C/2025/623

28.1.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/623)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU NA ÚROVNI UNIE

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Datum podání žádosti: 20.7.2021

1. Žadatel a oprávněný zájem

Sdružení producentů a zpracovatelů hroznů PROBOTA IAȘI

Sdružení producentů a zpracovatelů hroznů Probota Iași je nezisková právnická osoba, která se řídí soukromým právem, se souhlasem a stanovami schválenými v roce 2014, založená v souladu s nařízením vlády č. 26/2000 o sdruženích a nadacích.

Cílem sdružení je podporovat a chránit hospodářské, obchodní, profesní a právní zájmy svých členů, kterými jsou obchodní společnosti a živnostníci zabývající se produkcí a zpracováním hroznů. Spravuje související produkci pod CHOP Iași a podporuje producenty CHOP Bohotin při výrobě vína s tímto názvem, protože v této oblasti neexistuje žádné samostatné sdružení pro toto označení a sdružení Probota je jedním z nejdůležitějších sdružení pro vinařskou oblast Dealurile Moldovei, které bylo založeno podle vnitrostátních předpisů umožňujících poskytovat podporu producentům za účelem řádného řízení produkce jakostních hroznů a výroby jakostního vína.

Sídlo sdružení se nachází v prostorách společnosti Agroindustrial Ceres SRL, budova C1, místnost 1, poštovní směrovací číslo 707 055, obec Bivolari, župa Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobků z révy vinné

☒ Souvislost

☒ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

1. Zavedení nových kategorií vín do výroby

Specifikace vína byla změněna zavedením tří nových kategorií vína, jejichž výroba je povolena podle části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013: jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno a perlivé víno, které jsou vyrobeny z hroznů sklizených ve vymezené oblasti chráněného označení CHOP Bohotin a mohou používat název CHOP.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tato změna vychází z požadavku mnoha vinařů usazených v oblasti Bohotin, kteří chtějí diverzifikovat výrobu vín tak, aby kromě tichého vína, které dnes vyrábějí, zahrnovala i šumivá vína, a zvýšit tak své příjmy z těchto výrobků, posílit své chráněné jméno zpracováním nových kategorií výrobků a přilákat mladší spotřebitele.

Mění se kapitola I specifikace a bod 3 jednotného dokumentu.

2. Podrobnosti o souvislosti mezi oblastí a výrobkem pro nové kategorie vín

Specifikaci je nezbytné změnit tak, že jsou uvedeny podrobnosti o souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a výrobkem pro nové kategorie vyráběných vín, aby byly dodrženy právní předpisy specifické pro chráněné označení a aby byla prezentována specifičnost oblasti CHOP prostřednictvím příslušných specifických faktorů.

Mění se kapitola II specifikace a bod 8 jednotného dokumentu.

3. Označení povolených odrůd vína pro aromatické šumivé víno

Specifikace vína byla změněna uvedením moštových odrůd, z nichž se získávají jakostní aromatická šumivá vína (odrůdy Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel a Busuioacă de Bohotin).

Mění se kapitola IV specifikace, jednotný dokument zůstává beze změny.

4. Stanovení výnosů révy vinné pro aromatické šumivé víno

Je nezbytné změnit specifikaci uvedením výnosů révy vinné u odrůd, z nichž se získávají jakostní aromatická šumivá vína, aby byly jasně stanoveny specifické výnosy této kategorie.

Mění se kapitoly IV a V specifikace a bod 5.2 jednotného dokumentu.

5. Uvedení technologických postupů specifických pro jednotlivé kategorie vín

Specifikace byla změněna uvedením podrobností o technologických postupech specifických pro výrobu nových kategorií vín (šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno), jako je kvašení v tlakových tancích, kvašení ve skleněných lahvích, stabilizace aromatického šumivého vína.

Kapitola X specifikace výrobku byla změněna, jednotný dokument zůstává beze změny.

6. Uvedení požadovaných analytických vlastností pro kategorie vín

Je nezbytné změnit specifikaci uvedením specifických fyzikálně-chemických parametrů těchto nových kategorií, protože právní předpisy to vyžadují pro produkt s chráněným označením původu jako informaci, kterou je třeba poskytnout pro specifičnost těchto kategorií jakosti.

Mění se kapitola XI specifikace a body 4.3, 4.4 a 4.5 jednotného dokumentu.

7. Uvedení požadovaných organoleptických vlastností pro nové kategorie vín

Specifikace byla doplněna o organoleptické vlastnosti nových kategorií vín požadovaných k výrobě, neboť právní předpisy vyžadují, aby tyto informace byly uvedeny v případě chráněného označení CHOP.

Mění se kapitola XI specifikace a body 4.3, 4.4 a 4.5 jednotného dokumentu.

8. Zahrnutí povinných údajů pro jakostní šumivé víno do označování / obchodní úpravy vína

Je nezbytné změnit specifikaci zavedením ustanovení o označování kategorie jakostního šumivého vína tak, aby označení této kategorie obsahovalo informace o metodě, kterou bylo jakostní šumivé víno získáno, a název odrůdy, z níž bylo získáno.

Byla změněna kapitola XII specifikace výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **NÁZEV VÝROBKU**

Bohotin

2. **DRUH ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ**

CHOP – chráněné označení původu

3. **DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **POPIS VÍN**

1. Organoleptické vlastnosti – bílá a růžová vína

Bílá vína

Barva – slámově žlutá, intenzivní žlutá, kanárkově žlutá se zelenkavými odlesky, citronově žlutá až zelenkavá, zelenožlutá, zlatožlutá, slámově žlutá, zelenkavá, zelenožlutá až slámově žlutá.

Vůně – typická vůně muškátu, květu černého bezu, zelených citrusů, svěžesti, vůně čerstvě rozkrojených letních jablek, vůně polních květin, jemná, s mírným zráním přináší svěžest čerstvého sena, typickou vůni vinných květů, akátových květů, právě pokoseného sena, vůni vlhké země, polních květin.

Chuť – chuť žitné chlebové kůrky, medu, lehce nahořklá chuť, vysoká kyselost, příchuť citrusů.

Růžová vína – barva v růžových odstínech nebo barva sušených cibulových listů či okvětních lístků růží, vůně bazalky, lesních plodů, s lehkým zráním jemné tóny vanilky, čichový vjem malin, lesních jahod, někdy třešní a višní.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. Organoleptické vlastnosti – červená vína

Červená vína

Barva – tmavě rubínově červená, která se zráním mění na cihlově červenou, rubínově červenou, hnědočervenou, středně nebo intenzivně granátově červenou nebo purpurovou.

Vůně – bazalka, červené lesní ovoce, se zráním se objevují tóny fialek, tříslovin, tabáku, kůže, při zrání v sudu se objevují tóny vanilky, zrajících hroznů, malin a lesních jahod.

Chuť – při zrání tóny vanilky, zralé lesní ovoce, bylinné aroma, lesní jahody, hořké třešně, višně, mírná trpkost, původní tóny sušených švestek, dřevo, plné tělo, aroma čerstvého ovoce, sametová chuť.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. Jakostní šumivé víno

Jakostní šumivá vína se vyznačují jemností, svěžestí, přirozeností, kvasnou vůní s tóny zralých meruněk, jahod, růžového džemu, umocněnou tvorbou jemných a přetrvávajících malých bublinek po celé výšce sklenice, bohaté perlení.

Barva: zelenkavě bílá nebo žlutozelená u bílých vín, od bledě růžové s lehkými rubínovými tóny u růžových nebo červených vín.

Vůně: svěží, charakteristická pro výrobek, kvasná vůně s květinovými tóny.

Chuť: ovocná (meruňky, jahody, grapefruit), jemná, senzorické vlastnosti připomínají ochucené kvasnice, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí.

Hojná tvorba bublinek, přetrvávající provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 3,5 baru.

Maximální obsah těkavých kyselin se různí: pro bílá/růžová vína má hodnotu 18 miliekvivalentů na litr a pro červená vína hodnotu 20 miliekvivalentů na litr.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální celková kyselost: 6,00 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

4. Jakostní aromatická šumivá vína

Jakostní aromatická šumivá vína mají: slámově žlutou barvu se zelenožlutými odstíny nebo zelenkavými odlesky (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) nebo růžovou s fialovými odstíny (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), s bohatou pěnou a jemnými, přetrvávajícími bublinkami.

Specifické aroma si zachovává terpenickou vůni hroznů, k níž se přidávají těkavé aromatické látky vznikající při alkoholovém kvašení, jemné a široké, s vůní citrusů, pomerančových květů, bazalky a okvětních lístků růží, nakonec lehká vůně čerstvého červeného ovoce. Šumivé víno je velmi příjemné díky rovnováze mezi obsahem kyselin a cukru a má dobrou perzistenci.

Chuť s jemnou muškátovou vůní s tóny bazalky, růží a čerstvě posekaného sena je příjemná a živá díky rovnováze mezi sladkostí a kyselostí. Hojná tvorba bublinek, jemné provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 3 bary.

Maximální obsah těkavých kyselin pro bílá/růžová vína je 18 miliekvivalentů na litr.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,00

— Minimální celková kyselost: 6,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. Perlivá vína

Barva: zelenkavě bílá nebo žlutozelená u bílých vín, od bledě růžové nebo lehkých rubínových tónů u růžových nebo červených vín.

Vůně: se svěžestí, svěžími tóny jahod, citrónu a grapefruitu, zralých meruněk, květu černého bezu, bazalky.

Chuť: ovocná, jemná, vyvážená, senzorické vlastnosti připomínají ochucené kvasnice, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí čerstvých citrónů a lesního ovoce.

Jemné a přetrvávající provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 1,0 baru a nejvýše 2,5 baru.

Maximální obsah těkavých kyselin se různí: pro bílá/růžová vína má hodnotu 18 miliekvivalentů na litr a pro červená vína hodnotu 20 miliekvivalentů na litr.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 235

5. **ENOLOGICKÉ POSTUPY**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební postup

Zavlažování je povoleno pouze v letech sucha, za podmínky předchozího oznámení Národnímu úřadu pro révu a víno, pokud se objem vody v půdě v hloubce 0–100 cm sníží na 50 % intervalu aktivní vlhkosti za použití norem přiměřeného zavlažování (400–600 m3/ha).

Sklízení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace výrobku.

b. *Maximální výnosy*

1. sklizené při plné zralosti, odrůdy Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kilogramů hroznů na hektar

2. sklizené při plné zralosti, odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kilogramů hroznů na hektar

3. sklizené při plné zralosti, odrůdy Merlot, Băbească neagră

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. sklizené při plné zralosti, odrůdy Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling italian

12 500 kilogramů hroznů na hektar

5. pozdní sběr, odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. pozdní sběr, odrůdy Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling italian

10 000 kilogramů hroznů na hektar

7. sklizené v době, kdy hrozny mají ušlechtilou hnilobu, odrůdy Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kilogramů hroznů na hektar

8. sklizené při plné zralosti, odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 hektolitrů na hektar

9. sklizené při plné zralosti, odrůdy Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 hektolitrů na hektar

10. sklizené při plné zralosti, odrůdy Merlot, Băbească neagră

90 hektolitrů na hektar

11. sklizené při plné zralosti, odrůdy Fetească regală, Aligote, Riesling italian, Fetească albă

94 hektolitrů na hektar

12. pozdní sběr, odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 hektolitrů na hektar

13. pozdní sběr, odrůdy Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling italian

65 hektolitrů na hektar

14. sklizené v době, kdy hrozny mají ušlechtilou plíseň, odrůdy Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 hektolitrů na hektar

15. jakostní aromatická šumivá vína, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramů hroznů na hektar

16. Jakostní aromatická šumivá vína, Traminer roz

11 500 kilogramů hroznů na hektar

17. Jakostní aromatická šumivá vína, Muscat Ottonel

11 000 kilogramů hroznů na hektar

18. jakostní aromatická šumivá vína, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hektolitrů na hektar

19. Jakostní aromatická šumivá vína, Traminer roz

86 hektolitrů na hektar

20. Jakostní aromatická šumivá vína, Muscat Ottonel

81,40 hektolitrů na hektar

6. **VYMEZENÁ ZEMĚPISNÁ OBLAST**

Oblast určená pro výrobu vín s CHOP „Bohotin“ se nachází na těchto územích župy Iași:

— obec Răducăneni – vesnice Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— obec Moșna – vesnice Moșna;

— obec Cozmești – vesnice Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— obec Dolhești, vesnice Dolhești, Pietriș a Brădiceşti;

— obec Gorban – vesnice Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— obec Ciortești, vesnice Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **ODRŮDA (ODRŮDY) RÉVY VINNÉ**

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 – 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

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grau 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. **Popis souvislostí**

8.1 *Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

Reliéf tvoří plastická meziříčí, mírně zakřivená a mírně se sklánějící k jihozápadu. Svahy jsou protáhlé, poměrně rovnoměrné, s průměrným sklonem 10–15 %. První stupeň reliéfu s nadmořskou výškou do 30 m leží západně od údolí potoka Moșna, druhý stupeň reliéfu s nadmořskou výškou 50–100 m je reprezentován dlouhým svahem o délce 7–8 km a šířce 1,5–2 km, třetí stupeň reliéfu s nadmořskou výškou nepřesahující 200 m zaujímá východní polovinu povodí potoka Moșna.

Geologické faktory jsou: besarabského typu (jíl, vápnitý pískovec, písek), nad kterým se nacházejí sprašové usazeniny o mocnosti 3–4 m; kersonského typu (písčité jíly, písky s příměsí betonářských pískovců), tvořící horní část reliéfu v nadmořských výškách nad 200 m; meotského typu (písčitý cinerit o mocnosti 10–20 m), který se objevuje v jednotlivých částech nejvyšších oblastí, spodní kvartér (říční usazeniny) východně od Cozmești v terasách řeky Prut.

Vodní síť je zastoupena slabě, a to potokem Moșnișoara ve východní části území a menšími přilehlými toky, které odvodňují pravou stranu území.

Podnebí – kontinentální typ – je nadměrně teplé, s drsnými zimami a suchými léty, ovlivňované prouděním vzduchu do otevřeného údolí řeky Prut. Vlastnosti: průměrná roční teplota 9,6 °C, průměrná délka vegetačního období 183 dní, celková tepelná bilance 3 693–4 309 °C, aktivní tepelná bilance 3 223–3 879 °C a užitečná tepelná bilance pro révu 1 330–1 739 °C.

Nejchladnějším měsícem v roce je leden
(– 3,6 °C), kdy jsou zaznamenány absolutní minimální teploty až – 26,8 °C, což ohrožuje nechráněné vinice, a nejteplejším měsícem v roce je červenec (+21,3 °C) s absolutními maximálními teplotami až +41,6 °C, které se často překrývají s obdobími sucha.

Celkový roční úhrn slunečního záření činí 2 137 hodin, z toho 1 348 hodin v období růstu révy. Celkový roční úhrn srážek činí 517,8 mm, z toho 320,5 mm v období růstu révy.

Nejvíce srážek spadne v létě (červen až červenec) a nejméně v zimě (leden až únor).

Půdy – převažují kambické molisoly/černozemě (30–35 %), ve vyšších polohách (250–300 m n. m.) pak jílové půdy. V oblasti náhorní plošiny jsou půdní horniny zastoupeny sprašovými sedimenty a ve středoseverní oblasti vápnitými pískovci.

8.2 *Podrobné údaje o výrobku*

Tichá vína získaná v této oblasti jsou obecně lehká, bílá vína mají přidanou kyselinku, nejsou příliš extraktivní, ale jsou typická pro odrůdy, z nichž pocházejí. Červené odrůdy révy vinné pro výrobu jakostních vín v této oblasti mají vysokou schopnost hromadit antokyany (třísloviny s akumulací barvy), k fenolovému zrání dochází zpravidla dva týdny po technologickém zrání.

Busuioacă de bohotin má zvláštní charakter, který v některých letech s dlouhým a teplým podzimem může produkovat přírodně sladká růžová vína se zbytkovým cukrem. Toto víno je chuťově bohaté, jantarové barvy, plné vůní připomínajících okvětní lístky růží, bazalku a zároveň kadidlo, neboť se jedná o specifickou odrůdu oblasti, od níž víno převzalo svůj název.

Jakostní šumivá vína

Jemnost, svěžest, přirozenost, kvasná vůně s tóny zralých meruněk, jahod, růžového džemu, umocněná tvorbou jemných a přetrvávajících malých bublinek po celé výšce sklenice, bohaté perlení;

zelenkavě bílá nebo žlutozelená barva u bílých vín, od bledě růžové s lehkými rubínovými tóny u růžových nebo červených vín;

svěží vůně, kvasná vůně s květinovými tóny;

ovocná chuť (meruňky, jahody, grapefruit), jemná, senzorické vlastnosti připomínají ochucené kvasnice, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí.

Jakostní aromatická šumivá vína

Slámově žlutá barva se zelenožlutými odstíny a zelenkavými odlesky (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) nebo růžová s fialovými odstíny (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), s bohatou pěnou a jemnými, přetrvávajícími bublinkami.

Specifické aroma si zachovává terpenickou vůni hroznů, k níž se přidávají těkavé aromatické látky vznikající při alkoholovém kvašení, jemné a široké, s vůní citrusů, pomerančových květů, bazalky a okvětních lístků růží, nakonec lehká vůně čerstvého červeného ovoce. S vyváženým poměrem mezi kyselostí a obsahem cukru, s dobrou perzistencí. Chuť s jemnou muškátovou vůní, tóny bazalky, růží a čerstvě pokoseného sena je živá díky rovnováze mezi sladkostí a kyselostí.

Perlivá vína

Zelenkavě bílá nebo žlutozelená u bílých vín, od bledě růžové nebo lehkých rubínových tónů u růžových nebo červených vín;

vůně se svěžestí, svěžími tóny jahod, citrónu a grapefruitu, zralých meruněk, květu černého bezu, bazalky;

ovocná chuť, jemná, vyvážená, senzorické vlastnosti připomínají ochucené kvasnice, štiplavá díky přítomnosti oxidu uhličitého, se specifickou příchutí čerstvých citrónů a lesního ovoce; hojná tvorba bublinek, přetrvávající provzdušňování s malými bublinkami po celé výšce sklenice.

8.3 *Podrobnosti týkající se lidských faktorů*

Pro získání vín velká část vinařů sklízí hrozny v noci, aby se zkrátila doba technologického zpracování a zabránilo se ochlazení celého objemu sklizených hroznů, a následně se mošt rychle a šetrně zpracovává, aby se zabránilo snížení obsahu živin potřebných ke kvašení. V některých případech výrobci využívají ke skladování také některé staré sklepy nebo moderní prostory, aby zajistili optimální klima pro skladování vín, které umožňuje delší zachování jejich svěžesti, zejména u bílých jakostních šumivých vín, ale přispívá také k jejich zrání (ve sklepích jsou k dispozici pulpitry pro setřásání používané při získávání kvalitních šumivých vín).

Provádí se rovněž vedení révy pomocí zelených prací v závislosti na poloze pozemku na svahu a na tvorbě plodů konkrétní odrůdy. Řez výhonů před výkvětem se provádí také proto, aby se podpořilo mnohem větší procento vytváření plodů a zvýšila se průměrná hmotnost hroznů a výnos na jednotku plochy u odrůd, jako jsou Fetească regală, Tămâioasă românească a Muscat Ottonel. Odstraňování plevele se provádí vyžínáním a mobilizací půdy pomocí kultivátorů s plečkou.

Vinař zajišťuje optimální vedení rostliny, kontrolu vitality a produkčního potenciálu prostřednictvím kontrolovaných výnosových postupů.

Použití celých hroznů, odstranění moštu vzniklého během přepravy, šetrné zacházení, lisování v čistém prostředí s vhodným vybavením a podle pravidel, která určují přesný poměr mezi hmotností zpracované sklizně a objemem extrahovaného moštu, zaručují kvalitu a čistotu získaného moštu, zajišťují šetrnou extrakci, která zachovává jemnost ovocných vůní, a vytvářejí vína s dobrou intenzitou a plnou vůní. Zrání na kalech umožňuje rozvoj terciárních aromat, což přispívá ke komplexitě vín.

8.4 *Příčinná souvislost*

Vzhledem k tomu, že se tato oblast zpravidla nekryje s hlubokými údolími ústícími do Prutské louky, která přitahuje mnoho studených proudů a kde se réva většinou nepěstuje ve spodní třetině svahů, je vliv absolutních minimálních teplot v zimě nízký a tuto oblast lze považovat za příznivou pro pěstování révy.

V Bohotinu se vinná réva pěstuje odedávna a někteří autoři dokonce považují odrůdu Busuioacă de Bohotin za odrůdu, která vznikla v této oblasti. Název osady Bohotin je podle různých verzí odvozen buď od Bohotinského potoka, který tudy protéká, nebo od jednoho ze starých vinařů, který se jmenoval Bohotinean. Odrůda Busuioacă de Bohotin se proslavila díky své specifičnosti, neboť je jedinou rumunskou odrůdou pro aromatická vína růžové až červené barvy, díky čemuž se stala jedinečnou v sortimentu vín vyráběných v Rumunsku.

Jedinečný charakter odrůdy Busuioacă de Bohotin jako rumunské odrůdy v celém světě je uznán v díle vydaném nakladatelstvím Hachette: slovník Encyclopédique des Cépages, který zahrnuje přibližně 10 000 odrůd révy vinné existujících na světě, jasně uvádí, že „Busuioaca de Bohotin je odrůda aromatického červeného vína z Rumunska“.

Přítomnost skeletovitých půd s vysokým obsahem uhličitanu vápenatého v oblasti se využívá k pěstování typických aromatických odrůd, z nichž se vyrábějí tichá vína, která jsou extraktivní, svěží, s minerálním charakterem a komplexními dobře definovanými květinovými vůněmi (akát, bazalka, černý bez, med).

Oblast v nejvyšší nadmořské výšce (300–340 m) má bohaté heliotermální zdroje a velký potenciál, nejméně úrodné půdy s vysokým obsahem skeletovitého vápence a jižní expozici příznivou pro červené odrůdy.

Bílá vína, která se zde vyrábějí, mají výrazný ovocný profil a intenzivní minerální charakter. Západní expozice vinic je chrání před silným slunečním zářením a v kombinaci s mírnějšími teplotami způsobenými vzdušnými proudy v koridoru řeky Prut lépe uchovává kyselost hroznů a aromatické rostlinné a květinové tóny. Zároveň jsou červená vína z této oblasti díky nižší odolnosti způsobené méně úrodnou půdou plná, robustní, bohatá na třísloviny, s vysokým potenciálem zrání (vůně zralého lesního ovoce, rybízu, sušených švestek, dřeva, kořenité tóny).

Absence extrémně vysokých teplot (vlny veder) a vliv vzdušných proudů z údolí Prut přispívají k udržení organických kyselin v hroznech, což vede k tomu, že víno má vysokou celkovou kyselost, nízké pH, je živé a osvěžující. Zkušenosti místních vinařů v kombinaci se současnými vinařskými technikami navíc vedou k výrobě vysoce kvalitních vín. Z geografického hlediska hraje makroklima v kombinaci s vlastnostmi pěstovaných odrůd klíčovou roli při odlišení vín z této vinice od vín vyrobených ze stejných odrůd na jiných vinicích.

Pro jakostní šumivá vína – vyluhované a šedé černozemě s písčitohlinitou strukturou, které zlepšují fyzikální vlastnosti díky svým základním biochemickým vlastnostem (intenzita biologické aktivity, znatelný obsah humusu, zvýšená kationtová výměnná kapacita, mírně kyselá neutrální reakce, vysoké nasycení bázemi a živinami, mírné kontinentální klima s odpovídajícími kontinentálními vlastnostmi na vysokých pahorcích a slunečním zářením v průměru 120 Kcal/cm^2/rok, s průměrnými srážkami 524 mm) podporuje velmi dobrou rovnováhu mezi kyselostí, cukry a aromatickými sloučeninami, doplněnými jemnými bublinkami.

Pro jakostní aromatická šumivá vína – mírné kontinentální podnebí s mírnými zimami, horkými léty a dlouhými podzimy napomáhá hromadění velkého množství cukrů a vůní, které se vyznačují ovocnými tóny typickými pro tuto oblast (v Busuioacă de Bohotin – jahody a grapefruit, v Muscat Ottonel – zralé meruňky a v Tămâioasă Românească – květ černého bezu a bazalka).

Vyluhovaná a šedá černozem a mírné kontinentální klima podporují rovnováhu mezi kyselinami, cukry a aromatickými látkami a udržování této rovnováhy v optimálních podmínkách zachovává typickou aromatickou paletu zralého ovoce a živou svěžest perlivých vín.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s kontrolovaným označením původu „Bohotin“ musí být plněna do skleněných obalů o objemu do 1,5 litru.

Vína s kontrolovaným označením původu „Bohotin“ musí mít při balení a označování hlavní etiketu a zadní etiketu (nebo druhotnou etiketu).

Označení vín může být u chráněného označení původu Bohotin doplněno v závislosti na zájmu výrobců jedním z následujících názvů jednotlivých vinic: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Podmínky týkající se produkce v oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Druh dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Výroba vín s kontrolovaným označením původu Bohotin z hroznů sklizených ve vymezené oblasti CHOP Bohotin může probíhat také ve vinařských zařízeních nacházejících se ve správních jednotkách sousedících s vymezenou oblastí, konkrétně v obci Iași (župa Iași) a v obci Huși (župa Vaslui).

Podmínky označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být uveden způsob, jakým bylo jakostní šumivé víno získáno (tradiční kvašením v láhvi nebo kvašením v tlakových nádržích), a odrůda, ze které jakostní aromatické šumivé víno pochází.

Odkaz na specifikaci výrobku

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