C/2024/3360

24.5.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/3360)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

„Iaşi“

PDO-RO-A0139-AM03

Datum der Antragstellung: 6.3.2023

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Probota Iași Vereinigung von Traubenerzeugern und Verarbeitern

Die Vereinigung wurde mit dem Beschluss des Bezirksgerichts Iași vom 21. Mai 2014 für einen unbefristeten Zeitraum in das Register der Vereinigungen und Stiftungen eingetragen; diese Eintragung ist unbefristet. Sie fördert und schützt die wirtschaftlichen, kommerziellen, beruflichen und rechtlichen Interessen ihrer Mitglieder, bei denen es sich um Handelsgesellschaften und Einzelunternehmer handelt, die Trauben erzeugen und verarbeiten.

Der Hauptsitz der Vereinigung befindet sich auf dem Gelände des Unternehmens Agroindustrial Ceres SRL, Gebäude C1, Raum 1 in der Gemeinde Bivolari im Kreis Iași.

2. Beschreibung und Änderungsgründe

1. Aufnahme neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Spezifikationen werden dahin gehend geändert, dass neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen im Sinne von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, d. h. Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein aufgenommen werden, die ausschließlich in dem gemäß den geltenden Rechtsvorschriften für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Iași abgegrenzten Gebiet produziert werden. Diese Kategorien dürfen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Iași verwenden.

Mit den beantragten neuen Kategorien soll das Weinbaupotenzial des Gebiets der g. U. genutzt und das Ansehen der Bezeichnung Iași mit neuen Erzeugniskategorien wieder verbessert werden; außerdem soll die in den letzten Jahren gestiegene inländische Nachfrage nach Qualitätsschaumwein und Perlwein gedeckt werden, wobei der Schwerpunkt insbesondere auf dem Potenzial einheimischer Sorten für die Erzeugung von Weinen liegt.

Die Änderung betrifft Kapitel I und IV der Spezifikation sowie Punkt 3 des Einzigen Dokuments.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Darstellung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die neu aufgenommenen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Da in dem abgegrenzten Gebiet neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen für die Erzeugung eingeführt wurden, muss die Produktspezifikation um Einzelheiten zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses ergänzt werden.

Damit der ursächliche Zusammenhang gemäß den Rechtsvorschriften deutlich wird, und um alle im Rahmen der g. U. Iași erzeugten Weine angemessen zu beschreiben, muss die Beschreibung des Zusammenhangs angegeben werden.

Die Änderung betrifft die Kapitel II und IV der Spezifikation sowie Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

3. Beschreibung analytischer/organoleptischer Eigenschaften der beantragten neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Produktspezifikation wurde um Informationen über die analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt, deren Aufnahme beantragt wird (Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein), damit durch die Beschreibung dieser Parameter für jede Erzeugniskategorie der g. U. die Einhaltung der Rechtsvorschriften über Ursprungsbezeichnungen gewährleistet wird.

Die Änderung betrifft Kapitel XI der Produktspezifikation sowie Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments.

4. Aufnahme spezifischer Angaben für die Kennzeichnung der neu beantragten Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Produktspezifikation wurde um Bestimmungen über die Abfüllung von Weinen und um verpflichtende/freiwillige Angaben für die neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt.

Die Änderung betrifft Kapitel XII der Produktspezifikation, das Einzige Dokument ist nicht betroffen.

5. Angabe der technologischen Verarbeitung für die neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Für die Aufnahme neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen in die Produktspezifikation werden auch als Hinweis auf die jeweiligen produktionsspezifischen Verfahren bestimmte technische Verarbeitungsverfahren für diese Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein) kurz beschrieben.

Die Änderung betrifft Kapitel X der Produktspezifikation, das Einzige Dokument ist nicht betroffen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Iaşi

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Analytische und organoleptische Eigenschaften der Weiß-/Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind strohgelb oder intensiv gelb, gelb mit grünlichen Reflexen, hell- oder zitronengelb, und die Roséweine haben Nuancen, die von rosa- bis zu zwiebelschalenfarben reichen. In ihnen finden sich intensive Aromen von grünen Zitrusfrüchten und Holunderblüten, Rosenblüten, Basilikumblüten, Linde, Akazie und Grapefruit sowie subtile Aromen von Feldblumen und bei leichter Alterung auch Noten von frisch gemähtem Heu und Honig. Geschmacklich sind die Weißweine geschmeidig mit Aromen von grünen Äpfeln, Grapefruit, Pfirsich, Honig und frisch geschnittenem Gras und im Alter mit leicht etherähnlicher Note. Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Frische in der Jugend, blumigen Charakter und zuweilen mäßige Säure aus und sind fruchtig mit einem angenehmen mineralischen Nachgeschmack sowie Zitrus- und Grasnoten, die ihnen Lebendigkeit verleihen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	25
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	250

2. Analytische und organoleptische Eigenschaften der Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine sind rotbraun, intensiv purpurrot, tiefrot bis leuchtend rot oder rubinrot mit einem charakteristischen Duft von bitteren Schwarzkirschen und Sauerkirschen, echten blumigen Noten von ungeräucherten getrockneten Pflaumen, einem Aroma von reifen roten Waldfrüchten (Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), einem subtilen Vanillearoma bei Alterung sowie einem floralen Bouquet, das an frisches Obst und Trauben zu Beginn der Reifezeit erinnert. Der Geschmack ist samtig, ohne übermäßige Adstringenz, harmonisch, konsistent, lang anhaltend, krautig, mit adstringierenden Tanninen, die im Laufe der Zeit Ausgewogenheit entwickeln.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	25
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

3. Analytische und organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Qualitätsschaumweine sind fein, frisch und weisen Gäraromen mit Anklängen von weißfleischigen Früchten und Birnen auf, die durch eine feine und anhaltende Perlage verstärkt werden. Farbe: grünlich gelb oder gelbgrün bei Weißweinen bis hin zu Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen. Geruch: frisch, fruchtig nach grünen Äpfeln, Grapefruit, Pfirsich, Honig, blumiger Charakter mit Geruch von Basilikumblüten und Rosen. Geschmack: fruchtig, ausgewogen, sensorische Merkmale, die an aromatisierte Hefe erinnern, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack. Freisetzung von Kohlenstoffdioxid: üppige, anhaltende Perlage mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

Bei einer Temperatur von 20 °C weist der Wein einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf (gelöstes Kohlendioxid).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,50
Mindestgesamtsäure	5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

4. Aromatische Qualitätsschaumweine

KURZBESCHREIBUNG

Aromatischer Qualitätsschaumwein: strohgelb mit Grüntönen oder rosa mit Violetttönen. Das spezifische Aroma ist fein und intensiv mit Noten von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Basilikum und Roseblüten. Sie haben reichlich Schaum, eine feine, anhaltende Perlage und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt sowie diskrete, aber aromatischen Noten von Hefeextrakt. Durch das spezifische Aroma werden die Terpenaromen der Trauben beibehalten, zu denen die bei der alkoholischen Gärung entstehenden flüchtigen aromatischen Verbindungen hinzukommen. Die blumigen Aromen spiegeln sich auch im Geschmack wider, zusammen mit Aromen von Grapefruit, Pfirsich, Zitrone und Erdbeere, sowie leichten Noten von Hefeextrakt, Teig, Brotkruste und Gebäck. Der Wein ist zart, frisch und elegant und dank der intensiven, anhaltenden blumigen Aromen sehr ansprechend.

Bei einer Temperatur von 20 °C weist der Wein einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf (gelöstes Kohlendioxid).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,00
Mindestgesamtsäure	5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

5. Analytische und organoleptische Eigenschaften – Perlweine

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: mit feiner Perlage, grünlich-gelb, strohgelb, zitronengelb oder golden, hellrosa oder rosa, himbeer- oder lachsfarben. Geruch: frisch, mit intensiven Aromen weißer Blumen, Jasmin, Akazie, Orange, Lindenblüten, Holunderbeeren und Rose, frischer oder reifer Früchte, Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Erdbeere, Himbeere, Kirschen und Zitrusfrüchte, insbesondere Grapefruit, Zitrone oder Limette.

Geschmack: erhält die Geruchsaromen, die vom Säuregehalt getragen werden, insbesondere die blumigen Aromen, während sich die Fruchtaromen, wie Aromen gelber Früchte (Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Quitte), je nach Erntezeitpunkt im Reifegrad entwickeln, sehr frisch aufgrund der mittellang anhaltenden Perlage. Die Perlage ist von geringer Intensität, aber für einen ausgewogen Wein in ausreichendem Maß vorhanden.

Bei einer Temperatur von 20 °C weist der Wein einen Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf (gelöstes Kohlendioxid).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,00
Mindestgesamtsäure	5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	235

5. **Önologische verfahren**

5.1. *Spezifische Weinbereitungsverfahren*

1. Weinbereitungsverfahren

Anbauverfahren

Grüne Weinlese – Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation zulässigen Höchstmengen überschreitet.

Bewässert werden darf nur mit Unterrichtung des ONVPV (Nationales Amt für Rebe und Wein) in Dürrejahren, wenn der Wassergehalt des Bodens auf einer Tiefe von 0–100 cm auf 50 % der Feldkapazität absinkt; dabei sind angemessene Bewässerungsstandards (400–600 m^3/ha) zu beachten.

5.2. *Höchsterträge*

1. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kg Trauben je Hektar

2. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kg Trauben je Hektar

3. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kg Trauben je Hektar

4. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kg Trauben je Hektar

5. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 kg Trauben je Hektar

6. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 Hektoliter pro Hektar

7. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 Hektoliter pro Hektar

8. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 Hektoliter pro Hektar

9. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 Hektoliter pro Hektar

10. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Iași:

Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „COPOU“

Stadt Iași, Bezirk Copou,

Gemeinde Aroneanu, Dörfer Aroneanu, Șorogari, Aldei und Dorobanț,

Gemeinde Rediu, Dörfer Rediu, Breazu, Tăutești und Horlești,

Gemeinde Movileni, Dörfer Movileni, Potângeni und Iepureni.

Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „BUCIUM“

Stadt Iași, Bezirk Bucium,

Gemeinde Tomești, Dörfer Tomești, Goruni, Chicerea und Vlădiceni,

Gemeinde Bârnova, Dörfer Pietrăria, Cercu, Vișan und Păun,

Gemeinde Ciurea, Dörfer Ciurea und Hlincea.

Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „URICANI“

Gemeinde Miroslava, Dörfer Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni und Cornești,

Gemeinde Horlești, Dörfer Horlești und Bogdănești,

Gemeinde Valea Lupului, Dorf Valea Lupului

Gemeinde Lețcani, Dorf Lețcani,

Gemeinde Dumești, Dorf Dumești

Stadt Podu Iloaiei.

Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „PROBOTA“

Gemeinde Probota, Dörfer Probota und Perieni,

Gemeinde Țigănaşi, Dörfer Țigănaşi, Cârniceni, Stejării und Mihail Kogălniceanu,

Gemeinde Bivolari, Dörfer Bivolari, Soloneț, Traian, Buruieneşti und Tabăra,

Gemeinde Andrieșeni, Dörfer Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele und Spineni,

Gemeinde Trifești, Dorf Trifești,

Gemeinde Roșcani, Dörfer Roșcani und Rădeni.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos 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 roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Die Rebflächen liegen im Nordosten der Moldau-Hochebene, in der Kontaktzone zwischen der hügeligen Moldau-Ebene und der Zentralmoldau-Hochebene, die durch die Hügelkette Coasta Iașilor abgegrenzt wird. Das Klima ist gemäßigt kontinental mit sehr starken Variationen aufgrund der Lage in einem Übergangsbereich zwischen dem gemäßigten Kontinentalklima der Moldau-Hochebene und dem extremen Kontinentalklima der Moldau-Ebene.

Das Gebiet umfasst Rebflächen in der Hügellandschaft der Moldau (Sektor Südost) sowie in den Sattelbereichen hin zum südlichen Teil der Moldau-Hochebene (Repedea-Hügel) gegenüber dem Fluss Pruth (Sektor Tomeşti – Bohotin). In dem Gebiet gibt es mehrere Weinbauzentren, z. B. Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna und Tomeşti, und noch zwei andere im Norden/Nordosten, etwa 40 km von der Stadt Iași entfernt, in denen günstige Bedingungen für den Weinbau bestehen und Rebsorten für Qualitätsweine wie Probota und Plugari angebaut werden.

Rebflächen befinden sich auch in den Talbecken des Gebiets zwischen der Hügelkette Coasta Iaşilor und dem nördlichen und nordöstlichen Rand der Zentralmoldau-Hochebene, wobei größere Rebflächen auch entlang der hügeligen sekundären Wasserscheiden, die die Flusseinzugsgebiete abgrenzen, anzutreffen sind.

8.2. *Menschliche Faktoren*

Im Weinbau werden Grünarbeiten (einfacher bzw. doppelter Guyot-Schnitt/einarmige Kordonerziehung, Entscheidung für eine halbhohe Reberziehung und Entfernen der Triebe am Stamm) durchgeführt, um die Qualität der Weine zu sichern. Durch die Grünarbeit wird ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Blattmasse und Fruchtlast hergestellt, um eine hohe Zuckerakkumulation in den Weinen und die Aufrechterhaltung eines hohen Säuregehalts zu ermöglichen (die Reduzierung der Blattfläche verringert den Abbau von Säuren unter Einwirkung von Wärme und Licht).

Der optimale Erntezeitpunkt wird in Abhängigkeit von der Sorte und dem Reifegrad der Trauben bestimmt, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure, Zucker und Aromen zu erreichen.

Die Mostklärung erfolgt durch Flotation, was eine kontinuierliche Klärung und Stabilisierung großer Mostmengen ermöglicht, um insbesondere den Gehalt an Feststoffen und Phenolverbindungen zu reduzieren.

Dem frischen Most werden vor der Einleitung der alkoholischen Gärung ausgewählte Hefen sowie Gärungsaktivatoren zugesetzt, die die alkoholische Gärung und die Zweitgärung aktivieren und regulieren.

Durch den Einsatz verschiedener Enzyme können bei Rotweinen Pigmentstoffe und Tannine schnell extrahiert werden, während bei aromatischen Trauben die Extraktion der Aromen verbessert wird, die so in den gewonnenen Weinen erhalten bleiben. Enzyme, die dem Trester-Most-Gemisch aus Trauben der Sorten Feteasc̆ă neagr̆ă oder Cabernet Sauvignon zugesetzt werden, bauen die Pektin- und Zelluloseverbindungen in den Zellwänden ab und verbessern so die Extraktion der Farbstoffe.

Enzyme, die der Trester-Most-Mischung aus Trauben der Rebsorten Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin und Traminer roz zugesetzt werden, bauen die Pektin- und Zelluloseverbindungen in den Zellwänden ab und verbessern so die Extraktion der Aromastoffe. Auch bei Weinen aus überreifen oder edelfaulen Trauben werden zur Freisetzung von Aromastoffen Enzyme eingesetzt.

8.3. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Weiß- und Roséweine weisen ein umfangreiches Farbspektrum von strohgelb, intensiv-gelb bis hin zu gelb mit grünlichen oder zitronengelben Reflexen auf. Roséweine weisen Anklänge von Lachsrosa mit hellen Tönen, Rosa oder Zwiebelschalenfarben auf sowie intensive Aromen von grünen Zitrusfrüchten und Holunderbeeren, Rosenblüten, Lycheeblüten, Basilikum, Grapefruit, Passionsfrucht und Limette, manchmal subtile blumige Aromen von Feldblumen und bei längerer Reifung Anklänge von Honig und gemähtem Heu.

Der Geschmack ist geschmeidig mit Aromen von grünen Äpfeln, Grapefruit, Pfirsich, Honig, frisch geschnittenem Gras, junge Weine sind besonders frisch, mäßig sauer, fruchtig, mit mineralischen Noten, einem angenehmen Nachgeschmack sowie Zitrus- und Gräsernoten, die ihnen Lebendigkeit verleihen. Bei maßvoller Reifung bleibt die Frische der Sorte erhalten.

Rotweine haben einen charakteristischen Duft von bitteren Schwarzkirschen und Sauerkirschen, ungeräucherten getrockneten Pflaumen, reifen roten und schwarzen Waldfrüchten (Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) und ein subtiles Vanillearoma bei Alterung. Farblich weisen sie Anklänge von leuchtendem Rot, intensivem Rubinrot und vor allem Rubinrot auf. Ihr Geschmack ist samtig, leicht adstringierend, mit ausgewogenen reifen adstringierenden Tanninen, vollmundig und rund und zeichnet sich insbesondere durch spezifische Aromen von reifen Waldfrüchten (Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) aus.

Der Geschmack ist samtig, leicht adstringent, ausgewogen, mit jungen Tanninen und einem langanhaltenden, konsistenten grasigen Aroma im Nachgeschmack, er ist rund und weist spezifische Aromen reifer, roter Waldfrüchte (Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) auf.

Die Qualitätsschaumweine weisen Säure, Frische und Gäraromen mit Anklängen von weißfleischigen Früchten und Birnen auf, die durch eine feine und anhaltende Perlage sowie einen geringeren Alkoholgehalt verstärkt werden. Farbe: grünlich gelb oder gelbgrün bei Weißweinen bis hin zu Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen. Der natürliche Säuregehalt liegt bei 7–9 g/l Weinsäure und bei frühzeitiger Lese sogar noch höher. Die Hefen für die zweite Gärung haben besondere Ernährungsanforderungen.

Geruch: frisch, fruchtig nach grünen Äpfeln, Grapefruit, Pfirsich, Honig, blumiger Charakter mit Geruch von Basilikumblüten und Rosen. Geschmack: fruchtig, sensorische Merkmale, die an Hefeextrakt erinnert, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack. Freisetzung von Kohlenstoffdioxid: üppige, anhaltende Perlage mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine sind strohgelb/grünlich-gelb/rosa oder violett, weisen ein intensives charakteristisches Aroma auf, das die Terpenaromen bewahrt, zu denen die bei der alkoholischen Gärung entstehenden flüchtigen aromatischen Verbindungen hinzukommen, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Basilikum und Rosenblüten mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt, mit reichlich Schaum und anhaltender Perlage. Geschmack: Der Wein behält seine Geruchsmerkmale, Aromen von weißen Blüten, Rose oder Steinobst, Pfirsich, Aprikose, Pflaume und Zitrone, Limette und Grapefruit bei, was ihm seine Frische verleiht, die auch durch den hohen Säuregehalt gestützt wird. Seine Struktur ist aufgrund der Autolyse der Hefe mild und cremig und der Geschmack ist langanhaltend.

Perlweine: strohgelb, zitronengelb oder goldgelb, grünlich-gelb oder rosa, violett, himbeer- oder lachsfarben. Sie haben eine feine, weniger intensive Perlage; der erste Eindruck ist bestimmt von lebhafter Frische, blumigem Geruch (insbesondere Rosenblüten, Holunderbeeren, Jasmin, weiße Blumen) oder frisch aufgeblühten Blumen, aber auch von Früchten wie Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen, frischen oder reifen Kirschen (je nach Alter) sowie einem hohen, kräftigen Säuregehalt, der den Weinen Frische verleiht. Der Geschmack, der seine blumigen und fruchtigen Eigenschaften, zu denen Zitrusnoten wie Grapefruit oder Zitrone hinzukommen, beibehält, ist elegant, ausgewogen, mit einer leichten Struktur und weniger komplex als bei Qualitätsschaumweinen.

8.4. *Bestimmende Faktoren*

Die ertragreichsten Rebflächen liegen auf den sonnigen Hochebenen und in den von Nebenflüssen geformten Becken, die trotz ihrer nördlichen Ausrichtung vor Luftmassen aus dem Norden oder Nordosten geschützt sind und von einem Föhneffekt – südliche und westliche Luftmassen, die vom Hochplateau in die Talsenken von Bahlui und Pruth absinken – profitieren.

Rebflächen befinden sich auch in den Talbecken des Gebiets zwischen der Hügelkette Coasta Iaşilor und dem nördlichen und nordöstlichen Rand der Zentralmoldau-Hochebene, wobei größere Rebflächen auch entlang der hügeligen sekundären Wasserscheiden, die die Flusseinzugsgebiete abgrenzen, anzutreffen sind.

Abseits der Bucium-Hügel reifen in Pietrărie und Tomești Früchte für edle Weine (Aligoté, Fetească albă und Muscat Ottonel). Aus den hauptsächlich einheimischen Keltertraubensorten wie Fetească albă, Fetească regală und Fetească neagră, sowie den Sorten Aligoté, Muscat Ottonel und Merlot werden Weine mit bemerkenswerter Frische erzeugt, was auf die Lage des Weinbaugebiets nördlich des 47. Breitengrads zurückzuführen ist, wo die Sommer nicht so heiß sind, dass sie die Primäraromen beeinflussen.

Aufgrund des Reliefs, das stark durch Wasserläufe wie Frasin, Perieni und Plopu, an deren Hängen weitere einzelne Rebanlagen liegen, gegliedert ist, und des Höhenunterschieds zwischen dem Flussbett von Pruth bzw. Jijia und den umliegenden Gipfeln (südlichere Lage und breite Öffnung hin zu den Senken von Pruth und Jijia) profitieren die Rebflächen im zentralen Bereich von Probota von einem wärmeren Klima und einer intensiveren Sonneneinstrahlung.

Es handelt sich hauptsächlich um graue Böden, Regosole, anthropogene Böden und überwiegend cambische Chernozem-Böden, die den Weinen einen hohen Säuregehalt verleihen.

Die klimatischen Bedingungen sind geprägt durch große Schwankungen zwischen den Jahreszeiten mit strengen und relativ trockenen Wintern, heißen, sengenden und oft trockenen Sommern, mäßigen Temperaturen und Niederschlägen im Frühling sowie milden und überwiegend klaren Wetterlagen im Herbst. Die hohe Gesamtsonneneinstrahlung, die je nach Exposition der Hänge variiert, und das allgemein ausgeglichene Temperaturniveau während der Vegetationsperiode sowie die Bedingungen für die Reifung der Trauben in den Perioden V und VI begünstigen die Erzeugung von Qualitätsweinen und spiegeln sich in der typischen Frische, den blumigen Noten (Rose, Holunder, Jasmin, weiße Blumen) und der Ausgewogenheit der Tannine wider.

Die Eigenschaften des lithologischen Substrats (pleistozäne Lössschichten, Lehmmergel- und sandige Böden), die überwiegend aus lehmhaltigen lithologischen Ablagerungen bestehenden Sedimente, die typischen Böden des cambischen Chernozem, graue Böden, Regosole und anthropogene Böden verleihen den Weinen eine Reihe von Merkmalen, zum Beispiel einen hohen Säuregehalt, der eine wichtige Eigenschaft der Qualitätsschaumweine ist.

Die stillen Weiß- und Roséweine haben aufgrund der Exposition der Rebflächen und der Bodenzusammensetzung einen hohen Säuregehalt mit ausgeprägten Aromen frischer Früchte, die in bestimmten Jahren aufgrund höherer Temperaturen in Aromen von gut gereiften Früchten übergehen können. Nicht aromatische Sorten haben Noten von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Aprikosen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Pflaumen mit blumigen Noten. Aromatische Sorten weisen Noten von Rosen, Erdbeeren, weißen Blumen, Weihrauch und Gewürzen auf. Der Boden (insbesondere das cambische Chernozem), das Klima und die nördliche Ausrichtung haben Einfluss auf die Rotweine, was zu Weinen mit hohem Säure-, niedrigem Tanningehalt und intensiver Fruchtigkeit (insbesondere Zitrusnoten) führt, manchmal bei hohem Säuregehalt mit einem klaren und leuchtenden Rubinrot und wahrnehmbaren Vanillenoten.

Bei Qualitätsschaumweinen hebt der cambische Chernozemboden das Säurepotenzial der Weine auf ein für die Frische der Aromen, insbesondere der Fruchtaromen, optimales Niveau und aufgrund der Exposition und Orientierung der sonnigen Täler gegenüber den Luftmassen in nord/nordöstlicher Richtung und der südlich/westliche Föhn-Effekt des Bahlui- und Prut-Korridors ist die Sonneneinstrahlung auf die Reben besonders gut (gute Sonneneinstrahlung während der Vegetationsperiode). Der durchschnittliche Säuregehalt von Weinen aus dem Gebiet mit einem gemäßigten Kontinentalklima verleiht den Weinen eine strohgelbe Farbe, einen leicht grünlichen bis blassgoldenen oder einen leicht rosa/rubinroten Anklang.

Aufgrund der Orientierung der Täler und der Lage der Weinbaugebiete nördlich des 45. Breitengrads, wo die Sommer nicht zu heiß sind, weisen die aromatischen Qualitätsschaumweine typischerweise fruchtige Primäraromen auf. Die Weine haben exotische Geruchsnoten von pinker Grapefruit und Orange, die sich auch im Geschmack zusammen mit Spuren von Basilikum und Holunder wiederfinden. Die fruchtigen Noten werden durch den moderaten, ausgewogenen Säuregehalt und einen anhaltenden Nachgeschmack hervorgehoben. Die Weine haben eine unverwechselbare Brillanz und Transparenz, sind hellrosa, zwiebelschalenrosa oder rosa, teilweise mit Anklängen von Violett, Strohgelb oder mit Tendenzen zu Grün oder Gold.

Durch den cambischen Chernozemboden wird das Säurepotenzial, das die Frische und die fruchtigen Aromen mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt prägt, erhöht.

Perlweine entwickeln sich auf dem cambischen Chernozemboden in dem Gebiet gut und weisen einen niedrigen mit bis mittleren Säuregehalt auf. Die Weine haben spezifische frische, kräftige und kühle fruchtige Noten, wobei bei Roséweinen Aromen von weißen, gelben und roten Früchten überwiegen, deren Geschmack häufig von frischen Zitrusfrüchten, mit blumigen Aromen (Rosen, Holunderbeeren) und meist fruchtigen Aromen, aber auch feinen Spuren frischer Butter geprägt sind, mit kühler, fein wahrnehmbarer Süße und ausgewogenem Alkoholgehalt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bedingungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett muss die Art des Weins entsprechend dem Zuckergehalt angeben werden: trocken, halbtrocken, halbsüß oder süß.

Wenn auf dem Etikett die Bezeichnung der Einzellage bzw. die untergeordnete Ursprungsbezeichnung (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA) angegeben ist, müssen die Weine ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammen.

Je nach Wunsch der Erzeuger kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Iași“ um eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Produktspezifikation abrufbar unter

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