C/2025/623

28.1.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/623)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Дата на подаване на заявлението: 20.7.2021 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Сдружение на производителите и преработвателите на грозде в община ПРОБОТА, окръг ЯШ

Сдружението на производителите и преработвателите на грозде в община Пробота, окръг Яш е частноправно юридическо лице с нестопанска цел, притежаващо разрешение и устав, одобрени през 2014 г., и учредено в съответствие с Правителствено постановление № 26/2000 относно сдруженията и фондациите.

Целта на сдружението е да насърчава и защитава икономическите, търговските, професионалните и правните интереси на своите членове, които са търговски дружества и еднолични търговци, произвеждащи и преработващи грозде. То управлява свързаното производство със ЗНП „Iași“ и подпомага производителите на ЗНП „Bohotin“ при производството на вино под това име, тъй като в този район не е учредено самостоятелно сдружение за това наименование, а Сдружението на производителите и преработвателите на грозде в община Пробота е едно от най-важните сдружения за лозаро-винарския район Dealurile Moldovei, учредени съгласно националните разпоредби, които позволяват предоставянето на подкрепа на производителите за стабилно управление на качественото производство на грозде/вино.

Седалището на сдружението е в сградата на дружеството Agroindustrial Ceres SRL, сграда C1, стая 1, пощенски код 707 055, община Биволари, окръг Яш, www.cramahermeziu.ro.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☒ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

1. Въвеждане на нови категории вина в производството

Продуктовата спецификация на виното е изменена, като са въведени три нови категории вина, разрешени за производство, както са определени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013: качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино и искрящо вино, които са произведени от грозде от определения район на защитеното наименование на ЗНП „Bohotin“ и може да използват наименованието на ЗНП.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Изменението е резултат от искането на много лозари, установени в района на Бохотин, за разнообразяване на производството на вина с цел включване на пенливи вина в допълнение към произвежданото от тях понастоящем тихо вино, за да увеличат приходите си от такива продукти, да утвърдят защитеното си наименование чрез обработване на нови продуктови категории и да привлекат по-млади потребители.

Изменението засяга глава I от продуктовата спецификация и точка 3 от единния документ.

2. Подробни данни за връзката между района и продукта за нови категории вина

Необходимо е да се измени продуктовата спецификация, като се посочат подробни данни за връзката между географския район и продукта, разяснени във връзка с новите категории вина в производство, с цел да се спази специфичното за защитено наименование законодателство и да се представи спецификата на района със ЗНП чрез включените специфични фактори.

Изменението засяга глава II от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

3. Посочване на разрешените винени сортове за ароматизирано пенливо вино

Продуктовата спецификация на виното е изменена, като се посочват винените сортове грозде, от които се получават качествени ароматизирани пенливи вина (сортове Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel и Busuioacă de Bohotin).

Изменението засяга глава IV от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

4. Посочване на добивите от лози за ароматизирано пенливо вино

Необходимо е да се измени продуктовата спецификация, като се посочат добивите от лози за сортовете, от които се получават качествени ароматизирани пенливи вина, за да се определят ясно конкретните добиви от тази категория.

Изменението засяга глави IV и V от продуктовата спецификация и точка 5.2 от единния документ.

5. Представяне на технологични практики, специфични за категориите вина

Продуктовата спецификация е изменена, като се въвеждат подробни данни за технологичните практики, специфични за производството на нови категории вина (пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, искрящо вино), като например ферментация в резервоари под налягане, ферментация в стъклени бутилки, стабилизиране на ароматизирано пенливо вино.

Изменението засяга глава X от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

6. Посочване на аналитичните характеристики за заявените нови категории вино

Необходимо е да се измени продуктовата спецификация, като се посочат специфичните физикохимични параметри на тези нови категории качество, тъй като законодателството налага тази информация да бъде предоставена във връзка със спецификата на тези категории в случай на продукт със ЗНП.

Изменението засяга глава XI от продуктовата спецификация и точки 4.3, 4.4 и 4.5 от единния документ.

7. Посочване на органолептичните характеристики за заявените нови категории вина

Продуктовата спецификация е изменена, като се добавят органолептичните характеристики на новите категории вина, заявени за производство, тъй като законодателството налага тази информация да бъде предоставена в случай на защитено наименование със ЗНП.

Изменението засяга глава XI от продуктовата спецификация и точки 4.3, 4.4 и 4.5 от единния документ.

8. Включване в етикетирането/представянето на задължителни данни за качествено пенливо вино

Необходимо е да се измени продуктовата спецификация, като се въведат разпоредби относно етикетирането на категорията качествено пенливо вино, така че то да съдържа информация относно метода, по който е получено качественото пенливо вино, както и името на сорта, от който е получено.

Изменението засяга глава XII от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Bohotin

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Органолептични характеристики — бели вина и вина розе

Бели вина

Цвят: сламеножълт, наситено жълт, яркожълт със зеленикави оттенъци, лимоненожълт до зеленикав, зеленикавожълт, златистожълт, сламеножълт, зеленикав, зеленикавожълт до сламеножълт.

Мирис: типичен аромат на мискет, бъзов цвят, свежи зелени цитрусови плодове, аромат на прясно нарязани летни ябълки, лек аромат на полски цветя, като след кратко стареене се долавя свежест на окосено сено, типичен аромат на лозов цвят, цвят на акация, прясно окосено сено, мирис на влажна земя, полски цветя.

Вкус: кора от ръжен хляб, мед, лека горчивина, висока киселинност, цитрусови аромати.

Вина розе: цвят в розови нюанси или цвят на сушени листа от лук или розови листенца, аромати на босилек, горски плодове, фини нотки на ванилия при кратко стареене, дъх на малини, диви ягоди, понякога череши и вишни.

По отношение на стойностите за максимална обща киселинност се прилагат пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,00

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. Органолептични характеристики — червени вина

Червени вина

Цвят: тъмен рубиненочервен, който при стареене става керемиденочервен, рубиненочервен, кафявочервен, с умерено или наситено гранатовочервени или виолетови нюанси.

Мирис: босилек, червени горски плодове, като със стареенето се развиват нотки на теменужки, танин, тютюн, кожа, при отлежаване в бъчва се развиват нотки на ванилия, зреещо грозде, малина и диви ягоди.

Вкус: нотки на ванилия при стареене, зрели горски плодове, тревисти аромати, горски ягоди, горчиви череши, вишни, умерена стипчивост, оригинални нотки на сини сливи, дървесина, плътен, аромати на пресни плодове, кадифен.

По отношение на стойностите за максимална обща киселинност се прилагат пределните стойности, определени в съответното законодателство на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. Качествено пенливо вино

Качествените пенливи вина се отличават с финес, свежест, естественост, ферментационни аромати с нотки на зрели кайсии, ягоди, сладко от рози, подсилени от наличието на фини и устойчиви малки мехурчета до пълната височина на чашата, обилна пенливост.

Цвят: зеленикавобял или жълтозелен цвят при белите вина, преминаващ в бледорозов с леки рубинени тонове при вината розе или червените вина;

Мирис: свеж, характерен за продукта ферментационни аромати с цветни нотки;

Вкус: плодов (кайсии, ягоди, грейпфрут), фин, с органолептични характеристики на ароматни дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус.

Множество мехурчета, постоянна аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

Свръхналягане при температура 20 °C: не по-малко от 3,5 bar.

Максималното съдържание на летливи киселини е диференцирано: за бели вина/розе с обем 18 meq/l и за червени вина с обем 20 meq/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,00

— Минимална обща киселинност: 6,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

4. Качествени ароматизирани пенливи вина

Качествените ароматизирани пенливи вина притежават: сламеножълт цвят със зеленикавожълти нюанси или зеленикави оттенъци (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), или розов цвят с виолетови нюанси (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), с обилна пяна и фини, устойчиви мехурчета.

Специфичен аромат, запазващ терпените на гроздето, към които се добавят летливи ароматни съединения от алкохолната ферментация, фин и подчертан, с аромат на цитрусови плодове, цветове на портокал, босилек и розови листенца, накрая леки аромати на свежи червени плодове. Пенливото вино е много приятно поради баланса между нивото на киселинност и съдържанието на захар, с добра устойчивост.

С фин мискетов аромат, с нотки на босилек, рози и прясно окосено сено, вкусът е приятен и жив поради баланса между сладост и киселинност. Множество мехурчета, фина аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

Свръхналягане при температура 20 °C: не по-малко от 3 bar.

Максималното съдържание на летливи киселини за бели вина/вина розе е 18 meq/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,00

— Минимална обща киселинност: 6,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. Искрящи вина

Цвят: зеленикавобял или жълтозелен цвят при белите вина, преминаващ в бледорозов или с леки рубинени тонове при вината розе или червените вина;

Мирис: със свежест, свежи нотки на ягоди, цитрусови плодове — грейпфрут, зрели кайсии, бъз, босилек;

Вкус: плодов, фин, балансиран, с органолептични характеристики на ароматни дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус. На пресни цитрусови плодове и горски плодове.

Фина и постоянна аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

Свръхналягане при температура 20 °C: не по-малко от 1,0 bar и не повече от 2,5 bar.

Максималното съдържание на летливи киселини е диференцирано: за бели вина/розе с обем 18 meq/l и за червени вина с обем 20 meq/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7,00

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 235

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Специфични енологични практики*

Агротехнически практики

Напояването е разрешено само през годините със засушаване, при уведомяване на ONVPV (Националната служба по лозарство и винарство), когато съдържанието на влага в почвата на дълбочина 0—100 cm намалее до 50 % от диапазона на активна влажност, като се прилагат разумни стандарти за напояване (400—600 m^3/ha).

Събиране на реколтата на зелено: намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалното производство надвишава максималните граници, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

б. *Максимални добиви*

1. реколта при пълна зрялост — сортове Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kg грозде от хектар

2. реколта при пълна зрялост — сортове Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kg грозде от хектар

3. реколта при пълна зрялост — сортове Merlot, Băbească neagră

12 000 kg грозде от хектар

4. реколта при пълна зрялост — сортове Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian

12 500 kg грозде от хектар

5. късна реколта — сортове Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kg грозде от хектар

6. късна реколта — сортове Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian

10 000 kg грозде от хектар

7. реколта, когато гроздето е засегнато от благородна плесен — сортове Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kg грозде от хектар

8. реколта при пълна зрялост — сортове Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 хектолитра от хектар

9. реколта при пълна зрялост — сортове Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 хектолитра от хектар

10. реколта при пълна зрялост — сортове Merlot, Băbească neagră

90 хектолитра от хектар

11. реколта при пълна зрялост — сортове Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă

94 хектолитра от хектар

12. късна реколта — сортове Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 хектолитра от хектар

13. късна реколта — сортове Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian

65 хектолитра от хектар

14. реколта, когато гроздето е засегнато от благородна плесен — сортове Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 хектолитра от хектар

15. качествени ароматизирани пенливи вина — Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kg грозде от хектар

16. качествени ароматизирани пенливи вина — Traminer roz

11 500 kg грозде от хектар

17. качествени ароматизирани пенливи вина — Muscat Ottonel

11 000 kg грозде от хектар

18. качествени ароматизирани пенливи вина — Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 хектолитра от хектар

19. качествени ароматизирани пенливи вина — Traminer roz

86 хектолитра от хектар

20. качествени ароматизирани пенливи вина — Muscat Ottonel

81,40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район за производството на вина с контролирано наименование за произход „Bohotin“ се намира в следните райони на окръг Яш:

— община Răducăneni, селата Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— община Moșna, село Moșna;

— община Cozmești, селата Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— община Dolhești, селата Dolhești, Pietriș и Brădiceşti;

— община Gorban, селата Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului.;

— община Ciortești, селата Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

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

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

Băbească neagră N — Grossamtertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruă, 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

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 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

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Релефът е съставен от оформени междуречия, леко извити, леко наклонени на югозапад. Склоновете са издължени, сравнително равномерни, със среден наклон 10—15 %. Първото стъпало на релефа с надморска височина до 30 m се намира на запад от долината на потока Мосна; второто стъпало на релефа с надморска височина 50—100 m е представено от дълъг склон с дължина 7—8 km и ширина 1,5—2 km; третото стъпало на релефа с надморска височина не по-голяма от 200 m заема източната половина на басейна на потока Мосна.

Геоложките фактори спадат към: бесарабски (глинеста почва, варовиков пясъчник, пясъци), върху които има наноси от льос с дебелина 3—4 m; керсон (песъчливо-глинести почви, пясък, осеян с бетонни пясъчници), формиращ горната част на релефа на надморска височина над 200 m; меот (пясъчен цинерит с дебелина 10—20 m), появяващ се в отделни части на най-високите райони, долен кватернер (речни отлагания) на изток от Козмешти в терасите на Прут.

Водната мрежа е слабо представена от потока Moşnişoara в източната част на територията и по-малки съседни потоци, които отводняват дясната страна на територията.

Климатът, който е от континентален тип, е тежък, със сурови зими и сухи лета, повлиян от въздушния поток към откритата долина на Прут. Характеристики: средна годишна температура от 9,6 °C, продължителност на вегетационния период от средно 183 дни, общ топлинен баланс 3 693—4 309 °C, активен топлинен баланс 3 879—3 879 °C и полезен топлинен баланс за лозите 1 330—1 739 °C.

Най-студеният месец в годината е януари (– 3,6 °C), когато са регистрирани абсолютни минимални температури до – 26,8 °C, което излага на риск незащитените лози, а най-топлият месец в годината е юли (+ 21,3 °C) с абсолютни максимални температури до + 41,6 °C, често съвпадащи с периоди на суша.

Общото годишно слънцегреене е 2 137 часа, от които 1 348 часа през вегетационния период на лозите. Общото годишно количество валежи е 517,8 mm, от които 320,5 mm през вегетационния период на лозите.

Най-много валежи има през лятото (юни до юли), а най-малко — през зимата (януари до февруари).

Почви — преобладават камбичните молизоли/черноземни почви (30—35 %), следвани от глинести почви във високите райони (надморска височина 250—300 m). В района на платото почвените скали са представени от льосовидни седименти, а в централната северна зона — от варовикови пясъчници.

8.2. *Данни за продукта*

Тихите вина, получени в района, обикновено са леки, белите вина имат добавена киселинност — не много екстрактивна, но типична за сортовете, от които произхождат. Сортовете червено грозде за производство на качествени вина в този район имат висок капацитет за натрупване на антоцианини (танинови вина с натрупване на цвят) и като цяло фенолното зреене настъпва две седмици след технологичното зреене.

Busuioacă de Bohotin има специален характер, който в някои години с дълги и топли есени може да доведе до производството на естествено сладки вина розе с остатъчна захар. Това вино е ароматно, с кехлибарен цвят, наситено с аромати, напомнящи едновременно розови листенца, босилек и тамян, тъй като това всъщност е специфичният сорт на района, чието име носи виното.

Качествени пенливи вина

Финес, свежест, естественост, ферментационни аромати с нотки на зрели кайсии, ягоди, сладко от рози, подсилени от наличието на фини и устойчиви малки мехурчета до пълната височина на чашата, обилна пенливост;

зеленикавобял или жълтозелен цвят при белите вина, преминаващ в бледорозов с леки рубинени тонове при вината розе или червените вина;

свеж аромат, ферментационни аромати с цветни нотки;

плодов вкус (кайсии, ягоди, грейпфрут), фин, с органолептични характеристики на ароматни дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус.

Качествени ароматизирани пенливи вина

Сламеножълт цвят със зеленикавожълти нюанси и зеленикави оттенъци (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), или розов цвят с виолетови нюанси (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), с обилна пяна и фини, устойчиви мехурчета.

Специфичен аромат, запазващ терпените на гроздето, към които се добавят летливи ароматни съединения от алкохолната ферментация, фин и подчертан, с аромат на цитрусови плодове, цветове на портокал, босилек и розови листенца, накрая леки аромати на свежи червени плодове. Баланс между ниво на киселинност и съдържание на захар, с добра устойчивост. Фин мискетов аромат, нотки на босилек, рози и прясно окосено сено, вкусът е жив поради баланса между сладост и киселинност.

Искрящи вина

Зеленикавобял или жълто-зелен цвят при белите вина, преминаващ в бледорозов или в леки рубинени тонове при вината розе или червените вина;

аромат със свежест, свежи нотки на ягоди, цитрусови плодове — грейпфрут, зрели кайсии, бъз, босилек;

плодов вкус, фин, балансиран, с органолептични характеристики на ароматни дрожди, остър поради наличието на въглероден диоксид, със специфичен привкус. На пресни цитрусови плодове и горски плодове. множество мехурчета, постоянна аерация с малки мехурчета до пълната височина на чашата.

8.3. *Информация, свързана с човешките фактори*

За да получат вината, голяма част от лозарите берат гроздето през нощта, като така намаляват времето за технологична обработка, избягвайки охлаждането на набраното грозде, и непосредствено преминават към бърза и внимателна обработка на мъстта, за да се избегне намаляване на необходимите за ферментацията хранителни вещества. В някои случаи производителите използват за съхранение и определени стари изби или модерни помещения, за да осигурят оптимален климат за съхранение на вината, които да запазят по-дълго своята свежест, особено за белите качествени пенливи вина, но също така и за да се помогне при отлежаването (в избите има маси за разклащане, използвани за получаване на качествени пенливи вина).

Практикува се също така управление на структурата на лозята чрез работа на зелено в зависимост от разположението на парцела върху склона и от специфичното плододаване на сорта. Подрязването на израстъците преди цъфтежа също така се извършва, за да се стимулира появата на много по-голям процент плодове и да се увеличи средното тегло на гроздовете и на добива от единица площ при сортове като Fetească regală, Tămâioasă românească и Muscat Ottonel. Борбата с плевелите се извършва чрез косене и активиране на почвата с помощта на култиватори с оси.

Лозарите осигуряват оптимално управление на растенията и овладяване на растежа и производствения потенциал, което намира израз в практики за контролиран добив.

Използването на цели гроздове, отстраняването на произведената мъст по време на транспортирането, внимателното боравене, пресоването в чиста среда с подходящо оборудване и съгласно правила, определящи точно съотношение между теглото на преработената реколта и обема на добитата мъст, гарантират качество и бистрота на получената мъст, осигуряват плавна екстракция, при която се запазват финитe плодови аромати и се получават вина с добър интензитет и плътни аромати. Отлежаването върху винени утайки, при което се развиват третични аромати, засилва комплексния характер на виното.

8.4. *Причинно-следствена връзка*

Тъй като районът обикновено не се припокрива с отварящите се към ливадата Прут дълбоки долини, които привличат множество студени течения и в които в повечето случаи не се отглеждат лози в долната третина на склоновете, влиянието на абсолютните минимални температури през зимата е слабо и районът може да се счита за благоприятен за отглеждането на лози.

Отглеждането на лози в Бохотин датира от древни времена, като някои автори дори смятат, че сортът Busuioacă de Bohotin се е появил в този район. Според различните версии селището Бохотин носи името си или от потока Бохотин, който минава през района, или от един от старите лозари, наречен Бохотин. Сортът Busuioacă de Bohotin стана известен със своята специфика, тъй като е единственият румънски сорт за ароматизирани вина — от розе до червени вина, което го прави уникален сред произвежданата в Румъния гама вина.

Уникалният характер на сорта Busuioacă de Bohotin като румънски сорт, познат в целия свят, е признат в публикувания от Hachette „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages“ [Енциклопедичен речник на гроздовите сортове], който включва около
10 000 от съществуващите в света сортове лози. В него недвусмислено се посочва, че „Busuioaca de Bohotin е сорт ароматизирано червено вино от Румъния“.

Наличието в района на скелетни почви с високо съдържание на калциев карбонат се използва за култивиране на типичните ароматни сортове, използвани за производството на тихи вина, които са екстрактивни, свежи, с минерален характер и комплексни и добре изразени аромати на цветя (акация, босилек, бъз, мед).

Районът с най-голяма надморска височина (300—340 m) има богати хелиотермални ресурси и голям потенциал, с най-малко плодородни почви и високо съдържание на скелетен варовик, както и с южно изложение, което е благоприятно за сортовете червено грозде.

Произвежданите там бели вина са с плодов характер и изразени минерални свойства. Западното изложение на лозята ги защитава от силното слънце и в комбинация с по-умерените температури, породени от въздушните течения в коридора на река Прут, запазва по-добре киселинността на гроздето и ароматните растителни и цветни нотки. В същото време, поради намалената жизненост в резултат на по-малко плодородната почва, червените вина в този район са плътни, наситени, богати на танини, с висок потенциал за стареене (аромати на зрели горски плодове, френско грозде, сини сливи, дървесина, пикантни нотки).

Липсата на твърде високи температури (горещи вълни) и влиянието на въздушните течения от долината на Прут допринасят за запазването на органичните киселини в гроздето, в резултат на което се получава вино с висока обща киселинност, нисък pH, жизнено и освежаващо. Наред с това опитът на местните лозари, съчетан с актуалните техники за лозарство, води до производството на висококачествени вина. От географска гледна точка макроклиматът и качествата на отглежданите сортове имат ключова роля за разграничаването на вината от тези лозя от вината, произведени от същите сортове в други лозя.

Що се отнася до качествените пенливи вина, излужените и сивите черноземни почви с песъкливо-глинеста консистенция, която подобрява физичните свойства чрез основните им биохимични характеристики (интензивност на биологичната активност, значително съдържание на хумус, повишен капацитет на катионен обмен, леко кисела неутрална реакция, висока наситеност при основи и хранителни вещества, умерено континентален климат с умерено континентални характеристики по високите хълмове и слънчево лъчение от средно 120 Kcal/cm^2/година, със средно количество на валежите от 524 mm), благоприятстват много добрия баланс между киселинност, захари и ароматни съединения, завършени с фини мехурчета.

По отношение на качествените ароматизирани пенливи вина — умереният континентален климат с мека зима, горещо лято и дълга есен благоприятства натрупването на големи количества захари и аромати, отличаващи се с характерните за района плодови нотки (в Busuioacă de Bohotin — ягоди и грейпфрут, в Muscat Ottonel — зрели кайсии и в Tămâioasă Românească — цвят от бъз и босилек).

Излужените и сивите черноземни почви и умереноконтиненталният климат благоприятстват баланса между киселинност, захари и ароматни съединения, като поддържането на този баланс при оптимални условия запазва типичната ароматна палитра на зрели плодове и живата свежест на пенливите вина.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината с контролирано наименование за произход „Bohotin“ се бутилират в стъклени опаковки с вместимост до 1,5 литра.

При опаковане и етикетиране вината, носещи контролирано наименование за произход „Bohotin“, трябва да имат основен етикет и контраетикет (или вторичен етикет).

При етикетирането на вината защитеното наименование за произход „Bohotin“ може да бъде допълнено, в зависимост от интересите на производителите, с едно от следните единични имена на лоза: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Условия, свързани с производството в района

Правна уредба:

в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Производството на вина с контролирано наименование за произход „Bohotin“ от грозде от определения район на КНП „Bohotin“ може да се извършва и във винопроизводствени структури, разположени в административни подразделения, граничещи с определения район, по-специално община Яш (окръг Яш) и община Хуши (окръг Васлуй).

Условия за етикетиране

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За качествените ароматизирани пенливи вина върху етикета трябва да се посочват методът, по който е получено качественото пенливо вино (традиционна ферментация в бутилка или ферментация в резервоари под налягане), и сортът, от който то произхожда.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_bohotin_modif_cf_cererii_28.07.2020_si_notific_com_20.03.2024_no_track_changes.pdf