C/2025/623

28.1.2025

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105

(C/2025/623)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võib liikmesriigi või kolmanda riigi asutus või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 20.7.2021

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

PROBOTA IAȘI viinamarjatootjate ja -töötlejate ühendus

Probota Iași viinamarjatootjate ja -töötlejate ühendus on 2014. aastal heaks kiidetud nõusoleku ja põhikirjaga eraõiguslik mittetulunduslik juriidiline isik, mis on asutatud kooskõlas valitsuse määrusega nr 26/2000 ühenduste ja sihtasutuste kohta.

Ühenduse eesmärk on edendada ja kaitsta oma viinamarju tootvate ja töötlevate äriühingutest ja üksikettevõtjatest liikmete majanduslikke, ärilisi, kutsealaseid ja õiguslikke huve. See haldab kaitstud päritolunimetusega „Iași“ seotud toodangut ja toetab tootjaid kaitstud päritolunimetusega veini „Bohotin“ tootmisel, sest selles piirkonnas ei ole selle nimetuse jaoks loodud ühtegi iseseisvat ühendust ning Probota on Dealurile Moldovei viinamarjakasvatuspiirkonna jaoks üks olulisemaid ühendusi, mis on asutatud siseriiklike õigusnormide alusel, et toetada tootjaid kvaliteetse viinamarja- ja veinitootmise järjekindlal haldamisel.

Ühenduse peakontor paikneb äriühingu Agroindustrial Ceres SRL ruumides aadressil: hoone C1, ruum 1, Bivolari kommuun, Iași maakond, 707 055, www.cramahermeziu.ro.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☒ Turustamispiirangud

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

1. Uute veinikategooriate lisamine tootmisse

Veinispetsifikaati on muudetud ja lisatud kolm uut veinikategooriat, mida on lubatud toota määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas esitatud määratluste kohaselt: kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein ja poolvahuvein, mis on valmistatud kaitstud päritolunimetusega „Bohotin“ määratletud piirkonnast korjatud viinamarjadest ja mille puhul võib kasutada kaitstud päritolunimetust.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Muudatus tuleneb paljude Bohotini piirkonna viinamarjakasvatajate soovist mitmekesistada veinide tootmist, lisades praegu toodetavale vaiksele veinile ka vahuveinid, et suurendada oma tulu seda tüüpi toodetelt, tugevdada uute tootekategooriate töötlemise kaudu oma kaitstud nimetust ja meelitada ligi nooremaid tarbijaid.

Muudetud on tootespetsifikaadi I peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 3.

2. Üksikasjad piirkonna ja toote seose kohta uute veinikategooriate puhul

Tootespetsifikaati on vaja muuta ja esitada üksikasjad geograafilise piirkonna ja tootmises olevate uude kategooriasse kuuluvate toodete seose kohta, et järgida kaitstud päritolunimetust käsitlevaid õigusakte ja esitada kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonna eripära konkreetsete tegurite kaudu.

Muudetud on tootespetsifikaadi II peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

3. Teave aromaatse vahuveini puhul lubatud veiniviinamarjasortide kohta

Veinispetsifikaati on muudetud ja nimetatud veiniviinamarjasordid, millest valmistatakse aromaatseid kvaliteet-vahuveine (sordid 'Tămâioasă românească', 'Traminer roz', 'Muscat Ottonel' ja 'Busuioacă de Bohotin').

Tootespetsifikaadi IV peatükki on muudetud ilma koonddokumenti muutmata.

4. Teave aromaatse vahuveini valmistamiseks kasutatavate viinamarjade saagikuse kohta

Tootespetsifikaati on vaja muuta ja nimetada aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide saagikus, et määrata selgelt kindlaks selle kategooria konkreetsed saagikused.

Muudetud on tootespetsifikaadi IV ja V peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.2.

5. Veinikategooriatele omaste tehnoloogiliste tavade tutvustamine

Tootespetsifikaati on muudetud ja lisatud üksikasjad uute veinikategooriate (vahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein) tootmisega seotud selliste tehnoloogiliste tavade kohta, nagu kääritamine survemahutites, kääritamine klaaspudelites, aromaatse vahuveini stabiliseerimine.

Muudetud on tootespetsifikaadi X peatükki, muudatused ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

6. Teave taotletud veinikategooriate analüütiliste omaduste kohta

Tootespetsifikaati on vaja muuta ja määrata kindlaks nende uute kategooriate konkreetsed füüsikalis-keemilised parameetrid, sest õigusaktides nõutakse kaitstud päritolunimetusega toote puhul nende esitamist teabena kvaliteedi-kategooria eripära kohta.

Muudetud on tootespetsifikaadi XI peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkte 4.3, 4.4 ja 4.5.

7. Teave taotletud uute veinikategooriate organoleptiliste omaduste kohta

Tootespetsifikaati on muudetud ja lisatud uute veinikategooriate tootmise jaoks nõutavad organoleptilised omadused, sest õigusaktides nõutakse kaitstud päritolunimetuse puhul selle teabe esitamist.

Muudetud on tootespetsifikaadi XI peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkte 4.3, 4.4 ja 4.5.

8. Kvaliteetvahuveini kohustuslike andmete lisamine märgistusele/esitlusele

Tootespetsifikaati on vaja muuta ja lisada nõuded kvaliteetvahuveini kategooria märgistamise kohta, nii et selle kategooria märgistus sisaldaks teavet kvaliteetvahuveini valmistusviisi kohta ja viinamarjasordi nime kohta, millest see on valmistatud.

Muudetud on tootespetsifikaadi XII peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Bohotin

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Organoleptilised omadused – valged ja roosad veinid

Valged veinid

Värvus – õlgkollane, intensiivne kollane, rohekate nüanssidega kanaarikollane, sidrunkollane kuni rohekas, rohekaskollane, kuldkollane, õlgkollane, rohekas, rohekaskollane kuni õlgkollane.

Lõhn – iseloomulik muskaadi, leedriõite, roheliste tsitrusviljade aroom, värske, värskelt lõigatud suviõunte aroom, põllulillede aroom, õrn, kerge laagerdumise korral tekib värskelt niidetud heina lõhn, iseloomulik viinapuuõite, akaatsiaõite, värskelt niidetud heina, niiske mulla lõhna, põllulillede aroom.

Maitse – rukkileiva kooriku maitse, mesi, kergelt mõrkjas maitse, suur happesus, tsitrusearoomid.

Roosad veinid – roosa värvuse varjundid või kuivatatud sibulakoore või roosi kroonlehtede värvus, basiiliku, metsamarjade aroomid, kerge laagerdumise korral peened vaniljenüansid, vaarika, metsamaasika, mõnikord kirsi ja hapukirsi lõhnanoodid.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200.

2. Organoleptilised omadused – punased veinid

Punased veinid

Värvus – tume rubiinpunane, mis laagerdumisel omandab telliskivipunase, rubiinpunase, pruunikaspunase, mõõduka või intensiivse granaatpunase või lillaka varjundi.

Lõhn – basiilik, punased metsamarjad, laagerdumisel tekivad kannikese, tanniini, tubaka ja naha varjundid, vaadis laagerdumisel tekivad vanilje, küpsete viinamarjade, vaarikate ja metsamaasika varjundid.

Maitse – laagerdumise korral vaniljenüansid, küpsed metsamarjad, rohtsed aroomid, metsamaasikad, mõrukirsid, hapukirsid, mõõdukas aroom, iseloomulikud ploominoodid, puit, täidlane, värskete puuviljade aroomid, sametine.

Maksimaalse üldhappesuse suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11.

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150.

3. Kvaliteetvahuveinid

Kvaliteetvahuveine iseloomustavad peenus, värskus, naturaalsus, käärimisaroomid küpsete aprikooside, maasikate, roosidžemmi varjundiga, mida võimendavad peened ja püsivad mullid kogu klaasi kõrguses, külluslik vaht.

Värvus – valgete veinide korral rohekasvalge või kollakasroheline, roosade või punaste veinide korral kergelt rubiinpunase tooniga kahvaturoosa.

Lõhn – värske, tootele iseloomulik, käärimisaroomid koos lillelõhna varjunditega.

Maitse – puuviljane (aprikoos, maasikas, greip), peen, meenutab organoleptiliste omaduste poolest maitsepärmi, süsinikdioksiidi tõttu tekkiva teravusega, erilise maitsega.

Rohked, peened ja püsivad mullid kogu klaasi kõrguses.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 bar.

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on erinev: valgetel/roosadel veinidel 18 milliekvivalenti liitri kohta ja punastel veinidel 20 milliekvivalenti liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,00.

— Minimaalne üldhappesus: 6,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185.

4. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid

Aromaatsetel kvaliteetvahuveinidel on õlgkollane värvus rohekaskollaste varjundite või rohekate nüanssidega ('Tămâioasă românească', 'Muscat Ottonel') või roosa värvus lillakate varjunditega ('Busuioacă de Bohotin', 'Traminer roz'), rikkalik vaht ja peened püsivad mullid.

Eriline aroom, milles on säilinud viinamarjade terpeeniaroomid ja millele on lisandunud alkoholkäärimisel tekkivad lenduvad aromaatsed ühendid, on peen ja mitmekesine, tsitrusviljade, apelsiniõite, basiiliku ja roosi kroonlehtede aroomidega, lõpuks kerged värskete punaste puuviljade aroomid. Vahuvein on väga meeldiv tänu happesuse ja suhkrusisalduse tasakaalule, hea püsivus.

Peene muskaadi aroomiga, basiiliku, rooside ja värskelt niidetud heina varjundiga maitse on meeldiv ja elav tänu magususe ja happesuse tasakaalule. Rohked peened mullid kogu klaasi kõrguses.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3 bar.

Valgete ja roosade veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 18 milliekvivalenti liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 6,00.

— Minimaalne üldhappesus: 6,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185.

5. Poolvahuveinid

Värvus – valgete veinide korral rohekasvalge või kollakasroheline, roosade või punaste veinide korral kahvaturoosa või kergelt rubiinpunase tooniga.

Lõhn – värske, maasika, sidruni ja greibi, küpsete aprikooside, leedriõite, basiiliku värsked nüansid.

Maitse – puuviljane, peen, tasakaalus, meenutab organoleptiliste omaduste poolest maitsepärmi, süsinikdioksiidi tõttu tekkiva teravusega, erilise värskete tsitrusviljade ja metsamarjade maitsega.

Peened ja püsivad mullid kogu klaasi kõrguses.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: minimaalselt 1,0 bar ja maksimaalselt 2,5 bar.

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on erinev: valgetel/roosadel veinidel 18 milliekvivalenti liitri kohta ja punastel veinidel 20 milliekvivalenti liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00.

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 7,00.

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 235.

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustava

Kastmine on lubatud üksnes põuastel aastatel ning ONVPV (riiklik viinamarja- ja veiniamet) loal, kui veesisaldus mullas 0–100 cm sügavusel langeb alla 50 % AHIst (aktiivne niiskusintervall), rakendades mõistlikku kastmisstandardit (400–600 m^3/ha).

Roheline korje – viinamarjakobarate arvu vähendamine küpsemise faasis, kui võimalik toodang ületab tootespetsifikaadis lubatud ülempiiri.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Sauvignon', 'Muscat Ottonel', 'Pinot gris', 'Chardonnay', 'Busuioacă de Bohotin'

11 500 kg viinamarju hektari kohta.

2. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Cabernet Sauvignon', 'Fetească neagră', 'Pinot noir'

11 500 kg viinamarju hektari kohta.

3. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Merlot', 'Băbească neagră'

12 000 kg viinamarju hektari kohta.

4. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Fetească regală', 'Aligote', 'Fetească albă', 'Riesling Italian'

12 500 kg viinamarju hektari kohta.

5. Hiline saagikoristus, sordid 'Muscat Ottonel', 'Sauvignon', 'Pinot gris', 'Chardonnay', 'Busuioacă de Bohotin'

10 000 kg viinamarju hektari kohta.

6. Hiline saagikoristus, sordid 'Cabernet Sauvignon', 'Pinot noir', 'Fetească neagră', 'Merlot', 'Fetească albă', 'Merlot', 'Riesling Italian'

10 000 kg viinamarju hektari kohta.

7. Korjatud väärishallitusega, sordid 'Busuioacă de Bohotin', 'Muscat Ottonel', 'Pinot gris'

8 000 kg viinamarju hektari kohta.

8. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Muscat Ottonel', 'Sauvignon', 'Pinot gris', 'Chardonnay', 'Busuioacă de Bohotin'

86 hektoliitrit hektari kohta.

9. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Cabernet Sauvignon', 'Pinot noir', 'Fetească neagră'

86 hektoliitrit hektari kohta.

10. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Merlot', 'Băbească neagră'

90 hektoliitrit hektari kohta.

11. Saagikoristus täisküpsuses, sordid 'Fetească regală', 'Aligote', 'Riesling Italian', 'Fetească albă'

94 hektoliitrit hektari kohta.

12. Hiline saagikoristus, sordid 'Muscat Ottonel', 'Sauvignon', 'Pinot gris', 'Chardonnay', 'Busuioacă de Bohotin'

65 hektoliitrit hektari kohta.

13. Hiline saagikoristus, sordid 'Cabernet Sauvignon', 'Pinot noir', 'Fetească neagră', 'Merlot', 'Fetească albă', 'Riesling Italian'

65 hektoliitrit hektari kohta.

14. Korjatud väärishallitusega, sordid 'Busuioacă de Bohotin', 'Muscat Ottonel', 'Pinot gris'

52 hektoliitrit hektari kohta.

15. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Tămâioasă românească', 'Busuioacă de Bohotin'

12 500 kg viinamarju hektari kohta.

16. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Traminer roz'

11 500 kg viinamarju hektari kohta.

17. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Muscat Ottonel'

11 000 kg viinamarju hektari kohta.

18. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Tămâioasă românească', 'Busuioacă de Bohotin'

92,5 hektoliitrit hektari kohta.

19. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Traminer roz'

86 hektoliitrit hektari kohta.

20. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid, 'Muscat Ottonel'

81,40 hektoliitrit hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Bohotin“ tootmiseks määratletud piirkond hõlmab järgmisi Iași maakonna piirkondi:

— Răducăneni omavalitsusüksuse külad Răducăneni, Isaiia, Bohotin ja Roșu;

— Moșna omavalitsusüksuse küla Moșna;

— Cozmești omavalitsusüksuse külad Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— Dolhești omavalitsusüksuse külad Dolhești, Pietriș ja Brădiceşti;

— Gorbani omavalitsusüksuse külad Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— Ciortești omavalitsusüksuse külad Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Piirkond koosneb reljeefsetest jõgedevahelistest aladest, mis on veidi kaarjad ja veidi kaldu edela suunas. Mäenõlvad on pikad, suhteliselt ühtlased, keskmiselt 10–15 % kaldega. Reljeefi esimene aste (kõrgus kuni 30 m) paikneb Moșna jõe orust lääne pool. Reljeefi teise astme (kõrgus 50–100 m) moodustab 7–8 km pikkune ja 1,5–2 km laiune nõlv. Reljeefi kolmas aste (kõrgus kuni 200 m) paikneb Moșna jõe vesikonna idaosas.

Geoloogilised tegurid on järgmised: Bessaraabia lade (savi, lubjarikas liivakivi, liiv), mille peal on 3–4 m paksune lössikiht; Kerssoonia lade (liivane savi, kõva liivakiviga vahelduv liiv), mis moodustab reljeefi ülemise osa kõrgusel üle 200 m; Meootia lade (liivane tsineriit, paksus 10–20 m), mis esineb kõrgeimate piirkondade üksikutes osades, alam-kvaternaarsed setted (jõesetted) Cozmeștist ida pool Pruti terrassides.

Veekogude võrgustik on ebapiisav, hõlmates Moșnișoara jõge territooriumi idaosas ja väiksemaid naabruses paiknevaid jõgesid, mille kaudu toimub vee äravool territooriumi parempoolsest osast.

Kontinentaalse kliima tõttu on piirkonnas suured temperatuurikõikumised, karmid talved ja kuivad suved, mida mõjutab õhuvool Pruti avatud orgu. Parameetrid: aasta keskmine temperatuur 9,6 °C, kasvuperioodi kestus keskmiselt 183 päeva, üldine soojusbilanss 3 693–4 309 °C, aktiivne soojusbilanss 3 223–3 879 °C ja viinapuude jaoks kasulik soojusbilanss 1 330–1 739 °C.

Aasta kõige külmem kuu on jaanuar (– 3,6 °C), mil on registreeritud absoluutne miinimumtemperatuur – 26,8 °C ja mis ohustab kaitsmata viinapuid. Aasta kõige soojem kuu on juuli (+21,3 °C), mil on registreeritud absoluutne maksimumtemperatuur +41,6 °C ja mis sageli kattub põuaperioodidega.

Aastane päikesepaiste kestus on kokku
2 137 tundi, millest 1 348 tundi viinapuude kasvuperioodil. Aastane sademete koguhulk on 517,8 mm, millest 320,5 mm viinapuude kasvuperioodil.

Sademete hulk on suurim suvel (juunist juulini) ja väikseim talvel (jaanuarist veebruarini).

Mullastik – ülekaalus on pruunmullad/mustmuld (30–35 %), millele järgnevad kõrgematel aladel (kõrgusel 250–300 m) savimullad. Platooalal koosnevad mullas olevad kivid lössisetetest ja põhjaosa keskosas lubjarikkast liivakivist.

8.2. *Toote üksikasjad*

Selles piirkonnas valmistatud vaiksed veinid on üldiselt kerged, valgetele veinidele on lisatud happesust, mis ei ole väga ekstraktiivne, kuid iseloomulik sortidele, millest need veinid on valmistatud. Selle piirkonna kvaliteetveinide tootmiseks kasutatavatel punastel viinamarjasortidel on suur võime koguda antotsüaniine (värviandvaid tanniiniühendeid sisaldavad tanniinised veinid), fenoolne valmimine toimub üldiselt kaks nädalat pärast tehnoloogilist valmimist.

'Busuioacă de Bohotin' on eriliste omadustega sort, millest võib pika ja sooja sügisega aastatel saada looduslikult magusat jääksuhkruga roosat veini. See vein on õline, merevaigukollase värvusega, korraga roosi kroonlehti, basiilikut ja viirukit meenutava rikkaliku aroomiga, sest see on tegelikult piirkonna eriline sort, millelt vein sai oma nime.

Kvaliteetvahuveinid

Peenus, värskus, naturaalsus, küpsete aprikooside, maasikate ja roosidžemmi varjundiga käärimisaroom, mida võimendavad peened ja püsivad mullid kogu klaasi kõrguses, külluslik vaht.

Valgete veinide korral rohekasvalge või kollakasroheline värvus, roosade või punaste veinide korral kergelt rubiinpunase tooniga kahvaturoosa.

Värske aroom, lillelõhna varjunditega käärimisaroomid.

Puuviljane maitse (aprikoos, maasikas, greip), peen, meenutab organoleptiliste omaduste poolest maitsepärmi, süsinikdioksiidi tõttu tekkiva teravusega, erilise maitsega.

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid

Õlgkollane värvus rohekaskollaste varjundite ja rohekate nüanssidega ('Tămâioasă românească', 'Muscat Ottonel') või roosa värvus lillakate varjunditega ('Busuioacă de Bohotin', 'Traminer roz'), rikkalik vaht ja peened püsivad mullid.

Eriline aroom, milles on säilinud viinamarjade terpeeniaroomid ja millele on lisandunud alkoholkäärimisel tekkivad lenduvad aromaatsed ühendid, on peen ja mitmekesine, tsitrusviljade, apelsiniõite, basiiliku ja roosi kroonlehtede aroomidega, lõpuks kerged värskete punaste puuviljade aroomid. Happesus ja suhkrusisaldus tasakaalus, hea püsivus. Peene muskaadi aroomi, basiiliku, rooside ja värskelt niidetud heina varjundiga elav maitse tänu magususe ja happesuse tasakaalule.

Poolvahuveinid

Valgete veinide korral rohekasvalge või kollakasroheline värvus, roosade või punaste veinide korral kahvaturoosa või kergelt rubiinpunase tooniga.

Värske aroom, värsked maasika, sidruni ja greibi, küpsete aprikooside, leedriõite, basiiliku nüansid.

Puuviljane maitse, peen, tasakaalus, meenutab organoleptiliste omaduste poolest maitsepärmi, süsinikdioksiidi tõttu tekkiva teravusega, erilise värskete tsitrusviljade ja metsamarjade maitsega; rohked, peened ja püsivad mullid kogu klaasi kõrguses.

8.3. *Üksikasjad inimtegurite kohta*

Suur osa viinamarjakasvatajatest korjab veini valmistamiseks kasutatavaid viinamarju öösiti, et koristatud marju ei oleks vaja jahutada. See võimaldab lühendada viinamarjavirde kiire ja ettevaatliku tehnoloogilise töötlemise aega ja vältida seega käärimiseks vajalike toitainete vähenemist. Mõnel juhul kasutavad tootjad ladustamiseks ka teatavaid vanu keldreid või tänapäevaseid ruume, et tagada veinide optimaalsed säilitustingimused. Nii säilib veini värskus kauem, eelkõige valgete kvaliteetvahuveinide puhul. See soodustab ka laagerdumist (keldrites on kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavad pupiitrid).

Okste kärpimisega kujundatakse viinapuid olenevalt maatüki paiknemisest nõlval ja sordi konkreetsetest viljade moodustumise omadustest. Oksi kärbitakse enne õitsemist ka selleks, et soodustada viljumist ning suurendada selliste sortide nagu 'Fetească regală', 'Tămâioasă românească' ja 'Muscat Ottonel' saagikust ja kobarate keskmist kaalu. Umbrohutõrje toimub niitmisega ja varrasanduriga kultivaatorite abil mulla kobestamisega.

Kontrollitud saagikust tagavate meetodite abil saavutavad viinamarjakasvatajad viinapuude optimaalse haldamise ning juhivad toodangu kogust ja tootmisvõimsust.

Tervete viinamarjade kasutamine, transpordi ajal eraldunud viinamarjavirde eemaldamine, hoolikas käitlemine, sobivate seadmetega pressimine puhtas keskkonnas ja vastavus eeskirjadele, mis määravad kindlaks töödeldud saagi kaalu ja eraldatava virde mahu täpse suhte, tagab saadud viinamarjavirde kvaliteedi ja selguse ning õrna ekstraheerimise, mis säilitab puuviljalise aroomi ning võimaldab valmistada hea intensiivsuse ja täidlase lõhnaga veine. Veinide komplekssust süvendab settel laagerdumine, mille käigus kujunevad tertsiaararoomid

8.4. *Põhjuslik seos*

See piirkond ei kattu üldiselt Pruti luhale avanevate sügavate orgudega, kuhu pääseb palju külmi õhuvoole ja kus viinapuud enamasti nõlvade alumisel kolmandikul ei kasva, mistõttu on talviste absoluutsete miinimumtemperatuuride mõju väike ja seda piirkonda võib pidada viinapuude kasvatamist soodustavaks.

Bohotinis on viinapuid kasvatatud juba ammustest aegadest ning mõned autorid leiavad, et viinamarjasort 'Busuioacă de Bohotin' ongi pärit sellest piirkonnast. Bohotini asula on eri versioonide kohaselt saanud nime kas piirkonda läbiva Bohotini jõe või ühe vana viinamarjakasvataja järgi, kelle nimi oli Bohotinean. Sort 'Busuioacă de Bohotin' on saanud tuntuks tänu oma eripärale, sest see on ainus roosa kuni punase värvusega aromaatsete veinide valmistamiseks kasutatav Rumeenia sort, mis teeb selle Rumeenias toodetavate veinide puhul ainulaadseks.

Sordi 'Busuioacă de Bohotin' kui Rumeenia sordi kogu maailmas ainulaadset iseloomu tunnustatakse kirjastuse Hachette teoses „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages", mille kirjeldatakse ligikaudu 10 000 maailmas kasvatavat viinamarjasorti ja kus on selgelt märgitud, et „'Busuioacă de Bohotin' on Rumeeniast pärit aromaatse punase veini sort".

Suure kaltsiumkarbonaadisisaldusega koresmuldadel on võimalik kasvatada tüüpilisi aromaatseid sorte vaiksete veinide valmistamiseks, mis on ekstraktiivsed, värsked, mineraalse iseloomuga ja selgepiiriliste lillelõhnade (akaatsia, basiilik, leedripuu, mesi) buketiga.

Kõige kõrgemal (300–340 m) paikneval alal on rikkalikult päikesesoojust ja suur kasvupotentsiaal, mille tagavad kõige viljakamad mullad, korese suur lubjakivisisaldus ja punaste sortide jaoks on soodne avatus lõunasse.

Seal toodetud valged veinid on puuviljased ja selgesti esiletuleva mineraalse iseloomuga. Läände avanevad viinamarjaistandused on kaitstud tugeva päikesekiirguse eest ning tänu mõõdukamatele temperatuuridele, mida põhjustavad Pruti jõe koridori õhuvoolud, säilitab see paremini viinamarjade happesust ning aromaatseid taime- ja lillenüansse. Samas on selle piirkonna punased veinid vähemviljakatest muldadest põhjustatud väiksema elujõulisuse tõttu täidlased, tugevad, tanniinirikkad ja suure laagerdumispotentsiaaliga (küpsete metsamarjade, sõstarde, ploomide, puidu aroomid, vürtsikad nüansid).

Äärmuslikult kõrgete temperatuuride (kuumalainete) puudumine ja Pruti oru õhuvoolude mõju aitavad viinamarjades säilitada orgaanilisi happeid, mille tulemuseks on suure üldhappesuse ja madala pHga, elavad ja värskendavad veinid. Peale selle tagab kohalike viinamarjakasvatajate kogemus koos praeguste viinamarjakasvatus-meetoditega kvaliteetsete veinide tootmise. Geograafiliselt on makrokliimal koos kasvatatavate sortide omadustega oluline roll selle viinamarjaistanduse veinide eristamisel muudes viinamarjaistandustes samadest sortidest valmistatud veinidest.

Kvaliteetvahuveinide puhul soodustab leostunud ja hall saviliiva tekstuuriga mustmuld, mis parandab füüsikalisi omadusi tänu oma põhilistele biokeemilistele omadustele (bioloogilise aktiivsuse intensiivsus, märgatav huumusesisaldus, suurenenud katioonne vahetusvõime, kergelt happeline neutraalne reaktsioon, aluste ja toitainete suur küllastus, mõõdukalt kontinentaalne kliima kõrgematel küngastel, päikesekiirgus keskmiselt 120 kcal/cm^2 aastas, keskmine sademete hulk 524 mm), väga head tasakaalu happesuse, suhkrute ja aromaatsete ühendite vahel, millele lisanduvad peened mullid.

Aromaatsete kvaliteetvahuveinide puhul soodustab mõõdukas kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad pehmed talved, soojad suved ja pikad sügised, suurte suhkrukoguste kogunemist ja aroome, mille omapäraks on piirkonnale iseloomulikud puuviljased nüansid ('Busuioacă de Bohotin' – maasikad ja greibid, 'Muscat Ottonel' – küpsed aprikoosid ning 'Tămâioasă Românească' – leedriõied ja basiilik).

Leostunud ja hall mustmuld ning mõõdukas kontinentaalne kliima soodustavad tasakaalu happesuse, suhkrute ja aromaatsete ühendite vahel ning selle tasakaalu säilitamine optimaalsetes tingimustes tagab küpsete puuviljade iseloomuliku aromaatse paleti ja poolvahuveinide elava värskuse.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Turustamistingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud täiendavad sätted.

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinid „Bohotin" tuleb villida klaaspakenditesse, mille maht on kuni 1,5 liitrit.

Kontrollitud päritolunimetusega veinidel „Bohotin" peab pakendamisel ja märgistamisel olema põhietikett ja tagakülje etikett (või lisaetikett).

Veinide märgistusel võib kaitstud päritolunimetusele „Bohotin“ sõltuvalt tootjate huvidest lisada ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimedest: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Piirkonnas tootmisega seotud tingimused

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Bohotin“ võib kontrollitud päritolunimetusega „Bohotin“ määratletud piirkonnast korjatud viinamarjadest toota ka määratletud piirkonnaga piirnevates haldusüksustes, eelkõige Iași omavalitsusüksuses (Iași maakond) ja Huși omavalitsusüksuses (Vaslui maakond).

Märgistamistingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud täiendavad sätted.

Tingimuse kirjeldus

Etiketil peab olema näidatud kvaliteetvahuveini valmistamise meetod (traditsiooniline pudelis kääritamine või survemahutis kääritamine) ja aromaatse kvaliteetvahuveini korral viinamarjasort, millest see on valmistatud.

Link tootespetsifikaadile

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