C/2025/623

28.1.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/623)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Bohotin»

PDO-RO-A0138-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 20.7.2021

1. **Αιτών/-ούσα και έννομο συμφέρον**

Ένωση παραγωγών και μεταποιητών σταφυλιών PROBOTA IAȘI

Η ένωση παραγωγών και μεταποιητών σταφυλιών Probota Iași είναι νομικό πρόσωπο μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα ιδιωτικού δικαίου, με άδεια και καταστατικό που εγκρίθηκαν το 2014 και έχει συσταθεί σύμφωνα με το κυβερνητικό διάταγμα αριθ. 26/2000 για τις ενώσεις και τα ιδρύματα.

Σκοπός της ένωσης είναι η προώθηση και η προστασία των οικονομικών, εμπορικών, επαγγελματικών και νομικών συμφερόντων των μελών της, τα οποία είναι εμπορικές εταιρείες και ατομικές επιχειρήσεις που παράγουν και μεταποιούν σταφύλια. Διαχειρίζεται τη σχετική παραγωγή στο πλαίσιο της ΠΟΠ Iași και στηρίζει τους παραγωγούς της ΠΟΠ Bohotin όσον αφορά την παραγωγή οίνου με την εν λόγω ονομασία, δεδομένου ότι δεν υπάρχει αυτόνομη ένωση για την εν λόγω ονομασία στη συγκεκριμένη περιοχή, ενώ η ένωση Probota είναι μία από τις σημαντικότερες ενώσεις για την αμπελουργική περιοχή Dealurile Moldovei που έχει συσταθεί βάσει των εθνικών διατάξεων που καθιστούν δυνατή την παροχή στήριξης στους παραγωγούς για την ορθή διαχείριση της παραγωγής σταφυλιών/οίνου ποιότητας.

Η έδρα της ένωσης βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Agroindustrial Ceres SRL, κτίριο C1, αίθουσα 1, Τ.Κ. 707 055, δήμος Bivolari, νομός Ιασίου, www.cramahermeziu.ro.

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☒ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. Εισαγωγή νέων κατηγοριών οίνων στην παραγωγή

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την εισαγωγή τριών νέων κατηγοριών οίνων που επιτρέπονται για παραγωγή, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013: αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδης οίνος, που παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται στην οριοθετημένη περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας της ΠΟΠ Bohotin και μπορούν να χρησιμοποιούν την ονομασία της ΠΟΠ.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η τροποποίηση προκύπτει από το αίτημα πολλών αμπελουργών, που είναι εγκατεστημένοι στην περιοχή Bohotin, για διαφοροποίηση της παραγωγής οίνων, ώστε να συμπεριλάβουν τους αφρώδεις οίνους επιπλέον του μη αφρώδους οίνου που παράγουν σήμερα, προκειμένου να αυξήσουν το εισόδημά τους από τα εν λόγω προϊόντα, να ενισχύσουν την προστατευόμενη ονομασία τους μέσω της μεταποίησης νέων κατηγοριών προϊόντων και να προσελκύσουν καταναλωτές μικρότερων ηλικιών.

Το κεφάλαιο Ι των προδιαγραφών και το σημείο 3 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. Λεπτομέρειες σχετικά με τον δεσμό μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος για τις νέες κατηγορίες οίνου

Είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την αναφορά λεπτομερειών σχετικά με τον δεσμό μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος, με επεξήγηση για τις νέες κατηγορίες οίνων που παράγονται, ώστε να τηρείται η νομοθεσία που αφορά ειδικά την προστατευόμενη ονομασία και να παρουσιάζεται η ιδιαιτερότητα της περιοχής ΠΟΠ μέσω των συγκεκριμένων παραγόντων που εμπλέκονται.

Το κεφάλαιο ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

3. Ένδειξη επιτρεπόμενων οινοποιήσιμων ποικιλιών αρωματικού αφρώδους οίνου

Οι προδιαγραφές προϊόντος του οίνου τροποποιούνται με αναφορά στις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου (ποικιλίες Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel και Busuioacă de Bohotin).

Το κεφάλαιο IV των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

4. Ένδειξη απόδοσης της αμπέλου για αρωματικό αφρώδη οίνο

Είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την αναγραφή των αποδόσεων της αμπέλου για τις ποικιλίες από τις οποίες παράγονται αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, προκειμένου να καθοριστούν με σαφήνεια οι ειδικές αποδόσεις της εν λόγω κατηγορίας.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια IV και V των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

5. Παρουσίαση των ειδικών τεχνολογικών πρακτικών για τις κατηγορίες οίνου

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την εισαγωγή λεπτομερειών των τεχνολογικών πρακτικών που αφορούν ειδικά την παραγωγή νέων κατηγοριών οίνου (αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου, ημιαφρώδης οίνος), όπως η ζύμωση σε δεξαμενές πίεσης, η ζύμωση σε γυάλινες φιάλες, η σταθεροποίηση του αρωματικού αφρώδους οίνου.

Το κεφάλαιο Χ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

6. Ένδειξη των αναλυτικών χαρακτηριστικών για τις κατηγορίες οίνου που ζητούνται

Είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές με αναφορά των ειδικών φυσικοχημικών παραμέτρων αυτών των νέων κατηγοριών, διότι η νομοθεσία το απαιτεί για ένα προϊόν ΠΟΠ, καθώς πρέπει να παρέχονται πληροφορίες για την ιδιαιτερότητα των εν λόγω κατηγοριών ποιότητας.

Το κεφάλαιο ΧΙ των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.3, 4.4 και 4.5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

7. Ένδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τις νέες κατηγορίες οίνου που ζητούνται

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται με την προσθήκη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των νέων κατηγοριών οίνων που ζητούνται για την παραγωγή, καθώς η νομοθεσία απαιτεί την παροχή των εν λόγω πληροφοριών στην περίπτωση προστατευόμενης ονομασίας ΠΟΠ.

Το κεφάλαιο ΧΙ των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4.3, 4.4 και 4.5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

8. Προσθήκη στην επισήμανση/παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων για τον αφρώδη οίνο ποιότητας

Είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές προϊόντος με την εισαγωγή διατάξεων σχετικά με την επισήμανση της κατηγορίας αφρώδους οίνου ποιότητας, ώστε η επισήμανση για την εν λόγω κατηγορία να περιέχει πληροφορίες σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής του αφρώδους οίνου ποιότητας και την ονομασία της ποικιλίας από την οποία προέρχεται.

Το κεφάλαιο ΧΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια προϊοντος**

Bohotin

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Λευκοί οίνοι

Χρώμα — αχυροκίτρινο, έντονο κίτρινο, καναρινί με πρασινωπές ανταύγειες, κίτρινο του λεμονιού έως πρασινοκίτρινο, πρασινοκίτρινο, χρυσοκίτρινο, αχυροκίτρινο, πρασινωπό, πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Οσμή — χαρακτηριστικό άρωμα μοσχάτου, κουφοξυλιάς, πράσινων εσπεριδοειδών, δροσερή, άρωμα φρεσκοκομμένων θερινών μήλων, άρωμα ανθέων του αγρού, λεπτή, με την ελαφριά παλαίωση αναπτύσσονται νότες φρεσκοθερισμένου άχυρου με φρεσκάδα, χαρακτηριστικό άρωμα ανθέων αμπέλου, ανθέων ακακίας, φρεσκοθερισμένου άχυρου, υγρή οσμή χώματος, ανθέων αγρού.

Γεύση — γεύση κρούστας ψωμιού σίκαλης, μελιού, ελαφρώς πικρή γεύση, υψηλή οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών.

Ερυθρωποί οίνοι — χρώμα σε ρόδινες αποχρώσεις ή χρώμα αποξηραμένων φύλλων κρεμμυδιού ή ροδοπέταλων, αρώματα βασιλικού, φρούτων του δάσους, λεπτές νότες βανίλιας με ελαφριά παλαίωση, οσφρητικά αρώματα σμέουρου, άγριας φράουλας, ενίοτε κερασιών και βύσσινων.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ερυθροί οίνοι

Ερυθροί οίνοι

Χρώμα — βαθυκόκκινο ρουμπινί, το οποίο, όταν παλαιωθεί, μετατρέπεται σε κεραμιδί, ρουμπινί, καστανοκόκκινο, μέτριο ή έντονο κόκκινο του γρανάτη ή πορφυρές αποχρώσεις.

Οσμή — βασιλικού, κόκκινων φρούτων του δάσους, με την παλαίωση αναπτύσσονται νότες μενεξέδων, τανίνης, καπνού, δέρματος, με την ωρίμαση στο βαρέλι, αναπτύσσονται νότες βανίλιας, ώριμων σταφυλιών, σμέουρου και άγριας φράουλας.

Γεύση — νότες βανίλιας κατά την παλαίωση, ώριμων φρούτων του δάσους, αρωμάτων χλόης, άγριας φράουλας, πικρών κερασιών, βύσσινων, μέτρια στυφότητα, πρωτότυπες νότες δαμάσκηνου, ξύλου, γεμάτο σώμα, αρώματα φρέσκων φρούτων, βελούδινη.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας διακρίνονται για τη λεπτότητα, τη φρεσκάδα, τη φυσικότητα, τα αρώματα ζύμωσης με νότες ώριμων βερίκοκων, φράουλας, μαρμελάδας τριαντάφυλλου, που ενισχύονται με λεπτό και επίμονο αφρισμό με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού, άφθονος αφρός.

Χρώμα: λευκοπράσινο ή κιτρινοπράσινο για τους λευκούς οίνους, με απαλό ρόδινο χρώμα με ελαφρούς ρουμπινί τόνους στους ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους.

Άρωμα: δροσερό, χαρακτηριστικό του προϊόντος, αρώματα ζύμωσης με ανθώδεις νότες.

Γεύση: φρουτώδης (βερίκοκα, φράουλες, γκρέιπφρουτ), λεπτή, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αρωματισμένης ζύμης, πικάντικη λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση.

Άφθονες φυσαλίδες, επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Η μέγιστη πτητική οξύτητα διαφοροποιείται: για τους λευκούς/ερυθρωπούς οίνους με τιμή 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο και για τους ερυθρούς οίνους με 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

4. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου έχουν: αχυροκίτρινο χρώμα με κιτρινοπράσινες αποχρώσεις ή πρασινωπές ανταύγειες (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) ή ρόδινο με βιολετί αποχρώσεις (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), με άφθονο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Ιδιαίτερο άρωμα που διατηρεί τα τερπενικά αρώματα των σταφυλιών στα οποία προστίθενται πτητικές αρωματικές ενώσεις από αλκοολική ζύμωση, λεπτό και ευρύ, με αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων πορτοκαλιάς, βασιλικού και ροδοπέταλων, και τέλος ελαφρά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων. Ο αφρώδης οίνος είναι πολύ ευχάριστος λόγω της ισορροπίας μεταξύ του επιπέδου οξύτητας και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και έχει γεύση που διαρκεί αρκετά.

Με λεπτό άρωμα μοσχάτου, με νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού, η γεύση είναι ευχάριστη και ζωηρή χάρη στην ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας. Άφθονες φυσαλίδες, επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3 bar.

Η μέγιστη πτητική οξύτητα για τους λευκούς/ερυθρωπούς οίνους είναι 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 6,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. Ημιαφρώδεις οίνοι

Χρώμα: λευκοπράσινο ή κιτρινοπράσινο για τους λευκούς οίνους, που κυμαίνεται από απαλό ρόδινο χρώμα ή ελαφρούς ρουμπινί τόνους στους ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους.

Άρωμα: με φρεσκάδα, φρέσκες νότες φράουλας, εσπεριδοειδών — γκρέιπφρουτ, ώριμων βερίκοκων, ανθέων κουφοξυλιάς, βασιλικού.

Γεύση: φρουτώδης, λεπτή, ισορροπημένη, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αρωματισμένης ζύμης, πικάντικη χάρη στην παρουσία διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση φρέσκων εσπεριδοειδών και φρούτων του δάσους.

Λεπτός και επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 1,0 bar και μέγιστο 2,5 bar.

Η μέγιστη πτητική οξύτητα διαφοροποιείται: για τους λευκούς/ερυθρωπούς οίνους με τιμή 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο και για τους ερυθρούς οίνους με 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 7,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 235

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπεται η άρδευση μόνο κατά τα έτη ξηρασίας, με την επιφύλαξη κοινοποίησης στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), όταν η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό σε βάθος 0-100 cm μειώνεται στο 50 % του διαστήματος δραστικής υγρασίας (active humidity interval, AHI), με την εφαρμογή προτύπων λελογισμένης χρήσης της άρδευσης (400-600 m3/ha).

Πρώιμος τρύγος — μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική παραγωγή υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin**

11 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir**

11 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Merlot, Băbească neagră**

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian**

12 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. **όψιμη συγκομιδή, ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin**

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **όψιμη συγκομιδή, ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian**

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. **συγκομιδή όταν τα σταφύλια έχουν ευγενή σήψη, ποικιλίες Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris**

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin**

86 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră**

86 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Merlot, Băbească neagră**

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. **συγκομιδή σε πλήρη ωρίμαση, ποικιλίες Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă**

94 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. **όψιμη συγκομιδή, ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin**

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. **όψιμη συγκομιδή, ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian**

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

14. **συγκομιδή όταν τα σταφύλια έχουν ευγενή σήψη, ποικιλίες Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris**

52 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

15. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin**

12 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

16. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Traminer roz**

11 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

17. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Muscat Ottonel**

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

18. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin**

92,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

19. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Traminer roz**

86 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

20. **αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου, Muscat Ottonel**

81,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bohotin» περιλαμβάνει τις ακόλουθες περιοχές του νομού Ιασίου:

— δήμος Răducăneni, χωριά Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu·

— δήμος Moșna, χωριό Moșna·

— δήμος Cozmești, χωριά Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos·

— δήμος Dolhești, χωριά Dolhești, Pietriș και Brădiceşti·

— δήμος Gorban, χωριά Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului·

— δήμος Ciortești, χωριά Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

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

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Το ανάγλυφο αποτελείται από υπεδάφιες μεσοποτάμιες ζώνες, ελαφρώς καμπυλωτές, ελαφρώς κεκλιμένες προς τα νοτιοδυτικά. Οι πλαγιές καταλαμβάνουν μεγάλη έκταση, είναι σχετικά ομοιόμορφες, με μέση κλίση 10-15 %. Το πρώτο επίπεδο του αναγλύφου με υψόμετρο έως 30 m βρίσκεται δυτικά της κοιλάδας του υδατορρεύματος Moșna· το δεύτερο επίπεδο του αναγλύφου με υψόμετρο 50-100 m παρουσιάζει έντονη κλίση 7-8 km και πλάτος 1,5-2 km· το τρίτο επίπεδο του αναγλύφου με υψόμετρο που δεν υπερβαίνει τα 200 m καταλαμβάνει το ανατολικό ήμισυ της λεκάνης απορροής του Moșna.

Οι γεωλογικοί παράγοντες ανήκουν: στη βεσσαραβική περίοδο (άργιλος, ασβεστολιθικός ψαμμίτης, άμμος), πάνω από το οποίο υπάρχουν εναποθέσεις ασβεστούχου πηλού πάχους 3-4 m· στην κερσονική περίοδο (αμμώδεις άργιλοι, άμμος που τέμνεται από σκυρόλιθο), που αποτελούν το άνω τμήμα του αναγλύφου σε υψόμετρο άνω των 200 m· στη μεοτική περίοδο (αμμώδης σινερίτης πάχους 10-20 m) που εμφανίζεται σε επιμέρους τμήματα των υψηλότερων περιοχών, της κατώτερης τεταρτογενούς περιόδου (ποτάμια κοιτάσματα) ανατολικά του Cozmești στις αναβαθμίδες του ποταμού Προύθου.

Η περιοχή διαθέτει περιορισμένο δίκτυο υδάτων, το οποίο περιλαμβάνει το ρέμα Moșnișoara στο ανατολικό τμήμα της περιοχής, καθώς και μικρότερα παρακείμενα ρέματα που αποστραγγίζουν τη δεξιά πλευρά του εδάφους.

Οι κλιματικές συνθήκες —ηπειρωτικός τύπος— είναι ακραίες, με δριμείς χειμώνες και ξηρά καλοκαίρια, που δέχονται την επίδραση της ροής του αέρα στην ανοικτή κοιλάδα του Προύθου. Χαρακτηριστικά: μέση ετήσια θερμοκρασία 9,6 °C, διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου κατά μέσο όρο 183 ημέρες, συνολικό θερμικό ισοζύγιο 3 693-4 309 °C, ενεργό θερμικό ισοζύγιο 3 223-3 879 °C και ωφέλιμο θερμικό ισοζύγιο για τα αμπέλια 1 330-1 739 °C.

Ο ψυχρότερος μήνας του έτους είναι ο Ιανουάριος (– 3,6 °C), όταν καταγράφονται απόλυτες ελάχιστες θερμοκρασίες έως – 26,8 °C, οι οποίες θέτουν σε κίνδυνο τα αμπέλια που είναι εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες, και ο θερμότερος μήνας του έτους είναι ο Ιούλιος (+ 21,3 °C), με απόλυτες μέγιστες θερμοκρασίες έως + 41,6 °C που συχνά αλληλεπικαλύπτονται με περιόδους ξηρασίας.

Η συνολική ετήσια ηλιοφάνεια ανέρχεται σε
2 137 ώρες, από τις οποίες 1 348 ώρες κατά την καλλιεργητική περίοδο των αμπέλων. Οι συνολικές ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε 517,8 mm, από τα οποία 320,5 mm κατά την καλλιεργητική περίοδο των αμπέλων.

Οι υψηλότερες βροχοπτώσεις σημειώνονται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού (Ιούνιος-Ιούλιος) και οι χαμηλότερες κατά τη διάρκεια του χειμώνα (Ιανουάριος-Φεβρουάριος).

Εδάφη — υπερισχύουν τα καμβικά εδάφη τύπου molysol/chernozem (30-35 %), ακολουθούμενα από αργιλώδη εδάφη σε περιοχές μεγάλου υψομέτρου (250-300 m). Στην περιοχή του οροπεδίου, τα εδαφικά πετρώματα αποτελούνται από ιζήματα ασβεστούχου πηλού και, στην κεντρική βόρεια περιοχή, από ασβεστολιθικό ψαμμίτη.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι μη αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην περιοχή αυτή είναι γενικά ελαφροί, ενώ οι λευκοί οίνοι έχουν πρόσθετη οξύτητα, δεν διαθέτουν ιδιαίτερα πλούσιο εκχύλισμα, αλλά είναι χαρακτηριστικοί των ποικιλιών από τις οποίες προέρχονται. Οι ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών για την παραγωγή οίνων ποιότητας στην περιοχή αυτή έχουν υψηλή ικανότητα συσσώρευσης ανθοκυανινών (τανικοί οίνοι με συσσώρευση χρώματος), κατά κανόνα, η φαινολική ωρίμαση πραγματοποιείται δύο εβδομάδες μετά την τεχνολογική ωρίμαση.

Η ποικιλία Busuioacă de Bohotin έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα, ο οποίος στις περιπτώσεις ετών με μακρά και θερμή φθινοπωρινή περίοδο μπορεί να παράγει φυσικά γλυκούς ερυθρωπούς οίνους με υπολειμματικά σάκχαρα. Ο οίνος αυτός είναι παχύρρευστος, με κεχριμπαρένιο χρώμα, γεμάτος αρώματα που θυμίζουν ταυτόχρονα ροδοπέταλα, βασιλικό και λιβάνι, καθώς στην πραγματικότητα πρόκειται για την ιδιαίτερη ποικιλία της περιοχής από την οποία έλαβε την ονομασία του ο οίνος.

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

Λεπτότητα, φρεσκάδα, φυσικότητα, αρώματα ζύμωσης με νότες ώριμων βερίκοκων, φράουλας, μαρμελάδας τριαντάφυλλου, που ενισχύονται με λεπτό και επίμονο αφρισμό με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού, άφθονος αφρός.

Λευκοπράσινο ή κιτρινοπράσινο χρώμα για τους λευκούς οίνους, με απαλό ρόδινο χρώμα με ελαφρούς ρουμπινί τόνους στους ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους.

Δροσερό άρωμα, αρώματα ζύμωσης με ανθώδεις νότες.

Φρουτώδης γεύση (βερίκοκου, φράουλας, γκρέιπφρουτ), λεπτή, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αρωματισμένης ζύμης, πικάντικη λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση.

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου

Αχυροκίτρινο χρώμα με κιτρινοπράσινες αποχρώσεις ή πρασινωπές ανταύγειες (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) ή ρόδινο με βιολετί αποχρώσεις (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), με άφθονο αφρό και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Ιδιαίτερο άρωμα που διατηρεί τα τερπενικά αρώματα των σταφυλιών στα οποία προστίθενται πτητικές αρωματικές ενώσεις από αλκοολική ζύμωση, λεπτό και ευρύ, με αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων πορτοκαλιάς, βασιλικού και ροδοπέταλων, και τέλος ελαφρά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων. Με ισορροπία μεταξύ του επιπέδου οξύτητας και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και με γεύση που διαρκεί αρκετά. Με λεπτό άρωμα μοσχάτου, νότες βασιλικού, τριαντάφυλλων και φρεσκοθερισμένου σανού, η γεύση είναι ζωηρή χάρη στην ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Ημιαφρώδεις οίνοι

Λευκοπράσινο ή κιτρινοπράσινο για τους λευκούς οίνους, με απαλό ρόδινο χρώμα με ελαφρούς ρουμπινί τόνους στους ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους.

Άρωμα με φρεσκάδα, δροσερές νότες φράουλας, εσπεριδοειδών — γκρέιπφρουτ, ώριμων βερίκοκων, άνθους κουφοξυλιάς, βασιλικού.

Φρουτώδης γεύση, λεπτή, ισορροπημένη, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αρωματισμένης ζύμης, πικάντικη λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, με ιδιαίτερη γεύση φρέσκων εσπεριδοειδών και φρούτων του δάσους. Άφθονες φυσαλίδες, επίμονος αφρισμός με μικρές φυσαλίδες σε όλο το ύψος του ποτηριού.

8.3. *Πληροφορίες για τους ανθρώπινους παράγοντες*

Για την παραγωγή των οίνων, μεγάλο ποσοστό των αμπελουργών συγκομίζουν τα σταφύλια κατά τη διάρκεια της νύχτας, προκειμένου να μειωθεί ο χρόνος τεχνολογικής μεταποίησης, αποφεύγοντας την ψύξη της μάζας των συγκομιζόμενων καρπών, και συνεχίζουν με ταχεία και ήπια μεταποίηση του γλεύκους, ώστε να αποφευχθεί η μείωση των θρεπτικών στοιχείων που απαιτούνται για τη ζύμωση. Σε ορισμένες περιπτώσεις, οι παραγωγοί χρησιμοποιούν επίσης για σκοπούς αποθήκευσης ορισμένα παλαιά οινοποιεία ή σύγχρονες εγκαταστάσεις για να εξασφαλίσουν τις βέλτιστες κλιματικές συνθήκες αποθήκευσης για τους οίνους, ώστε να διατηρήσουν τη φρεσκάδα τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ιδίως για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, αλλά και για να συμβάλουν στην ωρίμαση (στα οινοποιεία υπάρχουν ανακλινόμενα ράφια ανακίνησης και περιστροφής των φιαλών, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας).

Επίσης, πραγματοποιείται διαχείριση της δομής της αμπέλου μέσω πράσινων εργασιών ανάλογα με τη θέση του αγροτεμαχίου στην πλαγιά και τη συγκεκριμένη καρποφορία της ποικιλίας. Το κλάδεμα των βλαστών πριν από την ανθοφορία πραγματοποιείται επίσης για την ενίσχυση της καρπόδεσης σε πολύ υψηλότερο ποσοστό και την αύξηση της μέσης μάζας τσαμπιών και της παραγωγής ανά μονάδα επιφάνειας σε ποικιλίες όπως οι Fetească regală, Tămâioasă românească και Muscat Ottonel. Η καταπολέμηση των ζιζανίων πραγματοποιείται με χορτοκοπή και ενεργοποίηση του εδάφους με τη χρήση καλλιεργητικής μηχανής με αισθητήρες.

Ο αμπελουργός μεριμνά για τη βέλτιστη διαχείριση του φυτού και για τον έλεγχο της ευρωστίας και του δυναμικού παραγωγής που μεταφράζεται σε πρακτικές ελεγχόμενων αποδόσεων.

Η χρήση ολόκληρων σταφυλιών, η αφαίρεση του γλεύκους που παράγεται κατά τη μεταφορά, ο προσεκτικός χειρισμός, η έκθλιψη σε καθαρό περιβάλλον με κατάλληλο εξοπλισμό και σύμφωνα με κανόνες που καθορίζουν την ακριβή αναλογία μεταξύ του βάρους της μεταποιούμενης συγκομιδής και του όγκου του γλεύκους που εκχυλίζεται εγγυώνται την ποιότητα και την καθαρότητα του γλεύκους που λαμβάνεται, εξασφαλίζουν ήπια εκχύλιση που διατηρεί τον λεπτό χαρακτήρα των φρουτωδών αρωμάτων και δημιουργούν οίνους με καλή ένταση και στρογγυλεμένα αρώματα. Η παλαίωση σε οινολάσπη, κατά τη διάρκεια της οποίας αναπτύσσονται τριτογενή αρώματα, ενισχύει τα σύνθετα χαρακτηριστικά των οίνων.

8.4. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση*

Δεδομένου ότι η περιοχή αυτή δεν τέμνεται γενικά από βαθιές κοιλάδες προσανατολισμένες στον λειμώνα του Προύθου, ο οποίος προσελκύει πολλά ψυχρά ρεύματα και όπου τα αμπέλια δεν καλλιεργούνται ως επί το πλείστον στο χαμηλότερο τρίτο των πλαγιών, η επίδραση των απόλυτων ελάχιστων θερμοκρασιών τον χειμώνα είναι, συνεπώς, χαμηλή και η περιοχή αυτή μπορεί να θεωρηθεί ότι ευνοεί την καλλιέργεια αμπέλων.

Στην περιοχή Bohotin, τα αμπέλια καλλιεργούνται από την αρχαιότητα, και μάλιστα η ποικιλία Busuioacă de Bohotin θεωρείται από ορισμένους συγγραφείς ότι εμφανίστηκε στην περιοχή αυτή. Σύμφωνα με διαφορετικές εκδοχές, ο οικισμός Bohotin οφείλει το όνομά του είτε στο ρέμα Bohotin που διέρχεται από την περιοχή είτε σε έναν από τους παλαιούς αμπελουργούς που ονομαζόταν Bohotinean, Η ποικιλία Busuioacă de Bohotin έγινε γνωστή λόγω της ιδιαιτερότητάς της, καθώς είναι η μόνη ρουμανική ποικιλία αρωματικών οίνων ερυθρωπού έως ερυθρού χρώματος, η οποία καθιστά τον οίνο μοναδικό στο εύρος των οίνων που παράγονται στη Ρουμανία.

Ο μοναδικός χαρακτήρας της ποικιλίας Busuioacă de Bohotin ως ρουμανικής ποικιλίας σε ολόκληρο τον κόσμο αναγνωρίζεται στο Dictionnaire Encyclopédique des Cépages του εκδοτικού οίκου Hachette, το οποίο περιλαμβάνει περίπου 10 000 ποικιλίες αμπέλου που υπάρχουν στον κόσμο και αναφέρει σαφώς ότι «η ποικιλία Busuioaca de Bohotin είναι ποικιλία αρωματικού ερυθρού οίνου από τη Ρουμανία».

Η παρουσία στην περιοχή σκελετικών εδαφών με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο αξιοποιείται για την καλλιέργεια των χαρακτηριστικών αρωματικών ποικιλιών που παράγουν μη αφρώδεις οίνους, οι οποίοι διαθέτουν πλούσιο εκχύλισμα, είναι δροσεροί, με ορυκτώδη χαρακτήρα και σύνθετα, διακριτά αρώματα ανθέων (ακακίας, βασιλικού, κουφοξυλιάς, μελιού).

Η περιοχή με το μεγαλύτερο υψόμετρο (300-340 m) διαθέτει πλούσιους ηλιοθερμικούς πόρους και υψηλό δυναμικό. Διαθέτει τα λιγότερο γόνιμα εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε σκελετικό ασβεστόλιθο, ενώ έχει νότιο προσανατολισμό, ευνοϊκό για τις ερυθρές ποικιλίες.

Οι λευκοί οίνοι που παράγονται εκεί είναι φρουτώδεις με έντονο ορυκτώδη χαρακτήρα. Ο δυτικός προσανατολισμός των αμπελώνων τούς προστατεύει από την έντονη έκθεση στον ήλιο και, σε συνδυασμό με τις μετριότερες θερμοκρασίες που προκαλούνται από τα ρεύματα αέρα στην ποτάμια διαδρομή του Προύθου, διατηρεί καλύτερα την οξύτητα των σταφυλιών και τις αρωματικές βοτανικές και ανθώδεις νότες. Ταυτόχρονα, λόγω της μειωμένης ευρωστίας που οφείλεται στο λιγότερο γόνιμο έδαφος, οι ερυθροί οίνοι της περιοχής είναι γεμάτοι, εύρωστοι, πλούσιοι σε τανίνες, με υψηλό δυναμικό παλαίωσης (αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους, φραγκοστάφυλων, δαμάσκηνων, ξύλου, πικάντικες νότες).

Η απουσία εξαιρετικά υψηλών θερμοκρασιών (κύματα καύσωνα) και η επίδραση των ατμοσφαιρικών ρευμάτων από την κοιλάδα του Προύθου συμβάλλουν στη διατήρηση των οργανικών οξέων στα σταφύλια, με αποτέλεσμα έναν οίνο με υψηλή ολική οξύτητα, χαμηλό pH, ζωηρό και δροσερό. Επιπλέον, η πείρα των τοπικών αμπελουργών, σε συνδυασμό με τις τρέχουσες αμπελουργικές τεχνικές, οδηγεί στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Από γεωγραφική άποψη, το μακροκλίμα, σε συνδυασμό με τις ιδιότητες των καλλιεργούμενων ποικιλιών, διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη διάκριση των οίνων του εν λόγω αμπελώνα από τους οίνους που παράγονται από τις ίδιες ποικιλίες σε άλλους αμπελώνες.

Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας —τα αποπλυμένα και φαιά εδάφη τύπου chernozem, με αμμοπηλώδη υφή που βελτιώνει τις φυσικές ιδιότητες μέσω των βασικών βιοχημικών χαρακτηριστικών τους (ένταση βιολογικής δραστηριότητας, σημαντική περιεκτικότητα σε χούμο, αυξημένη ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων, ελαφρώς όξινη ουδέτερη αντίδραση, υψηλός κορεσμός σε βάσεις και θρεπτικά συστατικά, εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα με μετρίως ηπειρωτικά χαρακτηριστικά σε λόφους μεγάλου υψομέτρου και ηλιακή ακτινοβολία κατά μέσο όρο 120 Kcal/cm^2/έτος, με μέσο όρο βροχοπτώσεων 524 mm), ευνοούν την πολύ καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας, σακχάρων και αρωματικών ενώσεων, που συμπληρώνεται με λεπτές φυσαλίδες.

Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου —εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα με ήπιους χειμώνες, θερμό καλοκαίρι και μακρύ φθινόπωρο, ευνοεί τη συσσώρευση μεγάλων ποσοτήτων σακχάρων και αρωμάτων που διακρίνονται από τις φρουτώδεις νότες που χαρακτηρίζουν την περιοχή (στην ποικιλία Busuioacă de Bohotin — φράουλας και γκρέιπφρουτ, στην ποικιλία Muscat Ottonel — ώριμων βερίκοκων και στην ποικιλία Tămâioasă Românească — άνθους κουφοξυλιάς και βασιλικού).

Τα αποπλυμένα και φαιά εδάφη τύπου chernozem και το εύκρατο ηπειρωτικό κλίμα ευνοούν την ισορροπία μεταξύ οξύτητας, σακχάρων και αρωματικών ενώσεων, ενώ η διατήρηση αυτής της ισορροπίας σε βέλτιστες συνθήκες εξασφαλίζει την τυπική αρωματική παλέτα ώριμων φρούτων και τη ζωηρή φρεσκάδα των ημιαφρωδών οίνων.

9. **Άλλες ειδικες προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bohotin» πρέπει να εμφιαλώνονται σε γυάλινη συσκευασία χωρητικότητας έως 1,5 λίτρων.

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bohotin» πρέπει να φέρουν κύρια ετικέτα και συμπληρωματική ετικέτα (ή δευτερεύουσα ετικέτα) όταν συσκευάζονται και επισημαίνονται.

Στην επισήμανση των οίνων, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Bohotin μπορεί να συμπληρώνεται, ανάλογα με το συμφέρον των παραγωγών, με μία από τις ακόλουθες ονομασίες μοναδικού αμπελώνα: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Όροι σχετικά με την παραγωγή στην περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η παραγωγή οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Bohotin από σταφύλια που συγκομίζονται στην οριοθετημένη περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Bohotin μπορεί επίσης να πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις οινοποίησης που βρίσκονται σε διοικητικές υποδιαιρέσεις που συνορεύουν με την οριοθετημένη περιοχή, συγκεκριμένα τον δήμο Iași (νομός Ιασίου) και τον δήμο Huși (νομός Vaslui).

Όροι επισήμανσης

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ετικέτα πρέπει να αναφέρει τη μέθοδο παραγωγής του αφρώδους οίνου ποιότητας (παραδοσιακή ζύμωση σε φιάλες ή ζύμωση σε δεξαμενές πίεσης) και την ποικιλία από την οποία προέρχεται για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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