



C/2024/3933

20.6.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/3933)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Data złożenia wniosku: 16.2.2023

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Stowarzyszenie Producentów „Domeniile Cotnari”

Stowarzyszenie Producentów „Domeniile Cotnari” zarządza potencjałem produkcji win zarejestrowanych w ramach ChNP Cotnari na szczeblu krajowym.

Stowarzyszenie Cotnari, które zarządza wyłącznie nazwą pochodzenia, jest członkiem Krajowej Międzypowodowej Organizacji Winiarskiej (ONIV), która w 2011 r. została uznana za międzybranżową organizację producentów rolnych (OIPA) w sektorze wina i która na zasadzie dobrowolności skupia organizacje producentów zajmujące się produkcją, przetwarzaniem, dystrybucją, przechowywaniem, transportem i sprzedażą winogron, wina i produktów przetworzonych z winogron lub wina ze wszystkich regionów uprawy winorośli w Rumunii.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. Dodanie nowej kategorii wina – wino półmusujące

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu uwzględnienia nowej kategorii produktów sektora wina zgodnie z definicją w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, tj. wina półmusującego uzyskanego wyłącznie na obszarze wyznaczonym dla ChNP Cotnari zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopuszczonym do stosowania ChNP Cotnari.

Zmieniono rozdziały I, II, IV, XI i XII specyfikacji produktu oraz sekcje 3, 4, 7 i 8 jednolitego dokumentu.

Nowa kategoria, która ma zostać wprowadzona, wykorzystuje potencjał uprawy winorośli na obszarze Cotnari oraz renomę ChNP. Dodanie tej kategorii odzwierciedla rosnące spożycie win musujących w ostatnich latach.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Decyzja o wyprodukowaniu tej kategorii na tym obszarze wynikała z zamiaru pełnego wykorzystania rodzimych odmian winorośli o wysokim potencjale aromatycznym (aromaty pierwotne, owocowość) poprzez wykorzystanie ich do produkcji tej kategorii wina.

3.2. Wskazanie analitycznych/organoleptycznych właściwości wina półmusującego

Specyfikacja została uzupełniona o informacje na temat analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych win półmusujących, których dodania dotyczy wnioszek, w celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi nazw pochodzenia poprzez opis tych parametrów.

W rezultacie zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

3.3. Opis związku z obszarem geograficznym wina półmusującego

Zmieniono opis związku z obszarem geograficznym, aby uwzględnić wszystkie rodzaje wina, które mogą być produkowane w ramach ChNP Cotnari po dodaniu do specyfikacji nowej kategorii wina półmusującego, tak aby związek przyczynowy był wskazany dla każdej uzyskanej kategorii produktu, zgodnie z wymogami prawa.

Zmieniono rozdział II specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

3.4. Dodanie do etykietowania oznaczeń specyficznych dla kategorii wina półmusującego

Specyfikację produktu zmieniono, aby uwzględnić w niej szczegółowe wymagania w zakresie etykietowania nowo wprowadzonej kategorii wina (wino półmusujące) dotyczące włączenia na etykietach wymaganych przepisami prawa terminów wskazujących na zawartość cukrów (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec i demi sec).

W rezultacie zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cotnari

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

4.1. Cechy analityczne i organoleptyczne – wina białe niemusujące

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych wina białe są krągłe, mają barwę od jasnożółtawozielonej (wina młode) po słomkowożółtą i miodowożółtą (wina dojrzałe); charakteryzują się aromatem rodzynek, nasion orzecha włoskiego i gorzkich migdałów (Grasă de Cotnari), zapachem dojrzałych winogron z silną nutą kwiatową, owocowym charakterem (Frâncușă), aromatem siana, kwiatów akacji, świeżego masła, utrzymującym się smakiem skórki chleba (Chardonnay), świeżością, smakiem owoców tropikalnych i zapachem świeżo zerwanej słodkiej papryki i czarnego bzu (Sauvignon). Specyficzne odmiany aromatyczne charakteryzują się intensywnym kolorem, zapachem bazylii, siana i gruszek („pere busuioace”) oraz smakiem dżemu z płatek róży (Tămâioasă românească), z nutami róży i kwiatów lipy, aksamitnym smakiem wanilii i migdałów (Traminer roz), różnorodnymi barwami od różowej do koloru suchej skórki cebuli oraz zapachem bazylii lub róż (Busuioacă de Bohotin).

Zgodnie z prawem maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach o minimalnej zawartości cukru, wyrażona jako suma glukozy i fruktozy, wynosząca 5 gramów na litr, została zwiększona do 350 mg/l w przypadku rumuńskich win białych, które mogą korzystać z chronionej nazwy pochodzenia Cotnari.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18 r.
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 r.

4.2. Cechy analityczne i organoleptyczne – wina różowe niemusujące

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych wina różowe są krągłe, mają barwę od zielonkawożółtej (wina młode) po słomkowożółtą i miodowożółtą (wina dojrzałe); charakteryzują się aromatem rodzynek, nasion orzecha włoskiego i gorzkich migdałów (Grasă de Cotnari), zapachem dojrzałych winogron z silną nutą kwiatową, owocowym charakterem (Frâncușă), aromatem siana, kwiatów akacji, świeżego masła, utrzymującym się smakiem skórki chleba (Chardonnay), świeżością, smakiem owoców tropikalnych i zapachem świeżo zerwanej słodkiej papryki i czarnego bzu (Sauvignon). Specyficzne odmiany aromatyczne charakteryzują się intensywnym kolorem, zapachem bazylii, siana i gruszek („pere busuioace”) oraz smakiem dżemu z płatek róży (Tămâioasă românească), z nutami róży i kwiatów lipy, aksamitnym smakiem wanilii i migdałów (Traminer roz), różnorodnymi barwami od różowej do koloru suchej skórki cebuli oraz zapachem bazylii lub róż (Busuioacă de Bohotin).

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18 r.
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200 r.

4.3. Fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win czerwonych niemusujących

Młode wina czerwone charakteryzują się rubinowymi refleksami, natomiast w winach dojrzałych pojawiają się refleksy ceglane; wina czerwone mają zapach suszonych czerwonych owoców, śliwek i czeremchy oraz aksamitny smak z wyczuwalną, przyjemną nutą owocową.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150 r.

4.4. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących*

Pod względem właściwości organoleptycznych gatunkowe wina musujące objęte ChNP wyróżnia ich finezja, świeżość, naturalność, aromaty fermentacji i nuty kwiatowe. Wygląd/barwa przechodzi od jasnej zielonkawożółtej do bladej żółtej z długo utrzymującą się pianą w przypadku białych win musujących, natomiast w przypadku różowych win musujących pojawiają się bardziej lub mniej intensywne odcienie różu. Na początku musowanie win musujących objętych ChNP „Cotnari” jest intensywne; Następnie musowanie zmniejsza się, ale jest wystarczająco trwałe i delikatne, ukazując szlachetność i subtelność win „Cotnari”. Wina te mają świeży, delikatny zapach charakterystyczny dla odmiany, z której są uzyskiwane, oraz kwiatowy, lekki smak, natomiast ich smak i aromat przypominają autolizowane drożdże. Nadciśnienie gatunkowego wina musującego wynosi co najmniej 3,5 bara w temperaturze 20 °C.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11 r.
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185 r.

4.5. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne aromatycznych gatunkowych win musujących*

Aromatyczne gatunkowe wina musujące otrzymywane z odmiany Tămăioasă Românească ma barwę słonkowo-żółtą z zielonkawymi refleksami, charakteryzuje się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza. Ma subtelny, intensywny i bogaty aromat żywicy z nutą bazylii, róż i świeżo skoszonego siana. W smaku jest harmonijne, przyjemne i dynamiczne dzięki równowadze między kwasowością i słodyczą. Aromatyczne gatunkowe wina musujące otrzymywane z odmiany Busuioacă de Bohotin ma barwę różową z filetowymi akcentami, charakteryzuje się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza. Specyficzny aromat typowy dla szczepu Muscat jest subtelny i intensywny z nutami owoców cytrusowych, bazylii i płatków róży oraz dyskretnym posmakiem aromatów świeżych czerwonych owoców. W smaku jest przyjemne i dynamiczne dzięki równowadze między kwasowością a zawartością cukru. Wino musujące charakteryzuje się zrównoważonymi aromatami, smakiem i trwałością. Nadciśnienie aromatycznych gatunkowych win musujących wynosi 3 bary w temperaturze 20 °C.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11 r.
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185 r.

4.6. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina półmusujące*

Wygląd: klarowne, przezroczyste, z delikatnym, zielonkawożółtym, różowym musowaniem.

Aromat: świeże, charakterystyczne dla odmiany winorośli.

Smak: kwasowy, delikatnie musujący, kwiatowy, owocowy, w zależności od typowego charakteru wina.

Nadciśnienie w tych winach w temperaturze 20 °C wynosi: minimalnie 1 bar i maksymalnie 2,5 bara.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00 r.
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7,00 r.
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18 r.
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235 r.

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Metoda uprawy

Nawadnianie jest dozwolone jedynie w latach suszy, pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina), gdy zawartość wody w glebie na głębokości 0–100 cm spada do 50 % AHI (ang. active humidity interval); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m³/ha).

Zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie véraison, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji produktu.

b) *Maksymalna wydajność*

- odmiany Grasă de Cotnari, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel i Traminer Roz przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

11 000 kg winogron z hektara

- odmiany Tămâioasă Românească, Sauvignon i Busuioacă de Bohotin przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

12 500 kg winogron z hektara

3. — odmiany Fetească albă i Fetească Neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

13 000 kg winogron z hektara

4. — odmiana Frâncușă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

14 000 kg winogron z hektara

5. — odmiany Grasă de Cotnari, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel i Traminer Roz przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

82,50 hektolitra z hektara

6. — odmiany Tămâioasă Românească, Sauvignon i Busuioacă de Bohotin przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

94,00 hektolitry z hektara

7. — odmiana Frâncușă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

105,00 hektolitrów z hektara

8. — odmiany Fetească albă i Fetească Neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

97,50 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

6.1. Obszar wyznaczony do produkcji win o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Cotnari” obejmuje następujące miejscowości okręgów Jassy i Botoszany:

Okręg Jassy

— gmina Cotnari: wsie Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— gmina Ceplenița: wsie Ceplenița, Buhalnița i Zlodica;

— gmina Scobinți: wsie Scobinți, Bădeni, Zagavia i Fetești;

— miasto Hârlău; miasto Hârlău;

— gmina Deleni: wsie Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia i Poiana;

— gmina Cucuteni: wsie Cucuteni, Băiceni i Săcărești;

— gmina Todirești: wsie Todirești i Băiceni;

— gmina Balș: wsie Balș, Boureni i Coasta Măgurii.

Okręg Botoszany

— gmina Frumușica: wsie Frumușica i Rădeni.

6.2. W zależności od życzenia producentów do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Cotnari” można dodać jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stâncă, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. Odmiany winorośli

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, 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, Coadă Rândunicii
Frâncușă B – Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă Creată
Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver 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 Petit Grains
Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. Opis związku lub związków

8.1. Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Większość winnic w regionie Cotnari jest położona na osadach czwartorzędowych, w szczególności na osadach dyluwialno-koluwalnych z Coasta Cotnarilor, oraz w mniejszym stopniu, o ile w ogóle ma to miejsce, na osadach aluwialnych na łąkach (ze względu na ograniczenia związane z klimatem). Jedynie na niewielkich obszarach winorośl jest zakorzeniona w macierzystych skałach sarmackich lub powstałych na nich słabo rozwiniętych glebach (Cotea et al., 2006).

Na zboczach wzgórz często występują osady dyluwialne i koluwalne jako efekt spełzywania i zmywu. W najbardziej wysuniętej na wschód części obszaru uprawy winorośli występują również gleby słone i zasadowe powstałe na osadach solonośnych. Gleby pochodzące z tego materiału macierzystego na ogół sprzyjają uprawie winorośli (Cotea et al., 2006).

Jeżeli chodzi o klimatu obszaru uprawy winorośli, wyróżnić można sześć mikroklimatów; dominującym mikroklimatem (charakterystycznym dla 45 % całego obszaru) jest mikroklimat występujący na stokach o ekspozycji południowej, południowo-wschodniej i zachodniej i nachyleniu 5–20°, obficie nasłonecznionych i dobrze osłoniętych od zimnych wiatrów północnych i północno-wschodnich. Temperatury występujące na tych zboczach są najwyższe na całym obszarze uprawy winorośli, dzięki czemu idealnie nadają się one do uprawy winorośli.

8.2. Związek z obszarem geograficznym – szczegółowe informacje na temat produktu

Wina niemusujące są winami pełnymi o specyficznych aromatach kwiatowych lub owocowych, które są typowe dla tej odmiany ze względu na długą i suchą jesień oraz wpływ szlachetnej pleśni charakterystycznej dla tego obszaru. Mają aromat owoców cytrusowych, miodu, kwiatów akacji i czarnego bzu z nutą wanilii i migdałów w przypadku win o krótkim okresie dojrzewania.

W przypadku gatunkowego wina musującego na początku wyczuwalna jest nuta redukcyjna, następnie wina zyskuje nuty owoców cytrusowych i siana oraz dyskretne nuty autolizowanych drożdży. Bukiet pochodzi od szczególnego smaku nasion zielonych owoców orzecha włoskiego, gruszek („pere busuioace”), miodu i rodzynek, przypomina szlachetną pleśń długich, suchych jesieni w regionie Cotnari.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące prezentują intensywne i bogate aromaty z nutą bazylii, róż i świeżo skoszonego siana; charakteryzują się dużą ilością piany i drobnymi, długo utrzymującymi się pęcherzykami powietrza; w smaku są przyjemne, dynamiczne i harmonijne.

Wina półmusujące mają delikatną barwę, barwę żółtozielonkawą lub różową oraz charakteryzują się świeżością; charakteryzują się aromatami kwiatowymi (basylia, akacje, róże) lub owocowymi (owoce cytrusowe, gruszki), które przypominają skórkę chleba.

8.3. Związek z obszarem geograficznym – związek przyczynowy

Wina niemusujące produkowane w regionie objętym ChNP „Cotnari” różnią się między sobą, co wynika z różnych cech charakterystycznych odmian, z których wina te są produkowane, a na które z kolei wpływa terroir.

Charakterystyczne dla obszaru Cotnari długie i suche jesienie przyczyniają się do wytwarzania się szlachetnej pleśni, dzięki której wina są pełne i zróżnicowane pod względem aromatycznym; wina z cukrem resztkowym uzyskane z winogron zbieranych w momencie, gdy owoce stają się zbotrytyzowane, przekształcają się w naturalnie słodkie wina. Wina te bardzo dobrze nadają się do leżakowania, ponieważ ich zawartość alkoholu często przekracza 12 % obj.

Ze względu na panujący na tym obszarze klimat bukiet win jest zróżnicowany, z charakterystycznymi kwiatowymi nutami owoców tropikalnych i odpowiednią równowagą między zawartością cukrów, alkoholu i kwasowością.

Niemal doskonała równowaga między ilością deszczu, nasłonecznieniem i ewapotranspiracją wód gruntowych w schronieniu utworzonym przez Coasta Dealul Mare–Hârlău podczas długich, suchych i bardzo słonecznych jesieni zapewnia optymalne dojrzewanie odmian takich, jak Grasă de Cotnari, nadając winom aromaty plastra miodu, miodu i rodzynek oraz intensywny kolor (z nutą bursztynu w przypadku win dojrzałych).

Gatunkowe wina musujące są winami zrównoważonymi, o dobrze zintegrowanej kwasowości, która wynika również z faktu, że wina te produkuje się w najbardziej wysuniętych na północ winnicach Mołdawii. Średni sezon wegetacyjny uprawianych odmian, które są w stanie wytrzymać umiarkowane mrozy i susze oraz posiadają optymalne zasoby heliologiczne, umożliwia powolne gromadzenie się typowych dla odmian aromatów, dzięki czemu powstają wina o specyficznych cechach.

Powolne gromadzenie się typowych dla odmian aromatów w przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących jest efektem ciepłych i bardzo słonecznych lat oraz średnich wartości temperatur we wrześniu, które umożliwiają produkcję win o bogatym bukietcie i charakterystycznej nucie.

Gatunkowe wina musujące i aromatyczne gatunkowe wina musujące otrzymuje się w szczególności ze zbieranych ręcznie winogron odmian rodzimych o potencjale aromatycznym, takich jak Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Francușă i Busuioacă de Bohotin, ale również z odmian międzynarodowych, które dostosowały się do lokalnego terroir Cotnari, wyrażając jego autentyczność i czerpiąc z tradycyjnych metod produkcji wina na tym obszarze, które uwzględniają czynniki charakterystycznych dla Mołdawii.

Uzupełnieniem tradycyjnego stylu są jednak nowoczesne techniki produkcji wina, które koncentrują się na podkreśleniu i jak najpełniejszym wyrażaniu owocowości i świeżości gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, które to cechy pochodzą w szczególności od odmian o zwiększonym potencjale aromatycznym.

Wina te są winami jasnymi z dużą ilością piany i drobnymi pęcherzykami powietrza oraz specyficznymi aromatami kwiatowymi lub owocowymi.

Wina musujące charakteryzują się odpowiednią równowagą między kwasowością i zawartością cukru, ukazując specyficzny charakter i szlachetność winnic Cotnari. Obszar objęty ChNP „Cotnari” jest obszarem uprawy winorośli w Rumunii o specyficznym charakterze, na którym zachowano uprawę tradycyjnych rumuńskich odmian. To właśnie na tym obszarze można znaleźć największy udział starych rumuńskich odmian, takich jak Grasă de Cotnari, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin i Fetească Neagră.

Wina noszą w sobie ślad odmian aromatycznych (zapach suszonych moreli, wosku pszczelego, świeżo skoszonego siana, gruszek „pere busuioace”), ale zależy to również w dużej mierze od sposobu prowadzenia procesów maceracji i fermentacji oraz czasu ich trwania, co pozwala na ekstrakcję substancji aromatycznych ze skórki winogron.

Stare odmiany, takie jak Frâncușă i Busuioacă de Bohotin, ukazują swoje cechy w postaci wartościowych win musujących, o barwie słomkowo-żółtej lub bladej/jasnoróżowej, trwale musujące, z nutami kwiatów czarnego bzu lub akacji lub owocowymi nutami gruszek („pere busuioace”), zielonych moreli, grejpfruta, skórki cytryny i zielonego jabłka oraz średnio mineralnym charakterze z dominującymi nutami owocowymi.

W przeszłości odmiany te cieszyły się wielkim szacunkiem na dworach władców i często można je było znaleźć na wystawnych stołach arystokracji bojarskiej. Wina oznaczane były logo przedstawiającym zamek Vlădoianu zbudowany w 1901 r. przez Vlădoianu – bojara, który oprócz piastowania funkcji prezesa Narodowego Banku Rumunii był również wybitnym hodowcą winorośli. Z czasem logo to stało się inspiracją w pisanej historii win „Cotnari”.

Wina półmusujące są z powodzeniem pozyskiwane z odmian winorośli uprawianych w regionie Cotnari, takich jak Fetească albă, Tămâioasă românească a Frâncușă, a także Chardonnay i Sauvignon, które dzięki osłoniętemu klimatowi umiarkowanemu i kontynentalnemu z długą i bardzo słoneczną jesienią, zachowują cechy jakościowe typowe dla tego regionu, charakteryzując się dobrą równowagą alkoholowo-kwasową oraz kwiatowym, owocowym, świeżym i żywym smakiem.

9. **Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win należących do kategorii gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących zawierają również wymagane przez obowiązujące przepisy określenia wskazujące zawartość cukru (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec i demi sec).

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf
