C/2024/3360

24.5.2024

Objava vloge za odobritev spremembe na ravni Unije v specifikaciji proizvoda za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s prvim pododstavkom člena 97(4) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/3360)

V treh mesecih od datuma te objave organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko vložijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

„Iaşi“

PDO-RO-A0139-AM03

Datum vloge: 6. marec 2023

1. Vložnik in pravni interes

Združenje pridelovalcev in predelovalcev grozdja Probota Iași

Združenje je bilo s sklepom z dne 21. maja 2014 vpisano v register društev in ustanov okrožnega sodišča v Iaşiju za nedoločen čas. Njegov namen je spodbujati in varovati gospodarske, trgovinske, poklicne in pravne interese članov, ki so gospodarske družbe in samostojni podjetniki, ki pridelujejo in predelujejo grozdje.

Sedež združenja je v prostorih družbe Agroindustrial Ceres SRL, stavba C1, soba 1, občina Bivolari, okrožje Iași.

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. Vključitev novih kategorij vin v proizvodnjo

Specifikacija proizvoda je spremenjena zaradi vključitve novih kategorij proizvodov vinske trte, kot so opredeljene v delu II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, tj. kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino, ki se v skladu z veljavno zakonodajo pridelujejo izključno na razmejenem območju kontrolirane označbe porekla „Iași“. Te kategorije lahko uporabljajo kontrolirano označbo porekla „Iași“.

Namen novih zahtevanih kategorij je izkoristiti vinogradniške možnosti območja ZOP, povrniti dodano vrednost slovesu označbe „Iași“ v obliki novih kategorij proizvodov ter zadovoljiti povpraševanje po kakovostnem penečem vinu in biser vinu, tj. trend povečevanja domače potrošnje v zadnjih letih, pri čemer je poudarek zlasti na potencialu avtohtonih sort za proizvodnjo vin.

Spremenjeni so poglavji I in IV specifikacije proizvoda ter točka 3 enotnega dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024 ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Opis povezave z geografskim območjem za vključene nove kategorije vina

Zaradi vključitve novih kategorij vina v proizvodnjo na razmejenem območju je treba specifikacijo proizvoda dopolniti s podrobnostmi o povezavi med območjem in lastnostmi proizvodov.

Navesti je treba opis povezave, da se ustrezno opišejo vse vrste vina, proizvedene z ZOP „Iași“, da bi se v skladu z zahtevami zakonodaje opredelila vzročna povezava.

Spremenjeni so poglavji II in IV specifikacije proizvoda ter točka 8 enotnega dokumenta.

3. Navedba analitskih/organoleptičnih lastnosti za zahtevane nove kategorije

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena z informacijami o analitskih in organoleptičnih lastnostih zahtevanih kategorij vina, tj. kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino, da se zagotovi skladnost s predpisi, ki se uporabljajo za kontrolirane označbe porekla in po katerih je te parametre treba predstaviti za vse kategorije proizvodov z ZOP.

Spremenjena sta poglavje XI specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

4. Vključitev posebnih navedb za zahtevane nove kategorije vina pri označevanju

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena z nekaterimi določbami o stekleničenju vin in obveznimi/neobveznimi navedbami, značilnimi za vključene nove kategorije vina.

Spremenjeno je poglavje XII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni spremenjen.

5. Vključitev navedb o tehnološki predelavi za nove kategorije vina

V vključitev novih kategorij vina v specifikacijo proizvoda je zajet tudi kratek opis nekaterih tehnoloških tehnik predelave, ki se nanašajo na te kategorije vina, tj. kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino, da bi se navedle tehnične metode, značilne za njihovo proizvodnjo.

Spremenjeno je poglavje X specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Iaşi

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Analitske in organoleptične lastnosti – bela vina/vina rosé

KRATEK OPIS

Bela vina so slamnato ali intenzivno rumene barve, rumene barve z zelenkastimi poudarki, sijoče ali citronasto rumene barve, odtenki vin rosé pa segajo od rožnate barve do barve čebulne lupine. Imajo intenziven vonj zelenih citrusov in bezgovega cveta, cvetnih listov vrtnice, cvetov bazilike, lipe, akacije, grenivke, nežen vonj poljskega cvetja, po krajšem staranju pa tudi note sveže pokošene trave in medu. Bela vina imajo oljnat okus, ki s staranjem postane rahlo eteričen, z aromami zelenih jabolk, grenivke, breskve, medu in sveže pokošene trave, so zelo sveža, ko so mlada, imajo cvetlični značaj in včasih zmerne kisline, so sadna in imajo prijeten, mineralen pookus, citrusne in travnate note pa jim dajejo živahnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

2. Analitske in organoleptične lastnosti – rdeča vina

KRATEK OPIS

Rdeča vina so rdečerjave, intenzivno vijolično rdeče, temno rdeče do sijoče rdeče ali rubinasto rdeče barve in imajo značilen vonj po grenkih črnih češnjah in višnjah s pristnimi cvetličnimi notami neprekajenih suhih sliv, aromo po zrelih rdečih gozdnih sadežih (rdeči ribez, brusnice, robidnice, gozdne borovnice), s staranjem dobijo nežen okus po vanilji, cvetlična cvetica pa spominja na sveže sadje in grozdje, ko to začne pridobivati barvo (na začetku zorenja). Okus je žameten, ne pretirano trpek, uravnotežen, skladen, dolgo obstojen, zeliščen, s trpkimi tanini, ki se sčasoma uravnotežijo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

3. Analitske in organoleptične lastnosti – kakovostna peneča vina

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina so prefinjena in sveža ter imajo vrelne arome z notami belomesnatega sadja in hruške, ki so zaradi drobnih obstojnih mehurčkov še izrazitejše. Barva – zelenkasto rumena ali rumenozelena za bela vina, ki pri vinih rosé ali rdečih vinih sega do rubinastih odtenkov; vonj – svež, saden po zelenih jabolkih, grenivki in breskvi, z aromami medu ter značilnim cvetličnim vonjem po cvetu bazilike in vrtnici; okus – saden, uravnotežen, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na aromatiziran kvas, pikanten zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo. Sproščanje ogljikovega dioksida: bogato penjenje z obstojnimi, drobnimi mehurčki po celotni višini kozarca.

Pri temperaturi 20 °C ima zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,50
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4. Kakovostna aromatična peneča vina

KRATEK OPIS

Kakovostna aromatična peneča vina – so slamnato rumene barve z zelenkastimi ali rožnatimi odtenki z vijoličnimi toni. Njihov poseben vonj je prefinjen in intenziven z notami citrusov, pomarančnih cvetov, bazilike in cvetnih listov vrtnice. Imajo bogato peno in drobne obstojne mehurčke z uravnoteženimi kislinami in sladkorji ter diskretnimi, a okusnimi notami kvasnega ekstrakta. Poseben vonj ohranja arome terpenov iz grozdja, ki se jim dodajo hlapne aromatične spojine, nastale med alkoholnim vrenjem. Navedene cvetlične note se zaznajo tudi v ustih skupaj z okusom po grenivki, breskvi, limoni in jagodami ter rahlimi notami kvasnega ekstrakta, testa, kruhove skorje in peciva. Nežno, sveže in elegantno vino je zelo prijetno zaradi intenzivnih, dolgotrajnih in obstojnih cvetličnih arom.

Pri temperaturi 20 °C ima zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. Analitske in organoleptične lastnosti – biser vina

KRATEK OPIS

Videz: penjenje je fino, vina so zelenkasto rumene, slamnato rumene, citronaste ali zlato rumene barve ali sijoče ali vrtnično rožnate ali malinovo ali lososno rožnate barve. Vonj – svež, z intenzivnimi aromami belega cvetja, jasmina, akacije, pomaranče, cvetov lipe, bezgovih jagod in vrtnic, svežega ali zrelega sadja, jabolk, hrušk, breskev, marelic, jagod, malin, češenj in citrusov, zlasti grenivke, limone ali limete.

Okus – ohranja arome vonja, ki jih podpirajo kisline, zlasti cvetlične, sadne pa se spreminjajo glede na stopnjo zrelosti, ki je odvisna od časa trgatve, kot so po rumenem sadju – jabolko, breskev, marelica, kutina, je zelo svež zaradi penjenja, njegova obstojnost pa je srednja. Penjenje ni bogato, vendar zadostno za uravnoteženo vino.

Pri temperaturi 20 °C ima zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida nadtlak najmanj 1 bar in največ 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	235

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Pridelovalna praksa

Zelena rez – zmanjšanje števila grozdičev na začetku zorenja, kadar potencialni pridelek presega največje omejitve iz specifikacije proizvoda.

Namakanje je dovoljeno le v sušnih letih in po priglasitvi uradu ONVPV (državni urad za vinsko trto in vino), kadar se vsebnost vode v tleh na globini od 0 do 100 cm zmanjša na 50 % AHI (interval aktivne vlažnosti), in sicer ob upoštevanju primernih standardov za namakanje (400–600 m^3/ha).

5.2. *Največji donosi*

1. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz in golia

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

2. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorti cabernet sauvignon in pinot noir

   14 000 kilogramov grozdja na hektar

3. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte riesling italian, riesling de rhin, fetească albă, șarba in tămâioasă românească

   15 000 kilogramov grozdja na hektar

4. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte merlot, arcaș in fetească neagră

   15 000 kilogramov grozdja na hektar

5. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin in băbească neagră

   16 000 kilogramov grozdja na hektar

6. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz in golia

   105 hektolitrov na hektar

7. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorti cabernet sauvignon in pinot noir

   105 hektolitrov na hektar

8. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte riesling de rhin, riesling italian, fetească albă, șarba in tămâioasă românească

   112,50 hektolitra na hektar

9. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte merlot, arcaș in fetească neagră

   112,50 hektolitra na hektar

10. potrgano ob polni zrelosti (CMD), sorte fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin in băbească neagră

    120 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Okrožje Iași:

podoznačba porekla „COPOU“

mesto Iași, mestna četrt Copou;

občina Aroneanu, vasi Aroneanu, Șorogari, Aldei in Dorobanț;

občina Rediu, vasi Rediu, Breazu, Tăutești in Horlești;

občina Movileni, vasi Movileni, Potângeni in Iepureni;

podoznačba porekla „BUCIUM“

mesto Iași, mestna četrt Bucium;

občina Tomești, vasi Tomești, Goruni, Chicerea in Vlădiceni;

občina Bârnova, vasi Pietrăria, Cercu, Vișan in Păun;

občina Ciurea, vasi Ciurea in Hlincea;

podoznačba „URICANI“

občina Miroslava, vasi Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni in Cornești;

občina Horlești, vasi Horlești in Bogdănești;

občina Valea Lupului, vas Valea Lupului;

občina Lețcani, vas Lețcani;

občina Dumești, vas Dumești;

mesto Podu Iloaiei;

podoznačba „PROBOTA“

občina Probota, vasi Probota in Perieni;

občina Țigănaşi, vasi Țigănaşi, Cârniceni, Stejării in Mihail Kogălniceanu;

občina Bivolari, vasi Bivolari, Soloneț, Traian, Buruieneşti in Tabăra;

občina Andrieşeni, vasi Andrieşeni, Glăvăneşti, Fântânele in Spineni;

občina Trifeşti, vas Trifeşti ter

občina Roşcani, vasi Roşcani in Rădeni.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc in troyen blanc

Arcaș N

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovii, muscat violet cyperus in muscat rouge de frontignan

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldăruşă in serecsia

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănășană in galbenă de ardeal

Golia B

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

Șarba B

8. **Opis povezave**

8.1. *Podatki o geografskem območju*

Vinogradi ležijo na severovzhodu Moldavske planote, na stičišču med gričevnatim Moldavskim nižavjem in osrednjim delom Moldavske planote, razmejenim z grebenom Iași. Podnebje je zmerno celinsko s skrajnimi vplivi zaradi lege na prehodu med zmernim celinskim podnebjem Moldavske planote in skrajnim celinskim podnebjem Moldavskega nižavja.

Območje zajema vinograde na gričevnatih delih Moldavije (na severovzhodu) in na prehodnem grebenu proti južnemu delu Moldavske planote (grič Repedea), obrnjenem k reki Prut (odsek Tomeşti–Bohotin). Na območju je več vinogradniških središč, npr. Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna in Tomeşti, na severu/severovzhodu, približno 40 km od mesta Iași, pa sta še dve središči z ugodnimi razmerami za gojenje vinske trte, kjer rastejo sorte za kakovostna vina, kot sta Probota in Plugari.

Vinogradi so zasajeni tudi v kotanjah dolin, izdolbenih v prostoru med grebenom Iași ter severnim in severovzhodnim robom osrednjega dela Moldavske planote, z velikimi vinogradi, ki se nadaljujejo tudi vzdolž gričevnatih sekundarnih medrečij, ki razmejujejo rečne doline.

8.2. *Človeški dejavnik*

Vinogradniška tehnologija vključuje zelena opravila/dela (gojitvene oblike enojni ali dvojni guyot ali enoramni kordon, izbira srednje visoke gojitvene oblike vinske trte in pletev poganjkov na deblu) za zagotavljanje kakovosti vin. Rezultat zelenih opravil in del je ravnotežje med listno maso in obremenitvijo z grozdjem, da se omogoči veliko kopičenje sladkorja v vinu in ohranjanje izrazitih kislin (z zmanjšanjem listne površine se zmanjša razgradnja kislin ob toploti in svetlobi).

Optimalni čas trgatve se določi po sorti in zrelosti grozdnih jagod za čim boljše ravnotežje med kislinami, sladkorji in aromami.

Mošt se bistri s flotacijo, ki omogoča, da se velike količine mošta stalno bistrijo in stabilizirajo, saj je zmanjšanje deleža trdnih delcev in fenolnih spojin eden od glavnih ciljev za končno kakovost mošta.

Pred začetkom alkoholnega vrenja se svežemu moštu dodajo izbrane kvasovke, za aktiviranje in uravnavanje alkoholnega vrenja in ponovnega vrenja pa se uporabijo aktivatorji vrenja.

Z uporabo različnih encimov se lahko pri rdečih vinih hitro ekstrahirajo barvila in tanini, pri aromatičnem grozdju pa je mogoče izboljšati ekstrakcijo arom, ki se ohranijo v proizvedenih vinih. Encimi, dodani drozgi sort feteasc neagră ali cabernet sauvignon, razgrajujejo pektinske in celulozne spojine v celičnih stenah, s čimer izboljšujejo ekstrakcijo barvil.

Encimi, dodani drozgi sort muscat ottonel, busuioacă de bohotin in traminer roz, razgrajujejo pektinske in celulozne spojine v celičnih stenah, s čimer izboljšujejo ekstrakcijo aromatičnih snovi. Encimi se uporabljajo tudi za sproščanje aromatičnih snovi pri vinih, pridobljenih iz prezrelega grozdja ali grozdja s plemenito plesnijo.

8.3. *Podatki o proizvodu*

Bela vina in vina rosé imajo širok razpon barv, ki segajo od slamnato rumene in intenzivno rumene do rumene z zelenkastimi ali citronasto rumenimi odtenki in z odtenki lososno rožnate barve s svetlimi toni, vrtnično rožnate barve ali barve čebulnih listov pri vinih rosé, ter intenziven vonj zelenih citrusov in bezgovega cveta, cvetnih listov vrtnice, ličija, bazilike, grenivke, pasijonke, lipe, včasih je zaznati nežen cvetlični vonj poljskega cvetja, po staranju pa tudi note medu in pokošene trave.

Imajo oljnat okus z aromami zelenih jabolk, grenivke, breskve, medu, sveže pokošene trave, so zelo sveža, ko so mlada, imajo zmerne kisline, sadne in mineralne note, prijeten pookus, citrusne in travnate note pa jim dajejo živahnost. Z zmerno zrelostjo se ohranja svežina sorte.

Rdeča vina imajo značilen vonj po grenkih črnih češnjah in višnjah, neprekajenih suhih slivah, zrelih rdečih in črnih gozdnih sadežih (rdeči ribez, brusnice, robidnice, borovnice), s staranjem pa dobijo nežen okus po vanilji. Imajo odtenke sijoče rdeče, intenzivno vijolične rdeče in prevladujoče rubinasto rdeče barve, žameten okus, ki je rahlo trpek, dobro uravnotežene trpke tanine, so polnega telesa in okrogli ter imajo značilne arome po zrelih gozdnih sadežih (ribez, robidnice, gozdne borovnice).

Okus je žameten, ne pretirano trpek, uravnotežen, dolgo obstojen z mladimi tanini, skladen, s travnatim pookusom, okroglostjo in posebnimi aromami po zelo zrelih rdečih gozdnih sadežih (ribez, robidnice, borovnice).

Za kakovostna peneča vina so značilne kisline in svežina, ta vina imajo vrelne arome z notami belomesnatega sadja in hrušk, ki so zaradi drobnih in obstojnih mehurčkov še izrazitejše, in nižjo vsebnost alkohola. Barva – zelenkasto rumena ali rumenozelena pri belih vinih, pri vinih rosé ali rdečih vinih sega do rubinastih odtenkov. Vsebnost naravnih kislin je 7–9 g/l vinske kisline, pri zgodnji trgatvi pa je celo višja. Kvasovke imajo posebne prehranske potrebe za sekundarno alkoholno vrenje.

Vonj – svež, saden po zelenih jabolkih, grenivki in breskvi, z aromami medu ter značilnim cvetličnim vonjem po cvetu bazilike in vrtnici. Okus – saden, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na kvasni ekstrakt, pikanten zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo. Sproščanje ogljikovega dioksida – bogata pena z obstojnimi, drobnimi mehurčki po celotni višini kozarca.

Kakovostna aromatična peneča vina so slamnato rumene/zelenkasto rumene/rožnate ali vijolične barve, imajo intenziven poseben vonj, v katerem se ohranjajo arome terpenov, ki se jim dodajo hlapne aromatične spojine, nastale med alkoholnim vrenjem, z aromami citrusov, pomarančnih cvetov, bazilike in cvetnih listov vrtnice, imajo uravnotežene kisline in sladkorje ter bogato peno z obstojnimi, drobnimi mehurčki. Okus – ohrani lastnosti vonja ter arome belega cvetja, vrtnic ali koščičastega sadja, breskve, marelice in slive poleg limone, limete in grenivke, ki dajejo vinom svežino, podprto tudi z izrazitimi kislinami. Struktura je blaga in kremasta zaradi avtolize kvasovk, okus pa je dolg in obstojen.

Biser vina – so slamnato rumene, citronaste ali zlato rumene, zelenkasto rumene ali vrtnično rožnate, vijoličaste, malinovo ali lososno rožnate barve. Imajo fino in manj bogato penjenje, na prvi vtis živahno svežino, značilen cvetlični vonj (zlasti cveta vrtnice, bezgovih jagod, jasmina, belega cvetja) ali vonj po sveže razcvetelem cvetju, pa tudi sadju, kot so jabolka, hruške, breskve, marelice, slive, sveže ali zrele češnje, odvisno od njihove starosti, s precejšnjimi in drznimi kislinami, ki dajejo svežino. Okus, v katerem se ohranijo cvetlične in sadne lastnosti z dodatkom citrusov, kot sta grenivka ali limona, je eleganten, dobro uravnotežen, ima lahko strukturo in je manj kompleksen od okusa kakovostnih penečih vin.

8.4. *Odločilni dejavniki*

V teh vinogradih vinska trta najbogateje obrodi na sončnih planotah in v rečnih dolinah, ki so jih izdolbli pritoki in jih kljub severni legi varujejo zračne mase s severa ali severovzhoda ter učinek fena južnih ali zahodnih zračnih mas, spuščajočih se z visoke planote proti rekama Bahlui in Prut.

Vinogradi so zasajeni tudi v kotanjah dolin, izdolbenih v prostoru med grebenom Iași ter severnim in severovzhodnim robom osrednjega dela Moldavske planote, z velikimi vinogradi, ki se nadaljujejo tudi vzdolž gričevnatih sekundarnih medrečij, ki razmejujejo rečne doline.

Stran od gričev Buciuma, v krajih Pietrărie in Tomești pridelujejo grozdje za prefinjena vina, kot so vina iz sort aligote, fetească albă in muscat ottonel. Iz pretežno avtohtonih sort vinske trte, kot so fetească albă, fetească regală in fetească neagră, ter sort aligoté, muscat ottonel in merlot se proizvajajo vina z izrazito svežino, ki je posledica tega, da vinograd leži severno od 47. vzporednika, kjer poleti ni dovolj vroče, da bi to vplivalo na primarne arome.

Zaradi pokrajine, ki je močno razdrobljena zaradi potokov, kot so Frasin, Perieni in Plopu, ob pobočjih katerih se nizajo drugi posamezni vinorodni kraji, ter zaradi razlike v nadmorski višini med strugama rek Prut in Jijia in okoliškimi vrhovi (južnejša lega in široka odprtost proti koridorjem rek Prut in Jijia) imajo vinogradi na osrednjem delu Probote toplejše podnebje in več sončne svetlobe.

Tu so prisotna kambična černozjomska tla, siva tla, regosoli in antropogena tla, prevladujejo pa kambična černozjomska tla, kar daje vinom precejšnje kisline.

Podnebni dejavniki se med posameznimi letnimi časi zelo razlikujejo, saj so zime ostre in razmeroma suhe, poletja vroča, ekstremna in pogosto suha, pomladi zmerno tople in deževne, jeseni pa mile in pretežno jasne. Veliko globalno sončno sevanje, ki se spreminja glede na lego pobočij, in skupna toplotna bilanca v rastni dobi vinske trte ter razmere za zorenje grozdja v obdobjih V in VI so ugodni za proizvodnjo kakovostnega vina, izražajo pa se v značilni svežini, cvetličnih notah (vrtnice, bezgovega cveta, jasmina, belega cvetja) in uravnoteženih taninih.

Zaradi značilnosti litološkega substrata (pleistocenski nanosi puhlice, glinasto-lapornati facies, peščena tla), usedlin iz litoloških nanosov zlasti gline, značilnih kambičnih černozjomskih vrst tal, sivih tal, regosolov in antropogenih tal imajo vina vrsto lastnosti, kot je visoka vsebnost kislin, ki je pomemben dejavnik za kakovostna peneča vina.

Mirna bela vina in vina rosé imajo zaradi lege vinogradov in sestave tal visoko vsebnost kislin z izrazitimi aromami po svežem sadju, ki se lahko pod vplivom višjih temperatur v nekaterih letnikih spremenijo v arome po dobro zrelem sadju. Pri nearomatičnih sortah je zaznati note jabolk, hrušk, breskev, marelic, češenj, jagod, malin in sliv ter cvetlične note, pri aromatičnih sortah pa note vrtnic, jagod, belega cvetja, kadila in začimb. Na rdeča vina vplivajo tla (zlasti kambični černozjom), podnebje in severna lega, zaradi česar imajo precej kislin, malo taninov in so zelo sadna (zlasti z notami citrusov), včasih so pri višji vsebnosti kislin sijoče in svetleče rubinasto rdeče barve in imajo zaznavne note vanilje.

Kar zadeva kakovostna peneča vina, kambična černozjomska tla omogočajo, da potencialna kislost vina doseže optimalno raven svežine arom, zlasti sadnih, lega in usmerjenost sončnih dolin glede na zračne gmote s severa/severovzhoda ter učinek fena južnih/zahodnih zračnih gmot iz koridorja Bahlui in Prut pa so ugodni za osončenost vinske trte (veliko sonca v rastni dobi). Zaradi povprečne vsebnosti kislin na območju z zmernim celinskim podnebjem so vina slamnato rumene barve z rahlo zelenkastim do svetlo zlatim odtenkom ali svetlo rožnatim/rubinastim odtenkom.

Poseben značaj regije, ki je posledica usmerjenosti dolin in lege vinograda severno od 45. vzporednika, kjer poletja niso prevroča, daje kakovostnim aromatičnim penečim vinom sadnost v primarnih aromah; v vonju vin so eksotične note rožnate grenivke in pomaranče, ki jih je zaznati tudi v ustih poleg pridiha bazilike in bezgovega cveta. Sadne note so poudarjene z zmernimi in uravnoteženimi kislinami ter dolgim pookusom. Vina so značilno bistra in čista, so svetlo rožnate barve, barve čebulne lupine ali vrtnično rožnate barve, po možnosti celo z odtenki vijolične ali slamnato rumene barve ali barve, ki prehaja v zelenkasto ali zlato.

Zaradi kambičnih černozjomskih tal se rahlo poveča potencialna kislost, ki oblikuje svežino sadnih arom, pri čemer so kisline in sladkorji uravnoteženi.

Biser vina, ki dobro uspevajo na kambičnih černozjomskih tleh tega območja, imajo nizko do srednjo vsebnost kislin, posebne sadne note, ki so sveže, močne in hladne, pri čemer pri vinih rosé prevladujejo arome belega in rumenega sadja in rdečega jagodičja, okus pogosto zaznamujejo sveži citrusi, s cvetličnimi (po vrtnicah in bezgovih jagodah) in najpogosteje sadnimi aromami, pa tudi kančkom svežega masla, z občutkom svežine, nežno zaznavno sladkostjo in uravnoteženim alkoholom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pogoji glede označevanja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju je treba navesti vrsto vina po vsebnosti sladkorja: suho, polsuho, polsladko ali sladko.

Če se pri označevanju navede ime vinorodnega kraja ali podoznačba porekla („COPOU“, „BUCIUM“, „URICANI“, „PROBOTA“), kot je ustrezno, morajo vina izhajati izključno z navedenega območja.

Odvisno od želja proizvajalcev se lahko zaščiteni označbi porekla „Iași“ doda ime enega od naslednjih vinorodnih krajev: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI in COASTA MORII.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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