzu. Jego gęstość jest wyższa od średniej i zazwyczaj charakteryzuje się wysoką zawartością tanin, co idealnie komponuje się z pikantnymi daniami, jagnięciną i dziczyzną. W procesie produkcji wina – odmiana zazwyczaj sprawdza się osobno, jednak jest często łączona z innymi odmianami (Cabernet Sauvignon lub Merlot) – powstaje eleganckie wino o wyjątkowej trwałości. Charakteryzuje się wysoką zawartością cukru, wysoką zawartością alkoholu, jasnoczerwoną barwą z fioletowymi refleksami, aromatem pieprzu, czeremchy, świeżych owoców leśnych, zrównoważoną kwasowością i aksamitną teksturą.

Cabernet Franc – wino o wysokiej i dobrze zintegrowanej zawartości alkoholu, jasnoczerwonej/intensywnej barwie, aromatach pieprzu, czeremchy, owocowych nutach świeżych owoców leśnych, zrównoważonej intensywności, trwałej kwasowości i interesujących nutach warzywnych. Czasami ze słodkimi i pikantnymi nutami, odmiana ta najczęściej jest wykorzystywana osobno, ale może być również łączona z innymi odmianami winorośli.

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, Crămposie 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, Cabernet Franc
17 500 kg winogron z hektara
7. wina białe, wina różowe
135 hektolitrów z hektara
8. wina czerwone
130 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Vrancea:

- gminy: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraonele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;
- gminy: Broșteni, Căpățanu, Pitulușa, Arva
- gminy: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari;
- gminy: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;
- gminy: Urechești, Popești, Terchești;
- gminy: Dumbrăveni, Dragosloveni, Căndești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;
- gminy: Bordești, Bordeștii de Jos;
- gminy: Tâmbocști, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița
- gminy: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;
- gminy: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

Okręg Buzău

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

7. Odmiany winorośli

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

Babeasca gri G

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

Cabernet Franc N

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 – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

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

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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 Odobești, 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 plejstocenijskie 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 doskonałe 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 wymogów dodatkowych:

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, zapewnia się szybką produkcję wina, produkcję wina w kontrolowanej temperaturze i fermentację w kontrolowanej temperaturze, w celu zachowania potencjału aromatycznego niektórych odmian: Okręg Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea 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_473_01.03.2022_si_1033_24.05.2023_no_track_changes.pdf