C/2024/3360

24.5.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/3360)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Iaşi»

PDO-RO-A0139-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 6.3.2023

1. Αιτών/-ούσα και έννομο συμφέρον

Ένωση παραγωγών και μεταποιητών σταφυλιών Probota Iași

Η ένωση καταχωρίστηκε για αόριστο χρονικό διάστημα με την απόφαση της 21.5.2014 στο μητρώο ενώσεων και ιδρυμάτων του ειρηνοδικείου του Ιασίου. Σκοπός της είναι η προώθηση και η προστασία των οικονομικών, εμπορικών, επαγγελματικών και νομικών συμφερόντων των μελών της, τα οποία είναι εμπορικές εταιρείες και ατομικές επιχειρήσεις που παράγουν και μεταποιούν σταφύλια.

Η έδρα της ένωσης βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Agroindustrial Ceres SRL, κτίριο C1, αίθουσα 1, δήμος Bivolari, νομός Ιασίου.

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

1. Προσθήκη νέων κατηγοριών οίνων στην παραγωγή

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται, ώστε να συμπεριλάβουν νέες κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, ήτοι τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και τους ημιαφρώδεις οίνους που παράγονται αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Iași σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Στις κατηγορίες αυτές μπορεί να χρησιμοποιείται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Iași.

Οι νέες κατηγορίες που ζητούνται αποσκοπούν στην αξιοποίηση του αμπελουργικού δυναμικού της περιοχής ΠΟΠ και στην αποκατάσταση της προστιθέμενης αξίας της φήμης της ένδειξης Iași με τη μορφή νέων κατηγοριών προϊόντων και στην κάλυψη της ζήτησης για κατανάλωση αφρωδών οίνων ποιότητας και ημιαφρωδών οίνων, η οποία αυξάνεται στην εγχώρια κατανάλωση τα τελευταία χρόνια, με ιδιαίτερη έμφαση στο δυναμικό των αυτοχθόνων ποικιλιών για την παραγωγή οίνων.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια I και IV των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3 του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Παρουσίαση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή για τις νέες κατηγορίες οίνων που εισάγονται

Δεδομένης της εισαγωγής νέων κατηγοριών οίνου στην οριοθετημένη περιοχή, είναι αναγκαία η συμπλήρωση των προδιαγραφών με λεπτομέρειες σχετικά με τον δεσμό μεταξύ της περιοχής και των χαρακτηριστικών των προϊόντων.

Η περιγραφή του δεσμού πρέπει να συμπεριλαμβάνεται ώστε να παρέχεται η κατάλληλη περιγραφή για όλους τους τύπους οίνων που παράγονται στο πλαίσιο της ΠΟΠ Iași, προκειμένου να προσδιορίζεται η αιτιώδης σχέση όπως απαιτείται από τη νομοθεσία.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια ΙΙ και ΙV των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

3. Ένδειξη των αναλυτικών/οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τις νέες κατηγορίες που ζητούνται

Οι προδιαγραφές προϊόντος συμπληρώνονται με πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για τις κατηγορίες οίνων που ζητείται να εισαχθούν —αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδης οίνος, προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τη νομοθεσία που ισχύει για τις ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης, η οποία απαιτεί την παρουσίαση των εν λόγω παραμέτρων για κάθε κατηγορία παραγωγής που χρησιμοποιεί την ΠΟΠ.

Τροποποιούνται το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

4. Προσθήκη στην επισήμανση ειδικών ενδείξεων για τις νέες κατηγορίες οίνου που ζητούνται

Οι προδιαγραφές συμπληρώνονται με ορισμένες διατάξεις σχετικά με την εμφιάλωση των οίνων και με υποχρεωτικές/προαιρετικές ενδείξεις που αφορούν ειδικά τις νέες κατηγορίες οίνου που εισάγονται.

Το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

5. Αναφορά των ενδείξεων τεχνολογικής μεταποίησης για τις νέες κατηγορίες οίνου

Η προσθήκη των νέων κατηγοριών οίνου στις προδιαγραφές προϊόντος περιλαμβάνει επίσης συνοπτική περιγραφή ορισμένων τεχνικών τεχνολογικής μεταποίησης που σχετίζονται με τις εν λόγω κατηγορίες οίνων —αφρώδεις οίνοι ποιότητας, αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδεις οίνοι, προκειμένου να παρέχεται ένδειξη των ειδικών τεχνικών μεθόδων για την παραγωγή τους.

Το κεφάλαιο X των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Iași

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών/ερυθρωπών οίνων

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα αχυροκίτρινο ή έντονο κίτρινο, κίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες, λαμπερό κίτρινο ή κίτρινο του λεμονιού και οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ανταύγειες που κυμαίνονται από ρόδινο έως το χρώμα του φλοιού του κρεμμυδιού. Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα πράσινων εσπεριδοειδών και σαμπούκου (κουφοξυλιάς), ροδοπέταλων, ανθέων βασιλικού, φιλύρας, ακακίας, γκρέιπφρουτ, διακριτικά αρώματα ανθέων αγρών, καθώς και νότες φρεσκοθερισμένου σανού και μελιού καθώς παλαιώνονται. Όσον αφορά τη γεύση, οι λευκοί οίνοι είναι παχύρρευστοι και αποκτούν ελαφρώς αιθέρια γεύση καθώς παλαιώνονται, με αρώματα πράσινου μήλου, γκρέιπφρουτ, ροδάκινου, μελιού, φρεσκοκομμένου χόρτου, με έντονη φρεσκάδα όταν είναι νεαροί, με ανθώδη χαρακτήρα, ενίοτε δε με μέτρια οξύτητα, φρουτώδεις, με ευχάριστη ορυκτώδη επίγευση, νότες εσπεριδοειδών και χλοώδεις νότες που τους δίνουν ζωντάνια.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα καστανοκόκκινο, έντονο πορφυροκόκκινο, βαθύ κόκκινο έως λαμπερό κόκκινο ή κόκκινο του ρουμπινιού, με ιδιαίτερο άρωμα πικρού μαύρου κερασιού και βύσσινου, με έντονα ανθώδεις νότες μη καπνισμένων αποξηραμένων δαμάσκηνων, άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους (κόκκινων φραγκοστάφυλων, οξύκοκκων, βατόμουρων, μύρτιλλων), με διακριτική γεύση βανίλιας καθώς παλαιώνονται και με ανθικό μπουκέτο που θυμίζει νωπά φρούτα και σταφύλια που βρίσκονται στο στάδιο του περκασμού. Η γεύση τους είναι βελούδινη, χωρίς υπερβολική στυφότητα, ισορροπημένη, σταθερή, με διάρκεια, βοτανώδης, με στυφές τανίνες που ισορροπούν με το πέρασμα του χρόνου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από λεπτότητα, φρεσκάδα, αρώματα ζύμωσης με νότες λευκόσαρκων φρούτων, αχλαδιών, ενισχυμένοι με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Χρώμα — πρασινοκίτρινο ή κιτρινοπράσινο για τους λευκούς οίνους, που αποκτά έως και ρουμπινί τόνους σε ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους· οσμή — δροσερή, φρουτώδης, πράσινου μήλου, γκρέιπφρουτ, ροδάκινου, αρώματα μελιού, με ανθώδη χαρακτηριστικά των ανθέων του βασιλικού και της τριανταφυλλιάς. Γεύση — φρουτώδης, ισορροπημένη, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αρωματισμένης ζύμης, πικάντικη λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση. Απελευθέρωση διοξειδίου του άνθρακα — άφθονες φυσαλίδες, επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

Σε θερμοκρασία 20 °C βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar διαλύματος διοξειδίου του άνθρακα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,50
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου — αχυροκίτρινοι με πρασινωπές αποχρώσεις ή ρόδινοι με πορφυρούς τόνους. Το ιδιαίτερο άρωμα είναι λεπτό και έντονο, με νότες εσπεριδοειδών, ανθέων πορτοκαλιάς, βασιλικού και ροδοπέταλων. Με ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και διακριτικές αλλά γευστικές νότες εκχυλίσματος ζυμομυκήτων, έχουν άφθονο αφρό και λεπτές φυσαλίδες που διαρκούν. Το ιδιαίτερο άρωμα διατηρεί τα τερπενικά αρώματα των σταφυλιών, στα οποία προστίθενται οι πτητικές αρωματικές ενώσεις που παράγονται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Τα αρώματα ανθέων που αναφέρονται απαντούν επίσης στη γεύση, σε συνδυασμό με γκρέιπφρουτ, ροδάκινο, λεμόνι και φράουλα, καθώς και απαλές νότες εκχυλίσματος ζυμομυκήτων, ζύμης, κρούστας ψωμιού και γλυκιάς ζύμης. Ο οίνος είναι λεπτός, δροσερός και κομψός, πολύ πλούσιος χάρη στα έντονα, μακράς διαρκείας και επίμονα ανθώδη αρώματα.

Σε θερμοκρασία 20 °C βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 3,5 bar διαλύματος διοξειδίου του άνθρακα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ημιαφρώδεις οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: με λεπτό αφρισμό, χρώμα πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο, κίτρινο του λεμονιού ή χρυσοκίτρινο, λαμπερό ρόδινο ή τριανταφυλλί, στο χρώμα του σμέουρου ή σομόν. Οσμή — δροσερή, με έντονα αρώματα λευκών ανθέων, γιασεμιού, ακακίας, πορτοκαλιάς, ανθέων φιλύρας, καρπών κουφοξυλιάς και τριαντάφυλλων, νωπών ή ώριμων φρούτων, μήλου, αχλαδιού, ροδάκινου, βερίκοκου, φράουλας, σμέουρου, κερασιού και εσπεριδοειδών, ιδίως γκρέιπφρουτ, λεμονιού ή μοσχολέμονου.

Γεύση —διατηρεί τα οσφρητικά αρώματα, τα οποία υποστηρίζονται από την οξύτητα, ιδίως τα ανθώδη, ενώ ο καρπός εξελίσσεται ως προς τον βαθμό ωρίμασης ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής, καθώς και κίτρινων καρπών— μήλου, ροδάκινου, βερίκοκου, κυδωνιών, με έντονη φρεσκάδα λόγω του αφρισμού και μέτρια διάρκεια. Οι φυσαλίδες είναι χαμηλής έντασης, αλλά επαρκώς παρούσες για έναν ισορροπημένο οίνο.

Σε θερμοκρασία 20 °C βρίσκεται υπό υπερπίεση τουλάχιστον 1 bar και κατ' ανώτατο όριο 2,5 bar διαλύματος διοξειδίου του άνθρακα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15,00
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,00
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

5. **Οινολογικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινοποιητικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

Επιτρέπεται η άρδευση μόνο κατά τα έτη ξηρασίας, η οποία υπόκειται σε κοινοποίηση στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), όταν η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό σε βάθος 0-100 cm μειώνεται στο 50 % του διαστήματος δραστικής υγρασίας (AHI), με την εφαρμογή προτύπων λελογισμένης χρήσης της άρδευσης (400-600 m^3/ha).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση (CMD), ποικιλίες Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Ιασίου:

Υπο-ονομασία προέλευσης COPOU

Πόλη του Ιασίου, συνοικία Copou·

δήμος Aroneanu, χωριά Aroneanu, Șorogari, Aldei και Dorobanț·

δήμος Rediu, χωριά Rediu, Breazu, Tăutești και Horlești·

δήμος Movileni, χωριά Movileni, Potângeni και Iepureni.

Υπο-ονομασία προέλευσης BUCIUM

Πόλη του Ιασίου, συνοικία Bucium·

δήμος Tomești, χωριά Tomești, Goruni, Chicerea και Vlădiceni·

δήμος Bârnova, χωριά Pietrăria, Cercu, Vișan και Păun·

δήμος Ciurea, χωριά Ciurea και Hlincea.

Υπο-ονομασία «URICANI»

Δήμος Miroslava, χωριά Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni και Cornești·

δήμος Horlești, χωριά Horlești και Bogdănești·

δήμος Valea Lupului, χωριό Valea Lupului·

δήμος Lețcani, χωριό Lețcani·

δήμος Dumeşti, χωριό Dumeşti·

πόλη Podu Iloaiei.

Υπο-ονομασία «PROBOTA»

Δήμος Probota, χωριά Probota και Perieni·

δήμος Ţigănaşi, χωριά Ţigănaşi, Cârniceni, Stejării και Mihail Kogălniceanu·

δήμος Bivolari, χωριά Bivolari, Soloneţ, Traian, Buruieneşti και Tabăra·

δήμος Andrieşeni, χωριά Andrieşeni, Glăvăneşti, Fântânele και Spineni·

δήμος Trifeşti, χωριό Trifeşti·

δήμος Roşcani, χωριά Roşcani και Rădeni.

7. **Οινοποίησή/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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

Arcaş 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, Dănăşană, 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 Drăgăşani

Şarba B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Ο αμπελώνας βρίσκεται στα βορειοανατολικά του Μολδαβικού Οροπεδίου, στη ζώνη επαφής της λοφώδους Μολδαβικής Πεδιάδας και του κεντρικού Μολδαβικού Οροπεδίου, που οριοθετείται από την κορυφογραμμή του Ιασίου. Το κλίμα είναι εύκρατο ηπειρωτικό με ακραίες επιρροές λόγω της θέσης του στο όριο ανάμεσα στο ήπιο ηπειρωτικό κλίμα του Μολδαβικού Οροπεδίου και στο ακραίο ηπειρωτικό κλίμα της Μολδαβικής Πεδιάδας.

Η περιοχή περιλαμβάνει αμπελώνες που βρίσκονται στις λοφώδεις περιοχές της Μολδαβίας (NA) και στη μεταβατική κορυφογραμμή προς το νότιο Μολδαβικό Οροπέδιο (λόφος Repedea) που βλέπει προς το Prut (Tomeşti — τομέας Bohotin). Υπάρχουν αρκετά αμπελοοινικά κέντρα στην περιοχή, όπως το Copou-Şorogari, το Galata, το Uricani, το Bucium, το Comarna και το Tomeşti, καθώς και δύο ακόμη τέτοια κέντρα στα βόρεια/βορειοανατολικά, περίπου 40 χλμ. από την πόλη του Ιασίου, όπου επικρατούν συνθήκες που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια και καλλιεργούνται ποικιλίες οι οποίες δίνουν οίνους ποιότητας όπως οι Probota και Plugari.

Αμπελώνες συναντώνται επίσης στις λεκάνες των κοιλάδων που έχουν δημιουργηθεί στο διάστημα μεταξύ της κορυφογραμμής του Ιασίου και του βόρειου και βορειοανατολικού άκρου του κεντρικού Μολδαβικού Οροπεδίου, όπου μεγάλοι αμπελώνες εκτείνονται επίσης κατά μήκος των λοφωδών δευτερευουσών μεσοποτάμιων ζωνών οι οποίες οριοθετούν τις ποτάμιες κοιλάδες.

8.2. *Ανθρώπινος παράγοντας*

Στο πλαίσιο της αμπελουργικής τεχνολογίας, εκτελούνται πράσινες μέθοδοι/εργασίες (σύστημα κλαδέματος μονόπλευρου guyot /αμφίπλευρου guyot /γραμμικού μονόπλευρου κλαδέματος, με την επιλογή γραμμικού συστήματος μόρφωσης των πρέμνων μέσου ύψους και την αφαίρεση των βλαστών από το στέλεχος) για τη διασφάλιση της ποιότητας των οίνων. Χάρη στις πράσινες εργασίες επιτυγχάνεται ισορροπία μεταξύ της μάζας φυλλώματος και του καρπικού φορτίου, γεγονός που επιτρέπει την αυξημένη συσσώρευση σακχάρων στους οίνους και τη διατήρηση υψηλής οξύτητας (η μείωση της περιοχής φυλλώματος μειώνει την καύση οξέων παρουσία θερμότητας και φωτός).

Ο βέλτιστος χρόνος για τον τρύγο καθορίζεται ανάλογα με την ποικιλία και την ωρίμαση των ραγών των σταφυλιών, με σκοπό την επίτευξη ισορροπίας μεταξύ οξύτητας, σακχάρων και αρωμάτων.

Η διαύγαση του γλεύκους επιτυγχάνεται μέσω επίπλευσης, η οποία επιτρέπει τη διαύγαση και τη διαρκή σταθεροποίηση μεγάλων ποσοτήτων γλεύκους, καθώς η μείωση της περιεκτικότητας σε στερεά και φαινολικές ενώσεις είναι ένας από τους κυριότερους στόχους για την επίτευξη της τελικής ποιότητας του γλεύκους.

Στο νωπό γλεύκος προστίθενται επιλεγμένοι ζυμομύκητες πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, και χρησιμοποιούνται ενεργοποιητές ζύμωσης, που ενεργοποιούν και ρυθμίζουν την αλκοολική ζύμωση και την αναζύμωση.

Με τη χρήση διαφόρων ενζύμων, καθίσταται δυνατή η ταχεία εξαγωγή χρωστικών ουσιών και τανινών όταν πρόκειται για ερυθρούς οίνους και η βελτιωμένη εκχύλιση αρωμάτων όταν πρόκειται για αρωματικά σταφύλια, που διατηρούνται στους παραγόμενους οίνους. Τα ένζυμα που προστίθενται στο μείγμα στεμφύλων-γλεύκους της ποικιλίας Feteasсă neagră ή Cabernet Sauvignon διασπούν τις ενώσεις πηκτίνης και κυτταρίνης στα τοιχώματα των κυττάρων, βελτιώνοντας έτσι την εξαγωγή χρωστικών ουσιών.

Τα ένζυμα που προστίθενται στο μείγμα στεμφύλων-γλεύκους των ποικιλιών Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin και Traminer roz διασπούν τις ενώσεις πηκτίνης και κυτταρίνης στα τοιχώματα των κυττάρων, βελτιώνοντας έτσι την εκχύλιση αρωματικών ουσιών. Χρησιμοποιούνται επίσης ένζυμα για την απελευθέρωση αρωματικών ουσιών στην περίπτωση οίνων που παράγονται από σταφύλια που είναι υπερώριμα ή παρουσιάζουν μούχλα.

8.3. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Λευκοί, ερυθρωποί οίνοι — με ευρύ φάσμα χρωμάτων που κυμαίνονται από αχυροκίτρινο, έντονο κίτρινο έως κίτρινο με πρασινωπές ή λεμονοκίτρινες ανταύγειες και ερυθρωποί οίνοι με νότες σομόν με απαλούς τόνους, τριανταφυλλί ή στο χρώμα των φύλλων του κρεμμυδιού, έντονα αρώματα πράσινων εσπεριδοειδών και σαμπούκου, ροδοπέταλων, ανθέων λίτσι, βασιλικού, γκρέιπφρουτ, φρούτων του πάθους, μοσχολέμονου, ενίοτε διακριτικά ανθώδη αρώματα αγριολούλουδων και αποχρώσεις μελιού, θερισμένου σανού κατά την παλαίωση.

Η γεύση είναι πλούσια, με αρώματα πράσινων μήλων, γκρέιπφρουτ, ροδάκινου, μελιού, φρεσκοκομμένου χόρτου με έντονη φρεσκάδα όταν είναι νεαροί, μετρίως ήπια οξύτητα, φρουτώδεις, ορυκτώδεις νότες, ευχάριστη επίγευση, νότες εσπεριδοειδών και χλοώδεις νότες που εκφράζουν ζωντάνια. Η μέτρια ωρίμαση διατηρεί τη φρεσκάδα της ποικιλίας.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ιδιαίτερη οσμή πικρών μαύρων κερασιών και βύσσινων, μη καπνισμένων αποξηραμένων δαμάσκηνων, ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων του δάσους (κόκκινα φραγκοστάφυλα, οξύκοκκα, βατόμουρα, μύρτιλλα) και λεπτή γεύση βανίλιας κατά την παλαίωση. Χαρακτηρίζονται από τόνους λαμπερού κόκκινου, έντονου ρουμπινί και υπερισχύοντος ρουμπινί, με βελούδινη γεύση, ελαφρώς στυφή, με καλά ισορροπημένες ώριμες στυφές τανίνες, με γεμάτο σώμα· είναι στρογγυλοί και, ιδίως, έχουν ιδιαίτερα αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους (φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μύρτιλλα).

Η γεύση είναι βελούδινη, χωρίς υπερβολική στυφότητα, ισορροπημένη, με νεαρές τανίνες και σταθερή, χλοώδη επίγευση μακράς διάρκειας, με στρογγυλότητα και ιδιαίτερα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους (φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μύρτιλλα).

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χαρακτηρίζονται από οξύτητα, φρεσκάδα, αρώματα ζύμωσης με νότες λευκόσαρκων φρούτων, αχλαδιών, ενισχυμένοι με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες, με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Χρώμα — πρασινοκίτρινο ή κιτρινοπράσινο για τους λευκούς οίνους, που αποκτά έως και ρουμπινί τόνους στους ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους· η φυσική οξύτητα φθάνει τα 7-9 g/l τρυγικού οξέος και εμφανίζεται ακόμη υψηλότερη κατά την πρώιμη συγκομιδή. Οι ζυμομύκητες έχουν ειδικές διατροφικές απαιτήσεις για τη δεύτερη ζύμωση.

Οσμή — δροσερή, φρουτώδης, πράσινου μήλου, γκρέιπφρουτ, ροδάκινου, αρώματα μελιού, με ανθώδη χαρακτηριστικά ανθέων βασιλικού, τριανταφυλλιάς. Γεύση — φρουτώδης, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εκχυλίσματος ζυμομυκήτων, πικάντικη λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση. Απελευθέρωση διοξειδίου του άνθρακα — άφθονος αφρός, επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου είναι αχυροκίτρινοι/πρασινοκίτρινοι/ρόδινοι/ροζ ή πορφυροί, με έντονο ιδιαίτερο άρωμα που διατηρεί τα τερπενικά αρώματα στα οποία προστίθενται πτητικές αρωματικές ενώσεις από αλκοολική ζύμωση, με αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων πορτοκαλιάς, βασιλικού, ροδοπέταλων, με ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε σάκχαρα, με άφθονο αφρό και λεπτές φυσαλίδες που διαρκούν. Γεύση — διατηρεί τα οσφρητικά χαρακτηριστικά του, αρώματα λευκών ανθέων, τριαντάφυλλων ή πυρηνόκαρπων φρούτων, ροδάκινου, βερίκοκου, δαμάσκηνου, μαζί με λεμόνι, μοσχολέμονο και γκρέιπφρουτ, που προσδίδουν στον οίνο τη φρεσκάδα του, η οποία ενισχύεται επίσης από την υψηλή οξύτητά του. Η δομή είναι ήπια και κρεμώδης, λόγω της αυτόλυσης της ζύμης, και η γεύση είναι μακρά και επίμονη.

Ημιαφρώδεις οίνοι — χρώμα αχυροκίτρινο, κίτρινο του λεμονιού ή χρυσοκίτρινο, πρασινοκίτρινο ή τριανταφυλλί, ιώδες, στο χρώμα του σμέουρου ή σομόν. Έχουν λεπτό, λιγότερο έντονο αφρισμό, με μια πρώτη εντύπωση έντονης φρεσκάδας, ανθικά οσφρητικά χαρακτηριστικά (ιδίως άνθους τριανταφυλλιάς, καρπού κουφοξυλιάς, γιασεμιού, λευκών ανθέων) ή φρεσκοανθισμένων ανθέων, αλλά και φρούτων όπως μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, βερίκοκα, δαμάσκηνα, νωπά ή ώριμα κεράσια, ανάλογα με την ηλικία τους, με υψηλή, έντονη οξύτητα, που προσδίδει φρεσκάδα. Η γεύση, η οποία διατηρεί τα ανθώδη και φρουτώδη χαρακτηριστικά της, στα οποία προστίθενται εσπεριδοειδή όπως το γκρέιπφρουτ ή το λεμόνι, είναι κομψή, ισορροπημένη, με ελαφριά δομή και λιγότερο σύνθετη από τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

8.4. *Καθοριστικοί παράγοντες*

Στους αμπελώνες, οι καλύτερες αποδόσεις επιτυγχάνονται στα ηλιόλουστα οροπέδια και στις ποτάμιες λεκάνες που έχουν δημιουργήσει οι παραπόταμοι, περιοχές οι οποίες, παρά τη βόρεια έκθεσή τους, προστατεύονται από τις αέριες μάζες που έρχονται από τα βόρεια ή τα βορειοανατολικά και από το φαινόμενο Foehn που δημιουργούν οι νότιες και δυτικές αέριες μάζες που κατεβαίνουν από το υψηλό οροπέδιο προς τα περάσματα Bahlui και Prut.

Αμπελώνες συναντώνται επίσης στις λεκάνες των κοιλάδων που έχουν δημιουργηθεί στο διάστημα μεταξύ της κορυφογραμμής του Ιασίου και του βόρειου και βορειοανατολικού άκρου του κεντρικού Μολδαβικού Οροπεδίου, όπου μεγάλοι αμπελώνες εκτείνονται επίσης κατά μήκος των λοφωδών δευτερευουσών μεσοποτάμιων ζωνών οι οποίες οριοθετούν τις ποτάμιες κοιλάδες.

Μακριά από τους λόφους του Bucium, στο Pietrărie και στο Tomeşti παράγονται σταφύλια που δίνουν εκλεκτούς οίνους όπως οι Aligote, Fetească albă και Muscat Ottonel. Οι κυρίως αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου, όπως οι Fetească albă, Fetească regală και Fetească neagră, καθώς και οι ποικιλίες Aligoté, Muscat Ottonel και Merlot παράγουν οίνους με αξιοσημείωτη φρεσκάδα, η οποία οφείλεται στη θέση του αμπελώνα βορείως του 47 ου παραλλήλου, όπου η ζέστη του καλοκαιριού δεν είναι αρκετά έντονη για να επηρεάσει τις πρωτογενείς γεύσεις.

Λόγω της τοπογραφίας της περιοχής, που εμφανίζει έντονο γεωγραφικό ανάγλυφο λόγω χειμάρρων όπως οι Frasin, Perieni και Plopu, στις πλαγιές των οποίων καλλιεργούνται άλλοι μεμονωμένοι αμπελώνες, και λόγω της διαφοράς υψομέτρου μεταξύ του επιπέδου των κοιτών του ποταμού Prut-Jijia και του επιπέδου των γύρω κορυφών (νοτιότερη θέση και μεγάλο άνοιγμα προς τους διαδρόμους του Prut-Jijia), οι αμπελώνες του κεντρικού Probota έχουν θερμότερο κλίμα και μεγαλύτερη ηλιοφάνεια.

Τα εδάφη είναι καμβικά εδάφη τύπου chernozem (μαυρόχωμα), φαιά εδάφη, εδάφη regosol και ανθρωπογενή εδάφη, με κυρίαρχα τα καμβικά εδάφη τύπου chernozem, που δίνουν οίνους με υψηλή οξύτητα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται από έντονες αντιθέσεις μεταξύ των εποχών, με δριμύ και σχετικά ξηρό χειμώνα, ζεστό καλοκαίρι με καύσωνες και συχνές ξηρασίες, άνοιξη με ήπιες θερμοκρασίες και βροχοπτώσεις, και φθινόπωρο που είναι ήπιο και ως επί το πλείστον αίθριο. Η υψηλή ολική ηλιακή ακτινοβολία, που ποικίλλει ανάλογα με την έκθεση των πλαγιών, η συνολική θερμική ισορροπία κατά τη βλαστική περίοδο, καθώς και οι συνθήκες ωρίμασης των σταφυλιών κατά τις περιόδους V και VI, ευνοούν την παραγωγή οίνων ποιότητας και αντανακλώνται στην χαρακτηριστική φρεσκάδα, στις ανθώδεις νότες (τριαντάφυλλο, σαμπούκος, γιασεμί, λευκά άνθη) και στις ισορροπημένες τανίνες.

Τα χαρακτηριστικά του λιθολογικού υποστρώματος (αποθέσεις ασβεστούχου πηλού του Πλειόκαινου, αργιλικά μαργώδη εδάφη, αμμώδη εδάφη), τα ιζήματα που προέρχονται κυρίως από αργιλολιθικές αποθέσεις, τα αντιπροσωπευτικά καμβικά εδάφη τύπου chernozem, τα φαιά εδάφη, τα εδάφη τύπου regosol και τα ανθρωπογενή εδάφη, προσδίδουν στους οίνους ορισμένα χαρακτηριστικά, όπως η υψηλή οξύτητα, η οποία αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Οι μη αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν υψηλή οξύτητα χάρη στην έκθεση των φυτειών και στη σύνθεση του εδάφους, με έντονα αρώματα νωπών φρούτων, τα οποία, υπό την επίδραση της υψηλότερης θερμοκρασίας ορισμένων ετών, μπορούν να εξελιχθούν σε αρώματα πλήρως ωριμασμένων φρούτων. Για τις μη αρωματικές ποικιλίες — νότες μήλου, αχλαδιού, ροδάκινου, βερίκοκου, κερασιού, φράουλας, σμέουρου, δαμάσκηνου, με ανθώδεις νότες, για τις αρωματικές ποικιλίες — τριαντάφυλλα, φράουλες, λευκά άνθη, λιβάνι, μπαχαρικά. Οι ερυθροί οίνοι επηρεάζονται από το έδαφος (ιδίως τα καμβικά εδάφη τύπου chernozem), το κλίμα και τη βόρεια έκθεση, με αποτέλεσμα οίνους υψηλής οξύτητας, χαμηλές τανίνες και έντονο φρουτώδη χαρακτήρα (ιδίως εσπεριδοειδή), ενίοτε με λαμπερό και στιλπνό ρουμπινί σε υψηλότερη οξύτητα, με αισθητό αποτύπωμα βανίλιας.

Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τα καμβικά εδάφη τύπου chernozem επιδρούν στο δυναμικό οξύτητας των οίνων με τρόπο ώστε η φρεσκάδα των αρωμάτων να εκφράζεται στον βέλτιστο βαθμό, ιδίως των φρουτωδών αρωμάτων, ενώ η έκθεση και ο προσανατολισμός των ηλιόλουστων κοιλάδων στις B/BA αέριες μάζες και η επίδραση του φαινομένου Foehn των νότιων/δυτικών αέριων μαζών από τα περάσματα Bahlui και Prut εξασφαλίζουν την απαραίτητη ηλιοφάνεια για τα πρέμνα (επαρκή επίπεδα ηλιοφάνειας κατά την καλλιεργητική περίοδο). Η μέση οξύτητα σε περιοχή με εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα προσδίδει στους οίνους αχυροκίτρινου χρώματος μια ελαφρώς πρασινωπή έως απαλή χρυσαφένια απόχρωση ή μια ανοιχτή ρόδινη/ρουμπινί απόχρωση.

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας της περιοχής οφείλεται στον προσανατολισμό των κοιλάδων και στη θέση του αμπελώνα βορείως του 45ου παραλλήλου, όπου τα καλοκαίρια δεν είναι πολύ θερμά· προσδίδει δε στους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου φρουτώδες δυναμικό στα πρωτογενή αρώματα· οι οίνοι έχουν εξωτικές οσφρητικές νότες ροζ γκρέιπφρουτ και πορτοκαλιού, οι οποίες απαντούν επίσης στη γεύση, μαζί με αμυδρά ίχνη βασιλικού και σαμπούκου. Οι φρουτώδεις νότες αναδεικνύονται χάρη στη μέτρια και ισορροπημένη οξύτητα και στην παρατεταμένη επίγευση. Οι οίνοι έχουν ιδιαίτερη διαύγεια και διαφάνεια με χρώμα ανοιχτό ρόδινο, ρόδινο του φλοιού του κρεμμυδιού ή τριανταφυλλί, ενδεχομένως ακόμη και με ιώδεις ή αχυροκίτρινες ανταύγειες ή ανταύγειες που τείνουν προς το πρασινωπό ή το χρυσαφί.

Τα καμβικά εδάφη τύπου chernozem αυξάνουν ελαφρώς τη δυνητική οξύτητα που διαμορφώνει τη φρεσκάδα των φρουτωδών αρωμάτων, με ισορροπία μεταξύ του επιπέδου οξύτητας και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι εξελίσσονται καλά στο καμβικό έδαφος τύπου chernozem της περιοχής, με χαμηλή έως μέτρια έντονη οξύτητα, οι οίνοι διαθέτουν ιδιαίτερες φρουτώδεις νότες, φρέσκες, έντονες και δροσερές, με επικράτηση αρωμάτων λευκών, κίτρινων και κόκκινων φρούτων στην περίπτωση των ερυθρωπών, με γεύση στην οποία συχνά επικρατούν τα φρέσκα εσπεριδοειδή, με ανθώδη (τριανταφυλλιά, καρποί κουφοξυλιάς) και συχνότερα φρουτώδη αρώματα, αλλά και με ανεπαίσθητες νότες φρέσκου βουτύρου, με αίσθηση δροσιάς, λεπτή γλυκύτητα και ισορροπημένη αλκοόλη.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Προϋποθέσεις για την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται ο τύπος του οίνου, ανάλογα με την περιεκτικότητά του σε σάκχαρα: ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός.

Αν στην επισήμανση αναγράφεται η ονομασία του μεμονωμένου αμπελώνα ή η υπο-ονομασία προέλευσης (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), κατά περίπτωση, οι οίνοι πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από την αναγραφόμενη πηγή.

Οι παραγωγοί δύνανται, αν το επιθυμούν, να προσθέσουν στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Iaşi» μία από τις κάτωθι μοναδικές ονομασίες αμπελώνα: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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