C/2024/3360

24.5.2024 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/3360)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА

„Iaşi“

PDO-RO-A0139-AM03

Дата на подаване на заявката: 6.3.2023 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Сдружение на производителите и преработвателите на грозде в община Пробота, окръг Яш

Сдружението е регистрирано с решение от 21.5.2014 г. в Регистъра на сдруженията и фондациите на Окръжния съд в Яш за неопределен период от време. Целта му е да насърчава и защитава икономическите, търговските, професионалните и правните интереси на своите членове, които са търговски дружества и еднолични търговци, произвеждащи и преработващи грозде.

Седалището на сдружението е в сградата на дружеството Agroindustrial Ceres SRL, сграда C1, стая 1, община Биволари, окръг Яш.

2. **Описание и основания за изменението**

1. Включване на нови категории вина в производството

Спецификациите се изменят, за да се включат нови категории лозаро-винарски продукти, както са определени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, т.е. качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино и искрящо вино, получени изключително в района, определен за контролираното наименование за произход „Iași“ в съответствие с действащото законодателство. Тези категории могат да използват контролираното наименование за произход „Iași“.

Заявените нови категории имат за цел да се използва лозарският потенциал на района на ЗНП и да се възстанови добавената стойност за репутацията на наименованието „Iași“ под формата на нови продуктови категории, както и да се отговори на търсенето за консумация на качествени пенливи вина и искрящи вина — тенденция към увеличаване на вътрешното потребление през последните години, като се акцентира по-специално върху потенциала на местните сортове за производство на вина.

Изменят се глави I и IV от спецификацията и точка 3 от единния документ.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Представяне на връзката с географския район за въведените нови категории вина

Тъй като в производството в определения район са въведени нови категории вина, е необходимо спецификацията да се допълни с подробна информация за връзката между района и характеристиките на продуктите.

Описанието на връзката трябва да бъде посочено, за да се предостави подходящо описание на всички видове вина, произведени в рамките на ЗНП „Iaşi“, така че да се посочи причинно-следствената връзка, както се изисква от законодателството.

Изменят се глави II и IV от спецификацията и раздел 8 от единния документ.

3. Посочване на аналитичните/органолептичните характеристики за заявените нови категории

Спецификацията е допълнена с информация за аналитичните и органолептичните характеристики на категориите вина, за които е заявено въвеждане — качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино и искрящо вино, за да се гарантира спазването на законодателството, приложимо към контролираните наименования за произход, което изисква представянето на тези параметри за всяка категория производство, при която се използва ЗНП.

Изменят се глава XI от продуктовата спецификация и раздел 4 от единния документ.

4. Включване в етикетирането на специфични обозначения за новите заявени категории вина

Спецификацията е допълнена с някои разпоредби относно бутилирането на вината и със задължителни/незадължителни обозначения, специфични за въведените нови категории вина.

Изменя се глава XII от продуктовата спецификация, но не и единният документ.

5. Посочване на обозначения за технологична преработка за новите категории вина

Включването на новите категории вина в спецификацията на продукта изисква и кратко описание на някои техники за технологична преработка, свързани с въпросните категории вина — качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящи вина, с цел да се посочат техническите методи, характерни за тяхното производство.

Изменя се глава X от продуктовата спецификация, но не и единният документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Iaşi

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Аналитични и органолептични характеристики — бели вина/вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са сламеножълти или наситено жълти, жълти със зеленикави оттенъци, ярко или лимоненожълти, а вината розе се характеризират с нотки от розово до цвета на обвивката на лука. Те притежават наситен аромат на зелени цитрусови плодове и бъзов цвят, розови листенца, цветове на босилек, едролистна липа, акация, грейпфрут, лек аромат на полски цветя, а след кратко стареене се наблюдават и нотки на прясно окосено сено и мед. От гледна точка на вкуса белите вина са гладки, при стареене вкусът леко започва да наподобява етер, с аромат на зелени ябълки, грейпфрут, праскова, мед и прясно окосена трева, с висока степен на свежест, докато са млади, с флорален характер и понякога умерена киселинност, плодови, с приятен, минерален послевкус и цитрусови и тревисти нотки, които им придават динамика.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	25
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

2. Аналитични и органолептични характеристики — червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са червено-кафяви, наситено пурпурночервени, тъмночервени до яркочервени или рубиненочервени, със специфичен мирис на горчиви черни череши и вишни, с истински флорални нотки на неопушени сушени сливи, аромат на зрели червени горски плодове (червено френско грозде, червени боровинки, къпини, боровинки), с лек вкус на ванилия при стареене и флорален букет, напомнящ на свежи плодове и грозде в началото на зреенето. Вкусът е кадифен, без прекомерна тръпчивост, балансиран, консистентен, дълъг, билков, с тръпчиви танини, които постепенно се балансират.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	25
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

3. Аналитични и органолептични характеристики — качествени пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина се отличават с финес, свежест, ферментационни аромати с нотки на плодове с бяла месеста част, круши, подсилени от фини и устойчиви мехурчета. Цвят — зеленикавожълт или жълто-зелен при белите вина, преминаващ в рубинени тонове при вината розе или червените вина; Аромат — свеж, плодов на зелени ябълки, грейпфрут, праскова, аромати на мед, флорални характеристики на цветове на босилек, роза. Вкус — плодов, балансиран, с органолептични характеристики на ароматни дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус. Отделяне на въглероден диоксид: множество мехурчета, постоянна аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

При температура 20°C има свръхналягане от поне 3,5 бара, дължащо се на разтворен въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,50
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4. Качествени ароматизирани пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествени ароматизирани пенливи вина — сламеножълти със зеленикави оттенъци или розови с лилави оттенъци. Специфичният аромат е фин и наситен, с нотки на цитрусови плодове, цветове на портокал, босилек и розови листенца. С баланс между киселинност и захарно съдържание и дискретни, но ароматни нотки на екстракт от дрожди, те са с обилна пяна и фини устойчиви мехурчета. Специфичният аромат запазва терпеновите аромати на гроздето, към които се добавят летливите ароматни съединения, получени по време на алкохолната ферментация. Споменатите флорални аромати се откриват и във вкуса, заедно с грейпфрут, праскова, лимон и ягоди, както и леки нотки на екстракт от дрожди, тесто, хлебна кора и сладкиш. Виното е деликатно, свежо и елегантно, много примамливо благодарение на наситените, продължителни и устойчиви флорални аромати.

При температура 20°C има свръхналягане от поне 3,5 бара, дължащо се на разтворен въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,00
Минимална обща киселинност	5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

5. Аналитични и органолептични характеристики — искрящи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: с фина пенливост, със зеленикавожълт, сламеножълт, лимоненожълт или златист, ярко- или бледорозов, малинов или розово-оранжев цвят. Мирис — свеж, с интензивни аромати на бели цветя, жасмин, акация, портокал, липов цвят, бъз и рози, пресни или зрели плодове, ябълки, круши, праскови, кайсии, ягоди, малини, череши и цитрусови плодове, и по-специално грейпфрут, лимон или лайм.

Вкус — запазва ароматните усещания, които са поддържани от киселинност, по-специално флорална, докато плодовете се развиват в степен на зрялост в зависимост от времето на прибиране на реколтата, като жълти плодове — ябълки, праскови, кайсии, дюли, с много свежест, дължаща се на пенливост, и средна устойчивост. Отделянето на мехурчета е с ниска интензивност, но в достатъчна степен за балансирано вино.

При температура 20°C има свръхналягане от поне 1 бар и най-много 2,5 бара, дължащо се на разтворен въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,00
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	235

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Практики за производство на лозаро-винарски продукти

Агротехническа практика

Събиране на реколтата на зелено: намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалното производство надвишава максималните граници, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

Напояването е разрешено само през години на суша, при уведомяване на ONVPV (Националната служба по лозарство и винарство), когато съдържанието на влага в почвата на дълбочина 0—100 cm намалее до 50 % от диапазона на активна влажност, като се прилагат разумни стандарти за напояване (400—600 m3/ha).

5.2. *Максимални добиви*

1. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kg грозде от хектар

2. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kg грозде от хектар

3. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kg грозде от хектар

4. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kg грозде от хектар

5. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 килограма грозде от хектар

6. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 хектолитра от хектар

7. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 хектолитра от хектар

8. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 хектолитра от хектар

9. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 хектолитра от хектар

10. набрано при пълна зрялост (CMD) грозде от сортовете Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Окръг Яш:

Поднаименование за произход COPOU

град Яш, район Копоу;

община Aroneanu, села Ароняну, Шорогари, Алдей и Доробанц;

община Rediu, села Редиу, Брязу, Таутещи и Хорлещи;

община Movileni, села Мовилени, Потънгени и Йепурени.

Поднаименование за произход BUCIUM

град Яш, район Бучюм;

община Tomești, села Томещи, Горуни, Чичеря и Владичени;

община Bârnova, села Пиетраря, Черку, Вишан и Паун;

община Ciurea, села Чуря и Хлинчя.

Поднаименование URICANI

община Miroslava, села Урикани, Мирослава, Воровещи, Балчиу, Братулени и Корнещи;

община Horlești, села Хорлещи и Богданещи;

община Valea Lupului, село Валя Лупулуй;

община Lețcani, село Лецкани;

община Dumești, село Думещи;

град Поду Илояей.

Поднаименование PROBOTA

община Probota, села Пробота и Периени;

община Țigănași, села Тиганаши, Карничени, Стежарий и Михаил Когълничану;

община Bivolari, села Биволари, Солонец, Траян, Буруйенещи и Табара;

община Andrieșeni, села Андриешени, Главанещи, Фънтънеле и Спинени;

община Trifești, село Трифещи;

община Roșcani, села Рошкани и Радени.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

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

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs — Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N — Grossamtertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

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, Coada rândunicii

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

Golia B

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot ash, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs — Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B — Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Лозята са разположени в североизточната част на Молдовските възвишения в зоната, където се срещат Молдовската равнина и централните Молдовски възвишения, обозначена от хребета Яш. Климатът е умереноконтинентален с големи вариации в резултат на разположението по границата между умереноконтиненталния климат на Молдовските възвишения и екстремния континентален климат на Молдовската равнина.

Районът обхваща лозята, разположени в хълмистите райони на Молдова (югоизточна част) и преходния хребет към южната част на Молдовските възвишения (хълма Репедя), гледаща към Прут (сектор Томещи—Бохотин). В района има няколко центъра за винопроизводство, като например Копоу-Шорогари, Галата, Урикани, Бучюм, Комарна и Томещи, а на север/североизток, на около 40 km от град Яш, има още два центъра с благоприятни условия за отглеждане на лозя със сортове за качествени вина — Пробота и Плугари.

Лозята са разположени и в ниските части на долините в пространството между хребета Яш и северния и североизточния край на централните Молдовски възвишения, като има и големи лозови масиви, продължаващи по хълмистите вторични височини, очертаващи речните басейни.

8.2. *Човешки фактор*

При технологиите за отглеждане на грозде се извършват операции и дейности на зелено (резитба по метода единичен Гюйо/двоен Гюйо/единичен кордон, избор на полувисок метод на формировка на лозите и премахване на издънките от стъблото), за да се гарантира качеството на вината. С операциите и дейностите на зелено се постига баланс между листната маса и количеството плодове, така че да се позволи натрупване на високо съдържание на захари във вината и запазване на висока киселинност (намаляването на листната маса води до намаляване на изгарянето на киселини при наличието на топлина и светлина).

Оптималният момент за събиране на реколтата се определя въз основа на сорта грозде и на степента, до която са узрели гроздовете, като целта е да се постигне баланс между киселинност, захари и аромати.

Мъстта се избистря чрез флотация, която позволява непрекъснато да се избистрят и стабилизират големи количества мъст, тъй като намаляването на съдържанието на твърди частици и фенолни съединения е сред основните цели за крайното качество на мъстта.

Към прясната мъст се добавят подбрани дрожди преди началото на алкохолната ферментация и се прилагат активатори на ферментацията, които активират и регулират алкохолната ферментация и повторната ферментация.

Чрез използването на различни ензими бързо могат да се отделят пигментираните вещества и танините при червените вина и да се подобри извличането на ароматни вещества при ароматните сортове грозде, които се запазват в получените вина. Добавянето на ензими към сместа от пикет и мъст от Fetească neagră или Cabernet Sauvignon води до разграждането на пектина и целулозните съединения в клетъчните стени, като по този начин подобрява извличането на пигментирани вещества.

Добавянето на ензими към сместа от пикет и мъст от Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin и Traminer roz води до разграждането на пектина и целулозните съединения в клетъчните стени, като по този начин подобрява извличането на ароматни вещества. Освен това се използват ензими за освобождаване на ароматни вещества при вина, които се произвеждат от презряло грозде или грозде с плесен.

8.3. *Факти, свързани с продукта*

Бели вина, вина розе — с широка гама от цветове, вариращи от сламеножълт, наситено жълт до жълт със зеленикави или лимоненожълти отсенки, както и вина розе с нюанси на розово-оранжев цвят със светли тонове, бледорозов или цвят на люспи на лук, наситени аромати на зелени цитрусови плодове и бъз, розови листенца, цветове на личи, босилек, грейпфрут, маракуя, лайм, понякога фини флорални аромати на полски цветя и нюанси на мед, окосено сено при отлежаване.

Вкусът е плътен, с аромати на зелени ябълки, грейпфрут, праскова, мед, прясно окосена трева с голяма свежест, докато са млади, умерено мека киселинност, плодови, минерални нотки, приятен послевкус, цитрусови и тревисти нотки, изразяващи динамика. Умереното стареене запазва свежестта на сорта.

Червените вина имат специфичен мирис на горчиви черни череши и вишни, неопушени сушени сливи, зрели червени и черни горски плодове (френско грозде, червени боровинки, къпини, боровинки) и фин аромат на ванилия при стареене. Те са с яркочервени, наситено рубиненочервени и предимно рубиненочервени нотки, с кадифен вкус, леко тръпчиви, с добре балансирани зрели тръпчиви танини, плътни, приятни, и по-специално със специфичен аромат на зрели горски плодове (френско грозде, къпини, боровинки).

Вкусът е кадифен, без прекомерна стипчивост, балансиран, с млади танини и дълготраен, консистентен, тревист послевкус, с плътност и специфични аромати на добре узрели червени горски плодове (френско грозде, къпини, боровинки).

Качествените пенливи вина се отличават с киселинност, свежест, ферментационни аромати с нотки на плодове с бяла месеста част, круши, подсилени от фини и устойчиви мехурчета, с по-ниско алкохолно съдържание. Цвят — зеленикавожълт или жълто-зелен при белите вина, преминаващ в рубинени тонове при вината розе или червените вина; Естествената киселинност достига 7—9 g/l винена киселина и дори повече, когато реколтата е прибрана рано. Хранителните изисквания за вторична ферментация на дрождите са специфични.

Аромат — свеж, плодов на зелени ябълки, грейпфрут, праскова, аромати на мед, флорални характеристики на цветове на босилек, роза. Вкус — плодов, с органолептични характеристики на екстракт от дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус. Освобождаване на въглероден диоксид — обилна пяна, устойчива аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

Качествените ароматизирани пенливи вина са сламеножълти/зеленикавожълти/розови или лилави, с наситен специфичен аромат, запазващ терпените, към които се добавят летливи ароматни съединения от алкохолната ферментация, с аромати на цитрусови плодове, цветове на портокал, босилек, розови листенца, с баланс между киселинност и захарно съдържание, с обилна пяна и фини устойчиви мехурчета. Вкус — запазва ароматните си характеристики, аромати на бели цветя, рози или костилкови плодове, праскови, кайсии, сливи, заедно с лимон, лайм и грейпфрут, които придават на виното свежест, поддържана и от високата му киселинност. Структурата е мека и кремообразна, което се дължи на автолизата на дрождите, а вкусът е дълъг и устойчив.

Искрящи вина — със сламеножълт, лимонен или златистожълт, зеленикавожълт или розов, виолетов, малинов или розово-оранжев цвят. Те са с фина, не толкова силна пенливост, с първо впечатление за ярка свежест, флорални ароматни характеристики (по-специално цвят на роза, бъз, жасмин, бели цветя) или току-що разцъфнали цветя, но също и плодове като ябълки, круши, праскови, кайсии, сливи, пресни или зрели череши в зависимост от възрастта си, с висока, добре изразена киселинност, придаваща свежест. Вкусът, който запазва своите флорални и плодови характеристики, към които се добавят цитрусови плодове като грейпфрут или лимон, е елегантен, добре балансиран, с лека структура и по-малко комплексен от качествените пенливи вина.

8.4. *Причинно-следствена връзка*

В лозята най-добрите добиви на грозде се получават по слънчевите плата и речните басейни, издълбани от притоците, които въпреки северното си изложение са защитени от въздушните маси от север или североизток и от фьоновия ефект на южните и западните въздушни маси, спускащи се от високото плато към проходите Бахлуй и Прут.

Лозята са разположени и в ниските части на долините в пространството между хребета Яш и северния и североизточния край на централните Молдовски възвишения, като има и големи лозови масиви, продължаващи по хълмистите вторични височини, очертаващи речните басейни.

Встрани от хълмовете Бучюм — в Пиетрарие и Томещи, се отглежда грозде за качествени вина като Aligote, Feteasсă albă и Muscat Ottonel. От преобладаващо местните сортове грозде като Feteasсă albă, Feteasсă regală и Feteasсă neagră, както и от сортовете Aligoté, Muscat Ottonel и Merlot, се получават вина със забележителна свежест, която се дължи на разположението на лозята на север от 47-ия паралел, където летните горещини не са толкова силни, че да се отразят на основния вкус.

Поради топографията, която е фрагментирана в голяма степен от потоци като Фрасин, Периени и Плопу, по чиито склонове се намират други единични лозя, и поради разликата във височината между равнището на речните дъна на Прут и Жижия и равнището на околните върхове (по-южна позиция и широко отваряне към коридорите на реките Прут и Жижия), лозята в района на централна Пробота се характеризират с по-топъл климат и повече слънцегреене.

Почвите са: кафяв планинско-горски чернозем, сиви почви, ригосоли и дължащи се на присъствието на човека почви, сред които преобладава кафявият планинско-горски чернозем, в резултат на който вината са с висока киселинност.

Климатичните фактори се отличават с големи контрасти между сезоните, със студени и относително сухи зими, горещи, знойни и често сухи лета, с умерена температура и валежи през пролетта и с меки и предимно ясни есени. Високите стойности на слънцегреенето, които варират в зависимост от изложението на склоновете, общият топлинен баланс през вегетационния период и условията за узряване на гроздето през периоди V и VI благоприятстват производството на качествени вина и намират отражение в типичната свежест, цветните нотки (роза, бъз, жасмин, бели цветя) и балансираните танини.

Характеристиките на литоложкия субстрат (льосовидни плейстоценски отлагания, глинесто-мергелни фацieси, песъклива почва), седиментите от предимно глинести литоложки отлагания, представителните почви от типа кафяв планинско-горски чернозем, сиви почви, ригосоли и почвите, дължащи се на присъствието на човека, придават на вината редица характеристики, като например високата киселинност, която е важен фактор за качествените пенливи вина.

Тихите вина — бели и розе, имат висока киселинност благодарение на изложението на насажденията и състава на почвата, с ясно изразени аромати на свежи плодове, които под влиянието на по-високите температури през някои години се превръщат в добре узрели плодове. При неароматните сортове грозде — нотки на ябълки, круши, праскови, кайсии, череши, ягоди, малини, сливи, с флорални нотки, при ароматните сортове — рози, ягоди, бели цветя, тамян, подправки. Червените вина са повлияни от почвата (по-специално кафяв планинско-горски чернозем), климата и северното изложение, в резултат на което се получават вина с висока киселинност, ниско съдържание на танини и изразен плодов характер (по-специално цитрусови плодове), понякога с ярък и искрящ рубинен цвят при по-висока киселинност, с осезаем ванилов привкус.

При качествените пенливи вина кафявият планинско-горски чернозем повишава киселинния потенциал на вината до оптимално ниво за свежестта на ароматите, особено плодовите, а изложението и ориентацията на слънчевите долини към въздушните маси от север-североизток, както и ефектът на фьон на южните/западните въздушни маси от проходите Бахлуй и Прут, позволяват да се осигури слънцегреене за лозята (добро слънцегреене през вегетационния период). Средната киселинност в района с умереноконтинентален климат придава на сламеножълтите вина леко зеленикав до бледозлатист оттенък или светлорозов/рубинен оттенък.

Типичният характер на района се дължи на ориентацията на долините и разположението на лозята на север от 45-ия паралел, където летата не са твърде горещи, и придава на качествените ароматизирани пенливи вина плодов характер на първичните аромати; вината имат екзотични ароматни нотки на розов грейпфрут и портокал, които се откриват и във вкуса заедно с фини следи от босилек и бъз. Плодовите нотки се подчертават от умерена и балансирана киселинност и дълготраен послевкус. Вината са с характерна бистрота и прозрачност, със светлорозов цвят, цвят на обвивката на лук или розов цвят, понякога дори с нотки на виолетово, сламеножълто или с тенденция към зеленикаво или златисто.

Кафявият планинско-горски чернозем леко повишава потенциалната киселинност, която придава свежест на плодовите аромати, с баланс между нивото на киселинност и съдържанието на захар.

Искрящите вина се развиват добре на кафявия планинско-горски чернозем в района, с ниска до средно изразена киселинност, вината имат специфични плодови нотки, които са свежи, жизнени и хладни, с преобладаващи аромати на бели, жълти и червени плодове в случая на розе, с вкус, често белязан от свежи цитрусови плодове, с флорални аромати (роза, бъз) и най-често плодови, но също и с фини следи от прясно масло, с усещане за охлаждане, леко доловима сладост и балансиран алкохол.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за етикетиране

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикета трябва да е посочен видът на виното в зависимост от захарността му: сухо, полусухо, полусладко, сладко.

Ако на етикета е посочено наименованието на конкретното лозе или поднаименование за произход (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), по целесъобразност, вината трябва да са с произход изключително от посочения източник.

В зависимост от желанията на производителите към защитеното наименование за произход „Iaşi“ може да бъде добавено едно от следните наименования на единични лозя: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf