

**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**

(2021/C 248/08)

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

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**'COTEȘTI'**

**PDO-RO-A1577-AM02**

**Data comunicării: 6 aprilie 2021**

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**1. Modificarea produselor viticole și vinicole**

În ultimii ani, datorită creșterii temperaturilor medii lunare în special în lunile ce asigură ajungerea la maturitate a soiurilor plantate în arealul delimitat al DOP Cotești, pe fondul unei dozări hidrologice fluctuant-crescătoare, a condus la posibilitatea obținerii de recolte cu 15-25% mai mari cantitative fără însă ca prin aceasta să se înregistreze pierderi calitative ale recoltei.

Noile plantații s-au înființat ca urmare a proiectelor de reconversie/restructurare și au vizat mai ales plantarea soiurilor autohtone Tămâioasa Românească, Busuioaca de Bohotin, Feteasca Regală, Feteasca Albă și Feteasca Neagră, cât și a celor internaționale Traminer roz, Riesling de Rhin, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon. Unele dintre soiurile plantate au provenit din selecții clonale pentru care informațiile referitoare la producția cantitativă erau calibrate pentru areale mai puțin favorabile (ex. zona viticola B), ori prin plantarea lor într-un climat mult mai favorabil, acestea au exprimat un potențial de producție semnificativ crescut.

Adaptarea selecției clonale și utilizarea unei structuri adecvate de portaltoiuri au contribuit la creșterea semnificativă a producțiilor.

Efectuarea de ample proiecte de reconversie/restructurare a plantațiilor au modificat semnificativ densitatea și puritatea plantațiilor, mai exact creșteri ale densităților față de densitatea medie a plantațiilor anterioare. Modificările sunt datorate factorului oenologic, generate de noile echipamente de vinificație și de aportul utilizării noilor soluții tehnice în materia materialelor oenologice, cu contribuție la creșterea cantitativă/calitativă a vinurilor.

Se modifică Cap. IV din caietul de sarcini și pct. 5.1. și 5.2. din documentul unic.

**2. Modificarea ariei geografice delimitate**

Se completează aria geografică cu localitatea Slobozia Ciorăști cu satele Jiliște, Slobozia Ciorăști și Armeni, care se află localizate la granița sudică a centrelor viticole Dumbrăveni, Popești, Urechești care sunt arondate arealului DOC Cotești și la mică distanță de acestea, fiind astfel învecinate cu regiunea sudică a arealului delimitat al denumirii de origine protejate DOP Cotești.

Situarea acestor localități în exteriorul arcului Subcarpatic, le conferă similitudini de factori edafici și pedoclimatici (suficientă rezursă heliotermică și regim optim al precipitațiilor, durată medie de strălucire a soarelui care asigură optima coacere a strugurilor și concentrarea zaharurilor, soluri cu textură ușoară și mijlocie potrivite pentru vinuri albe, etc) fapt pentru care condițiile în care plantațiile de viță de vie prezintă premisele necesare unei evoluții calitative similare plantațiilor din centrele și plaiurile viticole în care se învecinează. Comuna cu satele din componența acesteia, beneficiază de condițiile derivate din amplasarea lor în bazinul hidrografic al râului Râmna.

<sup>(1)</sup> JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Este necesară lărgirea ariei cu localitățile Jiliște, Slobozia Ciorăști și Armeni. Se modifică Cap. II din caietul de sarcini și pct. 6 din documentul unic.

### 3. **Completare condiții de obținere vin roze**

Se completează caietul de sarcini cu condiția ca din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz să se poată obține funcție de alegerea tehnologică a producătorului și vinurile albe sau vinurile roze.

Se modifică Cap. IV din caietul de sarcini și pct 5.1. din documentul unic.

### 4. **Introducere de nou soi de vinificație în cultură**

Se completează caietul de sarcini al DOP Cotești cu soiul de vinificație Syrah și cu specificațiile organoleptice fiind soi din care se obține vin cu gust de fructele negre de pădure, condimente, lemn dulce, ciocolată neagră, piper, cu înalt nivel de acid tanic, în procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca un strugure de sinestător, dar și des combinat cu varietăți gen Cabernet Sauvignon, Merlot.

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini și secțiunea 7 din documentul unic.

### 5. **Derogare privind prelucrarea vinurilor în vecinătatea ariei geografice**

Se completează caietul de sarcini cu condiții pentru acele situații în care în anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile din arealul delimitat, se poate realiza procesarea musturilor și/sau a vinurilor care vor purta DOP Cotești și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. În arealul învecinat se asigură o vinificare rapidă, vinificare la temperatura controlată, fermentare la temperatură controlată care să conserve potențialul aromatic al unor soiuri. Vecinătatea este reprezentată de localități din jud. Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea și Bolotești.

Se modifică Cap. V caietul de sarcini și secțiunea 9 din documentul unic.

#### DOCUMENT UNIC

#### 1. **Denumirea produsului**

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, prospețime, arome florale de trandafir, busuioc.

Frâncușă-vinuri cu tărie ponderate și caracter neutral.

Crâmpoșie-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 dulcege 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, sălbatice, 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-marونی 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 mâncărilor 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, Faraoanele, 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 vin principal/principale**

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 violetovâi, 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, Gâmză, 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 Căpătanu, 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 Căpățânei 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 proștețime și cel mai des întâlnite arome de fructe citrice ori fructe tropicale, arome florale de trandafir, busuioc, gustativ au proștețime, aciditate optimă, uneori și aromă de mere proaspete verzi.

Datorită acidității solului vinurile albe au proștețime și vînozitate, note de fructe proaspete.

Vinurile roșii se conturează catifelat și cu taninuri bine integrate datorită climatului specific de silvostepă, resursele helioterme, 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.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_cotesti\\_modificat\\_cf\\_cererilor\\_96\\_2017\\_1836\\_2017\\_si\\_1423\\_2019\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cererilor_96_2017_1836_2017_si_1423_2019_no_track_changes_0.pdf)

---