Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/623)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Bohotin»

PDO-RO-A0138-AM02

Fecha de la solicitud: 20.7.2021

1. Solicitante e interés legítimo

Asociación de Productores y Transformadores de Uva Probota Iași (Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Struguri Probota Iași)

La Asociación de Productores y Transformadores de Uva Probota Iași es una persona jurídica de Derecho privado sin ánimo de lucro, con autorización y estatuto aprobado en 2014, constituida con arreglo al Decreto Ley n.º 26/2000 sobre asociaciones y fundaciones.

Esta asociación tiene por objeto la promoción y defensa de los intereses económicos, comerciales, profesionales y jurídicos de sus socios, que son sociedades mercantiles y autónomos que se dedican a la producción y transformación de uvas. Gestiona la producción correspondiente de la DOP Iași y apoya a los productores de la DOP Bohotin en la producción de vino con este nombre, ya que no existe una asociación independiente para esta denominación en esta zona y la Asociación Probota es una de las asociaciones más importantes de la región vitícola de Dealurile Moldovei (Colinas de Moldavia), constituida en virtud de las disposiciones nacionales que permiten apoyar a los productores con miras a la correcta gestión de la producción de uva y vino de calidad.

La asociación tiene su sede en las instalaciones de la empresa Agroindustrial Ceres SRL, edificio C1, sala 1, código postal 707 055, de la comuna de Bivolari, en el departamento de Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☒ Vínculo

☒ Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

1. Incorporación de nuevas categorías de vino a la producción

El pliego de condiciones del vino se ha modificado mediante la introducción de tres nuevas categorías de vinos cuya producción está autorizada, según se definen en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 (vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja), elaborados a partir de uvas vendimiadas en la zona delimitada de la denominación protegida de la DOP Bohotin y que pueden utilizar el nombre de la DOP.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La modificación se debe a la petición de numerosos viticultores establecidos en la zona de Bohotin de diversificar la producción de vinos de forma que abarque vinos efervescentes, además de los vinos tranquilos que producen en la actualidad, a fin de aumentar sus ingresos derivados de estos productos, reforzar su denominación protegida mediante la transformación de nuevas categorías de productos y atraer a consumidores más jóvenes.

Se modifican el capítulo I del pliego de condiciones y el punto 3 del documento único.

2. Datos del vínculo entre la zona y el producto para las nuevas categorías de vino

Es necesario modificar el pliego de condiciones indicando el vínculo entre la zona geográfica y el producto y explicándolo en el caso de las nuevas categorías de vinos producidos, a fin de cumplir la legislación propia de una denominación protegida y presentar las características particulares de la zona de la DOP mediante los factores específicos relacionados.

Se modifican el capítulo II del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

3. Indicación de las variedades de vino autorizadas para la producción de vino espumoso aromático

El pliego de condiciones del vino se modifica mencionando las variedades de uva de vinificación de las que se obtienen vinos espumosos aromáticos de calidad (variedades Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel y Busuioacă de Bohotin).

Se modifica el capítulo IV del pliego de condiciones, sin modificar el documento único.

4. Indicación de los rendimientos vitícolas autorizados de vino espumoso aromático

Procede modificar el pliego de condiciones indicando los rendimientos vitícolas de las variedades de las que se obtienen vinos espumosos aromáticos de calidad, a fin de establecer claramente los rendimientos específicos de esta categoría.

Se modifican los capítulos IV y V del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

5. Presentación de las prácticas tecnológicas propias de las categorías de vino

Se modifica el pliego de condiciones añadiendo datos sobre las prácticas tecnológicas específicas de producción de nuevas categorías de vino (vino espumoso, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja), tales como la fermentación en depósitos a presión, la fermentación en botellas de vidrio o la estabilización del vino espumoso aromático.

Se modifica el capítulo X del pliego de condiciones, pero no el documento único.

6. Indicación de las características analíticas de las nuevas categorías de vino solicitadas

Procede modificar el pliego de condiciones indicando los parámetros fisicoquímicos específicos de estas nuevas categorías, ya que la legislación lo exige para un producto con DOP, como información que debe facilitarse sobre las características específicas de estas categorías de calidad.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y los puntos 4.3, 4.4 y 4.5 del documento único.

7. Indicación de las características organolépticas de las nuevas categorías de vino solicitadas

Se modifica el pliego de condiciones añadiendo las características organolépticas de las nuevas categorías de vino cuya producción se solicita, ya que la legislación exige que esta información se facilite en el caso de una DOP.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y los puntos 4.3, 4.4 y 4.5 del documento único.

8. Inclusión en el etiquetado / presentación de menciones obligatorias para el vino espumoso de calidad

Procede modificar el pliego de condiciones introduciendo disposiciones sobre el etiquetado de la categoría de vino espumoso de calidad, de modo que el etiquetado de esta categoría contenga información sobre el método de obtención del vino espumoso de calidad y el nombre de la variedad de la que se obtiene.

Se modifican el capítulo XII del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Bohotin

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Características organolépticas: vinos blancos y rosados

Vinos blancos

Color: amarillo pajizo, amarillo intenso, amarillo canario con matices verdosos, amarillo limón a amarillo verdoso, amarillo verdoso, amarillo dorado, amarillo pajizo, verdoso y amarillo verdoso a amarillo pajizo.

Olor: aroma típico de moscatel, flor de saúco, cítricos verdes, fresco, aroma a manzanas de verano recién cortadas, aroma de flores de campo, sutil; tras un ligero envejecimiento, heno segado fresco, aroma típico de flores de vid, flores de acacia, heno recién segado, olor a tierra húmedo, flores de campo.

Sabor: sabor a corteza de pan de centeno, miel, sabor ligeramente amargo, elevada acidez, aromas cítricos.

Vinos rosados: color de tintes rosados o color de hojas de cebolla secas o pétalos de rosa, aromas de albahaca, frutas del bosque, notas finas de vainilla tras un ligero envejecimiento, aroma con perfumes de frambuesa, fresas silvestres, a veces cerezas y guindas.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. Características organolépticas: vinos tintos

Vinos tintos

Color: rojo rubí oscuro que, tras el envejecimiento, pasa a ser rojo ladrillo, rojo rubí, rojo marrón, rojo granate moderado o intenso o tonalidades púrpura.

Olor: albahaca, frutas rojas del bosque; tras el envejecimiento, presentan matices de violeta, taninos, tabaco y cuero; cuando maduran en barrica, presentan matices de vainilla, uva en maduración, frambuesa y fresas silvestres.

Sabor: notas de vainilla tras envejecer, frutas del bosque maduras, aromas herbáceos, fresas silvestres, cerezas amargas, guindas, astringencia moderada, notas originales de ciruelas pasas, madera, con cuerpo, aromas de fruta fresca, aterciopelados.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

3. Vino espumoso de calidad

Los vinos espumosos de calidad se distinguen por su finura, frescura, naturalidad, aromas de fermentación con matices de albaricoques maduros, fresas y mermelada de rosa, amplificados por un burbujeo fino y persistente con pequeñas burbujas en toda la altura de la copa, con abundante espuma.

Color: amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rubí en los rosados o tintos.

Aroma: fresco, característico del producto, aromas de fermentación con matices florales.

Sabor: afrutado (albaricoques, fresas, pomelo) y fino, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación picante por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor peculiar.

Burbujeo abundante, formación persistente de burbujas finas en toda la altura de la copa.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3,5 bar.

La acidez volátil máxima presenta diferencias: en los vinos blancos/rosados tiene un valor de 18 miliequivalentes por litro y en los vinos tintos, de 20 miliequivalentes por litro.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,00

— Acidez total mínima: 6,00 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

4. Vinos espumosos aromáticos de calidad

Los vinos espumosos aromáticos de calidad tienen: color amarillo pajizo con tonalidades amarillas verdosas o reflejos verdosos (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), o rosa con tonalidades violáceas (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), con abundante espuma y burbujas finas y persistentes.

Aroma específico que preserva los aromas terpénicos de las uvas a los que se añaden compuestos aromáticos volátiles procedentes de la fermentación alcohólica, finos y amplios, con aromas de cítricos, flores de azahar, albahaca y pétalos de rosa y, por último, ligeros aromas de frutas rojas frescas. El vino espumoso es muy agradable debido al equilibrio entre el grado de acidez y el contenido de azúcar, con una buena persistencia.

Con aroma fino de moscatel y matices de albahaca, rosas y heno recién segado, el sabor es agradable y vivo debido al equilibrio entre dulzor y acidez. Burbujeo abundante, fina oxigenación con burbujas finas en toda la altura de la copa.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 3 bar.

La acidez volátil máxima en los vinos blancos/rosados es de 18 miliequivalentes por litro.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 6,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. Vinos de aguja

Color: amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rosa pálido y ligeramente rubí en los rosados o tintos.

Aroma: fresco, con notas frescas de fresas, cítricos (pomelo), albaricoques maduros, flor de saúco, albahaca.

Sabor: afrutado, fino, equilibrado, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación picante por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor peculiar de frutas del bosque y cítricos frescos.

Oxigenación fina y persistente, con burbujas finas en toda la altura de la copa.

Sobrepresión a 20° C: mínimo 1,0 bar y máximo 2,5 bar.

La acidez volátil máxima presenta diferencias: en los vinos blancos/rosados tiene un valor de 18 miliequivalentes por litro y en los vinos tintos, de 20 miliequivalentes por litro.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 7,00

— Acidez total mínima: 5,00 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 235

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Solo se permite el riego en años de sequía, previa notificación a la ONVPV (Oficina nacional de la viña y el vino) y aplicando normas de riego razonables (400-600 m^3/ha), cuando el contenido de agua en el suelo a una profundidad de 0-100 cm disminuya al 50 % del intervalo de humedad disponible (IHD).

Vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

b. *Rendimientos máximos*

1. Vendimia en plena madurez, variedades Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay y Busuioacă de Bohotin

11 500 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vendimia en plena madurez, variedades Cabernet Sauvignon, Fetească neagră y Pinot noir

11 500 kilogramos de uvas por hectárea

3. Vendimia en plena madurez, variedades Merlot y Băbească neagră

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Vendimia en plena madurez, variedades Fetească regală, Aligote, Fetească albă y Riesling Italian

12 500 kilogramos de uvas por hectárea

5. Vendimia tardía, variedades Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay y Busuioacă de Bohotin

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Vendimia tardía, variedades Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot y Riesling Italian

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

7. Vendimia de uvas nobles, variedades Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel y Pinot gris

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

8. Vendimia en plena madurez, variedades Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay y Busuioacă de Bohotin

86 hectolitros por hectárea

9. Vendimia en plena madurez, variedades Cabernet Sauvignon, Pinot noir y Fetească neagră

86 hectolitros por hectárea

10. Vendimia en plena madurez, variedades Merlot y Băbească neagră

90 hectolitros por hectárea

11. Vendimia en plena madurez, variedades Fetească regală, Aligote, Riesling Italian y Fetească albă

94 hectolitros por hectárea

12. Vendimia tardía, variedades Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay y Busuioacă de Bohotin

65 hectolitros por hectárea

13. Vendimia tardía, variedades Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă y Riesling Italian

65 hectolitros por hectárea

14. Vendimia de uvas nobles, variedades Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel y Pinot gris,

52 hectolitros por hectárea

15. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Tămâioasă românească y Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramos de uvas por hectárea

16. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Traminer roz

11 500 kilogramos de uvas por hectárea

17. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Muscat Ottonel

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

18. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Tămâioasă românească y Busuioacă de Bohotin

92,5 hectolitros por hectárea

19. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Traminer roz

86 hectolitros por hectárea

20. Vinos espumosos aromáticos de calidad, Muscat Ottonel

81,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada de producción de vinos con la denominación de origen controlada «Bohotin» abarca las localidades siguientes del departamento de Iași:

— comuna de Răducăneni, pueblos de Răducăneni, Isaiia y Bohotin, Roșu;

— comuna de Moșna, pueblo de Moșna;

— comuna de Cozmești, pueblos de Cozmești, Podolenii de Sus y Podolenii de Jos;

— comuna de Dolhești, pueblos de Dolhești, Pietriș y Brădiceşti;

— comuna de Gorban, pueblos de Gorban, Gura Bohotin y Podu Hagiului;

— comuna de Ciortești, pueblos de Ciortești, Coropceni, Deleni y Șerbești.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

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

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

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

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

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

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

Pinot Noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italiano B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - sauvignon blanca

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B - rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

El relieve está constituido por entrerríos esculturales, ligeramente ondulados e inclinados hacia el suroeste. Las laderas son extensas y relativamente uniformes, con una pendiente media del 10-15 %. La primera elevación de relieve, con altitudes de hasta 30 m, se halla al oeste del valle del arroyo de Moșna; la segunda, con una altitud de entre 50 y 100 m, está formada por una larga ladera de 7-8 km y 1,5-2 km de ancho; la tercera, con una altitud no superior a 200 m, ocupa la mitad oriental de la cuenca del río Moșna.

Los factores geológicos se clasifican como sigue: besabarabiano (arcilla, arenisca calcárea, arena), sobre el que se extienden depósitos de loess de un grosor de 3-4 m; quersonesiano (arcillas arenosas, arena separada por concreciones de areniscas), que forma la parte superior del relieve a altitudes superiores a 200 m; meotiano (cineritas arenosas de 10 a 20 m de espesor), que aparece en trechos particulares de las zonas más altas, cuaternario inferior (depósitos fluviales) al este de Cozmești, en las terrazas del Prut.

La red hídrica es pobre, con el arroyo Moșnișoara en la parte oriental del territorio y arroyos adyacentes más pequeños que drenan el lado derecho del territorio.

El clima, de tipo continental, es extremo, con inviernos duros y veranos secos, bajo la influencia de las corrientes de aire hacia el valle abierto de Prut. Características: temperatura media anual de 9,6 °C, duración media del período vegetativo de 183 días, balance térmico global de 3 693-4 309 °C, balance térmico activo de 3 223-3 879 °C y balance térmico útil para las viñas de 1 330-1 739 °C.

El mes más frío del año es enero (3,6 °C bajo cero), en el que se registran temperaturas mínimas absolutas de hasta 26,8 °C bajo cero, lo que pone en peligro las vides no protegidas, y el mes más cálido del año es julio (21,3 °C), con temperaturas máximas absolutas de hasta 41,6 °C, que a menudo coinciden con sequías.

La insolación total anual asciende a
2 137 horas, de las cuales 1 348 corresponden al período vegetativo de las vides. La pluviometría anual total asciende a 517,8 mm, de los cuales 320,5 mm corresponden al período vegetativo de las vides.

Las precipitaciones más abundantes se producen durante el verano (de junio a julio) y las más bajas durante el invierno (de enero a febrero).

Suelos: predominan los molisuelos y los suelos de tipo chernozem cámbicos (30-35 %), seguidos de los suelos arcillosos en las zonas altas (altitud de 250-300 m). En la zona mesetaria, las rocas del suelo consisten en sedimentos de loess, y en la zona norte central, en arenisca calcárea.

8.2. *Datos del producto*

Los vinos tranquilos obtenidos en esta zona son generalmente ligeros; los vinos blancos tienen una acidez añadida, no muy extractiva, sino típica de las variedades de las que se obtienen. Las variedades de uva tinta para la obtención de vinos de calidad en esta zona tienen una gran capacidad para acumular antocianos (vinos tánicos con acumulación de color); en general, la maduración fenólica se produce dos semanas después de la maduración tecnológica.

La variedad Busuioacă de Bohotin tiene un carácter especial, que en algunos años con otoños largos y cálidos puede servir para obtener vinos rosados naturalmente dulces con azúcar residual. Este vino es untuoso, de color ámbar, lleno de aromas que recuerdan a la vez los pétalos de rosa, la albahaca y el incienso, ya que se trata de la variedad específica de la zona de la que el vino toma el nombre.

Vinos espumosos de calidad

Finura, frescura, naturalidad, aromas de fermentación con matices de albaricoques maduros, fresas, mermelada de rosa, amplificados por un burbujeo fino y persistente con pequeñas burbujas en toda la altura de la copa, con abundante espuma.

Color amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rubí en los rosados o tintos.

Aroma fresco, aromas de fermentación con matices florales.

Sabor afrutado (albaricoques, fresas, pomelo) y fino, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación picante por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor peculiar.

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Color amarillo pajizo con tonalidades amarillas verdosas o reflejos verdosos (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), o rosa con tonalidades violáceas (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), con abundante espuma y burbujas finas y persistentes.

Aroma específico que preserva los aromas terpénicos de las uvas a los que se añaden compuestos aromáticos volátiles procedentes de la fermentación alcohólica, finos y amplios, con aromas de cítricos, flores de azahar, albahaca y pétalos de rosa y, por último, ligeros aromas de frutas rojas frescas. Presentan un equilibrio entre el grado de acidez y el contenido de azúcar, con una buena persistencia. Con aroma fino de moscatel y matices de albahaca, rosas y heno recién segado, el sabor es vivo debido al equilibrio entre dulzor y acidez.

Vinos de aguja

Color amarillo verdoso o verde amarillento en los vinos blancos, llegando a tonos rubí en los rosados o tintos.

Aroma fresco, matices frescos de fresas, cítricos (pomelo), albaricoques maduros, flor de saúco, albahaca.

Sabor afrutado, fino, equilibrado, con las características sensoriales propias de la autolisis, una sensación picante por la presencia de dióxido de carbono, y un sabor peculiar de frutas del bosque y cítricos frescos. Burbujeo abundante, oxigenación persistente con burbujas finas en toda la altura de la copa.

8.3. *Datos sobre los factores humanos*

Para obtener los vinos, una gran parte de los viticultores cosecha las uvas por la noche a fin de reducir la duración de la transformación tecnológica y evitando así enfriar la masa de granos vendimiados, a lo que sigue una transformación rápida y suave del mosto para prevenir la disminución de los nutrientes necesarios para la fermentación. En algunos casos, los productores también utilizan con fines de almacenamiento determinadas bodegas antiguas o locales modernos, a fin de garantizar un clima óptimo de almacenamiento de los vinos para preservar su frescura durante más tiempo, especialmente en el caso de los vinos espumosos de calidad blancos, pero también para ayudar a la maduración (en las bodegas existen tablas de maduración utilizadas para la obtención de vinos espumosos de calidad).

La gestión de la estructura de la vid también se lleva a cabo mediante labores en verde en función de la ubicación de la parcela en la ladera y de la fructificación específica de la variedad. También se practica la poda de brotes antes de la floración con el objeto de fomentar el cuajado del fruto en un porcentaje mucho más alto y aumentar el peso medio de un racimo y la producción por unidad de superficie de variedades como Fetească regală, Tămâioasă românească y Muscat Ottonel. La escardadura de las malas hierbas se lleva a cabo mediante siega y remoción del suelo mediante escardadoras con sensores.

Los viticultores dominan a la perfección el manejo de la vid y son capaces de moderar su vigor y el tamaño de la vendimia mediante prácticas de rendimiento controlado.

La utilización de uvas enteras, la eliminación del mosto producido durante el transporte, la manipulación cuidadosa, el prensado en un entorno limpio con el equipo adecuado y de acuerdo con normas que definen una relación precisa entre el peso de la vendimia transformada y el volumen de mosto extraído garantizan la calidad y la claridad del mosto obtenido, aseguran una extracción suave que preserva la sutileza de los aromas afrutados y crean vinos con buena intensidad y aromas redondeados. La crianza sobre lías, al desarrollar aromas terciarios, consolida la complejidad de los vinos.

8.4. *Interacción causal*

Dado que esta zona no se solapa en general con los profundos valles que se abren a las praderas del Prut, por los que pasan muchas corrientes frías y donde la viña casi no se cultiva en el tercio inferior de las laderas, la influencia de las temperaturas mínimas absolutas en invierno es baja y esta superficie puede considerarse propicia al cultivo de la vid.

En Bohotin, las vides se cultivan desde tiempos antiguos, y algunos autores incluso consideran que la variedad Busuioacă de Bohotin apareció en esta zona. La población de Bohotin toma su nombre, bien del arroyo de Bohotin que atraviesa la zona, bien de alguno de los antiguos viticultores llamados de Bohotin, según diferentes versiones. La variedad Busuioacă de Bohotin se ha hecho famosa gracias a sus características peculiares, al ser la única variedad rumana para los vinos aromáticos rosados a tintos, lo que la vuelve única en la gama de vinos producidos en Rumanía.

El carácter único de la variedad Busuioacă de Bohotin como variedad rumana en todo el mundo se reconoce en la obra publicada por Hachette titulada *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, que incluye unas 10 000 variedades de vid existentes e indica claramente que «la Busuioaca de Bohotin es una variedad de vino tinto aromático procedente de Rumanía».

La presencia en la zona de suelos esqueléticos con alto contenido de carbonato cálcico se aprovecha para cultivar las variedades aromáticas típicas de las que se obtienen vinos tranquilos, los cuales son extractivos y frescos, y presentan carácter mineral y complejos aromas florales muy definidos (acacia, albahaca, saúco, miel).

La zona de mayor altitud (300-340 m) tiene abundantes recursos heliotérmicos y un gran potencial, con los suelos menos fértiles y un alto contenido de caliza primaria, y con una exposición meridional propicia a las variedades tintas.

Los vinos blancos allí obtenidos son afrutados y presentan un carácter mineral pronunciado. La exposición al oeste de los viñedos los protege de una fuerte exposición solar y, junto con las temperaturas más moderadas propiciadas por las corrientes de aire en el corredor fluvial del Prut, preserva mejor la acidez de las uvas y las notas aromáticas botánicas y florales. Al mismo tiempo, debido a la disminución del vigor derivada de los suelos menos fértiles, los vinos tintos de esta zona son con cuerpo, sólidos y ricos en taninos, y presentan un alto potencial de envejecimiento (aromas de frutas del bosque maduras, grosellas, ciruelas pasas, madera, notas picantes).

La ausencia de temperaturas extremadamente altas (olas de calor) y la influencia de las corrientes de aire del valle del Prut contribuyen a la conservación de los ácidos orgánicos en las uvas, lo que se traduce en un vino con una alta acidez total, bajo pH, vivo y refrescante. Además, la experiencia de los viticultores locales, combinada con las técnicas vitivinícolas actuales, permite producir vinos de alta calidad. Geográficamente, el macroclima, combinado con las cualidades de las variedades cultivadas, desempeña un papel clave a la hora de distinguir los vinos de este viñedo de los vinos producidos a partir de las mismas variedades en otros viñedos.

En el caso de los vinos espumosos de calidad, el suelo de tipo chernozem lixiviado y gris, con una textura franco-arenosa que mejora las propiedades físicas gracias a sus características bioquímicas básicas (intensidad de la actividad biológica, considerable contenido de humus, mayor capacidad de intercambio catiónico, pH entre ligeramente ácido y neutro, alta saturación en bases y nutrientes, clima continental templado con características moderadamente continentales en las colinas altas y una radiación solar por término medio de 120 Kcal/cm^2/año, con precipitaciones medias de 524 mm), propician un equilibrio muy bueno entre acidez, azúcares y compuestos aromáticos, completado con burbujas finas.

En el caso de los vinos espumosos aromáticos de calidad, un clima continental templado con inviernos suaves, veranos cálidos y otoños largos favorece la acumulación de grandes cantidades de azúcares y aromas que se distinguen por notas afrutadas típicas de la zona (en Busuioacă de Bohotin, fresas y pomelo; en Muscat Ottonel, albaricoques maduros, y en Tămâioasă Românească, flor de saúco y albahaca).

El suelo de tipo chernozem lixiviado y gris y el clima continental templado favorecen el equilibrio entre acidez, azúcares y compuestos aromáticos, y el mantenimiento de este equilibrio en condiciones óptimas preserva la típica paleta aromática de fruta madura y la viva frescura de los vinos de aguja.

9. **Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos con denominación de origen controlada «Bohotin» deben embotellarse en envases de vidrio de una capacidad máxima de 1,5 litros.

Los vinos con denominación de origen controlada «Bohotin» deben llevar una etiqueta principal y una contraetiqueta cuando se envasen y etiqueten.

En la etiqueta de los vinos, la denominación de origen protegida Bohotin podrá completarse, en función de los intereses de los productores, tan solo con uno de los nombres de viñedos siguientes: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Condiciones relativas a la producción en la zona

Marco jurídico:

legislación de la UE.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La producción de vinos con denominación de origen controlada Bohotin a partir de uvas cosechadas en la zona delimitada de la DOC Bohotin también puede llevarse a cabo en instalaciones de vinificación situadas en subdivisiones administrativas limítrofes con la zona delimitada, concretamente en la comuna de Iași (departamento de Iași) y la comuna de Huși (departamento de Vaslui).

Condiciones de etiquetado

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La etiqueta indicará el método de obtención del vino espumoso de calidad (tradicional por fermentación en botella o fermentación en depósitos de presión) y la variedad de la que se obtenga en el caso de los vinos espumosos aromáticos de calidad.

Enlace al pliego de condiciones

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