C/2024/3360

24.5.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/3360)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN DE WIJZIGING OP UNIENIVEAU

"Iaşi"

PDO-RO-A0139-AM03

Datum van aanvraag: 6.3.2023

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Vereniging van producenten en verwerkers van druiven Probota Iași

De vereniging is bij besluit van 21 mei 2014 voor onbepaalde tijd ingeschreven in het register van verenigingen en stichtingen van de districtsrechtbank van Iași. Ze heeft tot doel de economische, commerciële, professionele en juridische belangen van de aangesloten druivenproducerende en -verwerkende ondernemingen en eenmanszaken te bevorderen en te beschermen.

Het hoofdkantoor van de vereniging bevindt zich in de kantoren van de onderneming Agroindustrial Ceres SRL, gebouw C1, kamer 1, gemeente Bivolari, district Iași.

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. Opneming van nieuwe wijncategorieën

Het productdossier is gewijzigd en bevat thans nieuwe categorieën wijnbouwproducten zoals gedefinieerd in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, namelijk mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn die overeenkomstig de geldende wetgeving uitsluitend zijn verkregen binnen het afgebakende gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming Iași. Voor deze categorieën mag de gecontroleerde oorsprongsbenaming Iași worden gebruikt.

De gevraagde nieuwe categorieën zijn bedoeld om het wijnbouwpotentieel van het BOB-gebied te benutten en waarde toe te voegen aan de reputatie van de benaming Iași in de vorm van nieuwe productcategorieën, en om tegemoet te komen aan de vraag naar mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen en een trend naar een toenemende binnenlandse consumptie de laatste jaren, met bijzondere aandacht voor het potentieel van inheemse rassen voor de productie van wijnen.

De hoofdstukken I en IV van het productdossier en punt 3 van het enig document zijn gewijzigd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Presentatie van het verband met het geografische gebied voor de geïntroduceerde nieuwe wijncategorieën

Aangezien in het afgebakende gebied nieuwe wijncategorieën in productie zijn gebracht, moet het productdossier worden aangevuld met nadere gegevens over het verband tussen het gebied en de kenmerken van de producten.

De beschrijving van het verband moet worden opgenomen om de juiste beschrijving te geven voor alle typen wijnen die onder de BOB Iași worden geproduceerd, zodat het oorzakelijk verband kan worden beschreven zoals vereist door de wetgeving.

De hoofdstukken II en IV van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.

3. Beschrijving van de analytische/organoleptische kenmerken voor de aangevraagde nieuwe categorieën

Het productdossier is aangevuld met informatie over de analytische en organoleptische kenmerken voor de wijncategorieën waarvan de introductie wordt gevraagd — mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn — om ervoor te zorgen dat wordt voldaan aan de wetgeving die van toepassing is op gecontroleerde oorsprongsbenamingen, op grond waarvan deze parameters moeten worden beschreven voor elke productiecategorie waarvoor de BOB wordt gebruikt.

Hoofdstuk XI van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

4. Opneming in de etikettering van specifieke aanduidingen voor de aangevraagde nieuwe wijncategorieën

Het productdossier is aangevuld met een aantal bepalingen inzake de botteling van wijn en met verplichte/facultatieve aanduidingen die specifiek zijn voor de nieuwe wijncategorieën die zijn geïntroduceerd.

Hoofdstuk XII van het productdossier is gewijzigd. Het enig document is niet gewijzigd.

5. Beschrijving van de technologische verwerking voor de nieuwe wijncategorieën

De opneming van de nieuwe wijncategorieën in het productdossier houdt ook in dat enkele technologische verwerkingstechnieken voor deze wijncategorieën — mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen — kort worden beschreven, teneinde een indicatie te geven van de specifieke technische methoden voor de productie ervan.

Hoofdstuk X van het productdossier is gewijzigd. Het enig document is niet gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Iaşi

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Analytische en organoleptische kenmerken van witte wijnen / roséwijnen

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De witte wijnen zijn strogeel of diepgeel, geel met groenachtige accenten, fel- of citroengeel. De kleuren van de roséwijnen variëren van een zweem roze tot uienschil. Ze hebben intense aroma's van groene citrusvruchten en vlierbloesem, rozenblaadjes, basilicumbloemetjes, linde, acacia, grapefruit en subtiele aroma's van veldbloemen. Bij een lichte veroudering zijn er ook toetsen van vers gemaaid hooi en honing te bespeuren. De smaak van de witte wijnen is smeuïg, bij het verouderen worden ze lichtjes etherachtig, met aroma's van groene appel, grapefruit, perzik, honing en vers gemaaid gras. Ze beschikken over een grote frisheid wanneer ze jong zijn, met een floraal karakter, en soms een matige zuurheid, fruitig, met een aangename, minerale afdronk en citrus- en grasachtige toetsen die voor levendigheid zorgen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

2. Analytische en organoleptische kenmerken – rode wijnen

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De rode wijnen zijn roodbruin, intens paarsachtig-rood, dieprood tot felrood of robijnrood, met een specifieke geur van bittere zwarte kersen en zure kersen, met echte florale toetsen van niet-gerookte gedroogde pruim, aroma van rijpe rode bosvruchten (rode aalbes, veenbes, braam, bosbes), met een subtiele geur van vanille bij het verouderen en een floraal bouquet dat doet denken aan vers fruit en druiven bij de véraison. De smaak is fluwelig, zonder overdreven adstringentie, evenwichtig, consistent, lang, kruidig, met adstringente tanninen die mettertijd in evenwicht komen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

3. Analytische en organoleptische kenmerken — mousserende kwaliteitswijnen

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De mousserende kwaliteitswijnen vertonen finesse, frisheid en fermentatiearoma's met toetsen van fruit met wit vruchtvlees en peren, versterkt door fijne en persistente bubbels. Kleur — groenig-geel of geelgroen voor witte wijnen, variërend tot robijntonen in rosé- of rode wijnen. Geur — frisse, fruitige groene appelen, grapefruit, perzik, honingaroma's, florale kenmerken van basilicumbloem, rozen. Smaak — fruitig, evenwichtig, sensoriële kenmerken die doen denken aan gearomatiseerde gist, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak. Vrijkomen van koolzuurgas: overvloedige bubbels, persistente schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

Bij een temperatuur van 20 °C heeft de wijn een overdruk van ten minste 3,5 bar koolzuurgas in oplossing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,50
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4. Aromatische mousserende kwaliteitswijnen

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Aromatische mousserende kwaliteitswijnen — strogeel met groenige tinten of roze met paarse tinten. Het specifieke aroma is fijn en intens, met toetsen van citrusvruchten, oranjebloesems, basilicum en rozenblaadjes. De wijnen vertonen een evenwicht tussen zuurgraad en suikergehalte en hebben discrete maar smaakvolle toetsen van gistextract en overvloedig schuim en fijne, persistente bubbels. Het specifieke aroma behoudt de terpenische aroma's van de druiven, waaraan zich de vluchtige aromatische stoffen toevoegen die tijdens de alcoholische gisting worden geproduceerd. De genoemde florale aroma's komen ook voor in de smaak, samen met grapefruit, perzik, citroen en aardbei, alsook lichte toetsen van gistextract, deeg, broodkorst en gebak. De wijn is delicaat, fris, elegant en zeer verleidelijk dankzij de intense, lange en persistente florale aroma's.

Bij een temperatuur van 20 °C heeft de wijn een overdruk van ten minste 3,5 bar koolzuurgas in oplossing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6,00
Minimale totale zuurgraad	5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. Analytische en organoleptische kenmerken — parelwijnen

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: met fijne pareling, groenig-geel, strogeel, citroenkleurig of goud, helderroze of rozerode, aardbeikleurig of zalmkleurig. Geur — fris, met intense aroma's van witte bloemen, jasmijn, acacia, sinaasappel, lindebloesem, vlierbes en rozen, vers of rijp fruit, appelen, peren, perziken, abrikozen, aardbeien, frambozen, kersen en citrusvruchten, met name grapefruits, citroen of limoen.

Smaak — behoudt de olfactorische aroma's, die worden ondersteund door de zuurgraad, met voornamelijk florale aroma's, terwijl de vruchtenaroma's evolueren naargelang van de rijpheid, afhankelijk van het oogsttijdstip, zoals gele vruchten — appelen, perziken, abrikozen en kweeperen, met veel frisheid door het mousseren en een gemiddelde persistentie. De pareling is van lage intensiteit, maar is voldoende aanwezig voor een evenwichtige wijn.

Bij een temperatuur van 20 °C heeft de wijn een overdruk van ten minste 1 bar en ten hoogste 2,5 bar koolzuurgas in oplossing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,00
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,00
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	235

5. **Oenologische procedés**

5.1. *Specifieke wijnbereidingsprocedés*

1. Oenologische procedés

Teeltwijze

Groen oogsten — vermindering van het aantal druiventrossen bij de véraison wanneer de potentiële productie hoger ligt dan de maximumlimieten die volgens het productdossier zijn toegestaan.

Irrigatie is, mits melding wordt gedaan bij het ONVPV (de Roemeense nationale dienst voor wijn en wijnbouwproducten), alleen tijdens jaren van droogte toegestaan wanneer het vochtgehalte van de bodem op een diepte van 0 tot 100 cm afneemt tot 50 % van de veldcapaciteit, door redelijke irrigatienormen toe te passen (400 tot 600 m^3/ha).

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. De wijndruivenrassen muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz, golia, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   14 000 kilogram druiven per hectare

2. De wijndruivenrassen cabernet sauvignon, pinot noir, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   14 000 kilogram druiven per hectare

3. De wijndruivenrassen riesling italian, riesling de rhin, fetească albă, şarba, tămâioasă românească, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   15 000 kilogram druiven per hectare

4. De wijndruivenrassen merlot, arcaș, fetească neagră, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   15 000 kilogram druiven per hectare

5. De wijndruivenrassen fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin, băbească neagră, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   16 000 kilogram druiven per hectare

6. De wijndruivenrassen muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz, golia, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   105 hectoliter per hectare

7. De wijndruivenrassen cabernet sauvignon, pinot noir, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   105 hectoliter per hectare

8. De wijndruivenrassen riesling de rhin, riesling italian, fetească albă, șarba, tămâioasă românească, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   112,50 hectoliter per hectare

9. De wijndruivenrassen merlot, arcaș, fetească neagră, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

   112,50 hectoliter per hectare

10. De wijndruivenrassen fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin, băbească neagră, geplukt bij volledige rijpheid (CMD)

    120 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

District Iași:

suboorsprongsbenaming Copou

stad Iași, district Copou;

gemeente Aroneanu, dorpen Aroneanu, Șorogari, Aldei en Dorobanț;

gemeente Rediu, dorpen Rediu, Breazu, Tăutești en Horlești;

gemeente Movileni, dorpen Movileni, Potângeni en Iepureni.

suboorsprongsbenaming Bucium

stad Iași, district Bucium;

gemeente Tomești, dorpen Tomești, Goruni, Chicerea en Vlădiceni;

gemeente Bârnova, dorpen Pietrăria, Cercu, Vișan en Păun;

gemeente Ciurea, dorpen Ciurea en Hlincea.

Subbenaming Uricani

gemeente Miroslava, dorpen Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni en Cornești;

gemeente Horlești, dorpen Horlești en Bogdănești;

gemeente Valea Lupului, dorp Valea Lupului;

gemeente Lețcani, dorp Lețcani;

gemeente Dumești, dorp Dumești;

stad Podu Iloaiei.

Subbenaming Probota

gemeente Probota, dorpen Probota en Perieni;

gemeente Țigănași, dorpen Țigănași, Cârniceni, Stejării en Mihail Kogălniceanu;

gemeente Bivolari, dorpen Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești en Tabăra;

gemeente Andrieșeni, dorpen Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele en Spineni;

gemeente Trifești, dorp Trifești;

gemeente Roșcani, dorpen Roșcani en Rădeni.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

Arcaș N

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

Băbească neagră N — Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Golia B

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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

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

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs — Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

Șarba B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Bijzonderheden over het geografische gebied*

Het wijngebied is gelegen in het noordoosten van het Moldavisch plateau, in de contactzone tussen de heuvelachtige Moldavische vlakte en het centraal Moldavisch plateau, dat wordt afgebakend door de heuvelrug van Iași. Het klimaat is gematigd continentaal met extreme invloeden, die het gevolg zijn van de ligging op de scheidingslijn tussen het gematigd continentaal klimaat van het Moldavisch plateau en het extreem continentaal klimaat van de Moldavische vlakte.

Het gebied omvat wijngaarden gelegen in de heuvelachtige gebieden van Moldavië (Z-O) en op de overgangsrug naar het zuidelijk Moldavisch plateau (heuvel van Repedea) tegenover de Proet (sector Tomeşti — Bohotin). De streek telt verscheidene wijnbouwgebieden, zoals Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna en Tomeşti. In het noordnoordoosten, ongeveer 40 km van de stad Iasi, liggen nog eens twee centra waar de omstandigheden gunstig zijn voor de wijnbouw, met rassen voor kwaliteitswijnen zoals Probota en Plugari.

De wijngaarden zijn ook gelegen in de bekkens van de valleien die uitgesneden zijn in de ruimte tussen de bergrug van Iași en de noordelijke en noordoostelijke rand van het Centraal Moldavisch Plateau, met uitgestrekte wijngaarden die ook verdergaan langs de heuvelachtige secundaire tussenstroomse gebieden die de rivierbekkens afbakenen.

8.2. *Menselijke factoren*

In de wijnbouwtechnologie worden groenbewerkingen en -werkzaamheden (enkele Guyot-/dubbele Guyot-/enkele cordon-snoeisystemen, selecteren van een halfhoge leivorm en verwijderen van scheuten van de stam) uitgevoerd om de kwaliteit van de wijnen te verzekeren. Groenbewerkingen en -werkzaamheden zorgen voor een evenwicht tussen bladmassa en vruchtdracht. Daardoor worden veel suikers in de wijnen opgestapeld en wordt een hoge zuurheid behouden (verkleining van het bladoppervlak zorgt voor minder verbranding van zuren bij warmte en licht).

Het optimale tijdstip voor de oogst wordt bepaald op basis van het ras en de rijpheid van de druiven, met als doel een evenwicht te bereiken tussen zuurheid, suikers en aroma's.

De most wordt geklaard door flotatie, waardoor grote hoeveelheden most kunnen worden geklaard en continu gestabiliseerd. Het verminderen van het gehalte aan vaste stoffen en fenolverbindingen is immers een van de voornaamste doelstellingen voor de uiteindelijke kwaliteit van de most.

Vóór de start van de alcoholgisting worden aan de most geselecteerde gisten toegevoegd en worden er gistingsactivatoren toegepast, die de alcoholgisting en hergisting activeren en regelen.

Door verschillende enzymen te gebruiken, kunnen gepigmenteerde stoffen en tanninen snel worden geëxtraheerd in het geval van rode wijnen en kan de extractie van aroma's worden verbeterd in het geval van aromatische druiven, die worden bewaard in de daaruit geproduceerde wijnen. Enzymen die worden toegevoegd aan het pulp-mostmengsel van feteasc ă neagr ă of cabernet sauvignon breken de pectine- en celluloseverbindingen in de celwanden af, waardoor ze de extractie van gepigmenteerde stoffen verbeteren.

Enzymen die worden toegevoegd aan het pulp-mostmengsel van muscat ottonel, busuioacă de bohotin en traminer roz breken de pectine- en celluloseverbindingen in de celwanden af, waardoor ze de extractie van aromatische stoffen verbeteren. Enzymen worden ook gebruikt om aromatische stoffen vrij te maken in het geval van wijnen die worden verkregen uit overrijpe of beschimmelde druiven.

8.3. *Productgegevens*

Witte en roséwijnen — met een breed scala aan kleuren variërend van strogeel, intens geel tot geel met groenige of citroengele toetsen, en roséwijnen met tinten van zalmroze met lichte tonen, rozerood of uienbladeren, intense aroma's van groene citrusvruchten en vlierbloemen, rozenblaadjes, lycheebloemen, basilicum, grapefruit, passievruchten, limoen, soms subtiele florale aroma's van veldbloemen en honingtoetsen, vers gemaaid hooi bij veroudering.

De smaak is smeuïg, met aroma's van groene appelen, grapefruit, perzik, honing, vers gemaaid gras met een grote frisheid wanneer ze jong zijn, een matig milde zuurgraad, fruitige, minerale toetsen, een aangename nasmaak, citrusachtige en grasachtige toetsen die voor levendigheid zorgen. Door een matige rijping wordt de frisheid van het ras behouden.

De rode wijnen hebben een specifieke geur van bittere zwarte kersen en zure kersen, ongerookte gedroogde pruimen, rijpe rode en zwarte bosvruchten (rode aalbessen, veenbessen, bramen, blauwe bessen) en subtiele vanillearoma's bij veroudering. Ze hebben toetsen van felrood, intens robijnrood en overwegend robijnrood, met een fluwelige smaak, lichtjes adstringent, met evenwichtige, rijpe adstringente tanninen, een volle body, rond en met name met specifieke aroma's van rijpe bosvruchten (aalbes, braam, bosbes).

De smaak is fluweelachtig, zonder overdreven adstringentie, evenwichtig, met jonge tanninen en een langdurige, consistente, grasachtige nasmaak, met rondheid en specifieke aroma's van goed rijpe rode bosvruchten (aalbes, braam, blauwe bes).

De mousserende kwaliteitswijnen vertonen zuurheid, frisheid en fermentatiearoma's met toetsen van fruit met wit vruchtvlees en peren, versterkt door fijne en persistente bubbels, met een lager alcoholgehalte. Kleur — groenig-geel of geelgroen voor witte wijnen, variërend tot robijntonen in rosé- of rode wijnen. Het natuurlijke zuurgehalte bedraagt 7-9 gram wijnsteenzuur per liter en zelfs meer in geval van een vroege oogst. De gisten hebben specifieke voedingsbehoeften voor de tweede gisting.

Geur — frisse, fruitige groene appelen, grapefruit, perzik, honingaroma's, florale kenmerken van basilicumbloem, rozen. Smaak — fruitig, zintuiglijke kenmerken die doen denken aan gistextract, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak. Vrijkomen van koolzuurgas — overvloedig schuim, persistente schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen zijn strogeel/groenig-geel/roze of paars, met een intens specifiek aroma dat de terpenische aroma's behoudt waaraan zich vluchtige aromatische stoffen van alcoholische gisting toevoegen, met aroma's van citrusvruchten, oranjebloesem, basilicum, rozenblaadjes, een evenwicht tussen zuurgraad en suikergehalte, met overvloedig schuim en persistente fijne bubbels. Smaak — behoudt zijn olfactorische kenmerken, aroma's van witte bloemen, rozen of steenvruchten, perziken, abrikozen, pruimen naast citroen, limoen en grapefruit, die de wijn zijn frisheid geven, die ook wordt ondersteund door zijn hoge zuurgraad. De structuur is zacht en romig als gevolg van de autolyse van de gist, en de smaak is lang en persistent.

Parelwijnen — strogeel, citroen- of goudgeel, groenig-geel of rozerood, violet, framboos of zalm. Ze hebben een fijne, minder intense smaak, met een eerste indruk van levendige frisheid, florale olfactorische kenmerken (met name rozenbloem, vlierbes, jasmijn, witte bloemen) of pas bloeiende bloemen, maar ook fruit zoals appelen, peren, perziken, abrikozen, pruimen, verse of rijpe kersen, afhankelijk van hun leeftijd, met een hoge, krachtige zuurgraad die zorgt voor frisheid. De smaak, die zijn florale en fruitkenmerken behoudt waaraan zich citrusvruchten zoals grapefruit of citroen toevoegen, is elegant, evenwichtig, met een lichte structuur en minder complex dan de mousserende kwaliteitswijnen.

8.4. *Bepalende factoren*

In het wijngebied worden de beste opbrengsten verkregen op zonnige plateaus en in rivierbekkens die zijn uitgesneden door zijrivieren die, ondanks hun noordelijke blootstelling, beschut zijn door luchtmassa's uit het noorden of noordoosten, en door het föhneffect van zuidelijke en westelijke luchtmassa's die naar beneden komen vanaf het hoge plateau naar de Bahlui en Proet.

De wijngaarden zijn ook gelegen in de bekkens van de valleien die uitgesneden zijn in de ruimte tussen de bergrug van Iași en de noordelijke en noordoostelijke rand van het Centraal Moldavisch Plateau, met uitgestrekte wijngaarden die ook verdergaan langs de heuvelachtige secundaire tussenstroomse gebieden die de rivierbekkens afbakenen.

Weg van de heuvels van Bucium leveren Pietrărie en Tomești vruchten voor fijne wijnen zoals aligoté, fetească albă en muscat ottonel. De voornamelijk inheemse druivenrassen zoals fetească albă, fetească regală en fetească neagră, en de rassen aligoté, muscat ottonel en merlot leveren wijnen op met een opmerkelijke frisheid, die te danken is aan de ligging van de wijngaarden ten noorden van de 47e breedtegraad, waar de zomerwarmte niet intens genoeg is om de primaire aroma's te beïnvloeden.

Als gevolg van de topografie, die erg versnipperd is door stromen als de Frasin, de Perieni en de Plopu, waarvan de hellingen beplant zijn met andere enkelvoudige wijngaarden, en door het hoogteverschil tussen het niveau van de beddingen van de Proet-Jijia en het niveau van de omliggende pieken (een zuidelijker positie die wijd opent in de richting van de Proet-Jijia-corridors), is het klimaat in de wijngaarden van centraal Probota warmer en het zonlicht rijker.

De bodems zijn cambische tsjernozembodems, grijze bodems, regosolen en antropogene bodems. De bodems van zwarte en bruine aarde geven de wijnen hun kenmerkende, hoge zuurheid.

Klimaatfactoren laten grote contrasten tussen de seizoenen zien, met strenge en relatief droge winters, hete, verzengende en vaak droge zomers, een voorjaar dat wordt gekenmerkt door een gematigde temperatuur en regenval, en een zachte en hoofdzakelijk heldere herfst. De grote totale zonnestraling, die varieert naargelang de blootstelling van de hellingen, en het algemene thermische evenwicht in het groeiseizoen, evenals de voorwaarden voor de rijping van druiven in perioden V en VI, zijn bevorderlijk voor de productie van kwaliteitswijnen en komen tot uiting in de typische frisheid, de florale toetsen (rozen, vlierbloem, jasmijn, witte bloemen) en het evenwicht van tanninen.

De kenmerken van het lithologisch substraat (lösspleistoceenafzettingen, kleimergelfacies, zanderig), de sedimenten van overwegend kleiachtige lithologische afzettingen en de representatieve cambische tsjernozembodems, grijze bodems, regosolen en antropogene bodems geven de wijnen een aantal kenmerken, zoals een hoge zuurgraad, wat een belangrijke factor is voor mousserende kwaliteitswijnen.

De niet-mousserende witte en roséwijnen hebben een hoge zuurgraad dankzij de ligging van de aanplantingen ten opzichte van de zon en de samenstelling van de bodem, met uitgesproken aroma's van vers fruit, die onder invloed van de hogere temperaturen in bepaalde jaren naar goed gerijpt fruit kunnen evolueren. Voor niet-aromatische rassen — toetsen van appelen, peren, perziken, abrikozen, kersen, aardbeien, frambozen, pruimen, met florale toetsen, voor de aromatische rassen — rozen, aardbeien, witte bloemen, wierook, specerijen. De rode wijnen worden beïnvloed door de bodem (met name cambische tsjernozem), het klimaat en de noordelijke blootstelling, wat resulteert in wijnen met een hoge zuurgraad, lage tanninen en een grote fruitigheid (met name citrusvruchten), soms met een schitterend en glanzend robijnrood met een hogere zuurgraad, met een waarneembare vanilletoets.

Voor mousserende kwaliteitswijnen brengt de cambische tsjernozem het zuurpotentieel van de wijnen op een optimaal niveau voor de frisheid van de aroma's, met name fruitige aroma's, terwijl de blootstelling en oriëntatie van de zonnige valleien ten opzichte van de noordelijke en noordoostelijke luchtmassa's en het föhneffect van de zuidelijke/westelijke luchtmassa's van de Bahlui- en de Proetcorridor de bezonning van de wijngaarden bevorderen (goede zonneschijn tijdens het groeiseizoen). De gemiddelde zuurgraad in het gebied met een gematigd continentaal klimaat geeft strogele wijnen een lichtjes groenachtige tot een lichtgouden tint of een lichtroze/robijnrode tint.

Het typische karakter van de regio is te danken aan de oriëntatie van de valleien en de ligging van de wijngaarden ten noorden van de 45e breedtegraad, waar de zomers niet te warm zijn, en geeft aromatische mousserende kwaliteitswijnen een fruitig potentieel op de primaire aroma's. De wijnen hebben exotische olfactorische toetsen van roze grapefruit en sinaasappel, die ook in de smaak voorkomen naast fijne sporen van basilicum en vlierbloem. De fruitige toetsen worden geaccentueerd door een matige en evenwichtige zuurgraad en een langdurige nasmaak. De wijnen hebben een uitgesproken helderheid en transparantie met lichtroze, uienschilroze of rozerode kleur, eventueel zelfs toetsen van violet, strogeel of neigend naar groenachtig of goudkleurig.

De cambische tsjernozembodem verhoogt enigszins de potentiële zuurgraad die de frisheid van de fruitige aroma's bepaalt, met een evenwicht tussen de zuurgraad en het suikergehalte.

De parelwijnen ontwikkelen zich goed op de cambische tsjernozem in het gebied, met een lage tot gemiddelde zuurgraad. De wijnen hebben specifieke fruitige toetsen die fris, krachtig en koel zijn, met overheersende aroma's van wit, geel en rood fruit in het geval van rosé, met een smaak die vaak wordt gekenmerkt door verse citrusvruchten, met florale aroma's (rozen, vlierbessen) en meestal fruitig, maar ook met fijne sporen van verse boter, met een verkoelend gevoel, fijn waarneembare zoetheid en evenwichtig alcoholgehalte.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor de etikettering

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Uit de etikettering moet het type wijn blijken, volgens zijn suikergehalte: droog, halfdroog, halfzoet, zoet.

Als uit de etikettering de naam van de individuele wijngaard of suboorsprongsbenaming (Copou, Bucium, Uricani, Probota) blijkt, naargelang wat van toepassing is, mogen de wijnen uitsluitend afkomstig zijn van de genoemde bron.

Afhankelijk van de wensen van de producenten kan een van de volgende enkelvoudige wijngaardbenamingen worden toegevoegd aan de beschermde oorsprongsbenaming "Iași": ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Link naar het productdossier

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