C/2024/3360

24.5.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/3360)

Do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY PROVÁDĚNÉ NA ÚROVNI UNIE

„Iaşi“

PDO-RO-A0139-AM03

Datum podání žádosti: 6.3.2023

1. Žadatel a oprávněný zájem

Sdružení producentů a zpracovatelů hroznů Probota Iași

Sdružení bylo zapsáno rozhodnutím ze dne 21. května 2014 do rejstříku sdružení a nadací okresního soudu v Iași, a to na dobu neurčitou. Jeho cílem je podporovat a chránit hospodářské, obchodní, profesní a právní zájmy svých členů, kterými jsou obchodní společnosti a živnostníci zabývající se produkcí a zpracováním hroznů.

Sídlo sdružení se nachází v prostorách společnosti Agroindustrial Ceres SRL, budova C1, místnost 1, obec Bivolari, župa Iași.

2. Popis a důvody ke změně

1. Zařazení nových kategorií vín do výroby

Specifikace výrobku se mění tak, aby zahrnovaly nové kategorie výrobků z révy vinné, jak jsou definovány v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013, tj. jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno a perlivé víno získané výhradně v oblasti vymezené pro kontrolované označení původu Iași v souladu s platnými právními předpisy. Tyto kategorie mohou používat kontrolované označení původu Iași.

Cílem nových požadovaných kategorií je využít vinařský potenciál oblasti s CHOP a obnovit přidanou hodnotu pověsti označení Iași v podobě nových kategorií výrobků a uspokojit poptávku po spotřebě jakostních šumivých a perlivých vín, což je trend, který v posledních letech směřuje k rostoucí domácí spotřebě a zaměřuje se zejména na potenciál původních odrůd pro výrobu vín.

Mění se kapitoly I a IV specifikace a bod 3 jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Představení souvislosti se zeměpisnou oblastí pro nově zavedené kategorie vín

Vzhledem k tomu, že ve vymezené oblasti byly zavedeny nové kategorie vína, je nutné doplnit specifikaci o údaje o souvislosti mezi oblastí a vlastnostmi výrobků.

Popis souvislosti musí být uveden tak, aby představil odpovídající popis pro všechny druhy vín vyráběných v rámci CHOP Iași, aby byla uvedena příčinná souvislost, jak to vyžadují právní předpisy.

Mění se kapitoly II a IV specifikace a oddíl 8 jednotného dokumentu.

3. Uvedení požadovaných analytických/organoleptických vlastností pro nové kategorie

Specifikace byla doplněna o informace o analytických a organoleptických vlastnostech pro kategorie vín, které jsou požadovány k zavedení – jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno a perlivé víno, aby byl zajištěn soulad s právními předpisy platnými pro kontrolovaná označení původu, které vyžadují uvádění těchto parametrů pro jakoukoli kategorii produkce s použitím CHOP.

Změna se týká kapitoly XI specifikace výrobku a oddílu 4 jednotného dokumentu.

4. Zahrnutí specifických údajů na etiketách pro nové požadované kategorie vína

Specifikace byla doplněna o některá ustanovení týkající se plnění vín do lahví a o povinné/nepovinné údaje specifické pro nově zavedené kategorie vín.

Kapitola XII specifikace výrobku je změněna, jednotný dokument zůstává beze změny.

5. Uvedení technologických údajů o zpracování pro nové kategorie vína

Zahrnutí nových kategorií vín do specifikace výrobku zahrnuje také stručné vymezení některých technologických postupů zpracování těchto kategorií vín – jakostních šumivých vín, jakostních aromatických šumivých vín a perlivých vín, aby byly uvedeny technické postupy specifické pro jejich výrobu.

Kapitola X specifikace výrobku byla změněna, jednotný dokument zůstává beze změny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Iaşi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Analytické a organoleptické vlastnosti – bílá/růžová vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína mají barvu slámově žlutou nebo intenzivně žlutou, žlutou se zelenkavými odlesky, jasně nebo citronově žlutou, zatímco u růžových vín se barevný nádech pohybuje od jasně růžové až po barvu cibulové slupky. Mají intenzivní vůni zelených citrusů a květů černého bezu, okvětních lístků růží, květů bazalky, lípy, akátu, grapefruitu, dále jsou zastoupeny jemné vůně polních květin, při mírném stárnutí také tóny čerstvého sena a medu. Bílá vína jsou chuťově bohatá, při jejich stárnutí se chuť mění v mírně éterickou s aromaty zelených jablek, grapefruitu, broskví, medu a čerstvě posečené trávy. Když jsou mladá, oplývají čerstvostí, vůněmi květinového charakteru, ve kterých lze někdy nalézt mírnou kyselost, ovoce, příjemnou minerální dochuť a citrusové a travnaté tóny, které jim dodávají živost.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

2. Analytické a organoleptické vlastnosti – červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína mají barvu červenohnědou, intenzivní purpurově červenou, tmavě červenou až jasně či rubínově červenou, se specifickou vůní hořkých černých třešní a višní, s výraznými květinovými tóny sušených švestek, aroma zralých lesních plodů (červený rybíz, brusinky, ostružiny, borůvky), při stárnutí s jemnými tóny vanilky a květinovou vůní připomínající čerstvé ovoce a vinné hrozny na počátku zrání. Chuť je sametová, bez nadměrné svíravosti, vyvážená, konzistentní, dlouhá, bylinná, s vyrovnanou svíravostí třísloviny.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

3. Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní šumivá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jakostní šumivá vína vykazují jemnost, svěžest, kvasnou vůni s nádechem bílého ovoce, hrušek, umocněnou jemnými a přetrvávajícími bublinkami. Barva – zelenkavě žlutá nebo žlutozelená u bílých vín, do rubínových tónů u růžových nebo červených vín. Vůně – svěží, ovocná, zelená jablka, grapefruit, broskev, vůně medu, květinové charakteristiky květu bazalky, růže. Chuť – ovocná, vyvážená, senzorické vlastnosti připomínají ochucené kvasnice, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí. Uvolňování oxidu uhličitého – množství bublinek, přetrvávající provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

Při teplotě 20 °C má přetlak oxidu uhličitého v roztoku nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,50
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4. Jakostní aromatická šumivá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jakostní aromatická šumivá vína – slámově žlutá se zelenkavými tóny nebo růžová s fialovými tóny. Specifická vůně je jemná a intenzivní, s tóny citrusových plodů, pomerančových květů, bazalky a okvětních lístků růží. Mají vyvážený poměr mezi kyselostí a obsahem cukru a diskrétní, ale chuťově výrazné tóny kvasnicového extraktu, bohatou pěnu a jemné přetrvávající bublinky. Specifické aroma si zachovává terpenickou vůni hroznů, k níž se přidávají těkavé aromatické látky vznikající při alkoholovém kvašení. V chuti se objevují zmíněné květinové vůně, grapefruit, broskev, citron a jahody, stejně jako lehké tóny kvasnicového extraktu, těsta, chlebové kůrky a pečiva. Víno je jemné, svěží a elegantní, velmi lákavé díky intenzivní, dlouhé a přetrvávající květinové vůni.

Při teplotě 20 °C má přetlak oxidu uhličitého v roztoku nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,00
Minimální celková kyselost	5,00 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. Analytické a organoleptické vlastnosti – perlivá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: s jemnou perlivostí, zelenkavě žluté, slámově žluté, citronové nebo zlaté, světle nebo růžové, malinové nebo lososové. Vůně – svěží, s intenzivní vůní bílých květů, jasmínu, akátu, pomeranče, lipových květů, černého bezu a růží, čerstvého nebo zralého ovoce, jablek, hrušek, broskví, meruněk, jahod, malin, třešní a citrusů, zejména grapefruitu, citronu nebo limetky.

Chuť – zachovává vůně, které jsou podpořeny kyselinkou, zejména květinovou, zatímco stupeň zralosti u plodů se vyvíjí v závislosti na době sklizně, po žlutém ovoci – jablka, broskve, meruňky, kdoule, s velkou svěžestí díky perlivosti a střední perzistenci. Bublání je málo intenzivní, ale dostatečně přítomné, aby bylo víno vyvážené.

Při teplotě 20 °C má přetlak oxidu uhličitého v roztoku nejméně 1 bar a nejvýše 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,00
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	235

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Postupy výroby vína

Pěstební postupy

Sklízení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace výrobku.

Zavlažování je povoleno pouze v letech sucha, za podmínky předchozího oznámení Národnímu úřadu pro révu a víno, pokud se objem vody v půdě v hloubce 0–100 cm sníží na 50 % intervalu aktivní vlhkosti za použití norem přiměřeného zavlažování (400–600 m^3/ha).

5.2. *Maximální výnosy*

1. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kilogramů hroznů na hektar

2. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kilogramů hroznů na hektar

3. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

4. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

5. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 kilogramů hroznů na hektar

6. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 hektolitrů na hektar

7. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 hektolitrů na hektar

8. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 hektolitru na hektar

9. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 hektolitru na hektar

10. sklizené při plné zralosti (CMD), odrůdy Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Iași:

Vedlejší označení původu COPOU

město Iași, čtvrť Copou,

obec Aroneanu, vesnice Aroneanu, Șorogari, Aldei a Dorobanț,

obec Rediu, vesnice Rediu, Breazu, Tăutești a Horlești,

obec Movileni, vesnice Movileni, Potângeni a Iepureni.

Vedlejší označení původu BUCIUM

město Iași, čtvrť Bucium,

obec Tomești, vesnice Tomești, Goruni, Chicerea a Vlădiceni,

obec Bârnova, vesnice Pietrăria, Cercu, Vișan a Păun,

obec Ciurea, vesnice Ciurea a Hlincea.

Vedlejší označení URICANI

obec Miroslava, vesnice Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni a Cornești,

obec Horlești, vesnice Horlești a Bogdănești,

obec Valea Lupului, vesnice Valea Lupului,

obec Lețcani, vesnice Lețcani,

obec Dumești, vesnice Dumești,

město Podu Iloaiei.

Vedlejší označení PROBOTA

– obec Probota, vesnice Probota a Perieni,

obec Țigănași, vesnice Țigănași, Cârniceni, Stejării a Mihail Kogălniceanu,

obec Bivolari, vesnice Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești a Tabăra,

obec Andrieșeni, vesnice Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele a Spineni,

obec Trifești, vesnice Trifești,

obec Roșcani, vesnice Roșcani a Rădeni.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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 – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, 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, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, 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. **Popis souvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Vinice se nacházejí na severovýchodě Moldavské plošiny, v kontaktní zóně mezi kopcovitou Moldavskou nížinou a Centrální moldavskou plošinou, ohraničenou hřebenem Iași. Podnebí je mírné kontinentální s extrémními vlivy, což je výsledkem umístění na rozhraní mezi mírným kontinentálním podnebím Moldavské plošiny a extrémním kontinentálním podnebím Moldavské nížiny.

Tato oblast zahrnuje vinice nacházející se v kopcovitých oblastech Moldávie (JV) a na přechodném hřebeni směrem k jižní části Moldavské plošiny (vrch Repedea) obrácené směrem k řece Prut (sektor Tomeşti – Bohotin). V oblasti je několik vinařských středisek, například Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna a Tomeşti, a na severu/severovýchodě, asi 40 km od města Iași, se nacházejí další dvě střediska s příznivými podmínkami pro pěstování révy vinné včetně odrůd pro výrobu jakostních vín, a sice Probota a Plugari.

Vinice se také nacházejí v pánvích údolí zaujímajících prostor mezi hřebenem Iași, severním a severovýchodním okrajem Centrální Moldavské plošiny, přičemž rozsáhlé vinice rovněž pokračují podél kopcovitých sekundárních interfluvií, která vymezují povodí řek.

8.2. *Lidský faktor*

K zajištění kvality vín se ve vinařské technologii provádějí tzv. zelené práce (jednoduchý/dvojitý Guyotův řez, výběr způsobu vedení středně vysoké révy a odstraňování zálistků z letorostů). Zelené práce vedou k rovnováze mezi listovou plochou a množstvím plodů, díky které se dosáhne vysoké akumulace cukru ve vínech a zachování vysoké kyselosti (zmenšení listové plochy snižuje spalování kyselin v přítomnosti tepla a světla).

Optimální doba pro sklizeň je stanovena na základě odrůdy a zralosti hroznových bobulí s cílem dosažení rovnováhy mezi kyselostí, obsahem cukru a vůněmi.

Mošty jsou čiřeny flotací, která umožňuje průběžné čiření a stabilizaci velkého množství moštu, protože snižování obsahu pevných látek a fenolových sloučenin má na konečnou kvalitu moštu zásadní vliv.

Vybrané kvasinky se přidávají do čerstvého moštu před zahájením alkoholové fermentace a aplikují se fermentační aktivátory, které aktivují a regulují alkoholovou fermentaci a refermentaci.

Použitím různých enzymů lze u červených vín zrychlit extrakci pigmentů a tříslovin a u aromatických hroznů zlepšit extrakci aromatických látek, které ve výsledných vínech zůstanou zachovány. Enzymy přidané do směsi slupek a moštu z odrůd Fetească neagră nebo Cabernet Sauvignon rozkládají pektin a sloučeniny celulózy v buněčných stěnách, čímž zlepšují extrakci pigmentů.

Enzymy přidané do směsi slupek a moštu z odrůd Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin a Traminer roz rozkládají pektin a sloučeniny celulózy v buněčných stěnách, čímž zlepšují extrakci aromatických látek. Enzymy se také používají k uvolňování aromatických látek u vín získaných z přezrálých hroznů nebo hroznů napadených plísní.

8.3. *Údaje o produktu*

Bílá, růžová vína – s širokou škálou barev od slámově žluté, intenzivní žluté až po žlutou se zelenkavými nebo citronově žlutými odlesky a růžová vína s nádechem lososově růžové se světlými tóny, růžové nebo cibulové, intenzivní vůně zelených citrusů a květu černého bezu, okvětních lístků růží, květů liči, bazalky, grepu, mučenky, limetky, někdy jemné květinové vůně polních květů a odstíny medu, koseného sena, pokud zrají.

Jsou chuťově bohatá, s vůní zelených jablek, grapefruitu, broskví, medu, čerstvě posekané trávy s výraznou svěžestí v mládí, středně mírnou kyselinkou, ovocnými, minerálními tóny, příjemnou dochutí, citrusovými a travnatými tóny vyjadřujícími živost. Mírné stárnutí zachovává svěžest odrůdy.

Červená vína mají specifickou vůni hořkých černých třešní a višní, sušených švestek, zralého červeného a černého lesního ovoce (červený rybíz, brusinky, ostružiny, borůvky) a při stárnutí jemné tóny vanilky. Jejich barva může mít jasně červené, intenzivně rubínově červené tóny, převážně je pak rubínově červená. Chuť je sametová, lehce svíravá, s dobře vyváženými zralými svíravými třísloviny, plná, kulatá a obzvlášť s charakteristickými vůněmi zralého lesního ovoce (rybíz, ostružiny, borůvky).

Chuť je sametová, bez přehnané trpkosti, vyvážená, s mladými třísloviny a dlouhotrvající, konzistentní, travnatou dochutí, s kulatostí a specifickou vůní dobře vyzrálého červeného lesního ovoce (rybíz, ostružiny, borůvky).

Jakostní šumivá vína vykazují kyselost, svěžest, kvasnou vůni s nádechem bílého ovoce, hrušek, umocněnou jemnými a přetrvávajícími bublinkami, s nižším obsahem alkoholu. Barva – zelenkavě žlutá nebo žlutozelená u bílých, do rubínových tónů u růžových nebo červených vín. Přirozená kyselost dosahuje 7–9 g/l kyseliny vinné a při časné sklizni je ještě vyšší. Kvasinky mají pro sekundární kvašení specifické nutriční požadavky.

Vůně – svěží, ovocná, zelená jablka, grapefruit, broskev, vůně medu, květinové charakteristiky květu bazalky, růže. Chuť – ovocná, senzorické vlastnosti připomínající kvasničný extrakt, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí. Uvolňování oxidu uhličitého – hojná pěna, přetrvávající provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

Jakostní aromatická šumivá vína jsou slámově žlutá/zelenožlutá/růžová nebo fialová, s intenzivní specifickou vůní zachovávající terpenické aroma, k němuž se přidávají těkavé aromatické látky z alkoholového kvašení, s vůní citrusů, pomerančových květů, bazalky, okvětních lístků růží, s vyváženým poměrem mezi kyselostí a obsahem cukru, s bohatou pěnou a přetrvávajícími jemnými bublinkami. Chuť – zachovává si své čichové vlastnosti, vůně bílých květů, růží nebo peckovin, broskví, meruněk, švestek spolu s citronem, limetkou a grapefruitem, které dodávají vínu svěžest, kterou podporuje i vysoká kyselost. Struktura je jemná a krémová díky autolýze kvasinek a chuť je dlouhá a přetrvávající.

Perlivá vína – slámově žlutá, citronová nebo zlatožlutá, zelenožlutá nebo růžová, fialová, malinová nebo lososová. Mají jemnou, méně intenzivní perlivost s prvním dojmem živé svěžesti, květinové čichové charakteristiky (zejména po květech růží, černém bezu, jasmínu, bílých květech) nebo po čerstvě rozkvetlých květinách, ale také ovoci, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky, švestky, čerstvé nebo zralé třešně, v závislosti na jejich stáří, s vysokou, odvážnou kyselinkou, která dodává svěžest. Chuť, která si zachovává květinové a ovocné vlastnosti, k nimž se přidávají citrusové plody jako grapefruit nebo citron, je elegantní, vyvážená, s lehkou strukturou a méně komplexní než u jakostních šumivých vín.

8.4. *Příčinná souvislost*

Nejlepšího výnosu na vinici se dosahuje na slunečných náhorních plošinách a v povodích řek a kolem jejich přítoků, které jsou i přes severní expozici chráněny vzdušnými masami ze severu nebo severovýchodu a fénovým efektem jižních a západních vzdušných mas, které sestupují z náhorní plošiny do údolí řek Bahlui a Prut.

Vinice se také nacházejí v pánvích údolí zaujímajících prostor mezi hřebenem Iași, severním a severovýchodním okrajem Centrální Moldavské plošiny, přičemž rozsáhlé vinice rovněž pokračují podél kopcovitých sekundárních interfluvií, která vymezují povodí řek.

Mimo kopcovitou oblast Bucium pěstují vesnice Pietrărie a Tomești ovoce pro kvalitní vína jako Aligote, Fetească albă a Muscat Ottonel. Převážně původní odrůdy révy vinné, jako jsou Fetească albă, Fetească regală a Fetească neagră, a odrůdy Aligoté, Muscat Ottonel a Merlot dávají vína s pozoruhodnou svěžestí, což je dáno polohou vinice severně od 47. rovnoběžky, kde letní vedra nejsou tak horká, aby ovlivnila primární chuť.

Vzhledem k topografii, která je výrazně roztříštěná potoky jako Frasin, Perieni a Plopu, podél jejichž svahů jsou další jednotlivé vinice, a výškovým rozdílem mezi úrovní koryt řek Prut a Jijia a úrovní okolních vrcholků (jižněji položených a široce se otevírajících směrem ke koridorům Prut–Jijia) mají vinice v centru Proboty teplejší podnebí a bohatší sluneční světlo.

Půdy jsou kambické černozemní půdy, šedé půdy, regosoly a antropické půdy, z nichž převládají kambické černozemní půdy, které dodávají vínům vysokou kyselost.

Klimatické faktory vypovídají o velkých kontrastech mezi ročními obdobími, přičemž zimy jsou drsné a relativně suché, léta horká, vyprahlá a často suchá, jara s mírnými teplotami a dešťovými srážkami a podzimy mírné a převážně jasné. Vysoké hodnoty globálního slunečního ozáření, které se mění podle expozice svahů, celková tepelná rovnováha ve vegetačním období, jakož i podmínky pro zrání hroznů v obdobích V a VI přispívají k výrobě jakostních vín a odrážejí se v typické svěžesti, květinových tónech (růže, černý bez, jasmín, bílé květy) a vyváženosti třísloviny.

Vlastnosti litologického substrátu (sprašové pleistocenní usazeniny, jílovito-mramorové facie, písčité), sedimenty z převážně jílovitých litologických usazenin, reprezentativní kambické půdy černozemního typu, šedé půdy, regosoly a antropické půdy dávají vínům řadu vlastností, jako je vysoká kyselost, která je důležitým faktorem pro kvalitní šumivá vína.

Tichá bílá a růžová vína mají díky expozici výsadeb a složení půdy vysokou kyselost s výraznou vůní čerstvého ovoce, která se vlivem vyššího tepla v některých letech může změnit ve vůni dobře vyzrálého ovoce. U nearomatických odrůd – tóny jablek, hrušek, broskví, meruněk, třešní, jahod, malin, švestek, s květinovými tóny, u aromatických odrůd – růže, jahody, bílé květy, kadidlo, koření. Červená vína jsou ovlivněna půdou (zejména kambickou černozemí), klimatem a severní expozicí, výsledkem jsou vína s vysokou kyselinkou, nízkým obsahem třísloviny a velkou ovocností (zejména citrusů), někdy se zářivou a lesklou rubínovou barvou při vyšší kyselince, s patrnou vanilkovou stopou.

Pro kvalitní šumivá vína je díky kambické černozemní půdě potenciál kyselosti vína optimální pro svěžest vůní, zejména ovocných, a díky expozici a orientaci slunných údolí vůči vzdušným masám na sever a severovýchod a fénovému efektu jižních/západních vzdušných mas z Bahlujského a Prutského koridoru je možné podpořit oslunění révy (dobrý sluneční svit během vegetačního období). Průměrná kyselost v oblasti s mírným kontinentálním podnebím dává slámově žlutým vínům lehce zelenkavý až světle zlatavý odstín nebo světle růžový / rubínový odstín.

Typický charakter oblasti je dán orientací údolí a polohou vinic severně od 45. rovnoběžky, kde léta nejsou příliš horká, a dává jakostním aromatickým šumivým vínům ovocný potenciál v primárních vůních; vína mají exotické čichové tóny růžového grapefruitu a pomeranče, které se objevují i v chuti spolu s jemnými stopami bazalky a květu černého bezu. Ovocné tóny jsou zvýrazněny mírnou a vyváženou kyselinkou a dlouhou dochutí. Vína mají výraznou čistotu a průzračnost se světle růžovou, cibulově růžovou nebo růžovou barvou, případně i s nádechem do fialova, slámově žlutou nebo přecházející do zelenkavé či zlatavé.

Kambická černozem mírně zvyšuje potenciální kyselost, která utváří svěžest ovocných vůní, s rovnováhou mezi úrovní kyselosti a obsahem cukru.

Perlivá vína se dobře vyvíjejí na kambické černozemní půdě v oblasti, s nízkou až středně výraznou kyselinkou, vína mají specifické ovocné tóny, které jsou svěží, energické a chladivé, s převahou vůní bílého, žlutého a červeného ovoce v případě růžových vín, s chutí často poznamenanou svěžími citrusy, s květinovými vůněmi (růže, černý bez) a nejčastěji ovocnými, ale také s jemnými stopami čerstvého másla, s chladivým pocitem, jemně znatelnou sladkostí a vyváženým alkoholem.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Podmínky pro označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být uveden druh vína podle obsahu cukru: suché, polosuché, polosladké, sladké.

Pokud je na etiketě uveden název konkrétní vinice, případně vedlejší označení původu (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), musí vína pocházet výhradně z uvedeného zdroje.

Dle přání výrobců lze k chráněnému označení původu „Iași“ připojit některý z následujících názvů jednotlivých vinic: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Odkaz na specifikaci výrobku

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