C/2024/3360

24.5.2024.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu, lasītu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/3360)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Iaşi”

PDO-RO-A0139-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 6.3.2023.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

Probotas Jasi Vīnogu ražotāju un pārstrādātāju apvienība

Apvienība ar 2014. gada 21. maija lēmumu tika reģistrēta Jasi apgabaltiesas Apvienību un nodibinājumu reģistrā uz nenoteiktu laiku. Tās mērķis ir veicināt un aizsargāt tās biedru — komercsabiedrību un individuālo uzņēmēju, kas ražo un pārstrādā vīnogas — ekonomiskās, komerciālās, profesionālās un juridiskās intereses.

Apvienības galvenā mītne atrodas uzņēmuma *Agroindustrial Ceres SRL* telpās, C1 ēka, 1. telpa, Bivolari komūna, Jasi žudecs.

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

1. Jaunu vīnu kategoriju iekļaušana ražošanā

Specifikācija ir grozīta, lai iekļautu jaunas vīnkopības produktu kategorijas, kuras definētas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā, t. i., kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu, kas iegūts apgabalā, kuram saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem noteikts kontrolēts cilmes vietas nosaukums “Iaşi”. Šīm kategorijām var izmantot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Iaşi”.

Jauno pieprasīto kategoriju mērķis ir izmantot ACVN apgabala vīnkopības potenciālu un atjaunot pievienoto vērtību nosaukuma “Iaşi” reputācijai jaunu produktu kategoriju veidā un apmierināt kvalitatīvu dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu pieprasījumu, kam pēdējos gados ir tendence palielināties iekšzemes patēriņa ziņā, īpašu uzmanību pievēršot vietējo šķirņu potenciālam vīnu ražošanā.

Grozījumi attiecas uz specifikācijas I un IV nodaļu un vienotā dokumenta 3. punktu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Apraksts par jauno ieviesto vīna kategoriju saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Tā kā noteiktajā apgabalā ražošanā ir ieviestas jaunas vīna kategorijas, specifikācija ir jāpapildina ar sīkāku informāciju par saikni starp apgabalu un produktu īpašībām.

Lai norādītu cēloņsakarību, kā prasīts tiesību aktos, jānorāda saiknes apraksts, kurš sniegtu atbilstošu aprakstu par visiem vīnu veidiem, kas ražoti ar ACVN "Iași".

Grozījumi attiecas uz specifikācijas II un IV nodaļu un vienotā dokumenta 8. iedaļu.

3. Analītisko/organoleptisko īpašību norādīšana jaunajām pieprasītajām kategorijām

Specifikācija ir papildināta ar informāciju par to vīna kategoriju analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām, kuras lūgtas pievienot, — kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu —, lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem, kas piemērojami kontrolētiem cilmes vietas nosaukumiem, kuros prasīts norādīt šos parametrus attiecībā uz visām produktu kategorijām, kam izmanto ACVN.

Grozījums attiecas uz specifikācijas XI nodaļu un vienotā dokumenta 4. iedaļu.

4. Īpašo norāžu iekļaušana marķējumā jaunajām pieprasītajām vīna kategorijām

Specifikācija ir papildināta ar dažiem noteikumiem par vīnu pildīšanu pudelēs un obligātajām/neobligātajām norādēm, kas attiecas uz ieviestajām jaunajām vīna kategorijām.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas XII nodaļu, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

5. Norāde par tehnoloģiskās pārstrādes norādēm jaunajām vīna kategorijām

Saistībā ar jaunu vīna kategoriju iekļaušanu produkta specifikācijā tiek īsi precizētas dažas tehnoloģiskās pārstrādes metodes, kas saistītas ar šīm vīna kategorijām — kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un pusdzirkstošajiem vīniem —, lai sniegtu norādi par to ražošanai raksturīgajām tehniskajām metodēm.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas X nodaļu, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Iaşi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Baltvīnu/sārtvīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni ir salmu dzelteni vai piesātināti dzelteni, dzelteni ar zaļganu nokrāsu, spilgti vai citronu dzelteni, bet sārtvīniem raksturīgi sārti līdz sīpolmizas krāsas toņi. Tiem piemīt intensīvi zaļo citrusaugļu un plūškoka ziedu, rožu ziedlapiņu, bazilika ziedu, liepu, akāciju, greipfrūtu aromāti, izsmalcināti pļavas ziedu aromāti, nedaudz izturētiem vīniem jūtamas arī svaigi pļauta siena un medus nianses. Garšas ziņā baltvīni ir pilnmiesīgi, izturēšanas procesā garša kļūst nedaudz ēteriska, ar zaļo ābolu, greipfrūtu, persiku, medus, svaigi pļautas zāles aromātiem, jaunvīni — ļoti svaigi, ar ziedu aromātu un dažreiz ar mērenu skābumu, augļaini, ar patīkamu mineralitātes pēcgaršu, citrusaugļu un zālaugu niansēm, kas tiem piešķir dzīvīgumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	25
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

2. Analītiskās un organoleptiskās īpašības — sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni ir sarkanbrūni, intensīvi purpursarkani, tumši sarkani līdz spilgti sarkani vai rubīnsarkani, ar specifisku rūgto melno ķiršu un skābo ķiršu smaržu, ar tīrām nekūpinātu žāvētu plūmju smaržas niansēm, nobriedušu sarkano meža augļu (jāņogu, dzērveņu, kazeņu, melleņu) aromātu, ar izturēšanas procesā iegūtu izsmalcinātu vaniļas smaržu un ziedu buķeti, kas atgādina svaigus augļus un vīnogas nobriešanas perioda sākumā. Garša ir samtaina, ne pārmērīgi savelkoša, līdzsvarota, saskanīga, noturīga, zālaugus atgādinoša, ar savelkošiem tanīniem, kas ar laiku līdzsvarojas.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	25
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

3. Analītiskās un organoleptiskās īpašības — kvalitatīvi dzirkstošie vīni

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīviem dzirkstošiem vīniem piemīt izsmalcinātība, svaigums, raudzēšanai raksturīgie aromāti ar balto augļu un bumbieru niansēm, ko pastiprina smalki un noturīgi burbuļi. Krāsa — baltvīniem zaļgani dzeltena vai dzeltenzaļa, sārtvīniem vai sarkanvīniem — līdz rubīnsarkaniem toņiem; smarža — svaiga, augļaina zaļo ābolu, greipfrūtu, persiku, medus aromātu, bazilika ziediem raksturīga smarža, rožu. Garša — augļaina, līdzsvarota, aromatizētam rauga ekstraktam piemītošas organoleptiskās īpašības, pikanta oglekļa dioksīda klātbūtnes dēļ, ar specifisku garšu. Oglekļa dioksīda izdalīšanās — bagātīga burbuļošana, noturīga dzirkstīšana ar nelieliem burbulīšiem līdz pat glāzes augšmalai.

20 °C temperatūrā šķīdumā oglekļa dioksīda pārspiediens ir vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,50
Minimālais kopējais skābums	5,0 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni — salmu dzeltenā krāsā ar zaļganiem toņiem vai sārtā krāsā ar purpursarkaniem toņiem. Īpašais aromāts ir smalks un intensīvs, ar citrusaugļu, apelsīnu ziedu, bazilika un rožu ziedlapiņu niansēm. Ar līdzsvarotu skābuma un cukura saturu un diskrētām, bet aromātiskām rauga ekstrakta niansēm, tiem ir bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbuļi. Īpašais aromāts saglabā vīnogu terpēnu aromātu, kuram pievienojas gaistošie aromātiskie savienojumi, kas radušies spirta rūgšanas laikā. Garšai piemīt minētie ziedu aromāti kopā ar greipfrūtu, persiku, citronu un zemeņu, kā arī nelielas rauga ekstrakta, mīklas, maizes garozas un mīklas izstrādājumu nianses. Vīns ir maigs, svaigs un elegants, un, pateicoties intensīvajam, ilgajam un noturīgajam ziedu aromātam, ļoti vilinošs.

20 °C temperatūrā šķīdumā oglekļa dioksīda pārspiediens ir vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,00
Minimālais kopējais skābums	5,00 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. Analītiskās un organoleptiskās īpašības — pusdzirkstošie vīni

ĪSS APRAKSTS

Vizuālais izskats: viegli dzirkstošs, zaļgandzeltens, salmu dzeltens, citronu dzeltenā vai zeltainā, spilgti vai gaiši sārtā, aveņu vai lašu krāsā. Smarža — svaiga, ar intensīvu balto ziedu, jasmīna, akācijas, apelsīnu, liepziedu, plūškoka ziedu un rožu, svaigu vai gatavu augļu, ābolu, bumbieru, persiku, aprikožu, zemeņu, aveņu, ķiršu un citrusaugļu, jo īpaši greipfrūtu, citronu vai laimu, aromātu.

Garša — saglabā smaržas aromātus, ko papildina skābums, ar izteiktām ziedu notīm, savukārt augļu notis sajūtamas atkarībā no vīnogu gatavības pakāpes ražas novākšanas laikā un vistuvāk atgādina dzeltenos augļus — ābolus, persikus, aprikozes, cidonijas, ar lielu svaigumu dzirkstīšanas un vidējas noturības dēļ. Burbuļošanas intensitāte ir zema, bet pietiekami izteikta līdzsvarotam vīnam.

20 °C temperatūrā tā oglekļa dioksīda pārspiediens ir vismaz 1 bārs un šķīdumā — ne vairāk kā 2,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums	5,0 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	235

5. **Vīndarības prakse**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Audzēšanas prakse

Ražas priekšlaicīga novākšana — vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja iespējamā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

Apūdeņošana ir atļauta tikai sausos gados un pēc paziņošanas Vīnkopības un vīna valsts birojam (*ONVPV*), ja ūdens saturs augsnē 0–100 cm dziļumā pazeminās līdz 50 % no pilnās mitrumietilpības un ja izmanto saprātīgas apūdeņošanas devas (400–600 m3/ha).

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Traminer roz”, “Golia”

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Pinot noir”

14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Riesling Italian”, “Riesling de Rhin”, “Fetească albă”, “Şarba”, “Tămâioasă Românească”

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Merlot”, “Arcaș”, “Fetească neagră”

   15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Fetească regală”, “Aligoté”, “Busuioacă de Bohotin”, “Băbească neagră”

   16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Traminer roz”, “Golia”

   105 hl no hektāra

7. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Pinot noir”

   105 hl no hektāra

8. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Riesling de Rhin”, “Riesling Italian”, “Fetească albă”, “Șarba”, “Tămâioasă Românească”

   112,50 hl no hektāra

9. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Merlot”, “Arcaș”, “Fetească neagră”

   112,50 hl no hektāra

10. Novākta pilngatavībā (*CMD*), šķirnes “Fetească regală”, “Aligoté”, “Busuioacă de Bohotin”, “Băbească neagră”

    120 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Jasi žudecs:

cilmes vietas apakšnosaukums “COPOU”:

Iași pilsēta, Copou apkaime,

Aroneanu pašvaldība, ciemati Aroneanu, Șorogari, Rediu Aldei un Dorobanț;

Rediu pašvaldība, ciemati Rediu, Breazu, Tăutești un Horlești;

Movileni pašvaldība, ciemati Movileni, Potângeni un Iepureni;

cilmes vietas apakšnosaukums “BUCIUM”:

Iași pilsēta, Bucium apkaime;

Tomești pašvaldība, ciemati Tomești, Goruni, Chicerea un Vlădiceni;

Bârnova pašvaldība, ciemati Pietrăria, Cercu, Vișan un Păun;

Ciurea pašvaldība, ciemati Ciurea un Hlincea;

apakšnosaukums “URICANI”:

Miroslava pašvaldība, ciemati Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni un Cornești;

Horlești pašvaldība, ciemati Horlești un Bogdănești;

Valea Lupului pašvaldība, Valea Lupului ciemats;

Lețcani pašvaldība, Lețcani ciemats,

Dumeşti pašvaldība, Dumeşti ciemats;

Podu Iloaiei pilsēta;

apakšnosaukums "PROBOTA":

Probota komūna, ciemati Probota un Perieni;

Ţigănaşi komūna, ciemati Ţigănaşi, Cârniceni, Stejarii un Mihail Kogălniceanu;

Bivolari komūna, ciemati Bivolari, Soloneţ, Traian, Buruienești un Tabăra;

Andrieşeni komūna, ciemati Andrieşeni, Glăvăneşti, Fântânele un Spineni;

Trifeşti komūna, Trifeşti ciemats;

Roşcani komūna, ciemati Roşcani un Rădeni.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

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

"Arcaş N"

"Busuioacă de Bohotin Rs" — "Schwarzer Muscat", "Muscat fioletovii", "Muscat violet cyperus", "Muscat rouge de Frontignan"

"Băbească neagră N" — "Grossmuttertraube", "Hexentraube", "Crăcana", "Rară neagră", "Căldăruşă", "Serecsia"

"Cabernet Sauvignon N" — "Petit Vidure", "Burdeos tinto"

"Chardonnay B" — "Gentil blanc", "Pinot blanc Chardonnay"

"Fetească albă B" — "Păsărească albă", "Poama fetei", "Mädchentraube", "Leanyka", "Leanka"

"Fetească neagră N" — "Schwarze Mädchentraube", "Poama fetei neagră", "Păsărească neagră", "Coada rândunicii"

"Fetească regală B" — "Königliche Mädchentraube", "Königsast", "Kiralyleanka", "Dănăşană", "Galbenă de Ardeal"

"Golia B"

"Merlot N" — "Bigney rouge", "Plant Medoc"

"Muscat Ottonel B" — "Muscat Ottonel blanc"

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

"Pinot noir N" — "Blauer Spätburgunder", "Blauer Burgunder", "Burgund mic", "Burgunder roter", "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", "Muscat blanc à petit grains"

"Tămâioasă românească B" — "Rumänische Weihrauchtraube", "Tamianka", "Tămâioasă albă de Drăgăşani"

"Şarba B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Vīndārzs atrodas Moldovas plakankalnes ziemeļaustrumos, zonā, kur saskaras paugurainais Moldovas līdzenums un Centrālā Moldovas plakankalne, un to norobežo Jasi grēda. Klimats ir mēreni kontinentāls un pakļauts spēcīgai ietekmei, jo atrodas vietā, kur mijiedarbojas Moldovas plakankalnes mēreni kontinentālais klimats un Moldovas līdzenuma izteikti kontinentālais klimats.

Šis apgabals aptver vīndārzus paugurainajos Moldovas apgabalos (DA) un uz pārejas grēdas virzienā uz Moldovas plakankalnes dienvidiem (*Repedea* kalns), kas atrodas pretī Prutai (*Tomeşti* un *Bohotin* sektors). Šajā apgabalā ir vairāki vīnkopības centri, piemēram, *Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna* un *Tomeşti*, un ziemeļos/ziemeļaustrumos, apmēram 40 km attālumā no Jasi pilsētas, vēl divi centri — *Probota* un *Plugari* —, kuros ir labvēlīgi apstākļi kvalitatīviem vīniem izmantojamu vīnogu šķirņu audzēšanai.

Vīndārzi atrodas arī ieleju baseinos, kuri izveidojušies starp Jasi grēdu un Centrālās Moldovas plakankalnes ziemeļu un ziemeļaustrumu malu, plašiem vīndārziem turpinoties arī paugurainajās sekundārajās upstarpās, kas norobežo upju baseinus.

8.2. *Cilvēkfaktori*

Vīnogu audzēšanas tehnoloģija ietver zaļo darbu veikšanu (apgriešanu vienkāršā/divkāršā *Guyot* formā / vienkārša kordona formā, izvēloties pusaugstu vīnogulāju audzēšanas metodi un no stumbra noņemot dzinumus), lai nodrošinātu vīnu kvalitāti. Zaļo darbu rezultātā tiek radīts līdzsvars starp lapu masu un augļu daudzumu, lai nodrošinātu augsta cukuru satura uzkrāšanos vīnā un saglabātu augstu skābumu (samazinot lapu laukumu, mazinās skābju sadegšana siltuma un gaismas klātbūtnē).

Optimālais ražas novākšanas laiks tiek noteikts atkarībā no šķirnes un vīnogu gatavības, lai panāktu skābuma, cukuru un aromātu līdzsvaru.

Misu attīra, izmantojot flotāciju, kas ļauj nepārtraukti attīrīt un stabilizēt lielu daudzumu misas, jo cieto vielu un fenola savienojumu satura samazināšana ir viens no galvenajiem uzdevumiem misas galīgās kvalitātes sasniegšanai.

Pirms spirta rūgšanas sākuma svaigai misai pievieno izvēlētos raugus, kā arī izmanto rūgšanas aktivatorus, kas aktivizē un regulē spirta rūgšanu un atkārtotu rūgšanu.

Izmantojot dažādus fermentus, sarkanvīnu gadījumā var ātri ekstrahēt pigmentētas vielas un tanīnus, bet aromātisko vīnogu gadījumā var uzlabot aromātu ekstrakciju, tiem saglabājoties iegūtajos vīnos. Fermenti, kas pievienoti "Fetească neagră" vai "Cabernet Sauvignon" izspaidu un misas maisījumam, šūnu sieniņās noārda pektīna un celulozes savienojumus, tādējādi uzlabojot pigmentēto vielu ekstrakciju.

Fermenti, kas pievienoti "Muscat Ottonel", "Busuioacă de Bohotin" un "Traminer roz" izspaidu un misas maisījumam, šūnu sieniņās noārda pektīna un celulozes savienojumus, tādējādi uzlabojot aromātisko vielu ekstrakciju. Fermentus izmanto arī aromātisko vielu izdalīšanai tādu vīnu gadījumā, kas iegūti no pārgatavām vai pelējušām vīnogām.

8.3. *Informācija par produktu*

Baltvīni, sārtvīni — ar daudzveidīgu krāsu gammu — no salmu dzeltenas, intensīvi dzeltenas līdz dzeltenai ar zaļganu vai citrondzeltenu nokrāsu, un sārtvīni ar lašu rozā niansēm ar gaišiem toņiem, gaiši sārtā vai sīpolmizu krāsā, intensīvu zaļu citrusaugļu un plūškoka ziedu, rožu ziedlapiņu, līčiju ziedu, bazilika, greipfrūtu, pasifloras augļu, laimu aromātu, dažkārt maigiem lauka ziedu aromātiem un medus niansēm, pēc nogatavināšanas ar pļauta siena garšu.

Garša ir pilnmiesīga, ar zaļo ābolu, greipfrūtu, persiku, medus, svaigi pļautas zāles aromātiem, jaunvīni — ļoti svaigi, ar mērenu skābumu, augļaini, ar minerālu niansēm, ar patīkamu pēcgaršu, citrusaugļu un zālaugu niansēm, kas tiem piešķir dzīvīgumu. Mērenās nogatavošanās dēļ tajos saglabājas šķirnei raksturīgais svaigums.

Sarkanvīniem raksturīga specifiska rūgto melno ķiršu un skābo ķiršu, nekūpinātu žāvētu plūmju, nobriedušu sarkano un melno meža augļu (jāņogu, dzērveņu, kazeņu, melleņu) smarža un izsmalcināta vaniļas garša, ko tie iegūst izturēšanas procesā. Tie ir ar spilgti sarkanu, intensīvi rubīnsarkanu un pārsvarā rubīnsarkanu nokrāsu, ar samtainu, nedaudz savelkošu garšu, ar līdzsvarotiem, nobriedušiem un savelkošiem tanīniem, pilnestīgi, noapaļoti un jo īpaši ar specifiskiem nobriedušu meža augļu (jāņogu, kazeņu, melleņu) aromātiem.

Garša ir samtaina, bez pārspīlēti savelkošas sajūtas, līdzsvarota, ar jauniem tanīniem un ilgstošu, saskanīgu, zālaugu pēcgaršu; vīni ir noapaļoti un ar specifiskiem nobriedušu sarkano meža augļu (jāņogu, kazeņu, melleņu) aromātiem.

Kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem piemīt skābums, svaigums, raudzēšanai raksturīgie aromāti ar balto augļu un bumbieru niansēm, ko pastiprina smalki un noturīgi burbuļi, ar zemāku spirta saturu. Krāsa — baltvīniem zaļgani dzeltena vai dzeltenzaļa, sārtvīniem vai sarkanvīniem — līdz rubīnsarkaniem toņiem; dabiskais skābums sasniedz 7–9 g/l vīnskābes un pat vairāk, ja ražu novāc agri. Raugiem ir īpašas uzturvērtības prasības otrējai raudzēšanai.

Smarža — svaiga, augļaina zaļo ābolu, greipfrūtu, persiku, medus aromātu, bazilika ziediem raksturīga smarža, rožu. Garša — augļaina, ar rauga ekstraktam piemītošām organoleptiskajām īpašībām, pikanta oglekļa dioksīda klātbūtnes dēļ, ar īpašu aromātu. Oglekļa dioksīda izdalīšanās — bagātīgas putas, noturīga dzirkstīšana ar nelieliem burbuļiem līdz pat glāzes augšmalai.

Kvalitatīvie aromātiskie dzirkstošie vīni ir salmu dzeltenā / zaļgandzeltenā / sārtā vai purpursarkanā krāsā, ar intensīvu, specifisku aromātu, kas saglabā terpēnu aromātu, kuram pievienojas gaistošie aromātiskie savienojumi, kas radušies spirta rūgšanas procesā, ar citrusaugļu, apelsīnu ziedu, bazilika, rožu ziedlapiņu aromātiem, ar līdzsvarotu skābuma un cukura saturu, ar bagātīgām putām un smalkiem, noturīgiem burbuļiem. Garša — saglabā savas smaržas īpašības, ar balto ziedu, rožu vai kauleņaugļu, persiku, aprikožu, plūmju, kā arī citronu, laima un greipfrūtu aromātu, kas piešķir vīnam svaigumu, ko veicina arī tā augstais skābums. Rauga autolīzes dēļ struktūra ir maiga un krēmīga, un garša ir ilgstoša un noturīga.

Pusdzirkstošie vīni — salmu dzeltenā, citronu vai zeltaini dzeltenā, zaļgandzeltenā vai gaiši sārtā, violetā, aveņu vai laša krāsā. Tie ir izsmalcināti, mazāk intensīvi dzirkstoši, pirmais iespaids — spilgts svaigums, ar ziedu (jo īpaši rožu ziedu, plūškoka ogu, jasmīna, balto ziedu) vai tikko izplaukušu ziedu smaržas īpašībām, kā arī tādu augļu smaržu kā āboli, bumbieri, persiki, aprikozes, plūmes, svaigi vai nogatavojušies ķirši, atkarībā no to vecuma, ar augstu, spēcīgu skābumu un svaigumu. Garša — saglabā ziedu un augļu īpašības, kam pievienojas citrusaugļu, piemēram, greipfrūtu vai citronu, notis; tā ir eleganta, labi līdzsvarota, ar vieglu struktūru un mazāk sarežģīta salīdzinājumā ar kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem.

8.4. *Noteicošie faktori*

Vīndārzā labāko vīnogu ražu iegūst saulainās plakankalnēs un pieteku izveidotos upju baseinos, kurus, neraugoties uz vērsumu ziemeļu virzienā, aizsargā no ziemeļiem vai ziemeļaustrumiem plūstošās gaisa masas, kā arī fēna efekts, ko rada no dienvidiem un rietumiem plūstošās gaisa masas, kuras no augstās plakankalnes nolaižas Bahlujas [*Bahlui*] un Prutas [*Prut*] upju ejās.

Vīndārzi atrodas arī ieleju baseinos, kuri izveidojušies starp Jasi grēdu un Centrālās Moldovas plakankalnes ziemeļu un ziemeļaustrumu malu, plašiem vīndārziem turpinoties arī paugurainajās sekundārajās upstarpās, kas norobežo upju baseinus.

Savrup no *Bucium* pauguriem esošajās apdzīvotajās vietās *Pietrărie* un *Tomești* tiek iegūti augļi tādiem smalkiem vīniem kā "Aligote", "Fetească albă" un "Muscat Ottonel". Galvenokārt vietējās vīnogu šķirnes, piemēram, "Fetească albă", "Fetească regală" un "Fetească neagră", kā arī šķirnes "Algoté", "Muscat Ottonel" un "Merlot", piešķir ražotajiem vīniem ievērojamu svaigumu, kas saistīts ar vīndārzu atrašanās vietu uz ziemeļiem no 47° paralēles, kur vasaras tveice nav pietiekama, lai ietekmētu primārās garšas.

Saistībā ar reljefu, ko ļoti sadrumstalo tādas straumes kā *Frasin*, *Perieni* un *Plopu*, kuru nogāzēs atrodas citi atsevišķi vīndārzi, un augstuma atšķirību starp Prutas un Žižijas upju gultņu un apkārtējo virsotņu līmeni (vairāk uz dienvidiem un plašāk Prutas un Žižijas koridoru virzienā), Probotas centrālās daļas vīndārzos ir siltāks klimats un bagātīgāka saules gaisma.

Šajā apgabalā ir karbonātiskās melnzemes augsnes, pelēkās augsnes, regosoli un antropogēnās augsnes, no kurām dominējošas ir pārsvarā karbonātiskās melnzemes augsnes, kas vīniem piešķir augstu skābumu.

Klimata faktoriem raksturīgi lieli kontrasti starp gadalaikiem — bargas un samērā sausas ziemas, karstas, svelmainas un bieži sausas vasaras, pavasari ar mērenu temperatūru un lietusgāzēm, kā arī mēreni un pārsvarā skaidri rudeņi. Augstais globālais saules apstarojums, kas mainās atkarībā no nogāžu vērsuma, un kopējais siltuma līdzsvars augšanas sezonā, kā arī apstākļi vīnogu nobriešanai V un VI periodā veicina tādu kvalitatīvu vīnu ražošanu, kuriem raksturīgs tipisks svaigums, ziedu (rožu, plūškoka ziedu, jasmīna, balto ziedu) nianses un tanīnu līdzsvars.

Litoloģiskā substrāta (lesa pleistocēna nogulumu, māla-merģeļa fāciju, smilšainuma) īpašības, nogulas no galvenokārt māla litoloģiskajiem nogulumiem, raksturīgās tipiskās karbonātiskās melnzemes augsnes, pelēkās augsnes, regosoli un antropogēnās augsnes piešķir vīniem vairākas īpašības, piemēram, augstu skābumu, kas ir svarīgs kvalitatīvu dzirkstošo vīnu faktors.

Nedzirkstošajiem baltvīniem un sārtvīniem ir augsts skābums, pateicoties starojuma iedarbībai uz plantācijām un augsnes sastāvam, un tiem piemīt izteikti svaigu augļu aromāti, kas dažu gadu lielāka siltuma ietekmē var kļūt par labi nogatavojušos augļu aromātu. Nearomātiskajām šķirnēm — ar ābolu, bumbieru, persiku, aprikožu, ķiršu, zemeņu, aveņu, plūmju, ziedu niansēm, aromātiskajām šķirnēm — ar rožu, zemeņu, balto ziedu, vīraka, garšvielu niansēm. Sarkanvīnus ietekmē augsne (jo īpaši karbonātiskā melnzeme), klimats un atrašanās ziemeļos, kā rezultātā vīni iegūst augstu skābumu, zemu tanīnu saturu un lielu augļainumu (jo īpaši citrusaugļu), dažkārt briljantdzidru un spīdīgu rubīnsarkanu krāsu ar lielāku skābumu, ar jūtamu vaniļas klātbūtni.

Attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem karbonātiskā melnzemes augsne veicina vīnu skābuma potenciālu līdz optimālam aromātu, jo īpaši augļaino aromātu, svaigumam; savukārt saulaino ieleju pakļaušana no ziemeļiem/ziemeļaustrumiem plūstošajām gaisa masām un vērsums pret tām, kā arī fēna efekts, ko rada no dienvidiem/rietumiem plūstošās gaisa masas, kuras nāk no Bahlujas un Prutas upes koridora, rada iespēju veicināt vīnogulāju izolāciju (lielu saulesgaismas daudzumu augšanas sezonā). Vidējais skābums apgabalā ar mērenu kontinentālo klimatu piešķir salmu dzeltenajiem vīniem nedaudz zaļganu līdz gaiši zeltainu nokrāsu vai gaiši sārtu / rubīnsarkanu nokrāsu.

Reģionam raksturīgās iezīmes ir saistītas ar ieleju vērsumu un vīndārzu atrašanās vietu uz ziemeļiem no 45 paralēles, kur vasaras nav pārāk karstas, un kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu primārajiem aromātiem nodrošina augļainu potenciālu. Vīniem piemīt eksotiskas sārto greipfrūtu un apelsīnu pēcsmaržas nianses, kas atrodamas arī garšā līdzās smalkām bazilika un plūškoka ziedu niansēm. Augļainuma nianses izceļ mērens un līdzsvarots skābums un ilgstoša pēcgarša. Vīniem piemīt izteikta skaidrība un caurspīdīgums, tie ir gaiši sārtā, sīpolmizu sārtā vai gaiši rozā krāsā, iespējama pat violeta, salmu dzeltena vai zaļgana, vai zeltaina nokrāsas.

Karbonātiskās melnzemes augsnes nedaudz palielina potenciālo skābumu, kas veido augļaino aromātu svaigumu, līdzsvarojot skābuma līmeni un cukuru saturu.

Pusdzirkstošie vīni šajā apgabalā labi attīstās uz karbonātiskās melnzemes augsnes, ar zemu vai vidēji izteiktu skābumu, vīniem piemīt specifiskas augļainas nianses, kas ir svaigas, spēcīgas un vēsas, galvenokārt ar balto, dzelteno un sarkano augļu aromātu sārtvīnos, bieži ar svaigiem citrusaugļiem raksturīgo garšu, ar ziedu (rožu, plūškoka) aromātu un visbiežāk augļainu garšu, bet arī ar smalkām svaiga sviesta niansēm, ar atvēsinošu sajūtu, izsmalcinātu saldumu un līdzsvarotu spirta saturu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķēšanas nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā jānorāda vīna veids atbilstoši tā cukuru saturam: sauss, pussauss, pussalds, salds.

Ja marķējumā attiecīgā gadījumā ir norādīts atsevišķa vīndārza nosaukums vai cilmes vietas apakšnosaukums (“COPOU”, “BUCIUM”, “URICANI”, “PROBOTA”), vīniem ir jābūt iegūtiem tikai norādītajā vietā.

Atkarībā no ražotāju vēlmēm aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Iaşi” var pievienot kādu no šiem atsevišķo vīndārzu nosaukumiem: “ARONEANU”, “REDIU”, “ŞOROGARI”, “TOMEŞTI”, “GORUNI”, “VLĂDICENI”, “PIETRĂRIA”, “VIŞAN”, “DEALUL DOAMNEI”, “DOI PERI”, “MIROSLAVA”, “URIC”, “VOROVEŞTI”, “BALCIU”, “BRĂTULENI”, “CORNEŞTI”, “HORLEŞTI”, “BOGDĂNEŞTI”, “COASTA MORII”.

Saite uz produkta specifikāciju

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