C/2024/3360

24.5.2024

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2024/3360)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

«Iași»

PDO-RO-A0139-AM03

Fecha de la solicitud: 6.3.2023

1. Solicitante e interés legítimo

Asociación de productores y transformadores de uva Probota Iași

Mediante Resolución de 21 de mayo de 2014, la Asociación se inscribió por un tiempo indefinido en el Registro de Asociaciones y Fundaciones del Tribunal del Distrito de Iași. Tiene por objeto la promoción y defensa de los intereses económicos, comerciales, profesionales y jurídicos de sus socios, que son sociedades mercantiles y autónomos que se dedican a la producción y transformación de uvas.

La Asociación tiene su sede en las instalaciones de la empresa Agroindustrial Ceres SRL, edificio C1, sala 1, del municipio de Bivolari, en el departamento de Iași.

2. Descripción y motivos de la modificación

1. Incorporación de nuevas categorías de vino a la producción

El pliego de condiciones se modifica para incluir nuevas categorías de productos vitivinícolas, tal como se definen en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, a saber, vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja, obtenidos exclusivamente en la zona delimitada para la denominación de origen protegida «Iași» de conformidad con la legislación vigente. Se podrá hacer uso de la DOP «Iași» para estas categorías.

Se solicita la incorporación de estas nuevas categorías para poder aprovechar el potencial vitícola de la zona de la DOP y restituir un valor añadido a la reputación de la denominación «Iași» a través de la producción de estas nuevas categorías de productos, así como para satisfacer la demanda de consumo de vinos espumosos de calidad y vinos de aguja, que ha registrado una tendencia nacional al alza en los últimos años, centrada sobre todo en el potencial vinícola de las variedades autóctonas.

Se modifican los capítulos I e IV del pliego de condiciones y el punto 3 del documento único.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Descripción del vínculo con la zona geográfica para las categorías de vino que se incorporan

La incorporación de nuevas categorías de vino a la producción en la zona delimitada hace necesario completar el pliego de condiciones con información sobre el vínculo entre la zona y las características de los productos.

La descripción del vínculo es necesaria para que todos los tipos de vino producidos al amparo de la DOP «Iaşi» tengan la descripción correspondiente, para así explicar el vínculo causal tal y como establece la normativa.

Se modifican los capítulos II e IV del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

3. Indicación de las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías solicitadas

Se ha modificado el pliego de condiciones para incorporar las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías de vino solicitadas, a saber, el vino espumoso de calidad, el vino espumoso aromático de calidad y el vino de aguja; así se asegura el cumplimiento de la normativa aplicable a las denominaciones de origen controladas, que exige la indicación de esos datos para todas las categorías de producción que hagan uso de la DOP.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

4. Incorporación al etiquetado de las menciones específicas para las nuevas categorías de vino solicitadas

Se han incorporado al pliego de condiciones determinadas disposiciones sobre el embotellado y las menciones preceptivas/facultativas correspondientes a las nuevas categorías de vino.

Se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones pero no el documento único.

5. Indicaciones relativas a la transformación tecnológica para las nuevas categorías de vino

La incorporación de las nuevas categorías de vino al pliego de condiciones también hace necesaria la inclusión de un breve resumen de las técnicas de vinificación correspondientes a dichas categorías, o sea, del vino espumoso de calidad, del vino espumoso aromático de calidad, y del vino de aguja, para ofrecer así una descripción de la metodología técnica propia de su producción.

Se modifica el capítulo X del pliego de condiciones pero no el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Iaşi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Características analíticas y organolépticas: vinos blancos o rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son de color amarillo pajizo o amarillo intenso, amarillo con reflejos verdosos, amarillo brillante o limón, mientras que los rosados tienen matices que van del rosa al color de la piel de la cebolla. Presentan aromas intensos a cítricos y a flor de saúco, pétalo de rosa, flor de albahaca, tilo, acacia, pomelo, aromas sutiles a flores silvestres, y cuando han envejecido ligeramente, también tienen notas de heno recién cortado y de miel. En cuanto al sabor, los vinos blancos son untuosos y al envejecer presentan un ligero sabor semejante al éter, con aromas de manzana verde, pomelo, melocotón, miel, hierba recién cortada, de gran frescura cuando son jóvenes, con un carácter floral, y a veces una acidez moderada, frutado, con un sabor agradable, un regusto mineral, y notas a hierba y cítricos que les confieren vivacidad.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

2. Características analíticas y organolépticas: vinos tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos son de color marrón rojizo intenso, rojo púrpura intenso, rojo intenso a rojo vivo o rojo rubí, con un aroma específico de guindas negras, con francas notas florales de ciruelas pasas sin ahumar, aroma a frutos rojos del bosque maduros (grosella roja, arándano, zarzamora, mirtilo), con un ligero sabor de vainilla al envejecer y un aroma floral que recuerda a la fruta fresca y a las uvas en el envero. El sabor es aterciopelado, sin excesiva astringencia, equilibrado, homogéneo, largo, con taninos astringentes que se equilibran con el tiempo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. Características analíticas y organolépticas: vinos espumosos de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos de calidad presentan finura y frescura, con aromas de fermentación y matices de fruta de carne blanca y pera, realzados por las burbujas finas y persistentes. Color: amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rubí en los rosados o tintos. Fase olfativa: aroma fresco y afrutado a manzana verde, pomelo, melocotón y miel, con las características florales de la flor de albahaca y la rosa. Fase gustativa: son afrutados y equilibrados, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación picante por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor específico. Desprendimiento de dióxido de carbono: espuma abundante, formación persistente de burbujas finas en toda la altura de la copa.

A una temperatura de 20 °C presentan una sobrepresión mínima de 3,5 bar de dióxido de carbono en solución.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,50
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4. Vinos espumosos aromáticos de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos espumosos aromáticos de calidad: son de color amarillo pajizo con tonos verdosos, o de color rosa con tonos violeta. El aroma específico es fino e intenso, con notas de cítricos, azahar, albahaca y pétalos de rosa. Son equilibrados en azúcar y acidez, con notas sutiles pero sabrosas de la autólisis, y tienen una espuma abundante de burbujas finas y persistentes. El aroma específico conserva los aromas terpénicos de la uva, a los que se suman los compuestos aromáticos volátiles producidos durante la fermentación alcohólica. Los aromas florales ya mencionados se aprecian igualmente en el paso por boca, junto con notas de pomelo, melocotón, limón y fresa, así como ligeras notas de la autólisis, masa de panificación, corteza de pan y hojaldre. Los vinos son delicados, frescos, elegantes, y muy seductores por sus aromas florales intensos, largos y persistentes.

A una temperatura de 20 °C presentan una sobrepresión mínima de 3,5 bar de dióxido de carbono en solución.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,00
Acidez total mínima	5,00 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. Características analíticas y organolépticas: vinos de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: con efervescencia fina, de color amarillo verdoso, amarillo pajizo, limón o dorado, fucsia o rosa, frambuesa o salmón. Fase olfativa: fresco, con aromas intensos a flores blancas, jazmín, acacia, azahar, tilo, saúco o rosa, fruta fresca o madura, manzana, pera, melocotón, albaricoque, fresa, frambuesa, cereza o cítricos, sobre todo de pomelo, limón o lima.

Fase gustativa: conserva los aromas olfativos, que se sostienen por la acidez, y sobre todo los florales, mientras que los aromas afrutados evolucionan en madurez en función del momento de la vendimia, como fruta amarilla (manzana, melocotón, albaricoque, membrillo), con una gran frescura por la efervescencia y de persistencia media. La espuma es de intensidad baja, pero suficiente para un vino equilibrado.

A una temperatura de 20 °C presentan una sobrepresión mínima de 1 bar y máxima de 2,5 bar de dióxido de carbono en solución.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	235

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Práctica de cultivo

Cosecha en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

Solo se permite el riego en años de sequía, previa notificación a la ONVPV (Oficina Nacional de la Viña y el Vino) y aplicando normas de riego razonables (400-600 m^3/ha), cuando el contenido de agua en el suelo a una profundidad de 0-100 cm disminuya al 50 % del intervalo de humedad disponible (IHD).

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz y Golia, vendimiadas completamente maduras (*cules la maturitate deplină* o «CMD»)

   14 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades Cabernet Sauvignon y Pinot noir, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   14 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Şarba y Tămâioasă românească, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   15 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades Merlot, Arcaș y Fetească neagră, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   15 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Variedades Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin y Băbească neagră, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Variedades Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz y Golia, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   105 hectolitros por hectárea

7. Variedades Cabernet Sauvignon y Pinot noir, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   105 hectolitros por hectárea

8. Variedades Riesling de Rhin, Riesling italian, Fetească albă, Șarba y Tămâioasă românească, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   112,50 hectolitros por hectárea

9. Variedades Merlot, Arcaș y Fetească neagră, vendimiadas completamente maduras (CMD)

   112,50 hectolitros por hectárea

10. Variedades Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin y Băbească neagră, vendimiadas completamente maduras (CMD)

    120 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Departamento de Iași:

Subdenominación «Copou»

Ciudad de Iași, distrito de Copou;

Municipio de Aroneanu, pueblos de Aroneanu, Șorogari, Aldei y Dorobanț;

Municipio de Rediu, pueblos de Rediu, Breazu, Tăutești y Horlești;

Municipio de Movileni, pueblos de Movileni, Potângeni e Iepureni.

Subdenominación Bucium

Ciudad de Iași, distrito de Bucium;

Municipio de Tomești, pueblos de Tomești, Goruni, Chicerea y Vlădiceni;

Municipio de Bârnova, pueblos de Pietrăria, Cercu, Vișan y Păun;

Municipio de Ciurea, pueblos de Ciurea y Hlincea.

Subdenominación Uricani

Municipio de Miroslava, pueblos de Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni y Cornești;

Municipio de Horlești, pueblos de Horlești y Bogdănești;

Municipio de Valea Lupului, pueblo de Valea Lupului;

Municipio de Lețcani, pueblo de Lețcani;

Municipio de Dumești, pueblo de Dumești;

Localidad de Podu Iloaiei.

Subdenominación «Probota»

Municipio de Probota, pueblos de Probota y Perieni;

Municipio de Țigănași, pueblos de Țigănași, Cârniceni, Stejării y Mihail Kogălniceanu;

Municipio de Bivolari, pueblos de Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești y Tabăra;

Municipio de Andrieșeni, pueblos de Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele y Spineni;

Municipio de Trifești, pueblo de Trifești;

Municipio de Roșcani, pueblos de Roșcani y Rădeni.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

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

Golia B

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

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

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

Șarba B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

El viñedo está situado al noreste de la meseta moldava, en la zona de contacto entre la llanura montañosa moldava y la meseta central moldava, demarcada por la cadena montañosa de Iași. El clima es continental templado con influencias extremas, debido a la ubicación en la frontera entre el clima continental moderado de la meseta moldava y el clima continental extremo de la llanura moldava.

La zona comprende viñedos situados en las zonas montañosas de Moldavia (S-E) y en la cadena montañosa de transición hacia la meseta moldava meridional (colina de Repedea) frente al río Prut (sector Tomeşti – Bohotin). Existen varios centros vitícolas en la zona, como Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna y Tomeşti y en el norte/nordeste, a unos 40 km de la ciudad de Iași, dos centros más con condiciones favorables para la viticultura, con variedades para vinos de calidad como Probota y Plugari.

Los viñedos también están situados en las cuencas de los valles excavados entre la cadena montañosa de Iași y el extremo norte y nordeste de la meseta central moldava, con grandes viñedos que también se extienden a lo largo de los entrerríos secundarios de relieve accidentado que delimitan las cuencas fluviales.

8.2. *Factor humano*

En la tecnología vitivinícola, se llevan a cabo operaciones/labores verdes (sistemas de poda de Guyot simple/ Guyot doble / cordón simple, seleccionando un método de conducción semialto de las vides y eliminando brotes del tallo), a fin de garantizar la calidad del vino. Las operaciones y trabajos en verde dan lugar a un equilibrio entre la masa de hojas y la cantidad de uvas, con el fin de permitir una gran acumulación de azúcar en los vinos y el mantenimiento de una elevada acidez (reduciendo la superficie de las hojas se reduce la combustión de ácidos en presencia de calor y luz).

El momento óptimo para la vendimia se determina en función de la variedad y de la madurez de las uvas, con el fin de lograr un equilibrio entre acidez, azúcares y aromas.

Los mostos se clarifican mediante flotación, lo que permite clarificar y estabilizar continuamente grandes cantidades de mosto, ya que la reducción del contenido de sólidos y compuestos fenólicos es uno de los principales objetivos en cuanto a la calidad final del mosto.

Antes del inicio de la fermentación alcohólica se añaden levaduras seleccionadas al mosto fresco y se aplican activadores de fermentación, que inician y regulan la fermentación alcohólica y la refermentación.

Mediante la utilización de distintas enzimas, las sustancias pigmentadas y los taninos pueden extraerse rápidamente en el caso de los vinos tintos y mejorar la extracción de aromas en el caso de las uvas aromáticas, que se conservan en los vinos obtenidos. Las enzimas añadidas a la mezcla de mosto y orujos de Fetească neagră o Cabernet Sauvignon descomponen la pectina y los compuestos de celulosa de las paredes celulares, mejorando así la extracción de las sustancias pigmentadas.

Las enzimas añadidas a la mezcla de mosto y orujos de Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin y Traminer roz descomponen la pectina y los compuestos de celulosa de las paredes celulares, mejorando así la extracción de las sustancias aromáticas. También se utilizan enzimas para liberar sustancias aromáticas en el caso de los vinos obtenidos a partir de uvas sobremaduradas o enmohecidas.

8.3. *Detalles del producto*

Vinos blancos y rosados: con una amplia variedad de tonos que van desde el amarillo pajizo o amarillo intenso hasta el amarillo con reflejos verdosos o de color limón, y vinos rosados con tonos de rosa salmón y reflejos pálidos, rosados, o de color piel de cebolla, aromas intensos a cítricos verdes y flor de saúco, pétalo de rosa, flor de lichi, albahaca, pomelo, maracuyá o lima, a veces con sutiles aromas florales de pradera, y matices de miel y heno recién cortado después del envejecimiento.

El sabor es untuoso, con aromas a manzana verde, pomelo, melocotón, miel y hierba recién cortada, así como una gran frescura en los vinos jóvenes, una suave acidez moderada, afrutados, con matices minerales, un regusto agradable, notas de cítricos y hierba que confieren vivacidad. La maduración moderada preserva la frescura de la variedad.

Los vinos tintos presentan un olor específico de guindas negras, ciruelas pasas sin ahumar, frutas maduras del bosque roja y negra (grosella roja, arándano, zarzamora, mirtilo), con un ligero sabor avainillado al envejecer. Tienen matices de rojo vivo, rojo violáceo intenso, y sobre todo de rojo rubí, un sabor aterciopelado y ligeramente astringente, con taninos astringentes y maduros bien equilibrados, con corpulencia y redondez, y sobre todo aromas específicos de frutas maduras del bosque (grosella, zarzamora, mirtilo).

El sabor es aterciopelado, sin astringencia exagerada, equilibrado, con taninos jóvenes y un regusto largo, persistente y herbáceo, con redondez y aromas a frutas rojas del bosque (grosella, zarzamora, mirtilo) muy madura.

Los vinos espumosos de calidad presentan acidez y frescura, con aromas de fermentación y notas de fruta de carne blanca y pera, realzados por las burbujas finas y persistentes, con menos graduación alcohólica. Color: amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rubí en los rosados o tintos. La acidez natural alcanza los 7-9 gramos por litro de ácido tartárico, y es incluso superior en caso de vendimia precoz. Las levaduras tienen requisitos nutricionales específicos para la fermentación secundaria.

Fase olfativa: aroma fresco y afrutado a manzana verde, pomelo, melocotón y miel, con las características florales de la flor de albahaca y la rosa. Fase gustativa: son afrutados, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación de picor por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor específico. Desprendimiento de dióxido de carbono: espuma abundante, formación persistente de burbujas finas en toda la altura de la copa.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad son de color amarillo pajizo, amarillo verdoso, rosa o violeta, con un intenso aroma específico que conserva los aromas terpénicos, a los que se suman los compuestos aromáticos volátiles derivados de la fermentación alcohólica, con notas de cítricos, azahar, albahaca y pétalos de rosa, equilibrio en azúcar y acidez, una espuma abundante y burbujas finas y persistentes. Fase gustativa: conservan sus características olfativas, aromas a flores blancas, rosas o frutas de hueso, melocotón, albaricoque, y ciruela, junto con limón, lima y pomelo, que confieren al vino su frescura, sostenida además por la elevada acidez. La estructura es suave y cremosa por la autólisis de levadura, con un final largo y persistente.

Vinos de aguja: color amarillo pajizo, limón o amarillo dorado, amarillo verdoso o rosa, violeta, frambuesa o salmón. Presentan una efervescencia fina y menos intensa, con una primera impresión de frescura vivaz, unas características olfativas florales (sobre todo de rosa, saúco, jazmín y flores blancas) o de flores recién abiertas, pero también afrutadas, a manzana, pera, melocotón, albaricoque, ciruela, y cereza fresca o madura en función del envejecimiento, con una acidez elevada y audaz que confiere frescura. El sabor, que conserva las características florales y afrutadas, a las que se suman las de cítricos como pomelo o limón, es elegante y equilibrado, con una estructura ligera y menos compleja que la de los vinos espumosos de calidad.

8.4. *Interacción causal*

En el viñedo, los mejores rendimientos en la viña se obtienen en mesetas soleadas y en cuencas fluviales excavadas por los afluentes, que, a pesar de su exposición al norte, están protegidas por masas de aire del norte o del nordeste, y el efecto Foehn de las masas de aire del sur y del oeste que descienden de la meseta alta a los pasos de los ríos Bahlui y Prut.

Los viñedos también están situados en las cuencas de los valles excavados entre la cadena montañosa de Iași y el extremo norte y nordeste de la meseta central moldava, con grandes viñedos que también se extienden a lo largo de los entrerríos secundarios de relieve accidentado que delimitan las cuencas fluviales.

Lejos de las colinas de Bucium, Pietrărie y Tomești dan uvas para vinos finos como Aligote, Fetească albă y Muscat Ottonel. El predominio de variedades autóctonas, como Fetească albă, Fetească regală y Fetească neagră, junto con las variedades Aligoté, Muscat Ottonel y Merlot, da lugar a vinos de una marcada frescura, que se debe a la ubicación del viñedo al norte del paralelo 47º, donde los veranos no llegan a ser tan calurosos como para afectar a los sabores primarios.

Debido a la topografía, que está muy fragmentada por arroyos como el Frasin, el Perieni y el Plopu, a lo largo de cuyas laderas hay otros viñedos únicos, y a la diferencia de altitud entre el nivel de los lechos de los ríos Prut y Jijia y el nivel de los picos circundantes (posición más meridional y apertura hacia los corredores de los ríos Prut y Jijia), los viñedos de Probota central gozan de un clima más cálido y más insolación.

La zona tiene suelos cámbicos de chernozem, suelos grises, regosoles y suelos antrópicos, en los que predominan los cámbicos de chernozem, lo que da lugar a vinos de elevada acidez.

Los factores climáticos muestran grandes contrastes entre estaciones, con inviernos duros y relativamente secos, veranos cálidos, tórridos y a menudo secos, primaveras de temperatura y lluvias moderadas, y otoños suaves y predominantemente despejados. La elevada irradiancia solar global, que varía en función de la exposición de las laderas, y el equilibrio térmico general en la temporada de crecimiento, así como las condiciones de maduración de las uvas en los períodos V y VI, favorecen la producción de vinos de calidad y se reflejan en la frescura característica, las notas florales (rosa, saúco, jazmín, flores blancas) y el equilibrio de los taninos.

Las características del sustrato litológico (depósitos de loess pleistoceno, facies arcillo-margosa, arenoso), los sedimentos procedentes de depósitos litológicos, en su mayoría arcillosos, así como los suelos típicos de chernozem cámbico, los suelos grises, los regosoles y los suelos antrópicos, confieren a los vinos una serie de características, por ejemplo, la elevada acidez, que es un factor importante en los vinos espumosos de calidad.

Los vinos tranquilos blancos y rosados tienen una acidez elevada gracias a la exposición de los viñedos y la composición del suelo, con aromas destacados a fruta fresca, que, en los años más calurosos, son susceptibles de convertirse en aromas de fruta muy madura por la influencia de las temperaturas más elevadas. En las variedades no aromáticas son notas de manzana, pera, melocotón, albaricoque, cereza, fresa, frambuesa y ciruela, con matices florales. En las aromáticas son de rosa, fresa, flores blancas, incienso y especias. Los vinos tintos están marcados por el suelo (en particular el chernozem cámbico), el clima y la orientación septentrional, que les confieren una elevada acidez, un bajo contenido tánico y un perfil muy afrutado (especialmente de cítricos), a veces con un color rubí brillante y reluciente cuando los niveles de acidez son más altos, con un toque apreciable de vainilla.

En los vinos espumosos de calidad, la influencia de los suelos de chernozem cámbico aumenta el potencial ácido de los vinos hasta los niveles óptimos para la frescura de los aromas, en particular los afrutados, y la exposición y orientación de los valles soleados hacia las masas de aire de dirección norte/noreste, así como el efecto Foehn de las masas de aire sur/oeste del corredor de Bahlui y Prut, facilitan la insolación de las cepas (buena radiación solar durante la fase vegetativa). La acidez media de la zona, cuyo clima es de tipo continental templado, produce unos vinos de color amarillo pajizo, con reflejos que van desde el verdoso hasta el dorado tenue, el rosa pálido o el rubí pálido.

El carácter típico de la zona se debe a la orientación de los valles y a la ubicación del viñedo al norte del paralelo 45 º, donde los veranos no llegan a ser demasiado cálidos, lo que confiere a los vinos espumosos aromáticos de calidad un potencial afrutado sobre los aromas primarios; los vinos presentan matices olfativos exóticos de pomelo rosa y naranja, que se aprecian igualmente en el paso por boca, junto con un ligero toque de albahaca y saúco. Las notas afrutadas se realzan gracias a una acidez moderada y equilibrada y una buena persistencia en boca. Estos vinos son especialmente límpidos y cristalinos, de color rosa, rosa pálido o de piel de cebolla, a veces con unos reflejos de color violeta o amarillo pajizo, o tirando a tonalidades verdosas o doradas.

Los suelos de tipo chernozem cámbico incrementan ligeramente el potencial ácido, que determina la frescura de los aromas afrutados, con equilibrio entre el grado de acidez y el contenido de azúcar.

Los suelos de la zona, de tipo chernozem cámbico, favorecen una buena evolución en los vinos de aguja, con una marcada acidez de baja a media; los vinos presentan unas notas afrutadas específicas que son frescas, vigorosas y refrescantes, con una predominancia de aromas a fruta blanca, amarilla y roja en los vinos rosados, y un sabor en la que se aprecian a menudo notas de cítricos frescos, junto con otras florales (rosa, saúco) y casi siempre afrutadas, además de un ligero toque de mantequilla fresca, sensación refrescante, dulzor apenas perceptible y un grado de alcohol equilibrado.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado deberá indicar el tipo de vino, en función de su contenido de azúcar: seco, semiseco, semidulce, dulce.

Si en el etiquetado figura el nombre del viñedo o subdenominación de origen (Copou, Bucium, Uricani, Probota), según proceda, los vinos deberán tener su origen exclusivamente en el lugar indicado.

En función de la voluntad de los productores, podrá añadirse a la denominación de origen protegida «Iași» una de las siguientes subdenominaciones: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Enlace al pliego de condiciones

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