C/2025/623

28.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/623)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Bohotin«

PDO-RO-A0138-AM02

Ansøgningsdato: 20.7.2021

1. Ansøger og legitim interesse

Sammenslutningen af drueproducerende og -forarbejdende virksomheder Probota Iași

Sammenslutningen af drueproducerende og -forarbejdende virksomheder Probota Iași er en privatretlig juridisk person, der ikke arbejder med gevinst for øje, og hvis samtykke og vedtægter blev godkendt i 2014, og som blev oprettet i overensstemmelse med regeringsbekendtgørelse nr. 26/2000 om foreninger og fonde.

Sammenslutningens formål er at fremme og beskytte de økonomiske, handelsmæssige, faglige og juridiske interesser hos sammenslutningens medlemmer, som er kommercielle virksomheder og enkeltmandsvirksomheder, der fremstiller og forarbejder druer. Sammenslutningen forvalter den tilknyttede produktion under den beskyttede oprindelsesbetegnelse Iași og støtter producenterne af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Bohotin i produktionen af vin under dette navn, da der ikke er oprettet nogen selvstændig sammenslutning for denne betegnelse i dette område, og sammenslutningen Probota er en af de vigtigste sammenslutninger for vindyrkningsområdet Dealurile Moldovei, der er oprettet i henhold til de nationale bestemmelser, der giver mulighed for at yde støtte til producenter til forsvarlig forvaltning af kvalitetsdrue-/vinproduktion.

Sammenslutningens hovedsæde er placeret i lokalerne tilhørende virksomheden Agroindustrial Ceres SRL, bygning C1, lokale 1, postnummer 707 055, Bivolari kommune, distriktet Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☒ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. Medtagelse af nye vinkategorier i produktionen

Vinspecifikationen er blevet ændret ved indførelsen af tre nye vinkategorier, der er tilladt til produktion som defineret i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013: mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin, der er fremstillet af druer høstet i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Bohotin, og som kan anvende navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ændringen skyldes en anmodning fra mange vinproducenter, der er etableret i Bohotin-området, om at diversificere produktionen af vine til at omfatte mousserende vine ud over den ikke-mousserende vin, de producerer i dag, for at øge deres indtægter fra sådanne produkter, styrke deres beskyttede betegnelse ved at forarbejde nye produktkategorier og tiltrække yngre forbrugere.

Kapitel V i produktionsspecifikationen og punkt 3 i enhedsdokumentet ændres.

2. Nærmere oplysninger om forbindelsen mellem området og produktet for nye vinkategorier

Det er nødvendigt at ændre varespecifikationen ved at angive detaljer om tilknytningen mellem det geografiske område og det produkt, der forklares for de nye kategorier af vine, der er i produktion, for at overholde den lovgivning, der er specifik for en beskyttet betegnelse, og for at præsentere BOB-områdets specificitet gennem de specifikke faktorer, der er involveret.

Kapitel II i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet ændres.

3. Angivelse af tilladte vinsorter til aromatisk mousserende vin

Vinspecifikationen er blevet ændret ved at nævne de druesorter, som aromatiske mousserende kvalitetsvine fremstilles af (sorterne Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel og Busuioacă de Bohotin).

Kapitel IV i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

4. Angivelse af vinavlsudbytte for aromatisk mousserende vin

Det er nødvendigt at ændre varespecifikationen ved at angive vinavlsudbyttet for de sorter, som aromatisk mousserende kvalitetsvin fremstilles af, for klart at fastsætte de specifikke udbytter for denne kategori.

Kapitel IV og V i produktspecifikationen og afsnit 5.2 i enhedsdokumentet ændres.

5. Præsentation af teknologiske fremgangsmåder, der er specifikke for vinkategorier

Varespecifikationen er blevet ændret ved at indføre nærmere bestemmelser om de teknologiske fremgangsmåder, der er specifikke for produktionen af nye vinkategorier (mousserende vin, aromatisk mousserende kvalitetsvin, perlevin), såsom gæring i trykbeholdere, gæring i glasflasker og stabilisering af aromatisk mousserende vin.

Kapitel X i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

6. Angivelse af de ønskede vinkategoriers analytiske karakteristika

Det er nødvendigt at ændre varespecifikationen ved at angive de specifikke fysisk-kemiske parametre for disse nye kategorier, fordi lovgivningen kræver dette for et BOB-produkt som oplysninger, der skal gives om disse kvalitetskategoriers specificitet.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4.3., 4.4 og 4.5 i enhedsdokumentet ændres.

7. Angivelse af de ønskede nye vinkategoriers organoleptiske egenskaber

Varespecifikationen er blevet ændret ved at tilføje de organoleptiske egenskaber for de nye vinkategorier, der er anmodet om til produktion, da lovgivningen kræver, at disse oplysninger gives i tilfælde af en beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4.3., 4.4 og 4.5 i enhedsdokumentet ændres.

8. Medtagelse af obligatoriske oplysninger for mousserende kvalitetsvin i mærkningen/præsentationen

Det er nødvendigt at ændre produktspecifikationen ved at indføre bestemmelser om mærkning af kategorien mousserende kvalitetsvin, således at mærkningen for denne kategori indeholder oplysninger om, hvordan den mousserende kvalitetsvin er fremstillet, og navnet på den sort, hvoraf den er fremstillet.

Kapitel XII i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Bohotin

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *KN-kode*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Organoleptiske egenskaber – hvidvine og rosévine

Hvide sorter

Farve – strågul, intens gul, kanariegul med grønlige strejf, citrongul til grønlig, grønliggul, gyldengul, strågul, grønlig, grønliggul til strågul.

Duft – typisk aroma af muskat, hyldeblomst, grønne citrusfrugter, frisk, aroma af friskskårne sommeræbler, aroma af markblomster, subtil, med let lagring tilføres en frisk duft af nyslået hø, typisk aroma af vinblomster, akacieblomster, nyslået hø, fugtig jordduft, markblomster.

Smag – smag af rugbrødsskorpe, honning, let bitter smag, højt syreindhold, citrusaromaer.

Rosévine – farve i roséfarver eller farve af tørrede løgblade eller rosenblade, aromaer af basilikum, skovfrugter, fine noter af vanilje med let lagring, duft af hindbær, vilde jordbær, undertiden kirsebær og sure kirsebær.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,00

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 200

2. Organoleptiske egenskaber – rødvin

Rødvine

Farve – mørk rubinrød, som, når den lagres, bliver murstensrød, rubinrød, brunrød, moderat eller intens granatrød eller lilla.

Duft – basilikum, røde skovfrugter, med lagring udvikles antydninger af viol, tannin, tobak, læder, når den modnes i tønden udvikles antydninger af vanilje, modnende druer, hindbær og vilde jordbær.

Smag – noter af vanilje ved lagring, modne skovfrugter, urteagtige aromaer, vilde jordbær, bitre kirsebær, sure kirsebær, moderat skarphed, originale noter af svesker, træ, fyldige, aromaer af frisk frugt, fløjlsagtig.

Værdierne for det maksimale totale syreindhold er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 150

3. Mousserende kvalitetsvin

De mousserende kvalitetsvine er kendetegnet ved deres finesse, friskhed, naturlighed, gæringsaromaer med antydninger af modne abrikoser, jordbær, rosenmarmelade, forstærket af fin og vedvarende boblen med små bobler til den fulde glashøjde, rigelig mousserende.

Farve: grønlig-hvid eller gul-grøn for hvidvine til lyserød med antydninger af rubin i rosé- eller rødvine.

Duft: frisk, karakteristisk for produktet, gæringsaromaer med blomsternoter.

Smag: frugtagtig (abrikoser, jordbær, grapefrugt), fin, sensoriske karakteristika af aromatiseret gær, skarp på grund af tilstedeværelsen af kulsyre, med en særlig smag.

Betydelig bobledannelse, vedvarende luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

Overtryk ved 20 °C: mindst 3,5 bar.

Det maksimale indhold af flygtig syre varierer: for hvidvin/rosévin med en værdi på 18 milliækvivalenter/l og for rødvin med 20 milliækvivalenter/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10,00

— Minimalt totalt syreindhold 6,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

4. Aromatiske mousserende kvalitetsvine

De aromatiske mousserende kvalitetsvine har: stråguI farve med grøngule nuancer eller grønlige strejf (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) eller lyserød med violette nuancer (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), med rigelig skum og fine, vedvarende bobler.

Særlig aroma, der bevarer terpenaromaerne fra de druer, hvortil flygtige aromatiske forbindelser fra alkoholgæringen tilsættes, fin og bred med aromaer af citrusfrugter, appelsinblomster, basilikum og rosenblade og til sidst lette aromaer af friske røde frugter. Den mousserende vin er meget behagelig på grund af balancen mellem syreindhold og sukkerindhold med en god vedholdenhed.

Den fine aroma af muskat med antydninger af basilikum, roser og nyslået hø gør smagen behagelig og livlig på grund af balancen mellem sødme og syrlighed. Betydelig bobledannelse, fin luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

Overtryk ved 20 °C: mindst 3 bar.

Hvidvine/rosévine må højst have et indhold af flygtig syre på 18 milliækvivalenter/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 6,00

— Minimalt totalt syreindhold 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 185

5. Perlevine

Farve: grønlig hvid eller gulgrøn for hvidvine, der spænder til lyserød eller svage rubinrøde toner i rosé- eller rødvine.

Duft: med friskhed, friske noter af jordbær, citrus – grapefrugt, modne abrikoser, hyldeblomst, basilikum.

Smag: frugtagtige, fine, afbalancerede, sensoriske egenskaber, der er kendetegnet ved aromatiseret gær, skarp på grund af indholdet af kulsyre, med en særlig smag af friske citrusfrugter og skovfrugter.

Fin og vedvarende luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

Overtryk ved 20 °C: mindst 1,0 bar og højst 2,5 bar.

Det maksimale indhold af flygtig syre varierer: for hvidvin/rosévin med en værdi på 18 milliækvivalenter/l og for rødvin med 20 milliækvivalenter/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7,00

— Minimalt totalt syreindhold 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) 235

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Kunstvanding er kun tilladt i år med tørke og på betingelse af anmeldelse til ONVPV (det nationale kontor for vinavl og vin), når jordbundens vandindhold i en dybde af 0-100 cm falder til 50 % af jordfugtighedsintervallet, og under overholdelse af rimelige vandingsnormer (400-600 m^3/ha).

Grøn høst – reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

b. *Maksimale udbytter*

1. høstet ved fuld modenhed, sorterne Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay og Busuioacă de Bohotin

11 500 kg druer pr. hektar

2. høstet ved fuld modenhed, sorterne Cabernet Sauvignon, Fetească neagră og Pinot noir

11 500 kilo druer pr. hektar

3. høstet ved fuld modenhed, sorterne Merlot og Băbească neagră

12 000 kg druer pr. hektar

4. høstet ved fuld modenhed, sorterne Fetească regală, Aligote, Fetească albă og Riesling Italian

12 500 kg druer pr. hektar

5. sen høst, sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay og Busuioacă de Bohotin

10 000 kg druer pr. hektar

6. sen høst, sorterne Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot og Riesling Italico

10 000 kg druer pr. hektar

7. høstet, når druerne har ædel råddenskab, sorterne Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel og Pinot gris

8 000 kg druer pr. hektar

8. høstet ved fuld modenhed, sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay og Busuioacă de Bohotin

86 hektoliter pr. hektar

9. høstet ved fuld modenhed, sorterne Cabernet Sauvignon, Pinot noir og Fetească neagră

86 hektoliter pr. hektar

10. høstet ved fuld modenhed, sorterne Merlot og Băbească neagră

90 hektoliter pr. hektar

11. høstet ved fuld modenhed, sorterne Fetească regală, Aligote, Riesling Italian og Fetească albă

94 hektoliter pr. hektar

12. sen høst, sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay og Busuioacă de Bohotin

65 hektoliter pr. hektar

13. sen høst, sorterne Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă og Riesling Italico

65 hektoliter pr. hektar

14. høstet, når druerne har ædel råddenskab, sorterne Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel og Pinot gris

52 hektoliter pr. hektar

15. aromatiske mousserende kvalitetsvine, Tămâioasă românească og Busuioacă de Bohotin

12 500 kg druer pr. hektar

16. aromatisk mousserende kvalitetsvine, Traminer roz

11 500 kg druer pr. hektar

17. aromatiske mousserende kvalitetsvine, Muscat Ottonel

11 000 kg druer pr. hektar

18. aromatiske mousserende kvalitetsvine, Tămâioasă românească og Busuioacă de Bohotin

92,5 hektoliter pr. hektar

19. aromatisk mousserende kvalitetsvine, Traminer roz

86 hektoliter pr. hektar

20. aromatiske mousserende kvalitetsvine, Muscat Ottonel

81,40 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bohotin« ligger i følgende områder i amtet Iași:

— kommunen Răducăneni med landsbyerne Răducăneni, Isaiia, Bohotin og Roșu

— kommunen Moşna med landsbyen Moşna

— kommunen Cozmeşti med landsbyerne Cozmeşti, Podolenii de Sus og Podolenii de Jos

— kommunen Dolhești med landsbyerne Dolhești, Pietriș og Brădicești

— kommunen Gorban med landsbyerne Gorban, Gura Bohotin og Podu Hagiului

— kommunen Ciortești med landsbyerne Ciortești, Coropceni, Deleni og Șerbești.

7. **Druesort(er)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc og Troyen blanc

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

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă og Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure og Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc og Pinot Blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

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

Merlot N – Bigney rouge og Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat og Ottonel blanc

Pinot gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio og Ruländer

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

Pinot Noir N – Spätburgunder og Pinot Nero

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova og Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka og Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Landskabsrelieffet består af skulpturelle vandløb, der er let buede og hælder en anelse mod sydvest. Hældningerne er lange, relativt ensartede og har en gennemsnitlig hældning på 10-15 %. Det første trin i relieffet med højder på op til 30 m ligger vest for Moșnadalen. Det andet trin med en højde på 50-100 m er repræsenteret ved en lang hældning på 7-8 km, som er 1,5-2 km bred; Det tredje trin med en højde på op til 200 m dækker den østlige halvdel af Moșnabækkenet.

De geologiske elementer omfatter: det bessarabiske lag (ler, kalkholdig sandsten, sand), over hvilket der er løssaflejringer i en tykkelse på 3-4 m, det kerssonianske lag (sandet ler, sand spækket med betonsandsten), der udgør den øverste del af relieffet i højder over 200 m, og det meotianske lag (10-20 m tyk sandholdig tuf), der forekommer i enkelte dele af de højeste områder, nedre kvartær (flodaflejringer) øst for Cozmești i terrasserne ved Prut.

Vandløbsnettet er dårligt spredt med Moșnișoara-vandløbet i den østlige del af territoriet og mindre tilstødende vandløb, der dræner højre side af territoriet.

Klimaet, som er kontinentalt, er ekstremt med hårde vintre og tørre somre, der påvirkes af luftstrømmen til Pruts åbne dal. Karakteristik: gennemsnitlig årlig temperatur på 9,6 °C, vækstsæsonens varighed i gennemsnit 183 dage, samlet varmebalance 3 693-4 309 °C, aktiv varmebalance 3 223-3 879 °C og nyttevarmebalance for vinstokkene 1 330-1 739 °C.

Årets koldeste måned er januar (– 3,6 °C), hvor der registreres absolutte minimumstemperaturer på ned til – 26,8 °C, hvilket bringer ubeskyttede vinstokke i fare, og årets varmeste måned er juli (+21,3 °C) med absolutte maksimums-temperaturer på op til +41,6 °C, der ofte overlappes af tørkeperioder.

Det samlede antal årlige solskinstimer udgør
2 137 timer, heraf 1 348 timer i vinstokkenes vækstperiode. Den samlede årlige nedbør udgør 517,8 mm, heraf 320,5 mm i vinstokkenes vækstperiode.

Den højeste mængde nedbør forekommer om sommeren (juni til juli) og den laveste om vinteren (januar til februar).

Jordbund – overvejende kambiske molysoler/chernozem (30-35 %) efterfulgt af lerjord i høje områder (højde 250-300 m). I plateauområdet udgøres jordklipperne af løssedimenter, og i det centrale nordlige område af kalkholdig sandsten.

8.2. *Produktoplysninger*

De ikke-mousserende vine, der fremstilles i dette område, er generelt lette, og hvidvinene har et syreindhold, der ikke er særlig ekstraktivt, men typisk for de sorter, de stammer fra. De røde druesorter til fremstilling af kvalitetsvine i dette område har en høj kapacitet til at akkumulere anthocyaniner (tanninholdige vine med farveakkumulering), generelt finder phenolmodningen sted to uger efter den teknologiske modning.

Busuioacă de Bohotin har en særlig karakter, som i år med lange og varme efterår kan producere naturligt søde rosévine med restsukker. Denne vin er fedmefuld med en ravgul farve og fuld af aromaer, der minder om rosenblade, basilikum og røgelse på samme tid, da dette faktisk er den specifikke sort i det område, hvorfra vinen fik sit navn.

Mousserende kvalitetsvine

Finesse, friskhed, naturlighed, gæringsaromaer med antydninger af modne abrikoser, jordbær, rosenmarmelade, forstærket af fin og vedvarende boblen med små bobler til glassets fulde højde, rigeligt mousserende.

Grønlig-hvid eller gul-grøn farve for hvidvine, der varierer til lyserød med lette rubintoner i rosé- og rødvinene.

Frisk aroma, gæringsaromaer med blomsternoter.

Frugtagtig smag (abrikoser, jordbær, grapefrugt), fin, sensorisk karakteristik af aromatiseret gær, skarp på grund af indholdet af kulsyre, med en særlig smag.

Aromatiske mousserende kvalitetsvine

Strågul farve med grøngule nuancer og grønlige strejf (Tămâioasă românească og Muscat Ottonel) eller lyserød med violette nuancer (Busuioacă de Bohotin og Traminer roz), med rigeligt skum og fine, vedvarende bobler.

Særlig aroma, der bevarer terpenaromaerne fra de druer, hvortil flygtige aromatiske forbindelser fra alkoholgæringen tilsættes, fin og bred med aromaer af citrusfrugter, appelsinblomster, basilikum og rosenblade og til sidst lette aromaer af friske røde frugter. God balance mellem syreindholdet og sukkerindholdet og en god vedholdenhed. Fin muskataroma, antydninger af basilikum, roser og nyslået hø, og en frisk smag takket være balancen mellem sødme og syrlighed.

Perlevine

Grønlig hvid eller gulgrøn farve for hvidvine, der spænder til lyserøde eller let rubinrøde toner i rosé- eller rødvinene.

Aroma med friskhed, friske noter af jordbær, citrus – grapefrugt, modne abrikoser, hyldeblomst, basilikum.

Frugtagtig smag, fine, afbalancerede, sensoriske egenskaber med smag af aromatisk gær, skarp på grund af indholdet af kulsyre, med en særlig smag af friske citrusfrugter og skovfrugter. Betydelig bobledannelse, vedvarende luftning med små bobler til den fulde glashøjde.

8.3. *Oplysninger om de menneskelige faktorer*

For at opnå et godt resultat høster en stor del af vinavlerne druerne om natten for at reducere den teknologiske forarbejdningstid, undgå afkøling af massen af høstede kerner, efterfulgt af hurtig og skånsom forarbejdning af mosten for at undgå at reducere de næringsstoffer, der er nødvendige for gæringen. I nogle tilfælde anvender producenterne også bestemte gamle kældre eller moderne lokaler til oplagring for at sikre det optimale opbevaringsklima for vinene, så de bevarer deres friskhed i længere tid, særligt de mousserende hvidvine af høj kvalitet, men også for at støtte modningen (i kældrene er der opbevaringsstativer, hvor flaskerne vender med bunden opad, der anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvine).

Vinstokkens struktur kontrolleres også ved hjælp af grønne arbejder afhængigt af parcellens placering på skråningen og sortens specifikke frugtbarhed. Beskæring af skud inden blomstringen foretages også for at fremme frugtsætningen med en meget højere procentdel og for at øge gennemsnitsvægten af en klase og produktionen pr. arealenhed af sorter såsom Feteasca regală, Tămâioasă românească og Muscat Ottonel. Ukrudtsbekæmpelsen udføres ved slåning og luftning af jorden ved hjælp af kultivatorer med følere.

Vinavlerne sikrer en optimal håndtering af planten og kontrollerer produktionens omfang og potentiale, hvilket giver sig udslag i et kontrolleret udbytte.

Anvendelsen af hele druer, fjernelsen af most produceret under transport, omhyggelig håndtering, presning i et rent miljø med passende udstyr og i henhold til regler, der definerer et præcist forhold mellem vægten af den forarbejdede høst og mængden af most, der udvindes, garanterer kvaliteten og klarheden af den opnåede most, sikrer en blid ekstraktion, der bevarer de frugtagtige aromaers subtilitet og skaber vine med en god intensitet og afrundede aromaer. Lagringen på vinbærme tilføjer kompleksitet til vinene, idet der udvikles tertiære aromaer.

8.4. *Årsagssammenhæng*

Da dette område generelt ikke overlapper med dybe dale, der åbner sig mod Prut-engen, som tiltrækker mange kolde strømme, og hvor vinstokkene for det meste ikke dyrkes på den nederste tredjedel af skråningerne, er virkningen af de absolutte minimumstemperaturer om vinteren derfor lav, og dette område kan betragtes som befordrende for vindyrkningen.

I Bohotin er der blevet dyrket vinstokke siden oldtiden, og Busuioacă de Bohotin-sorten anses endda af nogle forfattere for at være opstået i dette område. Bosættelsen Bohotin er opkaldt enten efter Bohotin-vandløbet, der passerer gennem området, eller efter en af de gamle vinavlere kaldet bohotineanere, alt efter de forskellige versioner. Sorten Busuioacă de Bohotin er blevet berømt på grund af dens specificitet, idet den er den eneste rumænske sort for aromatiske rosé- og rødvine, hvilket har gjort den unik i sortimentet af vine, der produceres i Rumænien.

Den unikke karakter af sorten Busuioacă de Bohotin som en rumænsk sort anerkendes i et værk udgivet af Hachette: Dictionnaire Encyclopédique des Cépages, som omfatter ca. 10 000 vinstoksorter i verden, viser klart, at »Busuioaca de Bohotin er en aromatisk rødvinssort, der stammer fra Rumænien«.

Tilstedeværelsen i området af skeletjord med et højt indhold af calciumcarbonat udnyttes til at dyrke de typiske aromatiske sorter, der resulterer i ikke-mousserende vine, som er ekstraktive, friske, med mineralsk karakter og komplekse veldefinerede blomsteraromaer (akacie, basilikum, hyldebær og honning).

Det højestbeliggende område (300-340 m) har rige heliotermiske ressourcer og stort potentiale med den mindst frugtbare jord og et højt indhold af skeletkalksten og med sydlig eksponering, der er gunstig for røde sorter.

De hvidvine, der fremstilles her, er frugtagtige og har en udtalt mineralsk karakter. Vinmarkernes vestlige eksponering beskytter dem mod stærk soleksponering og bevarer sammen med de mere moderate temperaturer, der skyldes luftstrømmene i Prut-flodens korridor, druernes syreindhold samt aromatiske botaniske og blomsteragtige noter bedre. Samtidig er rødvinene i dette område fyldige, robuste, rige på tanniner og har et højt lagringspotentiale (aromaer af modne skovfrugter, ribs, svesker, træ og krydrede noter) på grund af den mindre frodige jord.

Fraværet af ekstremt høje temperaturer (varmebølger) og påvirkningen af luftstrømme fra Prut-dalen bidrager til at opretholde organiske syrer i druerne, hvilket resulterer i en vin med højt samlet syreindhold, lav pH, liflig og forfriskende. Desuden fører de lokale vinavleres erfaringer kombineret med de moderne vindyrkningsteknikker til produktion af vine af høj kvalitet. Geografisk spiller makroklimaet kombineret med de dyrkede sorters kvaliteter en central rolle med hensyn til at skelne vinene fra dette vindyrkningsareal fra vine fremstillet af de samme sorter på andre vindyrkningsarealer.

Mousserende kvalitetsvine: udvasket og grå chernozem med en sandholdig tekstur, der forbedrer de fysiske egenskaber gennem deres grundlæggende biokemiske egenskaber (stor biologisk aktivitet, betydeligt humusindhold, øget kationbytningsevne, let sur neutral reaktion, høj mætning i baser og næringsstoffer, tempereret kontinentalt klima med moderat kontinentale karakteristika på høje bakker og en gennemsnitlig årlig solstråling på 120 Kcal/cm² med en gennemsnitlig nedbørsmængde på 524 mm) fremmer en meget god balance mellem syreindhold, sukker og aromatiske forbindelser, suppleret med fine bobler.

Aromatiske mousserende kvalitetsvine: Det tempererede kontinentale klima med milde vintre, varme somre og lange efterår fremmer en akkumulering af store mængder sukker og aromaer, der er kendetegnet ved frugtagtige noter, der er typiske for området (i Busuioacă de Bohotin – jordbær og grapefrugt, i Muscat Ottonel – modne abrikoser og i Tămâioasă Românească – hyldeblomst og basilikum).

Det udvaskede og grå chernozem og det tempererede kontinentale klima fremmer balancen mellem syre, sukker og aromatiske forbindelser, og opretholdelsen af denne balance under optimale forhold bevarer den typiske aromatiske palet af modne frugter og den liflige friskhed af de halvmousserende vine.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Betingelser vedrørende handel

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bohotin« skal aftappes i glasemballage med en kapacitet på op til 1,5 liter.

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bohotin« skal have en hovedetiket og en modstående etiket (eller sekundæretiket), når de emballeres og mærkes.

På vinenes etiket kan den beskyttede oprindelsesbetegnelse Bohotin suppleres med en af følgende betegnelser for en enkelt vinmark, hvis producenterne ønsker det: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI eller DEALUL ISAIIA.

Betingelser for produktion i området

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktionen af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Bohotin af druer høstet i det afgrænsede område for AOC Bohotin kan også foregå i vinfremstillingsanlæg beliggende i administrative underenheder, der grænser op til det afgrænsede område, navnlig kommunen Iași (distriktet Iași) og kommunen Huși (distriktet Vaslui).

Mærkningsbetingelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkningen skal angive, efter hvilken metode den mousserende kvalitetsvin er fremstillet (traditionelt ved gæring på flaske eller gæring i tryktanke), og hvilken sort den stammer fra for aromatisk mousserende kvalitetsvin.

Link til produktspecifikationen

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