C/2025/623

28.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/623)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Datum der Antragstellung: 20.7.2021

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

PROBOTA IAȘI Vereinigung der Traubenerzeuger und -verarbeiter

Die Probota Iași Vereinigung der Traubenerzeuger und -verarbeiter ist eine juristische Person des Privatrechts ohne Erwerbszweck, die 2014 mit Zustimmung und Satzung gemäß der Regierungsverordnung Nr. 26/2000 über Vereine und Stiftungen gegründet wurde.

Die Vereinigung fördert und schützt die wirtschaftlichen, kommerziellen, beruflichen und rechtlichen Interessen ihrer Mitglieder, bei denen es sich um Handelsgesellschaften und Einzelunternehmer handelt, die Trauben erzeugen und verarbeiten. Sie verwaltet die damit verbundene Erzeugung im Rahmen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Iași“ und unterstützt die Erzeuger der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bohotin“ bei der Erzeugung von Wein unter diesem Namen, da es in diesem Gebiet keine eigenständige Vereinigung für diese Bezeichnung gibt und die Probota-Vereinigung eine der wichtigsten Vereinigungen für das Weinbaugebiet „Dealurile Moldovei“ ist, die gemäß den nationalen Bestimmungen zur Unterstützung der Erzeuger bei der ordnungsgemäßen Bewirtschaftung von Qualitätstrauben und -weinen gegründet wurde.

Der Hauptsitz der Vereinigung befindet sich auf dem Gelände des Unternehmens Agroindustrial Ceres SRL, Gebäude C1, Raum 1, Postleitzahl 707 055 in der Gemeinde Bivolari im Kreis Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Verbindung

☒ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Änderungsgründe

1. Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Weinspezifikation wurde geändert, indem drei neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen eingeführt wurden, deren Erzeugung gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zulässig ist: Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein aus Trauben, die im abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Bohotin geerntet wurden und den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung verwenden dürfen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Änderung geht auf die Forderung vieler im Gebiet Bohotin ansässiger Winzer zurück, die Erzeugung von Weinbauerzeugnissen zu diversifizieren und neben dem heute von ihnen erzeugten Stillwein auch Schaumweine aufzunehmen, um ihr Einkommen aus diesen Erzeugnissen zu erhöhen, ihren geschützten Namen durch die Verarbeitung neuer Erzeugniskategorien zu stärken und jüngere Verbraucher zu gewinnen.

Die Änderung betrifft Kapitel I der Spezifikation und Punkt 3 des Einzigen Dokuments.

2. Einzelheiten zum Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis im Hinblick auf neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Spezifikation muss geändert und der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis im Hinblick auf die neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen erläutert werden, um den für eine geschützte Bezeichnung geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen und die Besonderheit des Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung anhand der spezifischen Faktoren darzustellen.

Die Änderung betrifft Kapitel II der Spezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

3. Angabe zulässiger Keltertraubensorten für aromatischen Schaumwein

Die Weinspezifikation wurde geändert, indem die Keltertraubensorten aufgeführt werden, aus denen aromatische Qualitätsschaumweine gewonnen werden (Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel und Busuioacă de Bohotin).

Die Änderung betrifft Kapitel IV der Produktspezifikation, lässt das Einzige Dokument jedoch unberührt.

4. Angabe der Weinbauerträge bei aromatischem Schaumwein

Die Spezifikation muss geändert und der Weinertrag für die Sorten, aus denen aromatische Qualitätsschaumweine gewonnen werden, angegeben werden, um die spezifischen Erträge dieser Kategorie eindeutig festzulegen.

Die Änderung betrifft Kapitel IV und V der Spezifikation sowie Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments.

5. Präsentation der für die Kategorien von Weinbauerzeugnissen spezifischen technologischen Verfahren

Die Produktspezifikation wurde geändert, indem die spezifischen technologischen Verfahren für die Herstellung neuer Weinkategorien (Schaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein) wie Gärung in Druckbehältern, Gärung in Glasflaschen und Stabilisierung von aromatischem Schaumwein eingeführt wurden.

Die Änderung betrifft Kapitel X der Produktspezifikation, das Einzige Dokument ist nicht betroffen.

6. Angabe der analytischen Merkmale der beantragten Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Spezifikation muss geändert und die spezifischen physikalisch-chemischen Parameter dieser neuen Kategorien müssen angegeben werden, da dies in den Rechtsvorschriften für ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgeschrieben ist und Angaben zu den Besonderheiten dieser Qualitätskategorien gemacht werden müssen.

Die Änderung betrifft Kapitel XI der Produktspezifikation und die Punkte 4.3, 4.4 und 4.5 des Einzigen Dokuments.

7. Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften der beantragten neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Produktspezifikation wurde geändert und die organoleptischen Eigenschaften der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, deren Erzeugung beantragt wird, hinzugefügt, da diese Angabe gesetzlich vorgeschrieben ist, wenn es sich um eine geschützte Ursprungsbezeichnung handelt.

Die Änderung betrifft Kapitel XI der Produktspezifikation und die Punkte 4.3, 4.4 und 4.5 des Einzigen Dokuments.

8. Aufnahme obligatorischer Angaben für Qualitätsschaumwein in die Kennzeichnung/Aufmachung

Die Spezifikation muss geändert werden, indem Bestimmungen über die Kennzeichnung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ eingeführt werden, damit die Kennzeichnung dieser Kategorie Angaben über die Methode, nach der der Qualitätsschaumwein hergestellt wurde, und den Namen der Sorte, aus der er gewonnen wird, enthält.

Die Änderung betrifft Kapitel XII der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Bohotin

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Organoleptische Eigenschaften – Weiß- und Roséweine

Weißweine

Farbe – strohgelb, leuchtend gelb, kanariengelb mit grünlichen Reflexen, zitronengelb bis grünlich, grünlich gelb, goldgelb, strohgelb, grünlich, grünlich gelb bis strohgelb.

Geruch – typisches Aroma von Muskat, Holunderblüten, grünen Zitrusfrüchten, frisch, Aroma von frisch geschnittenen Sommeräpfeln, Aroma von Feldblumen, subtil, mit leichter Reifung entsteht ein Aroma von frisch gemähtem Heu, typisches Aroma von Rebblüten, Akazienblüten, frisch gemähtem Heu, feuchter Erdgeruch, Feldblumen.

Geschmack – Geschmack von Roggenbrotkruste, Honig, leicht bitterer Geschmack, hoher Säuregehalt, Aromen von Zitrusfrüchten.

Roséweine – Farbe Roséschattierungen oder Farbe von getrockneten Zwiebelblättern oder Rosenblüten, Aromen von Basilikum, Waldfrüchten, feine Vanillenoten bei beginnender Alterung, Geruchsnoten von Himbeeren, wilden Erdbeeren, manchmal Kirschen und Sauerkirschen.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,00

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

2. Organoleptische Eigenschaften – Rotweine

Rotweine

Farbe – dunkles Rubinrot, das bei der Reifung zu Ziegelrot, Rubinrot, Braunrot, mäßigem oder leuchtendem Granatrot oder violetten Farbtönen wird.

Geruch – Basilikum, rote Waldfrüchte, bei der Reifung entwickeln sich Noten von Veilchen, Tannin, Tabak, Leder, bei der Reifung im Fass entwickeln sich Noten von Vanille, reifenden Trauben, Himbeeren und Walderdbeeren.

Geschmack – Noten von Vanille bei älteren Weinen, reife Waldfrüchte, Kräuteraromen, Walderdbeeren, Bitterkirschen, Sauerkirschen, mäßige Adstringenz, ursprüngliche Noten von Pflaumen, Holz, vollmundig, Aromen von frischen Früchten, samtig.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 150

3. Qualitätsschaumwein

Die Qualitätsschaumweine zeichnen sich durch ihre Finesse, Frische, Natürlichkeit, Gäraromen mit Noten von reifen Aprikosen, Erdbeeren und Rosenkonfitüre, die durch feines und anhaltendes Durchperlen mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases verstärkt werden, sowie eine starke Schaumbildung aus.

Farbe: grünlich-weiße oder gelbgrüne Farbe bei Weißweinen bis hin zu Hellpink mit hellen Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen.

Duft: frisch, charakteristisch für das Erzeugnis, Gäraromen mit blumigen Noten;

Geschmack: fruchtig (Aprikosen, Erdbeeren, Grapefruit), fein, sensorische Merkmale, die an aromatisierte Hefe erinnern, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack.

Üppige, anhaltende Perlage mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wird differenziert: bei Weiß-/Roséweinen ein Wert von 18 Milliäquivalent pro Liter und bei Rotweinen von 20 Milliäquivalent pro Liter.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Mindestgesamtsäure: 6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

4. Aromatische Qualitätsschaumweine

Die aromatischen Qualitätsschaumweine haben folgende Eigenschaften: strohgelbe Farbe mit grünlich-gelben Farbtönen oder grünlichen Reflexen (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) oder pink mit violetten Farbtönen (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), mit üppigem Schaum und feiner, anhaltender Perlage.

Spezifisches Aroma, das die terpenartigen Aromen der Trauben bewahrt, zu denen flüchtige aromatische Verbindungen bei der alkoholischen Gärung kommen, fein und breit gefächert, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Basilikum und Rosenblättern und schließlich zarte Aromen von frischen roten Früchten. Der Schaumwein ist aufgrund des Gleichgewichts zwischen Säure- und Zuckergehalt sehr angenehm, mit gut anhaltender Perlage.

Mit einem feinen Muskataroma und Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu ist der Geschmack dank des Gleichgewichts zwischen Süße und Säure angenehm und lebendig. Üppige, feine Perlage mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3 bar.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure bei Weiß-/Roséweinen beträgt 18 Milliäquivalent pro Liter.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

5. Perlwein

Farbe: grünlich-weiße oder gelbgrüne Farbe bei Weißweinen bis hin zu Hellpink mit hellen Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen.

Duft: frisch, frische Noten von Erdbeeren, Zitrusfrüchten – Grapefruits, reifen Aprikosen, Holunder, Basilikum;

Geschmack: fruchtig, fein, ausgewogen, sensorische Merkmale, die an aromatisierte Hefe erinnern, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack von frischen Zitrus- und Waldfrüchten.

Feine und anhaltende Belüftung mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wird differenziert: bei Weiß-/Roséweinen ein Wert von 18 Milliäquivalent pro Liter und bei Rotweinen von 20 Milliäquivalent pro Liter.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7,00

— Mindestgesamtsäure: 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 235

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist nur in Dürrejahren – mit Unterrichtung des ONVPV (Nationales Amt für Rebe und Wein) – zulässig, wenn der Wassergehalt im Boden in einer Tiefe von 0-100 cm auf 50 % der Feldkapazität absinkt, wobei angemessene Bewässerungsstandards (400-600 m^3/ha) zu beachten sind.

Grüne Weinlese – Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation zulässigen Höchstmengen überschreitet.

b) *Höchsterträge*

1. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Merlot, Băbească neagră

12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Fetească regală, Aligoté, Fetească albă, Riesling Italian

12 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

5. Spätlese, Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. Spätlese, Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian

10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

7. bei Edelfäule der Trauben geerntet, Sorten Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

8. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 Hektoliter je Hektar

9. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 Hektoliter je Hektar

10. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Merlot, Băbească neagră

90 Hektoliter je Hektar

11. bei voller Reife der Trauben geerntet, Sorten Fetească regală, Aligoté, Riesling Italian, Fetească albă

94 Hektoliter je Hektar

12. Spätlese, Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 Hektoliter je Hektar

13. Spätlese, Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian

65 Hektoliter je Hektar

14. bei Edelfäule der Trauben geerntet, Sorten Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 Hektoliter je Hektar

15. aromatische Qualitätsschaumweine, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

16. aromatische Qualitätsschaumweine, Traminer roz

11 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

17. aromatische Qualitätsschaumweine, Muskat Ottonel

11 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

18. aromatische Qualitätsschaumweine, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 Hektoliter pro Hektar

19. aromatische Qualitätsschaumweine, Traminer roz

86 Hektoliter je Hektar

20. aromatische Qualitätsschaumweine, Muskat Ottonel

81,40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bohotin" erstreckt sich auf die folgenden Gebiete des Kreises Iași:

— Gemeinde Răducăneni mit den Dörfern Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— Gemeinde Moșna mit dem Dorf Moșna;

— Gemeinde Cozmești mit den Dörfern Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos:

— Gemeinde Dolhești mit den Dörfern Dolhești, Pietriș und Brădicești;

— Gemeinde Gorban mit den Dörfern Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— Gemeinde Ciortești mit den Dörfer Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muskat, Muskat fioletovii, Muscat violet Cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N – Großmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos Tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească Albă B – Păsărească albă, Poama Fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

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

Fetească Regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, 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, Roter Burgunder, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă Românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă Albă de Drăgășani

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8,1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Relief besteht aus Schluchten, leicht gekrümmt und leicht nach Südwesten geneigt. Die Hangneigungen sind langgezogen, relativ gleichmäßig und weisen eine durchschnittliche Neigung von 10-15 % auf. Die erste Stufe des Reliefs mit Höhen von bis zu 30 m liegt westlich des Tals des Flusses Moșna; die zweite Stufe des Reliefs mit Höhen von 50-100 m weist eine langgezogene Neigung von 7-8 km und 1,5-2 km Breite auf; die dritte Stufe des Reliefs mit Höhen von höchstens 200 m erstreckt sich auf der östlichen Hälfte des Beckens des Flusses Moșna.

Die geologischen Schichten lassen sich unterteilen in: Schwarzerde (Ton, Kalksandstein, Sand), über der sich Lössablagerungen mit einer Dicke von 3-4 m befinden; Kerssonian (sandiger Ton, Sand mit Betonsandstein), der den oberen Teil des Reliefs in Höhen über 200 m bildet; Mäotische Schicht (sandiger Zinnstein mit einer Dicke von 10-20 m), die in einzelnen Teilen der höchstgelegenen Gebiete vorkommt; im unteren Quartär (Flussablagerungen) östlich von Cozmești in den Terrassen des Prut.

Das Wassernetz ist lückenhaft, der Fluss Moșnișoara fließt im östlichen Teil des Gebiets und es gibt kleinere angrenzende Flüsse, die die rechte Seite des Gebiets entwässern.

Das kontinentale Klima ist ausgeprägt, mit harten Wintern und trockenen Sommern, die durch den Luftstrom zum offenen Tal zum Prut beeinflusst werden. Merkmale: mittlere Jahrestemperatur von 9,6 °C, Dauer der Vegetationsperiode von durchschnittlich 183 Tagen, Gesamtwärmebilanz 3 693-4 309 °C, aktive Wärmebilanz 3 223-3 879 °C und Nutzwärmebilanz für die Reben 1 330-1 739 °C.

Der kälteste Monat des Jahres ist der Januar (– 3,6 °C), in dem absolute Mindesttemperaturen von bis zu – 26,8 °C verzeichnet werden, was ungeschützte Reben gefährdet, und der wärmste Monat des Jahres ist der Juli (+ 21,3 °C), wobei sich absolute Höchsttemperaturen von bis zu + 41,6 °C häufig mit Dürreperioden überschneiden.

Die jährliche Sonneneinstrahlung beträgt insgesamt 2 137 Stunden, davon 1 348 Stunden in der Vegetationsperiode der Reben. Die jährlichen Gesamtniederschläge belaufen sich auf 517,8 mm, davon 320,5 mm in der Vegetationsperiode der Reben.

Die höchsten Niederschläge treten im Sommer (Juni bis Juli) und die niedrigsten im Winter (Januar bis Februar) auf.

Böden – Kambische Mollisole/Schwarzerde dominieren (30-35 %), gefolgt von Tonböden in hochgelegenen Gebieten (Höhe 250-300 m). Im Plateaugebiet besteht das Bodengestein aus Löss-Sedimenten und im mittleren Norden aus Kalksandstein.

8.2. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die in diesem Gebiet gewonnenen Stillweine sind in der Regel leicht, die Weißweine weisen einen Säurezusatz auf, der nicht sehr extraktreich, sondern typisch für die Rebsorten ist, aus denen sie erzeugt werden. Die roten Rebsorten für die Erzeugung von Qualitätsweinen in diesem Gebiet verfügen über eine hohe Fähigkeit, Anthocyane zu akkumulieren (tanninhaltige Weine mit Farbakkumulation). Im Allgemeinen erfolgt die phenolische Reifung zwei Wochen nach der technologischen Reifung.

Busuioacă de Bohotin weist besondere Merkmale auf, die in einigen Jahren mit langen und warmen Herbsten natürlich süße Roséweine mit Restzucker hervorbringen können. Dieser Wein ist zart, von bernsteinfarbener Farbe, voller Aromen, die gleichzeitig an Rosenblüten, Basilikum und Weihrauch erinnern; dies ist die besondere Sorte des Gebiets, dessen Namen der Wein trägt.

Qualitätsschaumwein

Finesse, Frische, Natürlichkeit, Gäraromen mit Noten von reifen Aprikosen, Erdbeeren und Rosenkonfitüre, die durch feines und anhaltendes Durchperlen mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases verstärkt werden, starke Schaumbildung;

Grünlich-weiße oder gelbgrüne Farbe bei Weißweinen bis hin zu Hellpink mit hellen Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen.

Frisches Aroma, Gäraromen mit blumigen Noten;

Fruchtiger Geschmack (Aprikosen, Erdbeeren, Grapefruit), fein, sensorische Merkmale, die an aromatisierte Hefe erinnern, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack.

Aromatische Qualitätsschaumweine

Strohgelbe Farbe mit grünlich-gelben Farbtönen und grünlichen Reflexen (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) oder pinke mit violetten Farbtönen (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), mit üppigem Schaum und feiner, anhaltender Perlage.

Spezifisches Aroma, das die terpenartigen Aromen der Trauben bewahrt, zu denen flüchtige aromatische Verbindungen bei der alkoholischen Gärung kommen, fein und breit gefächert, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Basilikum und Rosenblättern und schließlich zarte Aromen von frischen roten Früchten. Er weist ein sehr angenehmes Gleichgewicht zwischen Säure- und Zuckergehalt auf, mit gut anhaltender Perlage. Mit einem feinen Muskataroma und Noten von Basilikum, Rosen und frisch gemähtem Heu ist der Geschmack dank des Gleichgewichts zwischen Süße und Säure angenehm und lebendig.

Perlwein

Grünlich-weiße oder gelbgrüne Farbe bei Weißweinen bis hin zu Hellpink mit hellen Rubintönen bei Rosé- oder Rotweinen.

Frisches Aroma, frische Noten von Erdbeeren, Zitronen – Grapefruits, reife Aprikosen, Holunder, Basilikum;

Fruchtiger Geschmack, fein, ausgewogen, sensorische Merkmale, die an aromatisierte Hefe erinnern, aufgrund des Kohlenstoffdioxidgehalts scharf, mit einem besonderen Geschmack von frischen Zitrus- und Waldfrüchten; üppige, anhaltende Perlage mit feinen Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases.

8.3. *Menschliche Einflüsse*

Ein großer Teil der Winzer erntet die Trauben für die Weingewinnung nachts, um die technologische Verarbeitungszeit zu verkürzen, eine Abkühlung der Masse an geernteten Trauben zu vermeiden und anschließend den Most rasch und schonend zu verarbeiten, damit die für die Gärung benötigten Nährstoffe nicht verringert werden. In einigen Fällen nutzen die Erzeuger zur Lagerung auch bestimmte alte Kellereien oder moderne Räumlichkeiten, um ein optimales Lagerklima für die Weine zu gewährleisten und ihre Frische insbesondere bei weißen Qualitätsschaumweinen länger zu erhalten, aber auch um die Reifung zu unterstützen (in den Kellern gibt es Rütteltische für die Gewinnung von Qualitätsschaumweinen).

Die Bewirtschaftung der Rebstruktur erfolgt auch durch Grünarbeiten, die von der Lage der Parzelle am Hang und von der spezifischen Fruchtbildung der Sorte abhängen. Das Beschneiden der Triebe vor der Blüte wird auch durchgeführt, um den Fruchtansatz mit einem wesentlich höheren Prozentsatz zu fördern und das Durchschnittsgewicht der Trauben und die Erzeugung je Flächeneinheit von Sorten wie Feteasca regală, Tămâioasă românească und Muscat Ottonel zu erhöhen. Die Unkrautbekämpfung erfolgt durch Mahd und Bodenbearbeitung mithilfe von Grubbern mit Sensoren.

Die Winzer bewirtschaften die Reben fachkundig und sind in der Lage, die Stärke und die Größe der Kultur mithilfe von Methoden der Ertragskontrolle zu mäßigen.

Die Verwendung ganzer Trauben, das Entfernen des während des Transports erzeugten Mosts, die sorgfältige Handhabung, die Kelterung in einer sauberen Umgebung mit geeigneter Ausrüstung und gemäß Vorschriften, die ein genaues Verhältnis zwischen dem Gewicht der verarbeiteten Ernte und der Menge des gewonnenen Mosts festlegen, gewährleisten die Qualität und Klarheit des gewonnenen Mosts, eine sanfte Extraktion, die die Subtilität der fruchtigen Aromen und die Erzeugung von Weinen mit guter Intensität und abgerundeten Aromen bewahrt. Durch die Hefesatzlagerung entstehen tertiäre Aromen, die die Komplexität der Weine erhöhen.

8.4. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Da sich das Gebiet generell nicht mit tiefen Tälern mit Öffnung zur Prut-Aue überschneidet, die viele kalte Luftströmungen anzieht und in der im unteren Drittel der Hänge Reben nur selten angebaut werden, ist der Einfluss absoluter Mindesttemperaturen im Winter gering. Daher kann das Gebiet als günstig für den Anbau von Reben angesehen werden.

In Bohotin wurden seit der Antike Reben angebaut, und einige Autoren gehen sogar davon aus, dass die Sorte Busuioacă de Bohotin in diesem Gebiet entstanden ist. Der Name der Siedlung Bohotin geht entweder auf den Bohotin-Fluss zurück, der das Gebiet durchquert, oder auf einen der alten Winzer namens Bohotinean, je nachdem, welcher Version man Glauben schenken will. Die Sorte Busuioacă de Bohotin ist aufgrund ihrer Besonderheit bekannt geworden, da sie die einzige rumänische Sorte für aromatische Rosé- und Rotweine ist; daher ist sie im Spektrum der in Rumänien erzeugten Weine einzigartig.

Der einzigartige Charakter der Sorte Busuioacă de Bohotin als rumänische Sorte in der Welt wird in einem von Hachette veröffentlichten Werk anerkannt: Das Dictionnaire Encyclopédique des Cépages, das rund 10 000 weltweit existierende Rebsorten umfasst, weist eindeutig darauf hin, dass „Busuioaca de Bohotin eine Sorte aromatischer Rotweine aus Rumänien ist".

Das Vorhandensein von Skelettböden mit hohem Calciumcarbonatgehalt wird genutzt, um die typischen aromatischen Sorten anzubauen, aus denen Stillweine gewonnen werden, die extraktreich und frisch sind, mineralischen Charakter und komplexe, gut definierte blumige Aromen (Akazie, Basilikum, Holunder, Honig) aufweisen.

Das Gebiet in der höchsten Lage (300-340 m) verfügt über umfassende heliothermale Ressourcen und ein großes Potenzial, dort befinden sich die am wenigsten fruchtbaren Böden mit einem hohen Kalksteingehalt des Skelettbodens sowie Hanglagen mit einer für rote Sorten günstigen südlichen Exposition.

Die dort gewonnenen Weißweine sind fruchtig und haben einen ausgeprägten mineralischen Charakter. Die westliche Exposition der Rebflächen schützt sie vor starker Sonneneinstrahlung und bewahrt in Verbindung mit den moderateren Temperaturen, die durch die Luftströme auf dem Flusskorridor des Prut verursacht werden, die Säure der Trauben sowie die aromatischen botanischen und blumigen Noten besser. Gleichzeitig sind die Rotweine in diesem Gebiet aufgrund der geringeren Vitalität, die sich aus dem weniger fruchtbaren Boden ergibt, vollmundig, robust und reich an Tanninen mit hohem Alterungspotenzial (Aroma reifer Waldfrüchte, Johannisbeeren, Pflaumen, Holz, würzige Noten).

Das Ausbleiben extrem hoher Temperaturen (Hitzewellen) und der Einfluss der Luftströme aus dem Prut-Tal tragen dazu bei, die organischen Säuren in den Trauben zu erhalten, was zu einem Wein mit hohem Gesamtsäuregehalt, niedrigem pH-Wert, mit lebendigem und erfrischendem Charakter führt. Darüber hinaus bringt die Erfahrung der lokalen Winzer in Verbindung mit den derzeitigen Weinbautechniken hochwertige Weine hervor. In geografischer Hinsicht spielt das Makroklima in Verbindung mit den Qualitäten der angebauten Rebsorten eine Schlüsselrolle bei der Unterscheidung zwischen den Weinen dieser Rebfläche und den Weinen, die aus denselben Rebsorten auf anderen Rebflächen erzeugt werden.

Bei Qualitätsschaumweinen – ausgelaugte und graue Schwarzerde mit einer sandig-lehmigen Textur, die die physikalischen Eigenschaften durch ihre grundlegenden biochemischen Eigenschaften (Intensität der biologischen Aktivität, beträchtlicher Humusgehalt, erhöhte Kationenaustauschkapazität, leicht saure neutrale Reaktion, hohe Sättigung an Basen und Nährstoffen, gemäßigtes kontinentales Klima mit mäßig kontinentalen Eigenschaften auf hohen Hügeln und mit einer Sonneneinstrahlung von durchschnittlich 120 kcal/cm^2/Jahr, mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 524 mm) verbessert, ein sehr gutes Gleichgewicht zwischen Säure, Zucker und aromatischen Verbindungen begünstigt, das durch feine Blasen ergänzt wird.

Bei aromatischen Qualitätsschaumweinen – das gemäßigte kontinentale Klima mit milden Wintern, heißen Sommern und langen Herbsten begünstigt die Ansammlung großer Mengen Zucker und Aromen, die sich durch gebietstypische fruchtige Noten auszeichnen (bei Busuioacă de Bohotin – Erdbeeren und Grapefruits, bei Muscat Ottonel – reife Aprikosen und bei Tămâioasă Românească – Holunder und Basilikum).

Die ausgelaugte und graue Schwarzerde und das gemäßigte kontinentale Klima begünstigen das Gleichgewicht zwischen Säure, Zucker und aromatischen Verbindungen, und die Aufrechterhaltung dieses Gleichgewichts unter optimalen Bedingungen gewährleistet die typische aromatische Palette reifer Früchte und die lebendige Frische der Perlweine.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bedingungen für das Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bohotin" müssen in Glasverpackungen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 1,5 Litern abgefüllt werden.

Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bohotin" müssen mit einem Hauptetikett und einem Gegenetikett (oder Sekundäretikett) versehen sein, wenn sie verpackt und etikettiert sind.

Bei der Kennzeichnung der Weine kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Bohotin“ je nach Wunsch der Erzeuger durch eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Bedingungen für die Erzeugung in dem Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bohotin“ aus Trauben, die im abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bohotin“ geerntet wurden, kann auch in Weinbaubetrieben erfolgen, die in Verwaltungsdivisionen liegen, die an das abgegrenzte Gebiet angrenzen, insbesondere an die Gemeinde Iași (Kreis Iași) und die Gemeinde Huși (Kreis Vaslui).

Kennzeichnungsbedingungen

Rechtsrahmen:

nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett ist anzugeben, nach welchem Verfahren der Qualitätsschaumwein gewonnen wurde (traditionell durch Flaschengärung oder Gärung in Druckbehältern), und bei aromatischen Qualitätsschaumweine, welche Sorte verwendet wurde.

Link zur Produktspezifikation

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