C/2024/3360

24.5.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/3360)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

”Iaşi”

PDO-RO-A0139-AM03

Datum för ansökan: 6 mars 2023

1. Sökande och berättigat intresse

Föreningen för druvproducenter och druvbearbetningsföretag i Probota i Iași

Föreningen registrerades på obestämd tid i registret över sammanslutningar och stiftelser genom ett beslut av den 21 maj 2014 av distriktsdomstolen i Iași. Föreningens medlemmar är kommersiella företag och enmansföretag som producerar och bearbetar druvor, och föreningens syfte är att främja och skydda medlemmarnas ekonomiska, kommersiella, yrkesmässiga och rättsliga intressen.

Föreningen har sitt huvudkontor hos företaget Agroindustrial Ceres SRL, i byggnad C1, rum 1, i kommunen Bivolari i länet Iași.

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. Införande av nya kategorier av viner i produktionen

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera två nya kategorier av vinprodukter enligt definitionerna i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, närmare bestämt mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin som framställs uteslutande i det avgränsade området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Iași i enlighet med gällande lagstiftning. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen Iași får användas för dessa kategorier.

Syftet med de nya kategorier som ansökan avser är att dra nytta av vinodlingspotentialen i området för den skyddade ursprungsbeteckningen och i form av nya produktkategorier skapa ett mervärde för Iași-beteckningens anseende samt att tillgodose konsumenternas efterfrågan på mousserande kvalitetsviner och pärlande viner, för vilka utvecklingen under de senaste åren har visat på en ökande inhemsk konsumtion, främst genom en inriktning på de inhemska druvsorternas potential för vinframställning.

Kapitlen I och IV i produktspecifikationen och punkt 3 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Beskrivning av sambandet med det geografiska området för de nya vinkategorier som införts

Eftersom nya kategorier av vinprodukter har införts i produktionen i det avgränsade området måste produktspecifikationen kompletteras med uppgifter om sambandet mellan området och produkternas egenskaper.

För att uppfylla lagkraven om uppgift om orsakssamband måste beskrivningen av sambandet ge en korrekt beskrivning som omfattar alla vintyper som framställs med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitlen II och IV i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. Uppgifter om de analytiska/organoleptiska egenskaperna för de nya kategorier som ansökan avser

Produktspecifikationen har kompletterats med information om de analytiska och organoleptiska egenskaperna för de nya vinkategorier som ansökan avser – mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin – för att säkerställa efterlevnaden av den lagstiftning som gäller för kontrollerade ursprungsbeteckningar, enligt vilken det krävs uppgifter om dessa parametrar för alla produktkategorier med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitel XI i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

4. Införande av särskilda beteckningar i märkningen för de nya vinkategorier som ansökan avser

Produktspecifikationen har kompletterats med vissa bestämmelser om tappning av viner och med obligatoriska/frivilliga beteckningar som är specifika för de nya vinkategorier som införts.

Kapitel XII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

5. Uppgifter om teknisk bearbetning för de nya vinkategorierna

Införandet av de nya vinkategorierna i produktspecifikationen innebär också att en kortfattad beskrivning behöver ges av vissa tekniska bearbetningsmetoder för dessa vinkategorier – mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner – för att ge ange de särskilda tekniska metoderna för att framställa dem.

Kapitel X i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Iaşi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Analytiska och organoleptiska egenskaper – vita viner/roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är halmgula eller intensivt gula, gula med gröna toner, ljusgula eller citrongula. Rosévinerna har toner från rosa till lökskalsfärg. De har intensiva aromer av grön citrus och fläderblomma, rosenblad, basilikaörtblommor, lind, akacia och grapefrukt, och utsökta aromer av ängsblommor. Om de lagras något tillkommer även inslag av nyslaget hö och honung. Smakmässigt är de vita vinerna fylliga. Vid lagring blir smaken något eterliknande, med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, persika, honung och nyslaget gräs. De är mycket friska när de är unga, med blommig karaktär och ibland måttlig syra, fruktiga, med en behaglig eftersmak av mineraler samt citrus och inslag av gräs som gör dem livliga.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	25
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

2. Analytiska och organoleptiska egenskaper – röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna är rödbruna, intensivt purpurröda, mörk- till ljusröda eller rubinröda, med en karakteristisk doft av sura bigarråer och surkörsbär. De har verkligt blommiga inslag av orökta torkade plommon, aromer av mogna skogsbär (röda vinbär, tranbär, björnbär och blåbär), med en utsökt vaniljsmak vid lagring och en blommig bouquet som för tankarna till färsk frukt och druvor när de börjar mogna (*veraison*). Smaken är sammetslen, utan överdriven strävhet, balanserad, jämn, långvarig och örtig, med sträva tanniner som är balanserade över tid.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	25
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

3. Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna utmärks av sin finess och friskhet, och av sina jäsningsaromer med inslag av frukter med vitt fruktkött och päron, som förstärks av de fina och varaktiga bubblorna. Färg – gröngul eller gulgrön för de vita vinerna, medan den drar sig mot rubinrött hos rosévinerna och de röda vinerna. Doft – frisk, av fruktiga gröna äpplen, grapefrukt, persika, med honungsaromer och blommiga toner av basilikaörtblommor och rosor. Smak – fruktig, balanserad, med sensoriska egenskaper som påminner om smaksatt jäst, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karakteristisk smak. Frigörande av koldioxid: riklig mousse med varaktiga små bubblor som når glasets fulla höjd.

Vid en temperatur på 20 °C har vinet ett övertryck på minst 3,5 bar på grund av upplöst koldioxid.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,50
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ

KORTFATTAD BESKRIVNING

Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ – halmgula med gröna toner eller rosa med lila toner. Den karakteristiska aromen är fin och intensiv, med inslag av citrusfrukt, apelsinblommor, basilika och rosenblad. Vinerna har en god balans mellan syra och sockerhalt, diskreta men smakrika toner av jästextrakt och en riklig mousse med fina, varaktiga bubblor. Den karakteristiska aromen bevarar druvornas terpenaromer tillsammans med de flyktiga aromatiska föreningar som bildas under alkoholjäsningen. De blommiga aromer som tidigare nämnts återfinns också i smaken, tillsammans med grapefrukt, persika, citron och jordgubbar, liksom lätta toner av jästextrakt, deg, brödskorpa och bakverk. Vinet är delikat, friskt och elegant, och är mycket inbjudande tack vare de intensiva, långa och ihållande blommiga aromerna.

Vid en temperatur på 20 °C har vinet ett övertryck på minst 3,5 bar på grund av upplöst koldioxid.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,00
Lägsta totala syrahalt	5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. Analytiska och organoleptiska egenskaper – pärlande viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: med fina bubblor, gröngula, halmgula, citrongula eller gyllene, ljusrosa eller rosa, hallonröda eller laxrosa. Doft – frisk, med intensiva aromer av vita blommor, jasmin, akacia, apelsin, lind, fläderbär och rosor, färska eller mogna frukter, äpplen, päron, persikor, aprikoser, jordgubbar, hallon, körsbär samt citrus, särskilt grapefrukt, citron eller lime.

Smak – bibehåller doftaromerna, som bärs upp av framförallt den blommiga syran, aromer av gul frukt – äpplen, persika, aprikos, kvitten – vars mognadsgrad avspeglar tidpunkten för skörden, mycket frisk tack vare bubblorna och med medellång varaktighet. Bubblorna är inte så intensiva, men tillräckliga för ett balanserat vin.

Vid en temperatur på 20 °C har vinet ett övertryck på minst 1 bar och högst 2,5 bar på grund av upplöst koldioxid.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	235

5. **Oenologiska metoder**

5.1. *Särskilda vinframställningsmetoder*

1. Vinframställningsmetoder

Odlingsmetod

Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under *veraison* (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

Bevattning tillåts endast under år av torka, efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret), när vattenhalten i jorden sjunker till 50 % av det aktiva fuktighetsintervallet vid ett djup på 0–100 cm, och då enligt rimliga bevattningsstandarder (400–600 m^3/hektar).

5.2. *Högsta avkastning*

1. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz och golia

   14 000 kg druvor per hektar.

2. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna cabernet sauvignon och pinot noir

   14 000 kg druvor per hektar.

3. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna riesling italian, riesling de rhin, fetească albă, şarba och tămâioasă românească

   15 000 kg druvor per hektar.

4. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna merlot, arcaș och fetească neagră

   15 000 kg druvor per hektar.

5. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin och băbească neagră

   16 000 kg druvor per hektar.

6. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz och golia

   105 hektoliter per hektar.

7. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna cabernet sauvignon och pinot noir

   105 hektoliter per hektar.

8. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna riesling de rhin, riesling italian, fetească albă, şarba och tămâioasă românească

   112,50 hektoliter per hektar.

9. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna merlot, arcaș och fetească neagră

   112,50 hektoliter per hektar.

10. Skördade vid full mognad (CMD), druvsorterna fetească regală, aligoté, busuioacă de bohotin och băbească neagră

    120 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Länet Iași:

Den underordnade ursprungsbeteckningen COPOU

Staden Iași, Copou-distriktet.

Kommunen Aroneanu, byarna Aroneanu, Șorogari, Aldei och Dorobanț.

Kommunen Rediu, byarna Rediu, Breazu, Tăutești och Horlești.

Kommunen Movileni, byarna Movileni, Potângeni och Iepureni.

Den underordnade ursprungsbeteckningen BUCIUM

Staden Iași, Bucium-distriktet.

Kommunen Tomești, byarna Tomești, Goruni, Chicerea och Vlădiceni.

Kommunen Bârnova, byarna Pietrăria, Cercu, Vișan och Păun.

Kommunen Ciurea, byarna Ciurea och Hlincea.

Den underordnade ursprungsbeteckningen URICANI

Kommunen Miroslava, byarna Uricani, Miroslava, Voroveşti, Balciu, Brătuleni och Cornești.

Kommunen Horlești, byarna Horlești och Bogdănești.

Kommunen Valea Lupului, byn Valea Lupului.

Kommunen Lețcani, byn Lețcani.

Kommunen Dumești, byn Dumești.

Staden Podu Iloaiei.

Den underordnade ursprungsbeteckningen PROBOTA

Kommunen Probota, byarna Probota och Perieni.

Kommunen Țigănași, byarna Țigănași, Cârniceni, Stejării och Mihail Kogălniceanu.

Kommunen Bivolari, byarna Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești och Tabăra.

Kommunen Andrieșeni, byarna Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele och Spineni.

Kommunen Trifești, byn Trifești.

Kommunen Roșcani, byarna Roșcani och Rădeni.

7. **Druvsort(er)**

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, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

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

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, 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, 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 românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgăşani

Şarba B

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Vinodlingarna är belägna i den nordöstra delen av den moldaviska platån, i området mellan den moldaviska slättens kullar och den centrala moldaviska platån, som avgränsas av Iași-åsen. Klimatet är tempererat kontinentalt med extrema influenser på grund av läget i gränszonen mellan den moldaviska platåns milda kontinentala klimat och den moldaviska slättens extrema kontinentala klimat.

Området består av vinodlingar i de kuperade områdena i Moldavien (sydöst) och på åsen mellan den södra delen av den moldaviska platån (Repedea-berget) mot Prut (Tomești–Bohotin-området). Det finns flera vinodlingscentrum i området, till exempel Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna och Tomești. I nord–nordöstlig riktning, omkring 40 kilometer från staden Iași, finns två ytterligare vinodlingscentrum med gynnsamma förhållanden för odling av kvalitetsdruvsorter som probota och plugari.

Det finns även vinodlingar i de dalbottnar som skurits ut i ett område mellan Iași-åsen och den norra och nordöstra kanten av den centrala moldaviska platån. Stora vinodlingsområden fortsätter även längs de kuperade sekundära vattendelare som avgränsar avrinningsområdena.

8.2. *Mänskliga faktorer*

Vinodlingsteknikerna omfattar gröna metoder för att säkerställa vinernas kvalitet (enkel eller dubbel guyotbeskärning eller enkel cordonbeskärning, uppbindnings- och beskärningsmetoder som ger halvhöga vinrankor och avlägsnande av skott från stammen). De gröna metoderna skapar en balans mellan lövverket och fruktmängden för att möjliggöra en hög sockerhalt och upprätthålla hög syra (med mindre löv på vinrankorna minskas förbränningen av syra på grund av värme och ljus).

Den optimala skördetidpunkten fastställs efter druvsort och druvornas mognadsgrad för att skapa rätt balans mellan syrahalt, sockerhalt och aromer.

Druvmusten klarnas genom flotation, vilket gör det möjligt att kontinuerligt klarna och stabilisera stora mängder must, eftersom ett av de främsta målen för mustens slutliga kvalitet är minskat innehåll av fasta ämnen och fenolföreningar.

Utvalda jästsporer tillsätts den färska musten innan alkoholjäsningen inleds. Jäsningsaktivatorer används för att aktivera och reglera alkoholjäsningen och efterjäsningen.

Genom att använda olika enzymer kan pigment och tanniner snabbt extraheras hos röda viner, medan extraktionen av aromer förbättras för aromatiska druvsorter, som bevaras hos de färdiga vinerna. När enzymer tillsätts blandningen av pressrester och must från druvsorterna fetească neagră eller cabernet sauvignon bryts pektin- och cellulosaföreningarna i cellväggarna ned, vilket förbättrar extraktionen av pigment.

När enzymer tillsätts blandningen av pressrester och must från muscat ottonel, busuioacă de bohotin och traminer roz bryts pektin- och cellulosaföreningarna i cellväggarna ned, vilket förbättrar extraktionen av aromatiska ämnen Enzymer används även för att frigöra aromatiska ämnen för viner som framställts av övermogna eller mögliga druvor.

8.3. *Produktuppgifter*

Vita viner, roséviner – De vita vinerna uppvisar en stor variation i fråga om färg, från halmgula, intensivt gula till gula med gröna eller citrongula skiftningar, medan rosévinerna är laxrosa med ljusa inslag, rosa eller lökskalsfärgade. De har intensiva aromer av grön citrus och fläderblomma, rosenblad, litchiblommor, basilika, grapefrukt, passionsfrukt, lime, ibland med subtila blommiga aromer av ängsblommor och med inslag av honung och nyslaget hö vid lagring.

Smaken är fyllig, med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, persika, honung och nyslaget gräs. De är mycket friska när de är unga, med måttlig syra, fruktiga, med inslag av mineral och en behaglig eftersmak, samt inslag av citrus och gräs som gör dem livliga. Måttlig lagring bevarar druvsortens friskhet.

De röda vinerna har en karakteristisk doft av sura bigarråer och surkörsbär, orökta torkade plommon, mogna röda och mörka skogsbär (röda vinbär, tranbär, björnbär och blåbär) och en utsökt vaniljsmak vid lagring. De har en dominerande rubinröd färg med ljusröda och intensivt rubinröda inslag, en sammetslen smak, är något sträva, med välbalanserade mogna och sträva tanniner, fylliga och runda, och med karakteristiska aromer av mogna skogsbär (vinbär, björnbär och blåbär).

Smaken är sammetslen, utan överdriven strävhet, balanserad, med unga tanniner och en långvarig, jämn, gräsig eftersmak, rund och med karakteristiska aromer av fullmogna skogsbär (vinbär, björnbär och blåbär).

De mousserande kvalitetsvinerna har en tydlig syra och friskhet, jäsningsaromer med inslag av frukter med vitt fruktkött och päron, som förstärks av de fina och varaktiga bubblorna, samt en lägre alkoholhalt. Färg – gröngul eller gulgrön för de vita vinerna, medan den drar sig mot rubinrött hos rosévinerna och de röda vinerna. Den naturliga syrahalten uppgår till 7–9 g/l vinsyra och är ännu högre vid tidig skörd. För jästen finns särskilda näringskrav för den andra jäsningen.

Doft – frisk, av fruktiga gröna äpplen, grapefrukt, persika, med honungsaromer och blommiga toner av basilikaörtblommor och rosor. Smak – fruktig, med sensoriska egenskaper som påminner om jästextrakt, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karakteristisk smak. Frigörande av koldioxid – riklig mousse med varaktiga små bubblor som når glasets fulla höjd.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ är halmgula/gröngula/rosa eller lila, med en intensiv, karakteristisk arom som bevarar terpenaromerna tillsammans med de flyktiga aromatiska föreningarna från alkoholjäsningen. De har aromer av citrus, apelsinblommor, basilika, rosenblad, en god balans mellan syra och sockerhalt samt en riklig mousse med varaktiga, fina bubblor. Smak – bibehåller vinets doftegenskaper, aromer av vita blommor, rosor eller stenfrukter, persikor, aprikoser och plommon, tillsammans med citron, lind och grapefrukt som ger vinet dess friskhet, som också förstärks av dess höga syrahalt. Strukturen är mild och krämig på grund av autolysen av jästen, och smaken är lång och ihållande.

Pärlande viner – halmgula, citrongula eller gyllengula, gröngula eller rosa, violetta, hallonröda eller laxrosa. De har fina, mindre intensiva bubblor, som ger ett första intryck av livlig friskhet, en blommig doft (särskilt av rosor, fläderbär, jasmin och vita blommor) eller en doft av nyutslagna blommor, men även av frukter såsom äpplen, päron, persikor, aprikoser, plommon, färska eller mogna körsbär beroende på vinets ålder, och en hög och djärv syra som ger vinet en friskhet. Smaken bibehåller de blommiga och fruktiga egenskaperna, som kompletteras av aromer av citrusfrukter såsom grapefrukt eller citron. Den är elegant, välbalanserad, med en lätt struktur och är mindre komplex än smaken hos de mousserande kvalitetsvinerna.

8.4. *Avgörande faktorer*

I vinodlingarna erhålls den bästa avkastningen på de soliga platåer och i de avrinningsområden som bifloderna har skurit ut, som trots sitt nordliga läge skyddas av luftmassor från nord eller nordöst och föhnvindarna från de sydliga och västliga luftmassor som sänker sig ned från högplatån till Bahlui- och Prutkorridorerna.

Det finns även vinodlingar i de dalbottnar som skurits ut i ett område mellan Iași-åsen och den norra och nordöstra kanten av den centrala moldaviska platån. Stora vinodlingsområden fortsätter även längs de kuperade sekundära vattendelare som avgränsar avrinningsområdena.

Bortom Buciums kullar ger Pietrărie och Tomeşti fina viner, bland annat från druvsorterna aligote, fetească albă och muscat ottonel. De huvudsakligen inhemska druvsorterna, såsom fetească albă, fetească regală och fetească neagră, och sorterna aligoté, muscat ottonel och merlot ger de viner som framställs en tydlig friskhet som beror på vinodlingarnas läge norr om den 47:e breddgraden, där sommarhettan inte når tillräckliga temperaturer för att påverka de primära smakerna.

Vinodlingarna i centrala Probota har ett varmare klimat och mer solljus på grund av topografin, som är mycket fragmenterad av vattendrag som Frasin, Perieni och Plopu, längs vars sluttningar det finns andra vinodlingar, och höjdskillnaderna mellan Prut-Jijias flodbäddar och nivån på de omgivande bergstopparna (ett sydligare läge som öppnar sig brett mot Prut-Jijia-korridorerna).

Jordmånen består av kambisk svartjord, grå jord, regosoler och jord som har bearbetats av människan. Den kambiska svartjorden dominerar och ger vinerna en hög syrahalt.

Klimatmässigt har området stora skillnader mellan årstiderna, med stränga och relativt torra vintrar, varma, solstekta och ofta torra somrar, vårar med måttliga temperaturer och måttlig nederbörd och milda och huvudsakligen klara höstar. Den höga totala solstrålningen, som varierar i exponering beroende på sluttningarnas läge, den övergripande termiska balansen under vegetationsperioden och druvornas mognadsförhållanden under perioderna V och VI gynnar framställningen av kvalitetsviner och avspeglas i den typiska friskheten, de blommiga tonerna (av rosor, fläderblommor, jasmin och vita blommor) och de balanserade tanninerna.

Egenskaperna hos det litologiska substratet (pleistocena lössjordsavlagringar, sandiga lermärgelfacies), sedimenten från i huvudsak litologiska leravlagringar, de typiska kambiska svartjordarna, grå jordarna, regosolerna och jordarna som bearbetats av människan ger vinerna ett antal egenskaper såsom hög syrahalt, vilket är en viktig faktor för mousserande kvalitetsviner.

De stilla vita vinerna och rosévinerna får en hög syrahalt tack vare odlingarnas exponering och jordmånens sammansättning, med tydliga aromer av färsk frukt, som till följd av högre värme under vissa år kan utvecklas till aromer av fullmogen frukt. För icke-aromatiska druvsorter – toner av äpplen, päron, persika, aprikos, körsbär, jordgubbar, hallon, plommon, med blommiga inslag, och för aromatiska druvsorter – rosor, jordgubbar, vita blommor, rökelse och kryddor. De röda vinerna påverkas av jordmånen (särskilt den kambiska svartjorden), klimatet och exponeringen mot norr, vilket ger viner med hög syra, låga tanninnivåer och stor fruktighet (särskilt av citrusfrukter), ibland med en klar, glänsande rubinröd färg och högre syrahalt med tydliga inslag av vanilj.

När det gäller de mousserande kvalitetsvinerna bidrar den kambiska svartjorden till att höja den potentiella syrahalten hos vinerna till en nivå som är optimal för friskheten i särskilt de fruktiga aromerna, och de soliga dalarnas exponering för och riktning i förhållande till luftmassorna från nord eller nordöst och föhnvindarna från de sydliga och västliga luftmassorna från Bahlui- och Prutkorridorerna bidrar till att främja solinstrålningen i vinodlingarna (god solinstrålning under vegetationsperioden). Den genomsnittliga syrahalten i detta område med tempererat kontinentalklimat ger de halmgula vinerna en något grönaktig till blekt gyllengul ton, eller en ljusrosa/rubinröd ton.

Områdets särskilda karaktär beror på dalarnas riktning och vingårdarnas läge norr om den 45 breddgraden, där somrarna inte är alltför varma, vilket tillför de primära aromerna hos mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ en potentiell fruktighet. Vinerna har exotiska dofttoner av rosa grapefrukt och apelsin, som också återfinns i smaken, vid sidan av lätta inslag av basilika och fläderblommor. De fruktiga tonerna framhävs av en måttlig och balanserad syra och en lång eftersmak. Vinerna är märkbart klara och transparenta, med ljusrosa, lökskalsrosa eller rosa färg, eventuellt med violetta eller halmgula toner, eller toner som drar mot grönt eller gyllene.

Den kambiska svartjorden bidrar till en något högre potentiell syrahalt som påverkar friskheten i de fruktiga aromerna, med en god balans mellan syra och sockerhalt.

De pärlande vinerna utvecklas väl på den kambiska svartjorden i området, med en låg till medelhög syrahalt och karakteristiska friska, kraftfulla och svala fruktiga toner. Rosévinerna har övervägande aromer av vita, gula och röda frukter, en smak som ofta kännetecknas av färska citrusfrukter med blommiga (rosor, fläderbär), oftast fruktiga aromer, som även kan ha lätta inslag av färskt smör, och en svalkande känsla, subtil sötma och balanserad alkoholhalt.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Märkningen måste ange typen av vin, efter sockerhalt: torrt, halvtorrt, halvsött eller sött.

Om märkningen anger en individuell vinodling eller i förekommande fall en underordnad ursprungsbeteckning (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA) måste vinerna uteslutande ha det ursprung som anges.

Producenterna kan välja att lägga till följande beteckningar för viner som kommer från en enskild vingård till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Iaşi”: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Länk till produktspecifikationen

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