

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 390/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Cotești”

PDO-RO-A1577-AM03

Data comunicării: 15.7.2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Adăugare indicații facultative în etichetare

Se completează caietul de sarcini cu dispoziții suplimentare privind indicații facultative în etichetarea vinurilor care se referă la anumite metode de producție (utilizarea unor termeni indicând practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor care determină caracteristici senzoriale distincte acestora, cu relevanță pentru consumator în ce privește calitatea, maturarea, învechirea).

Se modifică Cap. V din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire/denumiri

Cotești

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului/vinurilor

1. *Caracteristici analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea în consum*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Fetească albă-vin fin, neutral din punct de vedere aromatic, pot dezvolta prin fermentarea la temperaturi scăzute arome de fermentație.

Fetească regală-sprințar, odihnitor, aromă delicată de mere, note florale.

Galbenă de Odobești-aromă delicată, un vin cu potențial alcoolic redus.

Tămâioasă românească-cu bogăție aromatică în primii ani de viață, aroma trandafirilor de dulceață, la învechire are aromă de mosc, stafide, miere de albine, condimente.

Șarba-note citrice, ierbale, cu vioiciune, proștepime, arome florale de trandafir, busuioc.

Frâncușă-vinuri cu tărie ponderate și caracter neutral.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Crămpoșie-culoare alb-gălbuie cu nuanțe verzui, aromă discretă de fructe proaspete.

Riesling-neutral din punct de vedere gustativ.

Sauvignon-vinuri seci, aciditate medie sau ridicată, cu pronunțată prospețime, nuanțe ierbale, sau de arome dulce de fructe tropicale, aromă frecventă de flori de viță de vie.

Chardonnay-nuanțe aromatice diferite, neutrale, aromă de unt, arome tropicale, datorită acidității vinul este o materie primă foarte bună pentru spumante.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

2. Caracteristici analitice și organoleptice ale vinurilor la punerea în consum

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Fetească neagră-caracter sobru, vinificarea în demise, demidulce accentuează aroma specifică a prunelor uscate la soare, culoare roșu violet la vinul tânăr.

Băbească neagră-potențial alcoolic de 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon-pretabil pentru maturare și învechire, aromatic ca nuanțe de vegetație forestieră, sălbatică, arome de ardei verde, coacăze negre.

Merlot-corpolență medie, nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune, coacăze, favorit pentru cupajare mai ales cu Cabernet Sauvignon.

Pinot noir-ca vin tânăr, oferă nuanțe de cireșe, prune și căpșuni (fructe roșii, coapte), spre maturitate nuanțe de stafide, fân, tutun, piele, ciuperci, piper negru, culoare roșu-maroniu transparent.

Syrah-vin cu un gust puternic ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, lemn dulce, ciocolată neagră, piper. Densitatea este peste medie, de obicei cu înalt nivel de acid tanic, ceea ce îl face un perfect partener al mâncărurilor condimentate, al cărnii de miel și vânat. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca strugure de sinestător, însă foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon sau Merlot, se poate obține un vin un vin de o eleganță și o longevitate aparte.

Are conținut ridicat de zaharuri, grad alcoolic ridicat, culoare roșu-aprins uneori cu reflexe violacee, intens, complexitate aromatică, arome de piper, cireșe negre, fructe proaspete de pădure, aciditate echilibrată, catifelat.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9
Aciditate totală minimă	3,5 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

1. Practici oenologice

Practică enologică specifică

Din soiurile Pinot gris, Traminer roz se pot obține în funcție de alegerea producătorului (tehnologie) și vinuri albe sau roze.

5.2. Producții maxime

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

14 000 kilograme de struguri pe hectar

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

14 500 kilograme de struguri pe hectar

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

15 500 kilograme de struguri pe hectar

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

18 000 kilograme de struguri pe hectar

5. Syrah

21 500 kilograme de struguri pe hectar

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

17 500 kilograme de struguri pe hectar

7. vinuri albe, vinuri roze

135 hectolitri pe hectar

8. vinuri rosii

130 hectolitri pe hectar

6. Aria geografică delimitată

jud. Vrancea

— Localitățile: Vârteșcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraonele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Localitățile: Broșteni, Căpătanu, Pitulușa, Arva

— Localitățile: Cârligele, Dălhăuți, Bonțești, Blidari;

— Localitățile: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;

— Localitățile: Urechești, Popești, Terchești;

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

— Localitățile: Bordești, Bordeștii de Jos

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

— Localitățile: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;

— Localitățile Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni.

jud. Buzău

— Localitățile Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;

— Localitățile: Podgoria, Orația, Coțatcu, Tăbăcari

— Localitățile: Topliceni, Răducești

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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

Băbească gri G

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, 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

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, Grau 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 Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Șarba B

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. *Detaliile ariei geografice*

Arealul DOP Cotești este amplasat pe sectorul sudic al piemontului vrâncean din estul Carpaților și Subcarpaților, în continuarea ariilor Panciu și Odobești de la nord, împreună cu care formează cunoscutele „podgorii vrâncene” sau „putnene”, are un aspect bandiform cu orientarea N-S, amplasată fiind între Valea Milcovului și Valea Ramnei. Marchează zona de tranziție piemontană și bio-pedo-climatică dintre Câmpia Română la est (sub 100 m) și Subcarpații de curbură la vest (Dealul Deleanu 698 m și Dealul Căpățanei 592 m) la peste 300 m altitudine.

Substrat litologic - alternanțe de nisipuri, pietrișuri piemontane, pleistocen inferioare și medii, acoperite de o mantie de loessoide, luto-nisipoase. Aceasta depunere continentală pleistocenă se suprapune sedimentelor marine pliocene argilo-nisipo-marnoase.

Relief - spații interfluviale largi, cvasiorizontale cu expunere majoritară spre sud și est, chiar și versanții expuși spre nord sunt suficient insolați fiind adecvați culturii de viță de vie, ceea ce explică procentul mare al plantațiilor de vie.

Climat - specific silvostepii de aici, conferă condiții excelente de dezvoltare a soiurilor de înaltă calitate, exprimate în principal printr-o mare bogăție heliotermică și un regim convenabil al precipitațiilor. Abundența fluxului radiativ și durata medie de strălucire a soarelui asigură valori optime de dezvoltare a viței de vie, de coacere a strugurilor și de concentrarea a zahărului în struguri.

8.2. *Detalii privind produsul, interacțiune cauzală*

Vinurile roșii au culori intense, corpolență medie, nuanțe aromatice dominante de zmeură, prune uscate, coacăze, cireșe, căpșuni, stafide, ciuperci și piper negru, aciditate echilibrată, catifelare.

Vinurile albe au prospețime și cel mai des întâlnite arome de fructe citrice ori fructe tropicale, arome florale detrandafir, busuioc, gustativ au prospețime, aciditate optimă, uneori și aromă de mere proaspețe verzi.

Datorită acidității solului vinurile albe au prospețime și vinozitate, note de fructe proaspete.

Vinurile roșii se conturează catifelat și cu taninuri bine integrate datorită climatului specific de silvostepă, resursele heliotermice, durata medie de strălucire a soarelui asigură dezvoltare optimă a viței de vie și concentrarea a zahărului în struguri.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Derogare privind producția

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea musturilor și/sau a vinurilor cu DOP Cotești și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat desemnat în acest scop pentru vinificare rapidă, vinificare la temperatura controlată, fermentare la temperatură controlată, pentru conservarea potențialului aromatic al unor soiuri este reprezentat de următoarele localități din jud. Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea și Bolotești.

În orice fază a procesului de producție și ca urmare a evaluării caracteristicilor/calităților producției obținute, producătorul poate să reîncadreze produsele viti-vinicole în acele categorii de produse astfel cum sunt acestea prevăzute de legislația în vigoare, pentru menținerea conformității.

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Se pot utiliza în mod facultativ în etichetare și unele mențiuni referitoare la anumite metode de producție, după cum urmează:

mențiunile „fermentat in barrique”, „maturat in barrique”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar” și „maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiasi procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:

„Fume” sau „Smoked” sau „Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „Light”, „Medium” sau „Heavy”.

„Fumé” sau „Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „legere”, „moyenne”, „forte” sau „Petite Fumé”, „Demi Fumé”, „Intense Fumé”.

Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: „sur lie”, „bâttonnage” sau „aged on the less”, fără a avea caracter limitativ.

Link către caietul de sarcini al produsului

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
