C/2024/3360

2024.5.24.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2024/3360)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Iaşi”

PDO-RO-A0139-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.3.6.

1. Kérelmező és jogos érdek

A szőlőtermesztők és -feldolgozók Probota Iași Egyesülete

Az egyesületet a 2014. május 21-i határozattal jegyezték be az egyesületek és az alapítványok Iași Kerületi Bíróságnál vezetett nyilvántartásába, határozatlan időre. Célja, hogy előmozdítsa és védje tagjainak, azaz a szőlőtermesztő és -feldolgozó kereskedelmi társaságoknak és egyéni vállalkozóknak a gazdasági, kereskedelmi, szakmai és jogi érdekeit.

Az egyesület székhelye az Agroindustrial Ceres SRL vállalat telephelyén található Iași megye Bivolari településén, a vállalat C1-es épületének 1. termében.

2. A módosítás leírása és indokolása

1. Új borkategóriák bevonása a termelésbe

A leírás módosult az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében meghatározottak szerinti, szőlőből készült termékek új kategóriáival, azaz a kizárólag a Iași ellenőrzött eredetmegjelölés vonatkozásában körülhatárolt területen a hatályos jogszabálynak megfelelően nyert minőségi pezsgővel, illatos minőségi pezsgővel és gyöngyözőborral való kiegészítése céljából. Ezeknél a kategóriáknál használható a Iași ellenőrzött eredetmegjelölés.

A kérelmezett új kategóriák célja az OEM-terület bortermelési potenciáljának kiaknázása és a Iași eredetmegjelölés hírnevéhez kapcsolódó hozzáadott érték helyreállítása új termékkategóriák formájában, valamint a minőségi pezsgők és a gyöngyözőborok fogyasztása iránti kereslet kielégítése, amely tendencia az elmúlt években a hazai fogyasztás növekedésének irányába mutat, különös tekintettel az őshonos fajták bortermelési potenciáljára.

Módosult a termékleírás I. és IV. fejezete és az egységes dokumentum 3. pontja.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. A földrajzi területtel való kapcsolat bemutatása a bevezetett új borkategóriák esetében

Mivel a körülhatárolt területen új borkategóriákat vezettek be a termelésbe, a termékleírást ki kell egészíteni a terület és a termékek jellemzői közötti kapcsolat részleteivel.

A kapcsolat leírását fel kell tüntetni annak érdekében, hogy a Iași oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel előállított valamennyi bortípus tekintetében megfelelő leírást lehessen adni, és az ok-okozati összefüggés a jogszabályban előírtak szerint fel legyen tüntetve.

Módosult a termékleírás II. és IV. fejezete és az egységes dokumentum 8. szakasza.

3. A kérelmezett új borkategóriák analitikai/érzékszervi jellemzőinek feltüntetése

A termékleírás kiegészült azoknak a borkategóriáknak az analitikai és érzékszervi jellemzőivel, amelyeknek a bevezetését kérelmezték – azaz a minőségi pezsgő, az illatos minőségi pezsgő és a gyöngyözőbor jellemzőivel – annak érdekében, hogy biztosítsák az ellenőrzött eredetmegjelölésekre alkalmazandó jogszabályoknak való megfelelést, amelyek az OEM-et használó bármely termelési kategória esetében előírják e paraméterek feltüntetését.

Módosult a termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza.

4. A kérelmezett új borkategóriákra vonatkozó különleges jelölések feltüntetése a címkén

A termékleírás kiegészült a borok palackozására vonatkozó bizonyos rendelkezésekkel, valamint a bevezetett új borkategóriákhoz kapcsolódó kötelező/választható jelölésekkel.

Módosult a termékleírás XII. fejezete, ám az egységes dokumentum nem változott.

5. Az új borkategóriák technológiai feldolgozási előírásainak feltüntetése

Az új borkategóriáknak a termékleírásba való felvétele maga után vonja az e borkategóriákhoz – a minőségi pezsgőkhöz, az illatos minőségi pezsgőkhöz és a gyöngyözőborokhoz – kapcsolódó egyes technológiai feldolgozási technikák rövid ismertetését is az előállítás sajátos technikai módszereinek feltüntetése céljából.

Módosult a termékleírás X. fejezete, ám az egységes dokumentum nem változott.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Iaşi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. A fehér- és rozé borok analitikai és érzékszervi jellemzői

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok szalmasárga vagy intenzív sárga, zöldes árnyalatú sárga, élénk- vagy citromsárga színűek, a rozé borok árnyalatai pedig a rózsaszíntől a hagymahéjszínűig terjednek. A zöld citrusfélék és a bodza, a rózsaszirmok, a bazsalikom, a hársfa, az akác, a grapefruit intenzív aromáival, a mezei virágok finom aromáival, enyhe érlelés esetében pedig a frissen kaszált szénára és a mézre emlékeztető jegyekkel is rendelkeznek. Ízüket tekintve a fehérborok olajos érzetűek, érleléssel enyhén éterszerűvé válnak, a zöldalma, a grapefruit, az őszibarack, a méz és a frissen vágott fű aromájával rendelkeznek. A fiatal borok rendkívül frissek, virágos, esetenként mérsékelten savas, gyümölcsös karakterrel, kellemes, ásványos utóízzel, a citrusfélékre emlékeztető és füves jegyekkel, amelyek élénkséget kölcsönöznek nekik.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	250

2. Analitikai és érzékszervi jellemzők – vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok vörösesbarna, intenzív bíborvörös, mélyvöröstől az élénkvörösig vagy rubinvörösig terjedő színű borok a keserű fekete cseresznye és a meggy sajátos illatával, a füstölés nélküli aszalt szilva valódi virágos jegyeivel, az érett piros bogyós erdei gyümölcsök (ribiszke, vörös áfonya, szeder, kék áfonya) aromájával; az érlelés a vanília finom ízét, és friss gyümölcsökre és a zsendülő szőlőre emlékeztető virágos bukét kölcsönöz e boroknak. Ízük bársonyos, túlzott összehúzó hatás nélküli, kiegyensúlyozott, konzisztens, hosszan tartó, gyógynövényes, idővel kiegyensúlyozottá váló, összehúzó hatású tanninokkal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

3. Analitikai és érzékszervi jellemzők – minőségi pezsgők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi pezsgőkre a finomság, a frissesség és az erjedési aromák, a fehér húsú gyümölcsökre, a körtére emlékeztető jegyek jellemzők, amelyeket a finom és tartós buborékok tesznek hangsúlyosabbá. Szín – a fehér pezsgők esetében zöldessárga vagy sárgászöld, a rozé vagy vörös pezsgők esetében a rubinvörös tónusokig terjedő. Illat – friss, gyümölcsös zöldalma, grépfrút, őszibarack, mézre emlékeztető aromák, a bazsalikom virágos jegyei, rózsa. Íz – gyümölcsös, kiegyensúlyozott; az ízesített élesztőt idéző érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, különleges íz. Szén-dioxid-felszabadulás: bőséges buborékolás, tartós szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

20 °C-os hőmérsékleten az oldott szén-dioxid következtében a túlnyomás legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,50
Minimális összes savtartalom	5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4. Illatos minőségi pezsgők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Illatos minőségi pezsgők – szalmasárga, zöldes árnyalatokkal vagy rózsaszín, bíbor árnyalatokkal. A pezsgők sajátos aromája finom és intenzív, citrusfélékre, narancsvirágra, bazsalikomra és rózsaszirmokra emlékeztető jegyekkel. A savtartalom és a cukortartalom közötti egyensúly, valamint az élesztőkivonat diszkrét, de ízletes jegyei jellemzik őket, bőséges habot és finom, tartós buborékokat fejlesztenek. A sajátos aromájukban fennmaradnak a szőlőszemek terpénes aromái, amelyek kiegészülnek az alkoholos erjedés során keletkező illó aromás vegyületekkel. Az említett virágos aromák az ízben is visszaköszönnek, a grépfrút, az őszibarack, a citrom és a szamóca jegyeivel, valamint az élesztőkivonat, a kovász, a kenyérhéj és az édes tésztafélék enyhe árnyalataival együtt. A pezsgők ízletesek, frissek és elegánsak, nagyon ínycsiklandók az intenzív, hosszú ideig és erőteljesen érezhető virágos aromáknak köszönhetően.

20 °C-os hőmérsékleten az oldott szén-dioxid következtében a túlnyomás legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6,00
Minimális összes savtartalom	5,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. Analitikai és érzékszervi jellemzők – gyöngyözőborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: finoman pezsegnek, zöldessárga, szalmasárga, citrom- vagy aranysárga, világos vagy élénk rózsaszín, málna- vagy lazacszínűek. Illat – friss, a fehér virágok, a jázmin, az akác, a narancs, a hársfavirág, a bodza és a rózsa intenzív aromáival, friss vagy érett gyümölcs, alma, körte, őszibarack, kajszibarack, szamóca, málna, cseresznye és citrus, különösen grépfrút, citrom vagy lime illatát idéző.

Íz – visszaköszönnek az illataromák, amelyeket a savasság hangsúlyosabbá tesz, különösen a virágos aromák, miközben a gyümölcsös aromák a betakarítás idejétől függően az érettség fokának megfelelően bontakoznak ki, így például a sárga húsú gyümölcsöket – alma, őszibarack, kajszibarack, birsalma – idéző aromák, és a pezsgésnek és a közepes tartósságnak köszönhető nagy fokú frissesség jellemzi e borok ízét. A buborékolás alacsony intenzitású, de elegendő mértékű ahhoz, hogy a bor kiegyensúlyozott legyen.

20 °C-os hőmérsékleten az oldott szén-dioxid következtében túlnyomásuk legalább 1 bar és legfeljebb 2,5 bar.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,00
Minimális összes savtartalom	5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

5. **Borászati eljárások**

5.1. *Különleges borkészítési eljárások*

1. Borkészítési eljárások

Művelésmód

Zöldszüret – a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális terméshozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

Az öntözés kizárólag aszályos években, az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, ha a talaj víztartalma 0–100 cm mélységben az aktív nedvesség-intervallum (AHI) 50 %-ára csökken; észszerű öntözési szabályokat kell alkalmazni (400–600 m^3/ha).

5.2. *Maximális hozamok*

1. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia fajták esetében:

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Cabernet Sauvignon, Pinot noir fajták esetében:

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească fajták esetében:

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Merlot, Arcaș, Fetească neagră fajták esetében:

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră fajták esetében:

   16 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia fajták esetében:

   105 hektoliter hektáronként

7. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Cabernet Sauvignon, Pinot noir fajták esetében:

   105 hektoliter hektáronként

8. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească fajták esetében:

   112,50 hektoliter hektáronként

9. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Merlot, Arcaș, Fetească neagră fajták esetében:

   112,50 hektoliter hektáronként

10. a teljes érettség elérésekor betakarított (CMD) Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră fajták esetében:

    120 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Iași megye:

COPOU kisebb földrajzi egységre utaló eredetmegjelölés

Iași város, Copou városnegyed;

Aroneanu község, Aroneanu, Șorogari, Aldei és Dorobanț falvak;

Rediu község, Rediu, Breazu, Tăutești és Horlești falvak;

Movileni község, Movileni, Potângeni és Iepureni falvak.

BUCIUM kisebb földrajzi egységre utaló eredetmegjelölés

Iași város, Bucium városnegyed;

Tomești község, Tomești, Goruni, Chicerea és Vlădiceni falvak;

Bârnova község, Pietrăria, Cercu, Vișan és Păun falvak;

Ciurea község, Ciurea és Hlincea falvak.

URICANI kisebb földrajzi egységre utaló eredetmegjelölés

Miroslava község, Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni és Cornești falvak;

Horlești község, Horlești és Bogdănești falvak;

Valea Lupului község, Valea Lupului falu;

Lețcani község, Lețcani falu;

Dumești község, Dumești falu;

Podu Iloaiei városa.

PROBOTA kisebb földrajzi egységre utaló eredetmegjelölés

Probota község, Probota és Perieni falvak;

Țigănași község, Țigănași, Cârniceni, Stejării és Mihail Kogălniceanu falvak;

Bivolari község, Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești és Tabăra falvak;

Andrieșeni község, Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele és Spineni falvak;

Trifești község, Trifești falu;

Roșcani község, Roșcani és Rădeni falvak.

7. **Borszőlőfajták**

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, Leányka, Leanka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, 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, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling (fehér rizling)

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó részletek*

A szőlőültetvény a Moldvai-fennsíkon északkeletre, a dombos Moldvai-mezőség és a Moldvai-fennsík középső része közötti kapcsolódási területen található, amelyet a Jászvásári-oldal határol. A terület éghajlata mérsékelt kontinentális, szélsőséges hatásokkal, ami annak tulajdonítható, hogy a terület a Moldvai-fennsík mérsékelt kontinentális éghajlata és a Moldvai-mezőség szélsőséges kontinentális éghajlata közötti kapcsolódási ponton helyezkedik el.

A terület a Moldva dombvidékein (délkelet), valamint a Moldvai-fennsík Prut folyó (Tomeşti–Bohotin szakasz) felé néző déli része felé vezető átmeneti hegygerincen (Repedő-csúcs) található szőlőültetvényeket foglalja magában. A térségben több szőlőtermesztő központ van, például Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna és Tomeşti, északi/északkeleti irányban pedig Iași városától mintegy 40 km-re két további, kedvező szőlőtermesztési feltételekkel rendelkező központ található, Probota és Plugari, ahol minőségi borok előállítására alkalmas fajtákat termesztenek.

Nagy szőlőültetvények a Jászvásári-oldal és a Moldvai-fennsík középső részének északi és északkeleti szegélye közé vájt völgyek medencéjében is találhatók, amelyek a folyómedreket elválasztó dombos, másodlagos folyóközök mentén is folytatódnak.

8.2. *Emberi tényező*

A szőlőtermesztési technológia a borok minőségének biztosítása érdekében magában foglalja zöldmunkák elvégzését (egyszerű Guyot/kettős Guyot/egyesfüggöny metszési rendszerek, félmagas szőlőművelési módszer választása és a hajtásoknak a szárból történő eltávolítása mellett). A zöldmunkák egyensúlyt teremtenek a levéltömeg és a gyümölcsterhelés között annak érdekében, hogy lehetővé váljon a magas cukorfelhalmozódás a borokban és a magas savtartalom fenntartása (a levélterület csökkentése csökkenti a savak hő és fény jelenlétében történő elégetését).

A szüret optimális idejét a szőlő fajtája és a szőlőbogyók érettsége alapján határozzák meg, a savasság, a cukortartalom és az aromák közötti egyensúly megteremtése érdekében.

A mustot flotálással tisztítják, ami lehetővé teszi nagy mennyiségű must folyamatos tisztítását és stabilizálását, mivel a must végső minőségének elérésével kapcsolatos egyik fő célkitűzés a szilárdanyag- és fenolvegyület-tartalom csökkentése.

A friss musthoz kiválasztott élesztőket adnak hozzá az alkoholos erjedés megkezdődése előtt, és erjedésaktivátorokat alkalmaznak, amelyek beindítják és szabályozzák az alkoholos erjedést és az újraerjesztést.

A különféle enzimek felhasználásával vörösborok esetében gyorsan kinyerhetők a pigmentált anyagok és a tanninok, az aromás szőlőfajták esetében pedig javítható az aromaanyagok extrakciója, amelyek így megőrizhetők az ilyen szőlőből készült borokban. A Fetească neagră vagy Cabernet Sauvignon törköly-must keverékéhez hozzáadott enzimek lebontják a pektin- és cellulózvegyületeket a sejtfalakban, elősegítve ezáltal a pigmentált anyagok kivonását.

A Muscat Ottonel, a Busuioacă de Bohotin és a Traminer roz fajták törköly-must keverékéhez hozzáadott enzimek a sejtfalakban lebontják a pektin- és cellulózvegyületeket, és ily módon előmozdítják az aromás anyagok kivonását. A túlérett vagy penészes szőlőből készült borok esetében szintén használnak enzimeket az aromaanyagok felszabadítására.

8.3. *Termékadatok*

Fehér-, rozé borok – a szalmasárgától, az intenzív sárgától a zöldes vagy citromsárga árnyalatokkal jellemezhető sárgáig terjedő színek széles skálája, a rozé borok esetében pedig a világos tónusú lazacrózsaszínre, rózsaszínre vagy hagymahéjszínre emlékeztető árnyalatok, a zöld citrus és a bodzavirág, a rózsaszirmok, a licsivirág, a bazsalikom, a grépfrút, a passiógyümölcs, a lime intenzív aromái, olykor a mezei virágok lágy, virágos aromái, és – hosszabb érlelés esetén – mézre és a kaszált szénára emlékeztető árnyalatok.

Az íz olajos érzetű, a fiatal borok esetében nagy frissesség, a zöld alma, a grépfrút, az őszibarack, a méz és a frissen vágott fű aromái jellemzik, továbbá mérsékelten lágy savasság, gyümölcsösség és ásványi jegyek, kellemes utóíz, élénkséget kölcsönző citrusos és füves jegyek figyelhetők meg benne. A mérsékelt érlelés megőrzi a fajta frissességét.

A vörösborok sajátos illata a keserű fekete cseresznyére és a meggyre, illetve füstölés nélküli aszalt szilvára, érett piros és fekete erdei gyümölcsökre (ribiszke, áfonya, szeder, kék áfonya) emlékeztet, az érlelés enyhe vaníliás ízt kölcsönöz a boroknak. Élénkvörös, intenzív rubinvörös és túlnyomóan rubinvörös árnyalatúak, ízük bársonyos, enyhe összehúzó hatással; testes, kerek borok jól kiegyensúlyozott, érett, összehúzó hatással rendelkező tanninokkal, és különösen az érett erdei gyümölcsök (ribiszke, szeder, kék áfonya) sajátos aromáival rendelkeznek.

Ízük bársonyos, nem túlzottan fanyar, kiegyensúlyozott, fiatal tanninokkal és hosszan tartó, konzisztens, füves utóíz jellemzi, valamint kerekség és a jól érett piros erdei gyümölcsök sajátos aromái (ribiszke, szeder, kék áfonya).

A minőségi pezsgők savasságot, frissességet, erjedési aromákat mutatnak, és fehér húsú gyümölcsökre, körtére emlékeztető jegyekkel rendelkeznek, amelyeket a finom és tartós buborékok erősítenek; e pezsgők alkoholtartalma alacsonyabb. Szín – a fehér pezsgők esetében zöldessárga vagy sárgászöld, a rozé vagy vörös pezsgők esetében a rubinvörös tónusokig terjedő. A borkősavban kifejezett természetes savtartalom eléri a 7–9 g/l értéket, és korai betakarításkor még ennél is magasabb. A második erjesztést illetően az élesztőknek sajátos tápanyagigényük van.

Illat – friss, gyümölcsös zöldalma, grépfrút, őszibarack, mézre emlékeztető aromák, a bazsalikom virágos jegyei, rózsa. Íz – gyümölcsös, élesztőkivonatot idéző érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, különleges íz. Szén-dioxid-felszabadulás – bőséges hab, tartós szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

Az illatos minőségi pezsgők szalmasárga/zöldessárga, illetve rózsaszín vagy bíbor színűek; intenzív, sajátos aromájukban fennmaradnak a terpénes aromák, melyek kiegészülnek az alkoholos erjedés során keletkező illó aromás vegyületekkel, a citrusfélék, a narancsvirág, a bazsalikom és a rózsaszirmok aromáival; e pezsgőket a savasság és a cukortartalom közötti egyensúly, a bőséges hab, valamint a tartós, finom buborékok jellemzik. Íz – visszaköszönnek bennük az illatjellemzők, a fehér virágok, a rózsa vagy a csonthéjas gyümölcsök, az őszibarack, a kajszibarack, a szilva aromái, a citrom, a lime és a grépfrút aromái mellett, amelyek frissességet kölcsönöznek a pezsgőnek, melyet a magas savtartalom is tovább erősít. Struktúrájuk lágy és krémes, az élesztő autolízise miatt, ízük pedig hosszú lecsengésű és tartós.

Gyöngyözőborok – szalmasárga, citromsárga vagy aranysárga, zöldessárga, illetve rózsaszín, lila, málna- vagy lazacszínűek. Finom, kevésbé intenzív pezsgésűek, az első benyomás alapján élénk frissesség, virágos illatjellemzők (különösen rózsavirág, bodza, jázmin, fehér virágok) vagy frissen kinyílt virágok illata jellemzi őket, de olyan gyümölcsöké is, mint az alma, a körte, az őszibarack, a kajszibarack, a szilva, a friss vagy érett cseresznye a koruktól függően, magas, határozott savtartalommal, frissességgel. Ízük, amely megőrzi a virágos és gyümölcsös jellemzőket, és többek között a grépfrút és a citrom és más citrusfélék ízével egészül ki, elegáns, kiegyensúlyozott, könnyed struktúrájú és kevésbé összetett, mint a minőségi pezsgőké.

8.4. *Meghatározó tényezők*

A szőlőültetvényen a legjobb szőlőhozamot a napsütéses fennsíkokon és a mellékfolyók által kivájt folyómedencékben nyerik, amelyeket – északi kitettségük ellenére – az északról vagy északkeletről érkező levegőtömegek védenek, valamint azoknak a déli és nyugati levegőtömegeknek a főnös hatása, amelyek a magas fennsíkról ereszkednek le a Bahlui és a Prut folyók területére.

Nagy szőlőültetvények a Jászvásári-oldal és a Moldvai-fennsík középső részének északi és északkeleti szegélye közé vájt völgyek medencéjében is találhatók, amelyek a folyómedreket elválasztó dombos, másodlagos folyóközök mentén is folytatódnak.

A buciumi domboktól távol Pietrărie és Tomești települések finom borok előállítására alkalmas fajtákat biztosítanak; példaként említhető az Aligote, a Fetească albă és a Muscat Ottonel. Az olyan túlnyomórészt őshonos szőlőfajták, mint a Fetească albă, a Fetească regală és a Fetească neagră, valamint az Aligoté, a Muscat Ottonel és a Merlot fajták szembetűnő frissességgel jellemezhető borokat adnak, amely frissesség a szőlőültetvény 47°-os szélességi foktól északra fekvő elhelyezkedésének köszönhető, ahol a nyár nem elég forró ahhoz, hogy befolyásolja az elsődleges ízeket.

A domborzat, amely többek között a Frasin, a Perieni és a Plopu patakok miatt erősen tagolt, és ahol a domboldalak mentén más szőlőültetvények is találhatók, valamint a Prut és Jijia folyók medrének tengerszint feletti magassága és a környező csúcsok (amelyek délibb fekvésűek és a Prut-Jijia folyosók felé szélesen nyitottak) tengerszint feletti magassága közötti különbség következtében a Probota község középső részén elhelyezkedő szőlőültetvények melegebb éghajlatúak és a napfénynek jobban ki vannak téve.

A talajok kambikus csernozjom-talajok, szürke talajok, regoszol talajok és antropogén talajok, amelyek között a boroknak magas savtartalmat kölcsönző kambikus csernozjom-talajok dominálnak.

Az éghajlati tényezők nagy ellentéteket mutatnak az évszakok között: kemény és viszonylag száraz telek, forró és gyakran száraz nyarak, mérsékelt hőmérsékletű és mérsékelten csapadékos tavaszok, valamint enyhe és túlnyomóan tiszta őszök jellemzik a területet. A globális napsugárzásnak a lejtők kitettsége szerint változó magas szintje, valamint a vegetációs időszak általános hőegyensúlya, továbbá a szőlők V. és VI. időszakban történő érésének feltételei kedvezőek a minőségi borok előállítása szempontjából és a jellegzetes frissességben, a virágos jegyekben (rózsa, bodza, jázmin, fehér virágok) és a tanninok egyensúlyában tükröződnek.

A litológiai szubsztrátum jellemzői (pleisztocén kori löszlerakódások, agyagmárga fácies, homokos), a túlnyomórészt anyagos litológiai lerakódásokból származó üledékek, a reprezentatív kambikus csernozjom talajok, a szürke talajok, a regoszolok és az antropikus talajok számos tulajdonsággal ruházzák fel a borokat, például magas savtartalommal, amely fontos tényező a minőségi pezsgők esetében.

A fehér- és rozé csendesborok az ültetvények fekvésének és a talaj összetételének köszönhetően magas savtartalmúak, a friss gyümölcsök hangsúlyos aromái jellemzik őket; ezek az aromák a bizonyos évek során tapasztalható magasabb hőmennyiség hatására a jól érett gyümölcsökre emlékeztetőkké válhatnak. A nem aromás fajták esetében almát, körtét, őszibarackot, kajszibarackot, cseresznyét, szamócát, málnát, szilvát idéző jegyek észlelhetők a virágos jegyek mellett, az aromás fajták esetében pedig a rózsa, a szamóca, a fehér virágok, a tömjén és különféle fűszerek jegyei. A vörösborokat a talaj (különösen a kambikus csernozjom), az éghajlat és az északi fekvés befolyásolják, amelyek magas savtartalmú, alacsony tannintartalmú és igen gyümölcsös (különösen citrusos) borokat eredményeznek, amelyek között esetenként fényes és csillogó, nagyobb savtartalmú, rubinszínű, észrevehető vaníliás jegyeket felmutató borok is vannak.

A minőségi pezsgők esetében a kambikus csernozjom talaj optimális szintre növeli a pezsgők savasságát az aromák, különösen a gyümölcsös aromák frissessége szempontjából, ezenkívül a napsütötte völgyek északi/északkeleti légtömegeknek való kitettsége, továbbá a Bahlui és Prut folyosóból érkező déli/nyugati levegőtömegeknek a főnös hatása lehetővé teszi, hogy a szőlők kellő mennyiségű napfényhez jussanak (megfelelő napsütés a tenyészidőben). A mérsékelt kontinentális éghajlatú területen az átlagos savasság a szalmasárga pezsgőknek enyhén zöldestől, halvány aranyszínűig vagy világos rózsaszínig/rubinig terjedő árnyalatot kölcsönöz.

A régió sajátos jellege a völgyek tájolásának és annak köszönhető, hogy a szőlőültetvények a 45. szélességi körtől északra helyezkednek el, ahol a nyarak nem túl forróak, ami az elsődleges aromák tekintetében gyümölcsös potenciált kölcsönöz az illatos minőségi pezsgőknek; a pezsgők a rózsaszín grépfrút és a narancs jegyeit idéző egzotikus illatjegyekkel rendelkeznek, amelyek a pezsgők ízében is fellelhetők a bazsalikom és a bodza finom árnyalatai mellett. A gyümölcsös jegyeket mérsékelt és kiegyensúlyozott savasság és hosszan tartó utóíz teszi hangsúlyosabbá. A pezsgők tisztasága és áttetszősége megkülönböztethetően egyedi, színük világos rózsaszín, hagymahéjrózsaszín vagy rózsaszín, esetlegesen ibolyaszínű árnyalatokkal, illetve szalmasárga vagy zöldesbe vagy aranysárgába hajló.

A kambikus csernozjom talaj kissé növeli a potenciális savasságot, amely a gyümölcsös aromák frissességét alakítja, és a savasság és a cukortartalom között egyensúly jellemző.

A gyöngyözőborokat, amelyek jó kibontakozását a térség kambikus csernozjom talajai biztosítják, alacsonytól közepesig terjedő, észrevehető savasság jellemzi; a boroknak sajátos gyümölcsös, friss, élénk és hűvös jegyeik vannak, a rozé borok esetében a fehér, sárga és piros húsú gyümölcsök aromái túlsúlyosak, ízükben pedig gyakran a friss citrusfélék dominálnak, virágos aromákkal (rózsa, bodza), legtöbbször gyümölcsösek, viszont a friss vaj finom jegyei is fellelhetők, hűsítő érzetet keltenek, finoman észlelhető édességgel és kiegyensúlyozott alkoholtartalommal.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A címkézés feltételei

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén fel kell tüntetni a bor típusát, annak cukortartalma szerint: száraz, félszáraz, félédes, édes.

Ha a címkén feltüntetik az adott szőlőültetvény elnevezését vagy a kisebb földrajzi egységre utaló eredetmegjelölést (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), a borok kizárólag a feltüntetett helyről származhatnak.

A termelők kívánságától függően a „Iași” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az alábbi szőlőültetvény-megjelölések egyikével egészíthető ki: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

A termékleíráshoz vezető link

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