C/2024/3360

24.5.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første punktum, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/3360)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Iaşi«

PDO-RO-A0139-AM03

Ansøgningsdato: 6.3.2023

1. Ansøger og legitim interesse

Sammenslutningen af drueproducerende og -forarbejdende virksomheder Probota Iași

Sammenslutningen blev ved afgørelse af 21.5.2014 indført i registret over sammenslutninger og fonde ved distriktsdomstolen i Iași for en ubegrænset periode. Den har til formål at fremme og beskytte de økonomiske, handelsmæssige, faglige og juridiske interesser hos dens medlemmer, som er kommercielle virksomheder og enkeltmandsvirksomheder, der fremstiller og forarbejder druer.

Sammenslutningens hovedsæde er placeret i lokalerne tilhørende virksomheden Agroindustrial Ceres SRL, bygning C1, lokale 1, Bivolari kommune, distriktet Iași.

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. Medtagelse af nye vinkategorier i produktionen

Specifikationerne ændres, så de omfatter nye kategorier af vinavlsprodukter som defineret i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, dvs. mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin, der udelukkende er fremstillet i det område, der er afgrænset for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Iași i overensstemmelse med gældende lovgivning. Disse kategorier kan anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Iași.

De nye kategorier, der er genstand for ansøgningen, har til formål at udnytte vindyrkningspotentialet i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og genskabe en merværdi til omdømmet for betegnelsen Iași i form af nye produktkategorier og imødekomme efterspørgslen efter mousserende kvalitetsvin og perlevin, idet der har været en tendens i retning af øget indenlandsk forbrug i de seneste år, da fokus navnlig har været på de hjemmehørende sorters potentiale med hensyn til vinfremstilling.

Kapitel I og IV i produktspecifikationen og afsnit 3 i enhedsdokumentet ændres.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Præsentation af tilknytningen til det geografiske område for de nye indførte vinkategorier

Da der er påbegyndt en produktion af nye vinkategorier i det afgrænsede område, skal produktspecifikationen suppleres med nærmere oplysninger om tilknytningen mellem området og produkternes egenskaber.

Der skal fremgå en beskrivelse af tilknytningen, således at der gives en passende beskrivelse af alle typer vine, der fremstilles under den beskyttede oprindelsesbetegnelse Iași. På denne måde kan årsagssammenhængen angives som krævet i lovgivningen.

Kapitel II og IV i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet ændres.

3. Angivelse af analytiske/organoleptiske egenskaber for de nye kategorier, der er genstand for ansøgningen

Produktspecifikationen er blevet suppleret med oplysninger om de analytiske og organoleptiske egenskaber for de vinkategorier, der søges om indførelse af — mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin — for at sikre overholdelse af den lovgivning, der gælder for kontrollerede oprindelsesbetegnelser, i henhold til hvilken disse parametre skal præsenteres for alle produktionskategorier med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Kapitel XI i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet ændres.

4. Medtagelse af særlige angivelser for de nye vinkategorier, der er genstand for ansøgningen, i mærkningen

Produktspecifikationen er blevet suppleret med visse bestemmelser om aftapning af vin og med obligatoriske/fakultative angivelser, der er specifikke for de nye indførte vinkategorier.

Kapitel XII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

5. Angivelse af teknologiske forarbejdningsbetegnelser for de nye vinkategorier

Medtagelsen af de nye vinkategorier i produktspecifikationen indebærer også en kort beskrivelse af visse teknologiske forarbejdningsteknikker i forbindelse med disse vinkategorier — mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin. Herved angives de tekniske metoder, der er specifikke for fremstillingen heraf.

Kapitel X i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Navn(e)**

Iaşi

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Analytiske og organoleptiske egenskaber — hvidvine/rosévine

KORT BESKRIVELSE

Hvidvinene er strågule eller intenst gule, gule med et grønt skær, lysegule eller citrongule, og rosévinene har nuancer, der går fra lyserød til løgskalfarvet. De har intense aromaer af grønne citrusfrugter og hyldeblomst, rosenblade, basilikumblomst, limetræ, akacie, grapefrugt og antydninger af markblomster. Efter kort tids modning har de også anstrøg af nyslået hø og honning. Med hensyn til smagen er hvidvinene fyldige, og de bliver lettere æteriske, når de modner, med nuancer af grønne æbler, grapefrugt, fersken, honning og nyslået græs og med stor friskhed, når de er unge, med en blomsteragtig karakter og undertiden moderat syrlighed, frugtige med en behagelig mineralsk eftersmag samt noter af citrus og græs, der gør dem livlige.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	25
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

2. Analytiske og organoleptiske kendetegn – rødvine

KORT BESKRIVELSE

Rødvinene er rødbrune, intenst purpurrøde, mørkerøde til højrøde eller rubinrøde med en særegen duft af bitre sorte kirsebær og surkirsebær, med sande blomsternoter af urøgede svesker, aroma af modne røde skovfrugter (ribs, tranebær, brombær, blåbær) med en let smag af vanilje efter modning og en bouquet af blomster, der minder om friske frugter og druer, i starten af modningsprocessen. Smagen er fløjlsblød uden for megen skarphed, afbalanceret, homogen, lang, urteagtig, med skarpe tanniner, der afbalanceres over tid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	25
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

3. Analytiske og organoleptiske kendetegn – mousserende kvalitetsvine

KORT BESKRIVELSE

De mousserende kvalitetsvine har finesse, friskhed og gæringsaromaer med nuancer af frugter med hvidt kød og pære, der forstærkes af fine og vedvarende bobler. Farve – grøngul eller gulgrøn for hvidvine, varierende toner op til rubinrød for rosé- eller rødvine. Duft – frisk, frugtagtige grønne æbler, grapefrugt, fersken, aromaer af honning, blomsteragtige noter af basilikumblomst, rose. Smag – frugtagtig og afbalanceret med sensoriske egenskaber af aromatiseret gær med en skarphed på grund af tilstedeværelsen af kuldioxid og med en særlig aroma. Frigivelse af kuldioxid: betydelig bobledannelse, vedvarende luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

Ved en temperatur på 20 °C ligger overtrykket på 3,5 bar eller derover hidrørende fra kuldioxid i opløsning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,50
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4. Aromatiske mousserende kvalitetsvine

KORT BESKRIVELSE

Aromatisk mousserende kvalitetsvin – stråguI med grønlige toner eller lyserød med lilla toner. Aromaen er fin og intens med noter af citrusfrugter, appelsinblomster, basilikum- og rosenblade. Med balance mellem syre- og sukkerindhold og diskrete, men smagfulde noter af gærekstrakt med en betydelig mousserende karakter og fine vedvarende bobler. Aromaen afspejler druernes terpenaromaer tilføjet de flygtige aromatiske forbindelser, der genereres under alkoholgæringen. De nævnte blomsteragtige aromaer genfindes i smagen sammen med grapefrugt, fersken, citron og jordbær samt lette noter af gærekstrakt, dej, brødskorpe og bagværk. Vinen er delikat, frisk og elegant. Den har med sine intense og vedvarende blomsteragtige aromaer en indbydende effekt.

Ved en temperatur på 20 °C ligger overtrykket på 3,5 bar eller derover hidrørende fra kuldioxid i opløsning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,00
Minimalt totalt syreindhold	5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. Analytiske og organoleptiske kendetegn – perlevine

KORT BESKRIVELSE

Udseende: let boblende, grøngul, strågul, citrongul eller gylden, lyserød eller rosa, hindbær- eller laksefarvet. Duft – frisk med intense aromaer af hvide blomster, jasmin, akacie, appelsin, limetræblomster, hyldebær og rose, friske eller modne frugter, æble, pære, fersken, abrikos, jordbær, hindbær, kirsebær og citrusfrugter, navnlig grapefrugt, citron eller lime.

Smag — bevarer duftaromaerne, der understøttes af syreindholdet, især blomsteragtige aromaer, mens de frugtagtige aromaer udvikler sig i takt med modningsgraden afhængigt af høsttidspunktet, i form af gul frugt — æble, fersken, abrikos og æblekvæde — med en betydelig friskhed takket være boblerne og en middel vedholdenhed. Bobledannelsen er af lav intensitet, men er tilstrækkelig til at sikre en afbalanceret vin.

Ved en temperatur på 20 °C ligger overtrykket på mellem 1 bar og 2,5 bar hidrørende fra kuldioxid i opløsning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,00
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	235

5. **Ønologiske fremgangsmåder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vinfremstillingsmetoder

Dyrkningsmetode

Grøn høst — reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

Kunstvanding er kun tilladt i år med tørke og på betingelse af anmeldelse til ONVPV (det nationale kontor for vinavl og vin), når jordbundens vandindhold i en dybde af 0-100 cm falder til 50 % af jordfugtighedsintervallet, og under overholdelse af rimelige vandingsnormer (400-600 m3/ha).

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz og Golia

   14 000 kg druer pr. hektar

2. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Cabernet Sauvignon og Pinot noir

   14 000 kg druer pr. hektar

3. høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba og Tămâioasă Românească

   15 000 kg druer pr. hektar

4. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Merlot, Arcaș og Fetească neagră

   15 000 kg druer pr. hektar

5. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin og Băbească neagră

   16 000 kg druer pr. hektar

6. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz og Golia

   105 hektoliter pr. hektar

7. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Cabernet Sauvignon og Pinot noir

   105 hektoliter pr. hektar

8. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba og Tămâioasă Românească

   112,50 hektoliter pr. hektar

9. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Merlot, Arcaș og Fetească neagră

   112,50 hektoliter pr. hektar

10. Høstet ved fuld modenhed (CMD), sorterne Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin og Băbească neagră

    120 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Distriktet Iași:

Underbetegnelse for oprindelse COPOU

Byen Iași, distriktet Copou

Aroneanu kommune, landsbyerne Aroneanu, Șorogari, Aldei og Dorobanț

Rediu kommune, landsbyerne Rediu, Breazu, Tăutești og Horlești

Movileni kommune, landsbyerne Movileni, Potângeni og Iepureni.

Underbetegnelse for oprindelse BUCIUM

Byen Iași, distriktet Bucium

Tomești kommune, landsbyerne Tomești, Goruni, Chicerea og Vlădiceni

Bârnova kommune, landsbyerne Pietrăria, Cercu, Vișan og Păun

Ciurea kommune, landsbyerne Ciurea og Hlincea.

Underbetegnelsen URICANI

Miroslava kommune, landsbyerne Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni og Cornești

Horlești kommune, landsbyerne Horlești og Bogdănești

Valea Lupului kommune, landsbyen Valea Lupului

Lețcani kommune, landsbyen Lețcani

Dumești kommune, landsbyen Dumești

Byen Podu Iloaiei.

Underbetegnelsen PROBOTA

Probota kommune, landsbyerne Probota og Perieni

Țigănași kommune, landsbyerne Țigănași, Cârniceni, Stejării og Mihail Kogălniceanu

Bivolari kommune, landsbyerne Bivolari, Solonеț, Traian, Buruienești og Tabăra

Andrieșeni kommune, landsbyerne Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele og Spineni

Trifești kommune, landsbyen Trifești

Roșcani kommune, landsbyerne Roșcani og Rădeni.

7. **Druesort(er)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc og Troyen blanc

Arcaț N

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

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă og Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure og Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc og Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

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

Golia B

Merlot N — Bigney rouge og Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat og Ottonel blanc

Pinot gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio og Ruländer

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

Pinot noir N – Spätburgunder og Pinot nero

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova og Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka og Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Vinmarkerne ligger i den nordøstlige del af det Moldaviske Plateau i kontaktzonen mellem den bakkede moldaviske slette og det centrale Moldaviske Plateau, som afgrænses af Iași-højderyggen. Klimaet er tempereret kontinentalt med ekstreme påvirkninger på grund af placeringen på grænsen mellem det moderate kontinentalklima på det Moldaviske Plateau og det ekstreme kontinentalklima på den moldaviske slette.

Området omfatter vinmarker beliggende i de bakkede dele af Moldova (S-Ø) og på overgangshøjderyggen mod det sydlige Moldaviske Plateau (Repedea Hill) mod floden Prut (i sektoren Tomești-Bohotin). Der findes flere vindyrkningscentre i området, f.eks. Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna og Tomești, og mod nord/nordøst, ca. 40 km fra byen Iași, yderligere to centre med gunstige betingelser for dyrkning af sorter til kvalitetsvine som Probota og Plugari.

Der ligger også vinmarker i vandløbsoplandene i de dale, der gennemskærer området mellem Iași-højderyggen og det centrale Moldaviske Plateaus nordlige og nordøstlige grænse, bl.a. store vinmarker, der fortsætter langs de bakkede sekundære landområder mellem de to vandløbsoplande.

8.2. *Den menneskelige faktor*

I forbindelse med visse vindyrkningsmetoder udføres der aktiviteter/opgaver i vækstperioden (enkelt Guyot-beskæring/dobbelt Guyot-beskæring/enkelt kordon-beskæring, udvælgelse af en halvhøj beskæringsmetode og fjernelse af skud fra ranken) for at sikre vinenes kvalitet. Aktiviteter og opgaver i vækstperioden skaber balance mellem bladmasse og druemængder for at give mulighed for et højt sukkerindhold og for at opretholde et højt syreindhold i vinene (ved at reducere bladarealet reduceres omdannelsen af syrer ved varme og lys).

Den optimale høsttid bestemmes på grundlag af druesorten og druernes modenhed med henblik på at opnå balance mellem syreindhold, sukkerindhold og aromaer.

Mosten klares ved flotation, hvilket gør det muligt kontinuerligt at klare og stabilisere store mængder most, da reduktion af indholdet af faste stoffer og fenolforbindelser er et af hovedmålene for mostens endelige kvalitet.

Der tilsættes udvalgt gær til den friske most, inden alkoholgæringen påbegyndes, og der tilsættes gæringsaktivatorer, som aktiverer og regulerer alkoholgæringen og eftergæringen.

Ved at anvende forskellige enzymer kan pigmenterede stoffer og tanniner hurtigt ekstraheres, når der er tale om rødvin, og ekstraktionen af aromastoffer kan forbedres for aromatiske druer, som bevares i de producerede vine. Enzymer, der tilsættes til blandingen af presserester og most af Fetească neagră eller Cabernet Sauvignon, nedbryder pektin- og celluloseforbindelserne i cellevæggene, hvilket forbedrer ekstraktionen af pigmenterede stoffer.

Enzymer, der tilsættes til blandingen af presserester og most af Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin og Traminer roz, nedbryder pektin- og celluloseforbindelserne i cellevæggene, hvilket forbedrer ekstraktionen af aromastoffer. Der benyttes også enzymer til at frigive aromastoffer, når det drejer sig om vin, der er fremstillet af overmodne eller mugne druer.

8.3. *Produktoplysninger*

Hvidvine, rosévine — med en bred vifte af farver, der spænder fra strågul, intens gul til gul med et grønligt eller citrongult skær, rosévine med laksefarvede nuancer med lette toner, rosa eller løgbladfarvet, intense aromaer af grønne citrusfrugter og hyldeblomst, rosenblade, litchiblomst, basilikum, grapefrugt, passionsfrugt, lime, ved modning undertiden subtile blomsteragtige aromaer af markblomster og nuancer af honning, slået hø.

Smagen er fyldig med aromaer af grønne æbler, grapefrugt, fersken, honning, nyslået græs med en betydelig friskhed, når de er unge, og en moderat mild syrlighed, frugtagtige, mineralske noter, behagelig eftersmag, citrus- og græsnoter, der gør vinene livlige. Moderat modning bevarer sortens friskhed.

Rødvinene har en særlig duft af bitre sorte kirsebær og surkirsebær, urøgede svesker, modne røde og sorte skovfrugter (ribs, tranebær, brombær, blåbær) og en subtil vaniljesmag, der fremkommer ved modning. De har nuancer af højrød, intens rubinrød og overvejende rubinrød med en fløjlsblød smag med en smule skarphed, med afbalancerede modne skarpe tanniner, en fuld krop, rundhed og i særdeleshed med aromaer af modne skovfrugter (ribs, brombær, blåbær).

Smagen er fløjlsblød uden overdreven skarphed, den er afbalanceret med unge tanniner og en langvarig, konsistent, græsagtig eftersmag med rundhed og aromaer af meget modne røde skovfrugter (ribs, brombær, blåbær).

De mousserende kvalitetsvine har en syrlighed, friskhed og gæringsaromaer med nuancer af frugter med hvidt kød og pære, der forstærkes af fine og vedvarende bobler, og har et lavere alkoholindhold. Farve – grøngul eller gulgrøn for hvidvine, varierende toner op til rubinrød for rosé- eller rødvine. Det naturlige syreindhold når op på 7-9 g/l vinsyre og endnu højere ved tidlig høst. Der gælder særlige ernæringsmæssige krav til gær ved sekundær gæring.

Duft – frisk, frugtagtige grønne æbler, grapefrugt, fersken, aromaer af honning, blomsteragtige noter af basilikumblomst, rose. Smag – frugtagtig og med sensoriske egenskaber af gærekstrakt med en skarphed på grund af tilstedeværelsen af kuldioxid og med en særlig aroma. Frigivelse af kuldioxid – betydelig mousserende karakter, vedvarende luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

De aromatiske mousserende kvalitetsvine er strågule/grøngule/lyserøde eller lilla med en intens aroma, der afspejler terpenaromaerne tilføjet de flygtige aromatiske forbindelser fra alkoholgæringen, med aromaer af citrusfrugter, appelsinblomster, basilikum og rosenblade, med en balance mellem syre- og sukkerindhold, med en betydelig mousserende karakter og vedvarende fine bobler. Smag — bevarer sine duftegenskaber, aromaer af hvide blomster, rose eller stenfrugter, fersken, abrikos, blomme og citron, lime og grapefrugt, hvilket giver vinen en friskhed, som også understøttes af dens høje syreindhold. Strukturen er mild og cremet på grund af gærens autolyse, og smagen er vedvarende og intens.

Perlevin — strågul, citrongul eller gyldengul, grøngul eller rosa, violet, hindbær- eller laksefarvet. Den har en fin, mindre intens boblende karakter med et første indtryk af livlig friskhed, blomsteragtige duftegenskaber (navnlig rosenblomst, hyldebær, jasmin, hvide blomster) eller blomster ved begyndende blomstring, men også frugter som æble, pære, fersken, abrikos, blomme, friske eller modne kirsebær, afhængigt af deres modningsgrad, med et højt og intenst syreindhold, der giver friskhed. Smagen, som bevarer sine blomster- og frugtagtige egenskaber tilsat citrusfrugter som grapefrugt eller citron, er elegant, afbalanceret med en let struktur og mindre kompleks end mousserende kvalitetsvine.

8.4. *Bestemmende faktorer*

På vinmarkerne opnås det bedste udbytte på solrige plateauer og vandløbsoplande gennemskåret af bifloder, som, selv om de vender mod nord, beskyttes af luftmasser fra nord eller nordøst og Foehn-effekten fra sydlige og vestlige luftmasser, der strømmer ned fra højplateauet til floderne Bahlui og Prut.

Der ligger også vinmarker i vandløbsoplandene i de dale, der gennemskærer området mellem Iași-højderyggen og det centrale Moldaviske Plateaus nordlige og nordøstlige grænse, bl.a. store vinmarker, der fortsætter langs de bakkede sekundære landområder mellem de to vandløbsoplande.

Andre steder end i bakkerne ved Bucium er der i Pietrărie og Tomești blevet dyrket druer til fine vine som Aligote, Fetească albă og Muscat Ottonel. De vigtigste hjemmehørende druesorter såsom Fetească albă, Fetească regală og Fetească neagră og sorterne Aligoté, Muscat Ottonel og Merlot frembringer vine med en bemærkelsesværdig friskhed, hvilket skyldes, at vindyrkningsarealet ligger nord for parallellen 47°, hvor sommervarmen ikke er varm nok til at påvirke de primære aromaer.

På grund af topografien, som er stærkt fragmenteret af vandløb som Frasin, Perieni og Plopu, langs hvis skråninger der også ligger enkelte vinmarker, og højdeforskellen mellem Prut-Jijia-flodlejerne og de omkringliggende bjergtoppe (en mere sydlig position, der åbner sig op ned mod floderne Prut og Jijia), har vinmarkerne i det centrale Probota et varmere klima og kraftigere sollys.

Jorden er kambisk chernozem-jord, grå jord, regosol og antropogen jord, hvoraf den kambiske chernozem-jord er mest udbredt og typisk giver vinene et højt syreindhold.

Klimafaktorerne udviser store kontraster mellem årstiderne med barske og forholdsvis tørre vintre, meget varme og ofte tørre somre, forår med moderate temperaturer og nedbørsmængder og milde og overvejende klare efterår. Den høje globale solindstråling, der varierer afhængigt af skråningernes eksponering, og det overordnede varmeregnskab i vækstsæsonen samt betingelserne for druernes modning i periode V og VI fremmer produktionen af kvalitetsvine og afspejles i den typiske friskhed, de blomsteragtige noter (rose, hyldeblomst, jasmin, hvide blomster) og tanninbalancen.

Kendetegnene ved det litologiske substrat (pleistocæne løssaflejringer, ler-mergel-facies, sandholdigt), sedimenterne fra overvejende lerholdige litologiske aflejringer, den repræsentative cambiske chernozem-jord, grå jord, regosol og antropogene jord giver vinene en række egenskaber såsom et højt syreindhold, som udgør en vigtig faktor for mousserende kvalitetsvine.

De stille hvid- og rosévine har et højt syreindhold takket være beplantningernes eksponering og jordbundens sammensætning med udtalte aromaer af frisk frugt, som under påvirkning af den højere varme i visse år kan udvikle en betydelig modenhed. For ikke-aromatiske sorter — noter af æble, pære, fersken, abrikos, kirsebær, jordbær, hindbær, blomme — med blomsteragtige noter, for de aromatiske sorter — rose, jordbær, hvide blomster, røgelse og krydderier. Rødvinene påvirkes af jordbunden (navnlig cambisk chernozem-jord), klimaet og den nordlige placering, hvilket resulterer i vine med et højt syreindhold, lavt tanninindhold og en betydelig frugtagtig karakter (især af citrusfrugter), undertiden med en lysende og skinnende rubinrød farve med et højere syreindhold og et mærkbart strejf af vanilje.

For mousserende kvalitetsvine optimerer den cambiske chernozem-jord vinenes potentielle syreindhold, således at aromaerne opnår en friskhed, navnlig for så vidt angår de frugtagtige aromaer, og de solrige dales eksponering og orientering mod N/NØ-luftmasserne og Foehn-effekten af de sydlige/vestlige luftmasser fra Bahlui- og Prut-korridoren gør det muligt at fremme solbestrålingen af vinstokkene (godt med solskin i vækstsæsonen). Det gennemsnitlige syreindhold i området med et tempereret kontinentalt klima giver strågule vine med en let grønlig til lys gylden eller en lyserød/rubinrød farve.

Regionens typiske karakter skyldes dalenes orientering og vindyrkningsarealernes beliggenhed nord for parallellen 45°, hvor somrene ikke er for varme. De producerede aromatiske mousserende kvalitetsvine opnår således et frugtagtigt potentiale med hensyn til de primære aromaer. Vinene har eksotiske duftnoter af pink grapefrugt og appelsin, som genfindes i smagen sammen med en fin antydning af basilikum og hyldeblomst. De frugtagtige noter fremhæves af den moderate og afbalancerede syrlighed og den vedvarende eftersmag. Vinene er meget klare og gennemsigtige med lyserød, løgskalfavet lyserød eller rosa farve, eventuelt endda nuancer af violet, strågul eller i retning af grønlig eller gylden.

Den cambiske chernozem-jord øger let det potentielle syreindhold, der er afgørende for friskheden af de frugtagtige aromaer, med en balance mellem syre- og sukkerindholdet.

Perlevinene udvikler sig godt på den cambiske chernozem-jord i området med et lavt til mellemhøjt syreindhold, og vinene har særlige frugtagtige noter, der er friske, kraftige og kølige, med en fremherskende aroma af hvide, gule og røde frugter for rosévinene med en smag, der ofte er præget af friske citrusfrugter, med blomsteragtige aromaer (rose, hyldebær) og oftest frugtagtig karakter, men også med en fin antydning af frisk smør med en kølende fornemmelse, let mærkbar sødme og afbalanceret alkoholindhold.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)**

Mærkningsbetingelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkningen skal angive vintypen ud fra sukkerindholdet: tør, halvtør, halvsød eller sød.

Hvis navnet på den enkelte vinbedrift eller underbetegnelsen for oprindelse (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA) er anført på etiketten, alt efter hvad der er relevant, må vinene udelukkende stamme fra den angivne oprindelse.

Afhængigt af producenternes ønsker kan en af følgende betegnelser for de enkelte vinmarker tilføjes den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Iași«: ARONEANU, REDIU, ȘOROGARI, TOMEȘTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIȘAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEȘTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEȘTI, HORLEȘTI, BOGDĂNEȘTI eller COASTA MORII.

Link til produktspecifikationen

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