C/2024/3360

2024 5 24

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2024/3360)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

„Iaşi“

PDO-RO-A0139-AM03

Paraiškos data: 2023 3 6

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Probotos ir Jasų vynuogių augintojų ir perdirbėjų asociacija

2014 m. gegužės 21 d. sprendimu asociacija buvo įregistruota Jasų apygardos teismo Asociacijų ir fondo registre neribotam laikui. Ji siekia skatinti ir ginti savo narių – vynuoges auginančių ir perdirbančių komercinių įmonių ir individualių prekiautojų – ekonominius, komercinius, profesinius ir teisinius interesus.

Asociacijos buveinė yra Jasų apskrityje, Bivolario komunoje, įmonės „Agroindustrial Ceres SRL“ patalpose, C1 pastate, 1 kabinete.

2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys

1. Į gamybą įtraukiami naujų kategorijų vynai

Produkto specifikacija iš dalies keičiama siekiant įtraukti naujas vynuogių produktų kategorijas, apibrėžtas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje, t. y. rūšinį putojantį vyną, rūšinį aromatinį putojantį vyną ir pusiau putojantį vyną, gaminamus pagal galiojančius teisės aktus vien tik nustatytoje saugomos kilmės vietos nuorodos „Iași“ vietovėje. Šių kategorijų vynams leidžiama naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Iași“.

Šiomis naujomis kategorijomis, kurias prašoma įtraukti, siekiama išnaudoti SKVN vietovės vynuogių auginimo potencialą ir atkurti pridėtinę vertę nuorodos „Iași“ reputacijai kuriant naujas produktų kategorijas, taip pat patenkinti rūšinių putojančių vynų ir pusiau putojančių vynų vartojimo paklausą (pastaruųjų metų tendencija didinti vidaus suvartojimą), ypač daug dėmesio gaminant vynus skiriant vietos veislių potencialui.

Iš dalies keičiami produkto specifikacijos I ir IV skyriai ir bendrojo dokumento 3 punktas.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d.Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Nurodomas įtrauktų naujų kategorijų vynų ryšys su geografine vietove

Kadangi į gamybą nustatytoje vietovėje buvo įtraukti naujų kategorijų vynai, būtina papildyti produkto specifikaciją informacija apie vietovės ir produktų savybių ryšį.

Reikia įtraukti ryšio su geografine vietove aprašymą, siekiant tinkamai apibūdinti visas SKVN „Iași“ žymimas vyno rūšis, kad būtų nurodytas priežastinis ryšys, kaip to reikalaujama pagal teisės aktus.

Iš dalies keičiami produkto specifikacijos II ir IV skyriai ir bendrojo dokumento 8 punktas.

3. Nurodomos naujų kategorijų, kurias prašoma įtraukti, analitinės / juslinės savybės

Produkto specifikacija papildyta informacija apie vynų kategorijų, kurias prašoma įtraukti (rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno), analitines ir juslines savybes, siekiant užtikrinti atitiktį teisės aktams, taikomiems saugomoms kilmės vietos nuorodoms, pagal kuriuos reikalaujama nurodyti tokius visų kategorijų produktų, kurie žymimi SKVN, parametrus.

Keičiamas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 punktas.

4. Įtraukiamos konkrečios nuorodos, kuriomis ženklinami naujų kategorijų, kurias prašoma įtraukti, vynai

Produkto specifikacija papildyta konkrečiomis nuostatomis apie vynų išpilstymą į butelius ir privalomomis / neprivalomomis nuorodomis, taikomomis įtrauktoms naujoms vyno kategorijoms.

Keičiamas produkto specifikacijos XII skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

5. Nurodomos naujų kategorijų vynų techninio perdirbimo nuorodos

Į produkto specifikaciją įtraukus naujas vyno kategorijas, taip pat reikia trumpai aprašyti tam tikrus techninio apdirbimo metodus, susijusius su šiomis vyno kategorijomis (rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir putojančio vyno), kad būtų nurodyti jų gamybai būdingi techniniai metodai.

Keičiamas produkto specifikacijos X skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Iaşi

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltųjų ir rožinių vynų analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra šiaudų geltonumo arba ryškiai geltoni, geltoni su žalsvais atspalviais, ryškiai geltoni arba citrinų geltonumo, o rožiniai vynai yra nuo rausvų iki svogūno lukšto atspalvių. Jiems būdingas stiprus žaliųjų citrusinių vaisių ir šeivamedžio, rožių žiedlapių, kvapiojo baziliko, liepų ir akacijų žiedų, greipfrutų aromatas, subtilus lauko gėlių aromatas, o šiek tiek brandintas vynas taip pat turi šviežiai nupjautos žolės ir medaus pokvapį. Kalbant apie skonį, baltieji vynai yra tiršti, brandinant skonis tampa šiek tiek eterinis, juntami žaliųjų obuolių, greipfrutų, persikų, medaus, šviežiai nupjautos žolės aromatai, jauni vynai yra labai gaivūs, jiems būdingas gėlių aromatas ir kartais jie vidutiniškai rūgštūs, vaisiški, malonaus, minerališko poskonio, citrusų ir žolės poskonis suteikia gyvybingumo.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	25
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

2. Raudonųjų vynų analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai yra raudonai rudos, ryškios purpurinio raudonumo, nuo tamsiai raudonos iki ryškiai raudonos arba rubinų raudonumo spalvos, jiems būdingas specifinis karčių vėlyvųjų ievų ir vyšnių kvapas, juntamas aiškus nerūkytų džiovintų slyvų pokvapis, prinokusių raudonųjų miško uogų (raudonųjų serbentų, spanguolių, gervuogių, mėlynių) aromatas, subtilus vanilės skonis brandinant ir šviežių vaisių bei vynuogių aromatas nokinimo pradžioje. Skonis yra švelnus, ne pernelyg aitrus, subalansuotas, pastovus, ilgai išliekantis, žolelių su aitriaisiais taninais, kurie ilgainiui tampa subalansuoti.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	25
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

3. Rūšinių putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Rūšiniai putojantys vynai yra subtilūs, gaivūs, jiems būdingi fermentacijos aromatai su vaisių baltu minkštimu bei kriaušių kvapu, kurį sustiprina smulkūs ir ilgai išliekantys burbuliukai. Baltųjų vynų spalva – žalsvai geltona arba geltonai žalia, o rožinių arba raudonųjų vynų – rubino raudonumo atspalvių. Aromatas – gaivus, vaisiškas, žaliųjų obuolių, greipfrutų, persikų, juntamas medaus ir gėlių (kvapiojo baziliko žiedų, rožių) pokvapis. Skonis – vaisiškas, subalansuotas, primena sodrų mielių poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį poskonį. Dėl išsiskiriančio anglies dioksido gausu burbuliukų, nuolat vyksta aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

Laikant 20 °C temperatūroje perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	10,50
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4. Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai yra šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais arba rausvos spalvos su violetiniais atspalviais. Jiems būdingas subtilus ir intensyvus aromatas, juntamas citrusinių vaisių, apelsinų žiedų, baziliko ir rožių žiedlapių pokvapis. Juntamas subalansuotas rūgštingumas ir cukraus kiekis, taip pat švelnus, bet aromatingas mielių ekstrakto pokvapis, vynams būdinga gausi puta ir smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai. Vynams būdingas išliekantis vynuogių, į kurias pridedama lakiųjų aromatinių junginių, susidarančių vykstant alkoholinei fermentacijai, terpeno aromatas. Skoniui būdingi minėti gėlių aromatai, greipfrutų, persikų, citrinų ir braškių poskonis, taip pat švelniai juntamas mielių ekstrakto, tešlos, duonos plutos ir saldžių kepinių skonis. Vynas subtilus, gaivus ir švelnus, o dėl intensyvaus ir ilgai išliekančio gėlių kvapo – itin viliojantis.

Laikant 20 °C temperatūroje perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	6,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,00 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. Pusiau putojančių vynų analitinės ir juslinės savybės

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: vynai subtiliai putoja, jie yra žalsvai geltonos, šiaudų, citrinų arba aukso geltonumo spalvos, ryškūs arba rožių rausvumo, aviečių arba lašišos spalvos. Gaivaus skonio, su intensyviu baltųjų gėlių, jazminų, akacijų, apelsinų, liepų žiedų, šeivamedžio uogų ir rožių, šviežių arba prinokusių vaisių, obuolių, kriaušių, persikų, abrikosų, braškių, aviečių, vyšnių ir citrusinių vaisių, ypač greipfrutų, citrinų arba žaliųjų citrinų, aromatu.

Ragaujant juntami aromatai, kuriuos sustiprina rūgštingumas (ypač gėlių aromatai), o vaisių aromatas kinta pagal vynuogių sunokimo lygį, priklausomai nuo derliaus nuėmimo laiko, pvz., geltonųjų vaisių – obuolių, persikų, abrikosų, svarainių, kurie yra labai gaivūs dėl putojimo ir vidutiniškai ilgai išliekančio poskonio. Burbuliukų nedaug, bet subalansuotame vyne jų yra pakankamai.

Laikant 20 °C temperatūroje perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 1 baras ir ne didesnis nei 2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	10,00
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Konkretūs vyno gamybos metodai*

1. Vynininkystės metodai

Auginimo praktika

Neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

Drėkinimas leidžiamas tik sausros metais pranešus Nacionaliniam vynuogių ir vynų biurui, vandens kiekis dirvožemyje 0–100 cm gylyje turi būti sumažėjęs iki 50 % AHI (aktyvaus drėgnio intervalo), drėkinama laikantis pagrįstų drėkinimo standartų (400–600 m^3/ha).

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Traminer roz“ ir „Golia“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Cabernet Sauvignon“ ir „Pinot noir“

14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Fetească albă“, „Șarba“ ir „Tămâioasă Românească“

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Merlot“, „Arcaș“ ir „Fetească neagră“

   15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Fetească regală“, „Aligoté“, „Busuioacă de Bohotin“ ir „Băbească neagră“

   16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Traminer roz“ ir „Golia“

   105 hektolitrai iš hektaro

7. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Cabernet Sauvignon“ ir „Pinot noir“

   105 hektolitrai iš hektaro

8. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Riesling de Rhin“, „Riesling Italian“, „Fetească albă“, „Șarba“ ir „Tămâioasă Românească“

   112,50 hektolitro iš hektaro

9. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Merlot“, „Arcaș“ ir „Fetească neagră“

   112,50 hektolitro iš hektaro

10. Visiškai sunokusių vynuogių derliaus nuėmimas (CMD) – veislės „Fetească regală“, „Aligoté“, „Busuioacă de Bohotin“ ir „Băbească neagră“

    120 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Jasų apskritis:

Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „COPOU“

Jasų miestas, Kopou kvartalas;

Aronianu savivaldybė. Kaimai: Aroneanu, Șorogari, Aldei, Dorobanț;

Rediu savivaldybė. Kaimai: Rediu, Breazu, Tăutești, Horlești;

Movilenio savivaldybė. Kaimai: Movileni, Potângeni, Iepureni.

Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „BUCIUM“

Jasų miestas, Bučumo kvartalas;

Tomeščio savivaldybė. Kaimai: Tomești, Goruni, Chicerea, Vlădiceni;

Birnovos savivaldybė. Kaimai: Pietrăria, Cercu, Vișan, Păun;

Čurios savivaldybė. Kaimai: Ciurea, Hlincea.

Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „URICANI“

Miroslavos savivaldybė. Kaimai: Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni, Cornești;

Horleščio savivaldybė. Kaimai: Horlești, Bogdănești;

Valia Lupulujaus savivaldybė, Valia Lupulujaus kaimas;

Leckanio savivaldybė, Leckanio kaimas;

Dumeščio savivaldybė, Dumeščio kaimas;

Podu Iloajėjaus miestas.

Smulkesnė kilmės vietos nuoroda „PROBOTA“

Probotos komuna. Kaimai: Probota, Perieni;

Cigenašio komuna. Kaimai: Țigănași, Cârniceni, Stejării, Mihail Kogălniceanu;

Bivolario komuna. Kaimai: Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești, Tabăra;

Andriešenio komuna. Kaimai: Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele, Spineni;

Trifeščio komuna, Trifeščio kaimas;

Roškanio komuna. Kaimai: Roșcani, Rădeni.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Aligoté B“ – „Plant de trois“, „Plant gris“, „Vert blanc“, „Troyen blanc“

„Arcaș N“

„Busuioacă de Bohotin Rs“ – „Schwarzer Muscat“, „Muscat fioletovâi“, „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“, „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 petits grains“

„Tămâioasă române‘ască B“ – „Rumänische Weihrauchtraube“, „Tamianka“, „Tămâioasă albă de Drăgășani“

„Șarba B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės duomenys*

Vynuogynas yra įsikūręs į šiaurės rytus nuo Moldovos plynaukštės, ties kalvotos Moldovos lygumos ir Vidurio Moldovos plynaukštės sandūra, kurios ribą žymi Jasų kalvagūbris. Klimatas yra sąlyginai žemyninis, jam poveikį daro įvairūs veiksniai, kuriuos lemia vidutinio žemyninio Moldovos plynaukštės klimato ir ekstremalaus Moldovos lygumos klimato sąveika.

Vietovė apima vynuogynus, esančius kalvotose Moldovos (pietryčių) vietovėse ir ties pereinamąja riba link pietinės Moldovos plynaukštės (Repedėjos kalva) į Pruto pusę (Tomeščio-Bohotino ruožas). Vietovėje yra keli vynuogių auginimo centrai, pvz., Kopou-Šorogaris, Galata, Urikanis, Bučumas, Komarna ir Tomeštis, o šiaurėje / šiaurės rytuose, apie 40 km nuo Jasų miesto, yra dar du centrai, kuriuose vyrauja palankios sąlygos vynmedžių ir rūšinių vynų vynuogių veislėms auginti – Probota ir Plugaris.

Vynuogynai taip pat įkurti tarp Jasų kalvagūbrio ir šiaurinio bei šiaurės rytinio Centrinės Moldovos plynaukštės krašto eroduotų slėnių baseinuose, o dideli vynuogynai taip pat tęsiasi palei kalvotus antrinius tarpus, nurodančius upių baseinų ribą.

8.2. *Žmogiškieji veiksniai*

Taikant vynuogių auginimo technologijas, siekiant užtikrinti vynų kokybę, atliekami ekologiški veiksmai ir (arba) darbai (taikomas vienpetis *guyot* metodas / dvipetis *guyot* metodas / vienpečio kordono metodo sistema, pasirenkamas pusaukščių vynmedžių genėjimo metodas ir iš stiebo šalinami ūgliai). Ekologiški veiksmai ir darbai užtikrina pusiausvyrą tarp lapų masės ir vaisių kiekio, kad vynuose susikauptų daug cukraus ir būtų palaikomas didelis rūgštingumas (mažinant lapų plotą sumažėja rūgščių degimas veikiant karščiui ir šviesai).

Optimalus derliaus nuėmimo laikas nustatomas atsižvelgiant į vynuogių uogų veislę ir sunokimą, siekiant užtikrinti rūgštingumo, cukraus ir aromatų pusiausvyrą.

Misos skaidrinamos flotacijos būdu, o tai leidžia nuolat skaidrinti ir stabilizuoti didelius kiekius misos, nes kietųjų medžiagų ir fenolio junginių kiekio mažinimas yra vienas iš pagrindinių galutinės misos kokybės tikslų.

Prieš pradedant alkoholinę fermentaciją, į šviežią misą įmaišomos pasirinktos mielės ir naudojami fermentacijos aktyvikliai, kuriais aktyvinama ir reguliuojama alkoholio fermentacija ir antrinė fermentacija.

Naudojant įvairius fermentus, pigmentuotos medžiagos ir taninai gali būti greitai ekstrahuojami raudonųjų vynų atveju, o aromatinių vynuogių, kurios išsaugomos išgaunamuose vynuose, atveju aromatų ekstrahavimas gali būti pagerintas. Fermentai, kurių dedama į veislių „Fetească neagră“ arba „Cabernet Sauvignon“ vynuogių išspaudų misos mišinį, skaido pektiną ir celiuliozės junginius ląstelių sienelėse ir taip pagerina pigmentuotų medžiagų ekstrahavimą.

Fermentai, kurių dedama į veislių „Muscat Ottonel“, „Busuioacă de Bohotin“ ir „Traminer ros“ vynuogių išspaudų misos mišinį, skaido pektiną ir celiuliozės junginius ląstelių sienelėse ir taip pagerina aromatinių medžiagų ekstrahavimą. Fermentai taip pat naudojami aromatinėms medžiagoms išskirti, kai vynas gaminamas iš pernokusių arba pelėsiu pasidengusių vynuogių.

8.3. *Informacija apie produktą*

Baltieji ir rožiniai vynai yra įvairių spalvų – nuo šiaudų geltonumo, ryškiai geltonos iki geltonos spalvos su žalsvais arba citrinų geltonumo atspalviais, o rožiniai vynai yra šviesiai rausvos spalvos su šviesiais, rožių rausvumo arba svogūnų lukštų spalvos atspalviais. Jiems būdingi intensyvūs žalių citrusinių vaisių ir šeivamedžio, rožių žiedlapių, ličių žiedų, bazilikų, greipfrutų, pasiflorų, žaliųjų citrinų aromatai, o brandintas vynas kartais pasižymi subtiliu lauko gėlių ir medaus, nupjautos žolės kvapu.

Vynai tiršti, juntami žaliųjų obuolių, greipfrutų, persikų, medaus, šviežiai nupjautos žolės aromatai, jauni vynai yra labai gaivūs, vidutiniškai rūgštūs, vaisiški, malonaus, minerališko poskonio, citrusų ir žolės poskonis suteikia gyvybingumo. Vidutinis brandinimas padeda išsaugoti veislės gaivumą.

Raudoniesiems vynams būdingas karčių vėlyvųjų ievų ir vyšnių, nerūkytų džiovintų slyvų, prinokusių raudonųjų ir juodųjų miško uogų (raudonųjų serbentų, spanguolių, gervuogių, mėlynių) kvapas ir subtilus vanilės pokvapis, kai vynas brandinamas. Jie turi ryškiai raudonų, sodrios rubino raudonumo spalvos atspalvių ir daugiausia yra rubino raudonumo, švelnaus skonio, šiek tiek aitrūs, juntami gerai subalansuoti brandūs bei aitrūs taninai, vynai taip pat yra sodrūs, išbaigti ir jiems visų pirma būdingi specifiniai prinokusių miško uogų (serbentų, gervuogių, mėlynių) aromatai.

Vynai švelnaus skonio, nėra pernelyg aitrūs, subalansuoti, juntami jauni taninai ir ilgai išliekantis, pastovus žolės poskonis, išbaigtumas ir specifiniai gerai prinokusių miško uogų (serbentų, gervuogių, mėlynių) aromatai.

Rūšiniai putojantys vynai yra rūgštūs, gaivūs, jiems būdingi fermentacijos aromatai su vaisių baltu minkštimu bei kriaušių kvapu, kurį sustiprina smulkūs ir ilgai išliekantys burbuliukai, vynai yra mažesnės alkoholio koncentracijos. Baltųjų vynų spalva – žalsvai geltona arba geltonai žalia, o rožinių arba raudonųjų vynų – rubino raudonumo atspalvių. Natūralus rūgštingumas yra 7–9 g/l vyno rūgšties ar net daugiau, jeigu derlius nuimtas anksti. Tam, kad įvyktų antrinė fermentacija, turi būti patenkintas specifinis mielių maistinių medžiagų poreikis.

Aromatas – gaivus, vaisiškas, žaliųjų obuolių, greipfrutų, persikų, juntamas medaus ir gėlių (kvapiojo baziliko žiedų, rožių) pokvapis. Skonis – vaisiškas, primena mielių ekstrakto poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį poskonį. Dėl išsiskiriančio anglies dioksido gausu burbuliukų, nuolat vyksta aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai yra šiaudų geltonumo / žalsvai geltonos / rožinės arba violetinės spalvos, jiems būdingas intensyvus išliekantis vynuogių, į kurias pridedama lakiųjų aromatinių junginių, susidarančių vykstant alkoholinei fermentacijai, terpeno aromatas, juntamas citrusinių vaisių, apelsinų žiedų, baziliko ir rožių žiedlapių pokvapis, subalansuotas rūgštingumas ir cukraus kiekis, gausi puta ir smulkūs, ilgai išliekantys burbuliukai. Ragaujant vyną juntamos aromatinės savybės, baltųjų gėlių, rožių arba kaulavaisių, persikų, abrikosų, slyvų ir citrinų, žaliųjų citrinų ir greipfrutų pokvapis, dėl kurio vynas yra gaivus ir kurį taip pat sustiprina didelis rūgštingumas. Dėl mielių autolizės struktūra yra švelni ir kreminė, o skonis – ilgai išliekantis.

Pusiau putojantys vynai yra šiaudų geltonumo, citrinų arba aukso geltonumo, žalsvai geltonos arba rožių rausvumo, violetinės, aviečių arba lašišos spalvos. Vynai subtiliai ir ne taip intensyviai putoja, iš pradžių jie atrodo itin gaivūs, pasižymi gėlių (pirmiausia rožių žiedlapių, šeivamedžio uogų, jazminų, baltųjų gėlių) arba ką tik pražydusių gėlių aromatu, bet ir vaisių, pvz., obuolių, kriaušių, persikų, abrikosų, slyvų, šviežių arba sunokusių vyšnių (priklausomai nuo vyno brandinimo trukmės) kvapu, jiems būdingas gaivumo suteikiantis didelis, itin juntamas rūgštingumas. Vynų, kuriuose išsilaiko gėlių bei vaisių savybės ir į kurį pridedama citrusinių vaisių, pvz., greipfrutų ar citrinų, skonis yra subtilus, subalansuotas, lengvos struktūros ir ne toks kompleksiškas kaip rūšinių putojančių vynų.

8.4. *Lemiami veiksniai*

Vynuogyne geriausias vynmedžių derlius gaunamas saulėtose plynaukštėse ir upių baseinuose, išraižytuose intakų, kurie, nepaisant to, kad teka šiaurės kryptimi, yra apsaugoti oro masių iš šiaurės arba šiaurės rytų ir nuo feno efekto, kurį sukelia pietinės ir vakarinės oro masės, nusileidžiančios nuo aukštos plynaukštės į Bahlujaus ir Pruto intakus.

Vynuogynai taip pat įkurti tarp Jasų kalvagūbrio ir šiaurinio bei šiaurės rytinio Centrinės Moldovos plynaukštės krašto eroduotų slėnių baseinuose, o dideli vynuogynai taip pat tęsiasi palei kalvotus antrinius tarpus, nurodančius upių baseinų ribą.

Atokiau nuo Bučumo kalvų Pietrerijoje ir Tomestyje auginami vaisiai, skirti subtiliems vynams gaminti, pvz., veislių „Aligote“, „Fetească albă“ ir „Muscat Ottonel“ vynuogės. Daugiausia iš vietinių vynuogių veislių, kaip antai „Fetească albă“, „Fetească regală“ ir „Fetească neagră“, ir veislių „Aligoté“, „Muscat Ottonel“ ir „Merlot“ gaminami itin gaivūs vynai – tai lemia vynuogyno vieta į šiaurę nuo 47° lygiagretės, kur vasarą nėra pakankamai karšta, kad tai paveiktų pirminį skonį.

Dėl topografijos, kuri labai susiskaidžiusi dėl upių, pvz., Frasino, Perienio ir Plopu, kurių šlaituose yra kiti pavieniai vynuogynai, taip pat dėl aukščio skirtumo tarp Pruto-Žižijos vagų ir aplinkinių viršūnių lygio (labiau pietinė padėtis ir platus atsivėrimas Pruto-Žižijos koridorių link), centrinės Probotos vynuogynų klimatas yra šiltesnis ir ten yra daugiau saulės šviesos.

Vietovei būdingas rudžemių juodžemiai, pilkieji dirvožemiai, pradžiažemiai ir antropografiniai dirvožemiai, tarp kurių vyrauja rudžemių juodžemiai, lemiantys didelį vynų rūgštingumą.

Klimato veiksniai pasižymi dideliais kontrastais tarp metų laikų: atšiauri ir sąlyginai sausa žiema, karšta, kaitri ir dažnai sausa vasara, vidutinė temperatūra ir lietus pavasarį ir švelnus, daugiausia giedras ruduo. Bendra vidutinė metinė saulės spinduliuotė, priklausanti nuo to, kiek šlaitai pasisukę į saulę, ir bendra terminė pusiausvyra augimo sezono metu, taip pat vynuogių nokinimo sąlygos V ir VI laikotarpiais sudaro palankias sąlygas gaminti rūšinius vynus ir lemia vynams būdingą gaivumą, gėlių (rožių, šeivamedžio, jazminų, baltųjų gėlių) aromatus ir subalansuotus taninus.

Litologinio substrato ypatybės (lioso pleistoceno nuosėdos, molio ir mergelio facijos, smėlis), daugiausia molio litologinės nuosėdos, būdingi rudžemių juodžemiai, pilkieji dirvožemiai, pradžiažemiai ir antropografiniai dirvožemiai lemia tam tikras vynų savybes, pavyzdžiui, didelį rūgštingumą, kuris yra itin svarbus rūšiniams putojantiems vynams.

Dėl plantacijų vietos ir dirvožemio sudėties neputojantiems baltiesiems ir rožiniams vynams būdingas didelis rūgštingumas ir ryškus šviežių vaisių aromatas, kuris tam tikrais metais esant didesniam karščiui gali virsti gerai prinokusių vaisių aromatu. Iš nearomatinių veislių gaminamam vynui būdingas obuolių, kriaušių, persikų, abrikosų, vyšnių, braškių, aviečių, slyvų ir gėlių kvapas, o iš aromatinių veislių gaminamam vynui – rožių, braškių, baltųjų gėlių, smilkalų ir prieskonių kvapas. Raudoniesiems vynams įtaką daro dirvožemis (pirmiausia rudžemių juodžemis), klimatas ir šiaurinėje dalyje užaugintos vynuogės, tad vynams būdingas didelis rūgštingumas, nedidelis taninų kiekis ir itin juntamas vaisiškumas (ypač citrusinių vaisių poskonis), kartais didesnio rūgštingumo vynai yra spindinčios rubino raudonumo spalvos, juntamas vanilės poskonis.

Dėl rudžemių juodžemio rūšinių putojančių vynų rūgštingumas yra optimalus, kad aromatas, ypač vaisių, būtų gaivus, o dėl saulėtų slėnių atsigręžimo į saulę ir padėties oro masių iš šiaurės arba šiaurės rytų ir feno efekto, kurį sukelia pietinės ir vakarinės oro masės iš Bahlujaus ir Pruto koridoriaus, atžvilgiu galima izoliuoti vynmedžius (didelis saulėtumas augimo laikotarpiu). Vidutinis rūgštingumas sąlyginai žemyninio klimato vietovėje lemia tai, kad šiaudų geltonumo spalvos vynai įgautų žalsvą, šviesiai auksinį atspalvį arba šviesiai rausvą / rubino spalvos atspalvį.

Tipines regiono savybes lemia slėnių kryptis ir vynuogyno vieta į šiaurę nuo 45 ° lygiagretės, kur vasarą nėra pakankamai karšta, dėl to rūšinių aromatinių putojančių vynų pirminiai aromatai yra vaisiški; vynams būdingi egzotiški raudonųjų greipfrutų ir apelsinų pokvapiai, kurie kartu su subtiliu baziliko ir šeivamedžio žiedų skoniu taip pat juntami ragaujant. Vaisių poskonį sustiprina vidutinis ir subalansuotas rūgštingumas ir ilgai išliekantis poskonis. Vynai itin vaiskūs ir skaidrūs, šviesiai rausvos, svogūno lukšto arba rožių rausvumo spalvos, gali turėti net violetinės spalvos, šiaudų geltonumo, žalsvų ar aukso atspalvių.

Dėl rudžemių juodžemio šiek tiek padidėja galimas rūgštingumas, lemiantis vaisių aromatų gaivumą bei subalansuotą rūgštingumą ir cukraus kiekį.

Dėl rudžemių juodžemio pusiau putojančių vynų savybės gerai atsiskleidžia, yra nuo nedidelio iki vidutiniško rūgštingumo, vynams būdingi gaivūs, stiprūs ir malonūs aromatai, vyrauja vaisių baltu minkštimu, geltonųjų ir raudonųjų vaisių kvapas (rožiniuose vynuose), ragaujant dažnai juntamas citrusinių vaisių skonis, gėlių (rožių, šeivamedžio uogų), dažniausiai vaisių aromatas, taip pat juntamas šviežio sviesto poskonis, gaivumas, subtiliai juntamas saldumas ir subalansuotas alkoholio kiekis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimo sąlygos

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Etiketėje turi būti nurodyta vyno rūšis pagal cukraus kiekį: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

Jei etiketėje nurodomas konkretaus vynuogyno pavadinimas arba smulkesnė kilmės vietos nuoroda (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), vynai turi būti kilę tik iš nurodytos vietovės.

Atsižvelgiant į gamintojų pageidavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda „Iași“ gali būti papildyta viena iš šių vynuogynų pavadinimų nuorodų: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Produkto specifikacijos nuoroda

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