C/2024/3360

24.5.2024

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2024/3360)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

”Iaşi”

PDO-RO-A0139-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 6.3.2023

1. Hakija ja oikeutettu etu

Iaşin Probotan rypäleiden tuottajien ja jalostajien yhdistys

Yhdistys rekisteröitiin 21.5.2014 tehdyllä päätöksellä Iaşin käräjäoikeuden yhdistys- ja säätiörekisteriin määräämättömäksi ajaksi. Yhdistyksen jäsenet ovat, kaupallisia yrityksiä ja yksityisiä elinkeinonharjoittajia, jotka tuottavat ja jalostavat rypäleitä, ja yhdistyksen tarkoituksena on edistää ja suojella niiden taloudellisia, kaupallisia, ammatillisia ja oikeudellisia etuja.

Yhdistyksen pääkonttori sijaitsee yrityksen Agroindustrial Ceres SRL tiloissa: rakennus C1, huone 1, Bivolarin kunta, Iaşin maakunta.

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

1. Uusien viiniluokkien sisällyttäminen tuotantoon

Eritelmää muutetaan sisällyttämällä siihen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa määritellyt uudet rypäletuotteiden luokat, eli laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit, joita valmistetaan yksinomaan tarkistettua alkuperänimitystä ”Iaşi” vastaavalla rajatulla maantieteellisellä alueella – voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Näissä luokissa voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä ”Iaşi”.

Pyydetyillä uusilla luokilla pyritään hyödyntämään SAN-alueen viininviljelypotentiaalia ja palauttamaan lisäarvo Iaşi-nimityksen maineelle uusien tuoteluokkien muodossa. Koska kotimainen kulutus on viime vuosina lisääntynyt, niillä halutaan myös vastata laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien kulutuskysyntään keskittyen erityisesti kotoperäisten lajikkeiden potentiaaliin viinien tuotannossa.

Tuote-eritelmän I ja IV kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa on muutettu.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Kuvaus uusien viiniluokkien yhteydestä rajattuun alueeseen

Koska rajatulla alueella on otettu tuotannossa käyttöön uusia viiniluokkia, eritelmää on tarpeen täydentää yksityiskohtaisilla tiedoilla alueen ja tuotteiden ominaisuuksien välisestä yhteydestä.

Yhteyden kuvauksessa on esiteltävä asianmukaisesti kaikki SAN-nimityksellä ”Iași” tuotettavat viiniluokat, jotta syy-yhteys voidaan ilmoittaa lainsäädännössä edellytetyllä tavalla.

Tuote-eritelmän II ja IV kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa on muutettu.

3. Maininta esitettyjen uusien luokkien analyyttisistä/aistinvaraisista ominaisuuksista

Eritelmää on täydennetty tiedoilla lisättäväksi esitettyjen viiniluokkien eli laatukuohuviinin, aromaattisen laatukuohuviinin ja helmeilevän viinin analyyttisistä ja aistinvaraisista ominaisuuksista. Tarkoituksena on varmistaa tarkistettuihin alkuperänimityksiin sovellettavan lainsäädännön noudattaminen, mikä edellyttää näiden parametrien esittämistä kaikissa SAN-nimitystä käyttävissä tuotantoluokissa.

Tuote-eritelmän XI kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa on muutettu.

4. Esitettyjen uusien viiniluokkien erityismerkintöjen sisällyttäminen merkintöihin

Eritelmää on täydennetty tietyillä viinien pullotusta koskevilla säännöksillä ja käyttöön otettuja uusia viiniluokkia koskevilla pakollisilla/valinnaisilla merkinnöillä.

Tuote-eritelmän XII kohtaa on muutettu. Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

5. Maininta uusien viiniluokkien teknologisesta jalostuksesta

Uusien viiniluokkien tuote-eritelmään sisällyttämiseen kuulu myös lyhyt selostus tietyistä näihin viiniluokkiin eli laatukuohuviineihin, aromaattisiin laatukuohuviineihin ja helmeileviin viineihin liittyvistä teknisistä jalostusteknikoista, jonka tarkoituksena on antaa tietoa niiden erityisistä teknisistä valmistusmenetelmistä.

Tuote-eritelmän X kohtaa on muutettu. Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Iaşi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Valko-/roseeviinien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit ovat oljenkeltaisia tai voimakkaan keltaisia, vihertävän keltaisia, kirkkaan- tai sitruunankeltaisia, ja roseeviineissä on eri sävyjä vaaleanpunaisesta sipulinkuoren väriin. Niissä on voimakkaita vihreiden sitrushedelmien ja seljankukkien, ruusun terälehtien, basilikankukkien, lehmuksen, akaasian ja greipin aromeja sekä hienovaraisia ketokukkien aromeja. Hieman kypsyttyään niissä on myös vastaniitetyn heinän ja hunajan vivahteita. Valkoviinit ovat maultaan täyteläisiä, ja kypsymisen myötä mausta tulee hieman eetterin kaltainen. Siinä on vihreiden omenoiden, greipin, persikan, hunajan ja vastaleikatun ruohon aromeja. Maku on nuorena erittäin raikas, kukkainen ja toisinaan kohtalaisen hapokas ja hedelmäinen jälkimaun ollessa miellyttävä ja mineraalinen sitrushedelmien ja ruohon vivahteineen, jotka tekevät viineistä eloisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

2. Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat punaruskeita, voimakkaan purppuranpunaisia, syvänpunaisesta kirkkaanpunaiseen tai rubiininpunaiseen, ja niissä on karvaiden imeläkirsikoiden ja hapankirsikoiden tuoksu, savustamattomien kuivattujen luumujen aitoja kukkaisia vivahteita, kypsien punaisten metsämarjojen (punaherukoiden, karpaloiden, karhunvatukoiden ja mustikoiden) aromeja ja kypsymisen myötä hieno vaniljan maku ja kukkainen bouquet, joka muistuttaa tuoreita hedelmiä ja rypäleitä veraisonin aikaan. Maku on samettinen ilman liiallista kireyttä, tasapainoinen, kiinteä, pitkä ja yrttinen, ja siinä on kireitä tanniineja, jotka tasapainottuvat ajan mittaan.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

3. Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – laatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviinien ominaisuuksiin kuuluvat hienostuneisuus, raikkaus, käymisaromit, valkomaltoisten hedelmien ja päärynöiden vivahteet sekä pienet ja pitkäkestoiset kuplat. Väri vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai keltavihreästä rosee- ja punaviinien rubiininpunaisiin sävyihin. Tuoksussa on tuoreita hedelmäisiä vihreiden omenien, greipin, persikan, hunajan, basilikankukkien ja ruusun vivahteita. Maku on hedelmäinen, tasapainoinen, aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat maustettua hiivaa. Hiilidioksidi tekee mausta pistävän ja erityisen. Hiilidioksidin purkautuminen: runsaasti pitkäkestoisia, pieniä kuplia koko lasin korkeudella.

Hiilidioksidin aiheuttama ylipaine nesteessä on vähintään 3,5 baaria 20 °C:n lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,50
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

4. Aromaattiset laatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aromaattiset laatukuohuviinit ovat oljenkeltaisia, jolloin seassa on vihertäviä sävyjä, tai vaaleanpunaisia, jolloin seassa on purppuranpunaisia sävyjä. Aromi on erityisen hienostunut ja voimakas, ja siinä on sitrushedelmien, appelsiininkukkien, basilikan ja ruusun terälehtien vivahteita. Hapokkuus ja sokeripitoisuus ovat tasapainossa, ja hiivauutteen hienovaraisten mutta maukkaiden vivahteiden lisäksi viineissä on runsaasti vaahtoa ja pienikokoisia pitkäkestoisia kuplia. Erityisessä aromissa rypäleiden terpeeniset aromit ovat säilyneet, minkä lisäksi alkoholikäymisen aikana syntyy haihtuvia aromaattisia yhdisteitä. Mainittuja kukkaisia aromeja on havaittavissa myös maussa yhdessä greipin, persikan, sitruunan ja mansikan kanssa samoin kuin hiivauutteen, taikinan, leivänkuoren ja leivonnaisten hienoisia vivahteita. Viini on herkkää, raikasta ja tyylikästä ja erittäin houkuttelevaa voimakkaiden, pitkien ja pitkäkestoisten kukkaisten aromien ansiosta.

Hiilidioksidin aiheuttama ylipaine nesteessä on vähintään 3,5 baaria 20 °C:n lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,00
Vähimmäishappopitoisuus	5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet – helmeilevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: poreileva, vihertävän keltaisen, oljenkeltaisen, sitruunan tai kultaisen, vaaleanpunaisen tai vaaleanpunaisen ruusun, vadelman tai lohen värinen. Tuoksu raikas, valkoisten kukkien, jasmiinin, akaasian, appelsiinin, lehmuksenkukan, seljanmarjan ja ruusun, tuoreiden tai kypsien hedelmien, omenan, päärynän, persikan, aprikoosin, mansikan, vadelman, kirsikan ja sitrushedelmien, erityisesti greipin, sitruunan tai limen voimakkaita aromeja.

Maussa on jäljellä tuoksuaromeja, erityisesti kukkaisuutta, joita tukee happoisuus, kun rypäleiden kypsyys on sadonkorjuun ajankohdan mukainen, ja keltaisia hedelmiä – omenaa, persikkaa, aprikoosia ja kvitteniä. Viini on erittäin raikasta kuohuvuuden vuoksi, ja sen pysyvyys on keskipitkä. Kuplia on vähän mutta riittävästi tekemään viinistä tasapainoisen.

Hiilidioksidin aiheuttama ylipaine nesteessä on vähintään 1 baaria ja enintään 2,5 baaria 20 °C:n lämpötilassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,00
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,00
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Viljelykäytäntö

Rypäleiden raakana korjaaminen – rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

Keinokastelu sallitaan vain kuivuuden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, kun maaperän vesipitoisuus 0–100 cm:n syvyydessä vähenee 50 prosenttiin aktiivisen kosteuden intervalliarvosta (AHI). Tällöin sovelletaan kohtuullista keinokastelua (400–600 m^3/ha).

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz ja Golia

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Cabernet Sauvignon ja Pinot noir

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba ja Tămâioasă Românească

   15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Merlot, Arcaș ja Fetească neagră

   15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin ja Băbească neagră

   16 000 kg rypäleitä/ha

6. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz ja Golia

   105 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Cabernet Sauvignon ja Pinot noir

   105 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba ja Tămâioasă Românească

   112,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Merlot, Arcaș ja Fetească neagră

   112,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Täysin kypsinä korjattavat rypälelajikkeet Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin ja Băbească neagră

    120 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Iașin lääni:

Alkuperänimityksen alanimitys COPOU

Iași kaupunki, Copoun kaupunginosa,

Aroneanun kunta, Aroneanun, Șorogarin, Aldein ja Dorobanțin kylät,

Rediun kunta, Rediun, Breazun, Tăuteștin ja Horlești kylät,

Movilenin kunta, Movilenin, Potângenin ja Iepurenin kylät.

Alkuperänimityksen alanimitys BUCIUM

Iași kaupunki, Buciumin kaupunginosa,

Tomești kunta, Tomești, Gorunin, Chicerean ja Vlădicenin kylät,

Bârnovan kunta, Pietrărian, Cercun, Vișanin ja Păunin kylät,

Ciurean kunta, Ciurean ja Hlincean kylät.

URICANI-alanimitys

Miroslavan kunta, Uricanin, Miroslavan, Voroveștin, Balciun, Brătulenin ja Corneștin kylät,

Horleștin kunta, Horleștin ja Bogdăneștin kylät,

Valea Lupuluin kunta, Valea Lupuluin kylä,

Lețcanin kunta, Lețcanin kylä,

Dumeștin kunta, Dumeștin kylä,

Podu Iloaiein kaupunki.

PROBOTA-alanimitys

Probotan kunta, Probotan ja Perienin kylät,

Țigănașin kunta, Țigănașin, Cârnicenin, Stejăriin ja Mihail Kogălniceanun kylät,

Bivolarin kunta, Bivolarin, Solonețin, Traianin, Buruieneștin ja Tabăran kylät,

Andrieșenin kunta, Andrieșenin, Glăvăneștin, Fântânelen ja Spinenin kylät,

Trifeștin kunta, Trifeștin kylä,

Roșcanin kunta, Roșcanin ja Rădenin kylät.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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 – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, 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 Centre, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner 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 ja Muscat blanc à petit grains

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

Șarba B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellisen alueen tiedot*

Viinialue sijaitsee Moldovan tasangon koillisosassa, missä mäkinen Moldovan tasanko ja Keski-Moldovan tasanko kohtaavat, ja sitä rajaa Iaşin harjanne. Ilmasto on lauhkea mannerilmasto, jossa vaihtelut ovat suuria, mikä johtuu sijainnista Moldovan tasangon lauhkean mannerilmaston ja Moldovan tasangon äärimmäisen mannerilmaston rajalla.

Alueen viinitarhat sijaitsevat Moldovan mäkisillä alueilla (kaakko) ja harjanteella (Repedean mäki) eteläisen Moldovan tasangon suunnalla Prut-joen varrella (Tomeşti–Bohotin). Alueella on useita viininviljelykeskuksia, kuten Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna ja Tomeşti, ja pohjoisessa ja koillisessa noin 40 kilometrin päässä Iaşin kaupungista on kaksi muuta keskusta, joissa on suotuisat viininviljelyolosuhteet. Alueella on myös laatuviinien tuotantoon soveltuvia lajikkeita, kuten Probota ja Plugari.

Viinitarhoja on myös Iaşin harjanteen ja Keski-Moldovan tasangon pohjois- ja koillisreunan välisen alueen laaksojen altaissa. Siellä on suuria viinitarhoja, jotka jatkuvat myös jokialtaiden välisille mäkisille alueille.

8.2. *Inhimilliset tekijät*

Viininviljelytekniikkaan kuuluu vihertöitä (yksinkertainen tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus tai leikkaus yksirunkoiseksi, viiniköynnöksen kasvattaminen keskikorkeaksi ja versojen poistaminen varresta), joilla varmistetaan viinien laatu. Vihertöiden avulla saavutetaan tasapaino lehtimassan ja hedelmäkuormituksen välillä niin, että viineihin kertyy paljon sokereita ja niiden happopitoisuus pysyy korkeana (lehtipinta-alan pienentäminen vähentää happojen palamista lämmössä ja valossa).

Oikea sadonkorjuuajankohta määräytyy rypälelajikkeen ja rypäleiden kypsyyden perusteella, ja tavoitteena on saavuttaa tasapaino happopitoisuuden, sokerien ja aromien välillä.

Rypälemehut selkeytetään flotaatiolla, jolla voidaan selkeyttää ja stabiloida jatkuvasti suuria määriä rypälemehua, sillä kiinteiden aineiden ja fenoliyhdisteiden pitoisuuden vähentäminen on yksi rypälemehun lopullista laatua koskevista päätavoitteista.

Tuoreeseen rypälemehuun lisätään valikoituja hiivoja ennen alkoholikäymisen alkua. Lisäksi käytetään käymisen aktivaattoreita, jotka aktivoivat ja säätelevät alkoholikäymistä ja jälkikäymistä.

Erilaisten entsyymien käyttö nopeuttaa pigmenttipitoisten aineiden ja tanniinien uuttamista punaviineissä ja edistää aromien uuttamista aromaattisista rypäleistä, niin että ne ovat tallella valmiissa viineissä. Fetească neagră tai Cabernet Sauvignon -rypäleiden puristejäännöksen ja -mehun seokseen lisätyt entsyymit hajottavat pektiini- ja selluloosayhdisteitä soluseinissä ja edistävät siten pigmenttipitoisten aineiden uuttamista.

Muscat Ottonel-, Busuioacă de Bohotin- tai Traminer roz -rypäleiden puristejäännöksen ja -mehun seokseen lisätyt entsyymit hajottavat pektiini- ja selluloosayhdisteitä soluseinissä ja edistävät siten aromaattisten aineiden uuttamista. Entsyymejä käytetään myös aromaattisten aineiden vapauttamiseen ylikypsistä tai homeisista rypäleistä valmistetuissa viineissä.

8.3. *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Valko- ja roseeviinejä, joiden väri vaihtelee oljenkeltaisesta voimakkaan keltaiseen ja keltaiseen, jossa on vihertäviä tai sitruunankeltaisia vivahteita. Roseeviineissä on lohenpunaisia vivahteita vaaleine sävyineen, vaaleaa ruusunpunaista tai sipulinlehtien vivahteita. Aromissa on sekä vihreiden sitrushedelmien ja seljankukan, ruusun terälehtien, litsinkukkien, basilikan, greipin, passiohedelmän ja lehmuksenkukan voimakkaita aromeja, ja kypsyneessä viinissä on toisinaan ketokukkien hienovaraisia kukkaisia aromeja ja hunajan tai niitetyn heinän vivahteita.

Maku on täyteläinen, ja siinä on vihreiden omenoiden, greipin, persikan, hunajan aromeja sekä tuoreen vastaleikatun ruohon raikkautta nuorena. Maku on kohtalaisen miedon hapokas ja hedelmäinen, siinä on mineraalisia vivahteita, miellyttävä jälkimaku ja eloisuutta ilmentäviä sitrushedelmien ja ruohon vivahteita. Kohtuullinen kypsytys säilyttää lajikkeen raikkauden.

Punaviineillä on erityinen tuoksu, jossa on karvasta imeläkirsikkaa ja hapankirsikkaa, savustamatonta kuivattua luumua, kypsiä punaisia ja mustia metsämarjoja (punaherukkaa, karpaloa, karhunvatukkaa ja mustikkaa) ja kypsymisen myötä hienovaraista vaniljaa. Niissä on kirkkaanpunaisen, voimakkaan rubiininpunaisen ja pääasiassa rubiininpunaisen vivahteita. Niiden maku on samettinen, hieman kireä kypsien kireiden tanniinien ollessa tasapainossa, rikas ja pyöreä, ja niissä on erityisiä kypsien metsämarjojen (herukoiden, karhunvatukoiden ja mustikoiden) aromeja.

Maku on samettinen, ei liian kireä ja tasapainoinen, siinä on nuoria tanniineja ja se on pitkäkestoinen, yhtenäinen, jälkimaku ruohomainen ja pyöreä ja siinä on erityisiä hyvin kypsyneiden metsämarjojen (herukoiden, karhunvatukoiden ja mustikoiden) aromeja.

Laatukuohuviinien ominaisuuksiin kuuluvat hapokkuus, raikkaus, käymisaromit, valkomaltoisten hedelmien ja päärynöiden vivahteet sekä pienet ja pitkäkestoiset kuplat ja alhaisempi alkoholipitoisuus. Väri vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai keltavihreästä rosee- ja punaviinien rubiininpunaisiin sävyihin. Luontainen happopitoisuus on 7–9 g/l viinihappoa ja sitäkin korkeampi, jos rypäleet korjataan varhaisessa vaiheessa. Hiivat tarvitsevat tiettyjä ravinteita jälkikäymiseen.

Tuoksussa on tuoreita hedelmäisiä vihreiden omenien, greipin, persikan, hunajan, basilikankukkien ja ruusun vivahteita. Maku on hedelmäinen, aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat hiivauutetta; hiilidioksidista johtuva pistävä, erityinen maku. Kuohuviinistä vapautuu runsaasti kuplia, siinä on runsaasti vaahtoa, sen hiilihappoisuus on pitkäkestoista ja pieniä kuplia esiintyy koko lasin korkeudella.

Aromaattiset laatukuohuviinit ovat oljenkeltaisia/vihreänkeltaisia/vaaleanpunaisia tai purppuranpunaisia, ja niissä on erityinen voimakas tuoksu, jossa terpeeniset aromit ovat tallella. Niiden lisäksi alkoholikäymisen aikana syntyy haihtuvia aromaattisia yhdisteitä, joissa on sitrushedelmien, appelsiinikukkien, basilikan ja ruusun terälehtien tuoksuja. Viineissä hapokkuus ja sokeripitoisuus ovat tasapainossa, ja niissä on runsaasti vaahtoa ja pitkäkestoisia pieniä kuplia. Maussa ovat säilyneet tuoksuominaisuudet, valkoisten kukkien, ruusujen tai luumarjojen, persikoiden, aprikoosien ja luumujen sekä sitruunan, limetin ja greipin tuoksut, jotka antavat viinille sen raikkauden, mihin vaikuttaa myös sen runsas hapokkuus. Hiivan autolyysin vuoksi rakenne on mieto ja kermainen ja maku pitkä ja pitkäkestoinen.

Helmeilevät viinit ovat oljen-, sitruunan-, kullan- tai vihertävän keltaisia, vaalean ruusunpunaisia, violetteja tai vadelman- tai lohenvärisiä. Niiden poreet ovat hienojakoisia ja vähemmän voimakkaita, ja ensivaikutelmana ovat eloisa raikkaus, kukkaiset tuoksuominaisuudet (erityisesti ruusunkukka, seljanmarja, jasmiini ja valkoiset kukat) tai juuri kukkaan puhjenneet kukat, mutta myös hedelmät, kuten omena, päärynä, persikka, aprikoosi, luumu, ja tuoreet tai kypsät kirsikat iän mukaan sekä suuri ja runsas hapokkuus. Maussa ovat säilyneet kukkaiset ja hedelmäiset ominaisuudet, joiden lisäksi siinä on sitrushedelmien, kuten greipin tai sitruunan, vivahteita, ja viini on tyylikäs, tasapainoinen, kevyt ja yksinkertaisempi kuin laatukuohuviinit.

8.4. *Määrittävät tekijät*

Viinitarhojen parhaat sadot saadaan aurinkoisilla tasangoilla ja sivujokien uurtamissa jokialtaissa, jotka ovat pohjoisesta sijainnistaan huolimatta suojassa pohjoisen tai koillisen ilmamassoilta sekä etelästä ja lännestä ylätasangolta Bahluin ja Prutin laaksoja pitkin laskeutuvien ilmamassojen aiheuttamalta föhn-ilmiöltä.

Viinitarhoja on myös Iaşin harjanteen ja Keski-Moldovan tasangon pohjois- ja koillisreunan välisen alueen laaksojen altaissa. Siellä on suuria viinitarhoja, jotka jatkuvat myös jokialtaiden välisille mäkisille alueille.

Buciumin mäkien ulkopuolella Pietrărie ja Tomești tuottavat hedelmiä hienoille viineille, kuten Aligoté, Fetească albă ja Muscat Ottonel. Pääasiassa kotoperäisistä rypälelajikkeista, kuten Fetească albă, Fetească regală ja Fetească neagră, sekä Aligoté-, Muscat Ottonel- ja Merlot-lajikkeista valmistetaan viinejä, joiden erityinen raikkaus johtuu viinitarhan sijainnista 47 leveyspiirin pohjoispuolella, missä kesä ei ole niin kuuma, että se vaikuttaisi primääriaromeihin.

Keskisen Probotan viinitarhoilla on lämpimämpi ilmasto ja voimakkaampi auringonpaiste, mikä johtuu siitä, että joet, kuten Frasin, Perieni ja Plopu, joiden töyräillä on yksittäisiä viinitarhoja, tekevät pinnanmuodostuksesta hajanaisen, sekä korkeuserosta Prutin ja Jijian joenuomien ja niitä ympäröivien huippujen välillä (eteläisempi sijainti ja avautuminen leveästi kohti Prutin ja Jijian käytäviä).

Alueen maaperässä on cambic-mustamultaa, harmaata maata, regosoleja ja ihmisen muuttamaa maata, joista cambic-mustamultaa on eniten, mikä johtaa viineissä suureen happopitoisuuteen.

Ilmastotekijät vaihtelevat paljon eri vuodenaikoina: talvet ovat ankaria ja suhteellisen kuivia, kesät ovat kuumia, paahtavia ja usein kuivia, keväisin lämpötila ja sademäärä ovat kohtuullisia ja syksyisin sää on yleensä kirkas. Auringon voimakas kokonaissäteily, joka vaihtelee rinteiden altistumisen mukaan, kasvukauden yleinen lämpötasapaino sekä rypäleiden kypsymisolosuhteet kausilla V ja VI suosivat sellaisten laatuviinien tuotantoa, jotka ovat tyypillisesti raikkaita ja joissa on kukkaisia vivahteita (ruusu, seljankukka, jasmiini ja valkoiset kukat) ja tasapainoiset tanniinit.

Litologisen kasvualustan ominaisuudet (pleistoseenikauden lössikerrostumat, savi-merkkelifasies ja hiekkapitoisuus), pääasiassa savesta koostuvien litologisten kerrostumien sedimentit, edustava cambic-mustamulta-tyyppinen maaperä, harmaa maa, regosolit ja ihmisen muuttama maa antavat viineille useita ominaisuuksia, kuten suuren happopitoisuuden, joka on laatukuohuviinien kannalta tärkeää.

Hiilihapottomien valko- ja roseeviinien happopitoisuus on viljelmien sijainnin ja maaperän koostumuksen ansiosta suuri. Niissä on voimakkaita tuoreiden hedelmien aromeja, jotka voivat tiettyinä vuosina kehittyä korkeamman lämmön vaikutuksesta hyvin kypsyneiden hedelmien aromeiksi. Ei-aromaattisissa lajikkeissa on omenoiden, päärynöiden, persikoiden, aprikoosien, kirsikoiden, mansikoiden, vadelmien ja luumujen sävyjä ja kukkaisia vivahteita, ja aromaattisissa lajikkeissa on ruusujen, mansikoiden, valkoisten kukkien, suitsukkeen ja mausteiden aromeja. Punaviineihin vaikuttavat maaperä (erityisesti cambic-mustamulta), ilmasto ja pohjoinen sijainti. Niiden tuloksena saadaan viinejä, joiden happopitoisuus on korkea ja tanniinipitoisuus matala, jotka ovat erittäin hedelmäisiä (erityisesti sitrushedelmien sävyjä) ja toisinaan happopitoisuuden ollessa tavallista suurempi kirkkaan ja hehkuvan rubiininpunaisia ja joissa on havaittavissa vaniljaisia makuja.

Laatukuohuviineissä cambic-mustamultamaa nostaa viinien hapokkuuspotentiaalin tasolle, joka on optimaalinen aromien – etenkin hedelmäisten aromien – raikkauden kannalta. Aurinkoisten laaksojen sijainti ja altistuminen pohjoisille ja koillisille ilmamassoille sekä Bahluin ja Prutin käytävästä etelästä ja lännestä laskeutuvien ilmamassojen aiheuttaman föhn-ilmiön vaikutukselle edistävät viiniköynnösten valonsaantia (paljon aurinkoa kasvukauden aikana). Lauhkean mannerilmaston alueella keskimääräinen happopitoisuus antaa oljenkeltaisille viineille hieman vihertävästä vaalean kultaiseen vaihtelevan vivahteen tai vaaleanpunaisen/rubiininpunaisen vivahteen.

Alueelle tyypillinen ominaispiirre johtuu laaksojen suunnasta ja viinitarhan sijainnista 45. leveyspiirin pohjoispuolella, missä kesät eivät ole liian kuumia. Aromaattiset laatukuohuviinit saavat sen ansiosta hedelmäistä potentiaalia primääriaromeihin. Viineissä on verigreipin ja appelsiinin eksoottisia tuoksuvivahteita, joita esiintyy myös maussa basilikan ja seljankukan hentojen vivahteiden lisäksi. Hedelmäisiä vivahteita korostavat kohtalainen ja tasapainoinen hapokkuus ja pitkittynyt jälkimaku. Viinit ovat selvästi kirkkaita ja läpinäkyviä ja väriltään hennon vaaleanpunaisia, sipulinkuoren punertavia tai vaalean ruusunpunaisia, ja niissä voi olla myös violetteja tai oljenkeltaisia vivahteita tai väri voi taittua vihertävään tai kultaiseen.

Cambic-mustamulta lisää hieman potentiaalia hapokkuutta, joka antaa raikkautta hedelmäisille aromeille, joiden happopitoisuus ja sokeripitoisuus ovat tasapainossa.

Helmeilevät viinit kehittyvät hyvin alueen cambic-mustamultamaassa, ja niiden hapokkuus on vähäistä tai keskitasoa. Viinien erityiset hedelmäiset vivahteet ovat raikkaita, voimakkaita ja viileitä. Roseeviineissä on pääasiassa valkoisten, keltaisten ja punaisten hedelmien aromeja ja usein tuoreiden sitrushedelmien makuja sekä kukkaisia aromeja (ruusu, seljankukka) ja useimmiten hedelmäisiä aromeja, minkä lisäksi niissä on hienoja tuoreen voin vivahteita, viilentävä tuntuma, hienoisesti erottuvaa makeutta ja tasapainoinen alkoholipitoisuus.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjen edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Päällysmerkinnöissä on ilmoitettava viinityyppi sen sokeripitoisuuden mukaan: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea.

Jos merkinnässä ilmoitetaan yksittäisen viinitilan nimi tai alkuperänimityksen alanimitys (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), viinien on oltava peräisin yksinomaan ilmoitetusta lähteestä.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Iaşi” voidaan tuottajien toiveista riippuen lisätä yksi seuraavista viinitilojen nimityksistä: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI BOGDĂNEŞTI tai COASTA MORII.

Linkki eritelmään

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