C/2025/623

28.1.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/623)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Bohotin»

PDO-RO-A0138-AM02

Date de la demande: 20.7.2021

1. Demandeur et intérêt légitime

Association PROBOTA IAȘI des producteurs et transformateurs de raisins

L'association Probota Iași des producteurs et transformateurs de raisins est une personne morale de droit privé à but non lucratif, dont le consentement et le statut ont été approuvés en 2014, conformément à l'ordonnance du gouvernement nº 26/2000 sur les associations et les fondations.

Cette association a pour objet de promouvoir et de protéger les intérêts économiques, commerciaux, professionnels et juridiques de ses membres, qui sont des sociétés commerciales et des commerçants indépendants produisant et transformant du raisin. Elle gère la production concernée sous l'AOP «Iași» et soutient les producteurs de l'AOP «Bohotin» dans la production de vin sous cette dénomination, étant donné qu'il n'existe pas d'association autonome pour cette appellation dans cette zone et que Probota est l'une des associations les plus importantes de la région viticole Dealurile Moldovei instituée par les dispositions nationales permettant d'apporter un soutien aux producteurs pour assurer la bonne gestion de la production de raisins/vin de qualité.

L'association a son siège dans les locaux de la société Agroindustrial Ceres SRL, bâtiment C1, salle 1, code postal 707 055, commune de Bivolari, département de Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

1. Introduction de nouvelles catégories de vins dans la production

Le cahier des charges des produits de la vigne a été modifié par l'introduction de trois nouvelles catégories de vins autorisées à la production, telles que définies à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013: les vins mousseux de qualité, les vins mousseux de qualité de type aromatique et les vins pétillants, élaborés à partir de raisins récoltés dans la zone délimitée de l'AOP «Bohotin» et pouvant porter la dénomination de l'AOP.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cette modification répond à la demande de nombreux viticulteurs établis dans la région de Bohotin visant à diversifier la production afin d'ajouter des vins effervescents en plus du vin tranquille qu'ils produisent aujourd'hui, en vue d'augmenter leurs revenus provenant de ces produits, de renforcer leur dénomination protégée en transformant de nouvelles catégories de produits et d'attirer des consommateurs plus jeunes.

Le chapitre I du cahier des charges et le point 3 du document unique sont modifiés.

2. Détails du lien entre la zone et le produit pour les nouvelles catégories de vins

Pour modifier le cahier des charges, il est nécessaire de préciser le lien entre la zone géographique et le produit concerné pour les nouvelles catégories de vins en production afin de respecter la législation spécifique à une appellation protégée et de présenter la spécificité de la zone AOP avec les facteurs spécifiques concernés.

Le chapitre II du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés.

3. Indication des cépages autorisés pour les vins mousseux de type aromatique

Le cahier des charges des produits de la vigne est modifié par la mention des cépages de cuve à partir desquels sont obtenus les vins mousseux de qualité de type aromatique (Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel et Busuioacă de Bohotin).

Le chapitre IV du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

4. Indication des rendements viticoles pour les vins mousseux aromatiques

Il est nécessaire de modifier le cahier des charges en indiquant les rendements viticoles pour les cépages à partir desquels les vins mousseux de qualité de type aromatique sont obtenus afin d'établir clairement les rendements spécifiques de cette catégorie.

Les chapitres IV et V du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés.

5. Présentation des pratiques technologiques spécifiques aux catégories de vins

Le cahier des charges a été modifié en précisant les pratiques technologiques propres à la production de nouvelles catégories de vins (vin mousseux, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant), telles que la fermentation dans des réservoirs sous pression, la fermentation dans des bouteilles en verre et la stabilisation du vin mousseux de type aromatique.

Le chapitre X du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

6. Indication des caractéristiques analytiques des catégories de vins demandées

Il est nécessaire de modifier le cahier des charges en indiquant les paramètres physico-chimiques spécifiques de ces nouvelles catégories, car la législation l'exige pour un produit AOP, en tant qu'information à fournir pour la spécificité de ces catégories de qualité.

Le chapitre XI du cahier des charges et les points 4.3, 4.4 et 4.5 du document unique sont modifiés.

7. Indication des caractéristiques organoleptiques des nouvelles catégories de vins demandées

Le cahier des charges a été modifié par l'ajout des caractéristiques organoleptiques des nouvelles catégories de vins dont la production est demandée, étant donné que la législation exige que ces informations soient fournies dans le cas d'une AOP.

Le chapitre XI du cahier des charges et les points 4.3, 4.4 et 4.5 du document unique sont modifiés.

8. Indication sur l'étiquetage/la présentation des mentions obligatoires pour les vins mousseux de qualité

Il est nécessaire de modifier le cahier des charges en introduisant des dispositions relatives à l'étiquetage de la catégorie des vins mousseux de qualité afin que l'étiquetage de cette catégorie contienne des informations sur la méthode d'obtention du vin mousseux de qualité et sur le nom du cépage à partir duquel il est obtenu.

Le chapitre XII du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Bohotin

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques organoleptiques des vins blancs et rosés

Vins blancs

Robe: jaune paille, jaune intense, jaune canaris avec des reflets verdâtres, jaune citron à verdâtre, jaune verdâtre, jaune doré, jaune paille, verdâtre, jaune verdâtre à jaune paille.

Nez: arôme typique de muscat, fleur de sureau, agrumes verts, frais, arôme de pommes d'été fraîchement coupées, arôme de fleurs des champs, subtil. Lorsque le vin vieillit, il présente des notes de foin fauché et de la fraîcheur, un arôme typique de fleurs de vigne, de fleurs d'acacia, de foin fraîchement fauché, une odeur de terre humide, des fleurs de champs.

Bouche: saveur de croûte de pain de seigle, miel, légère amertume, forte acidité, arômes d'agrumes.

Vins rosés: robe dans des teintes rosées ou une couleur «pelures d'oignon séchées» ou de pétales de rose, arômes de basilic, fruits des bois, notes fines de vanille lorsque le vin a légèrement vieilli, des arômes olfactifs avec un parfum de framboise, de fraise des bois, parfois cerise et cerise acide.

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

2. Caractéristiques organoleptiques des vins rouges

Vins rouges

Robe: rouge rubis foncé qui, lorsque le vin vieillit, devient rouge brique, rouge rubis, rouge brun, rouge grenat modéré ou intense ou nuances pourpre.

Nez: basilic, fruits rouges des bois; lorsque le vin vieillit, il développe des nuances de violette, tanin, tabac, cuir; lorsque le vin est vieilli en fût, il développe des notes de vanille, de raisin mûr, de framboise et de fraises des bois.

Bouche: notes de vanille lorsque le vin vieillit, fruits des bois mûrs, arômes herbacés, fraises des bois, cerises amères, cerises acides, astringence modérée, notes originales de pruneaux et de bois; charnu, arômes de fruits frais, velouté.

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

3. Vin mousseux de qualité

Les vins mousseux de qualité se distinguent par leur finesse, leur fraîcheur, leur naturalité, leurs arômes de fermentation avec des notes d'abricots mûrs, de fraises, de confiture de rose, amplifiés par des bulles fines et persistantes, y compris de petites bulles jusqu'à la hauteur du verre, et une mousse abondante.

Robe: blanc verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs; tonalités allant du rose pâle au rubis clair pour les vins rosés ou rouges.

Nez: frais, caractéristique du produit, arômes de fermentation avec notes florales.

Bouche: caractéristiques fruitées (abricot, fraise, pomelo), fines et sensorielles rappelant la levure aromatisée, piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique.

Bulles abondantes, aération persistante avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

Surpression à 20 °C: 3,5 bars au minimum.

L'acidité volatile maximale est de 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs/rosés et de 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,00

— Acidité totale minimale: 6,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 185

4. Vins mousseux de qualité de type aromatique

Les vins mousseux de qualité de type aromatique présentent les caractéristiques suivantes: couleur jaune paille avec des nuances jaune verdâtre ou des reflets verdâtres (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) ou rose avec des nuances violacées (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), avec une mousse abondante ainsi que des bulles fines et persistantes.

Arôme spécifique préservant les arômes terpéniques des raisins auxquels sont ajoutés des composés aromatiques volatils issus de la fermentation alcoolique; délicat et large, avec des arômes d'agrumes, de fleurs d'orange, de basilic et de pétales de rose, et enfin de légers arômes de fruits rouges frais. Le vin mousseux est très agréable en raison de l'équilibre entre le niveau d'acidité et la teneur en sucre, avec une bonne persistance.

Avec un arôme de muscat fin ainsi que des notes de basilic, de rose et de foin fraîchement fauché, ce vin est agréable et vif en bouche grâce à l'équilibre entre sucrosité et acidité. Bulles abondantes, aération fine avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

Surpression à 20 °C: 3 bars au minimum.

L'acidité volatile maximale pour les vins blancs/rosés est de 18 milliéquivalents par litre.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6,00

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 185

5. Vins pétillants

Robe: blanc verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs; tonalités allant du rose pâle au rubis clair pour les vins rosés ou rouges.

Nez: fraîcheur, notes fraîches de fraises, citriques; pomelo, abricots mûrs, fleur de sureau, basilic.

Bouche: caractéristiques fruitées, fines, équilibrées et sensorielles rappelant la levure aromatisée, piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique d'agrumes frais et de fruits des bois.

Aération fine et persistante avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

Surpression à 20 °C: 1,0 bar au minimum et 2,5 bars au maximum.

L'acidité volatile maximale est de 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs/rosés et de 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7,00

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 235

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique culturale

L'irrigation est autorisée durant les années de sécheresse uniquement, moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 0 à 100 cm tombe à 50 % de l'intervalle d'humidité active (IHA), et selon des normes d'arrosage raisonnables (400-600 m3/ha).

Vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison, lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

b. *Rendements maximaux*

1. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kilogrammes de raisins par hectare

2. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Merlot, Băbească neagră

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling italien

12 500 kilogrammes de raisins par hectare

5. vendange tardive, cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. vendange tardive, cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling italien

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. raisins récoltés lorsqu'ils présentent une pourriture noble, cépages Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 hectolitres par hectare

9. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 hectolitres par hectare

10. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Merlot, Băbească neagră

90 hectolitres par hectare

11. raisins récoltés à pleine maturité, cépages Fetească regală, Aligote, Riesling italien, Fetească albă

94 hectolitres par hectare

12. vendange tardive, cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 hectolitres par hectare

13. vendange tardive, cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling italien

65 hectolitres par hectare

14. raisins récoltés lorsqu'ils présentent une pourriture noble, cépages Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 hectolitres par hectare

15. vins mousseux de qualité de type aromatique, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogrammes de raisins par hectare

16. vins mousseux de qualité de type aromatique, Traminer roz

11 500 kilogrammes de raisins par hectare

17. vins mousseux de qualité de type aromatique, Muscat Ottonel

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

18. vins mousseux de qualité de type aromatique, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hectolitres par hectare

19. vins mousseux de qualité de type aromatique, Traminer roz

86 hectolitres par hectare

20. vins mousseux de qualité de type aromatique, Muscat Ottonel

81,40 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'AOC «Bohotin» se situe dans les villages suivants du département Iași:

— commune de Răducăneni, villages de Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— commune de Moșna, avec le village de Moșna;

— commune de Cozmești avec les villages de Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— commune de Dolhești, avec les villages de Dolhești, Pietriș et Brădiceşti;

— commune de Gorban, avec les villages de Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— commune de Ciortești, avec les villages de Ciortești, Coropceni, Deleni et Șerbești.

7. **Cépages principaux**

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, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, 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 italien B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

Le relief est constitué d'interfluves sculptés, légèrement courbés et inclinés au sud-ouest. Les pentes sont longues, relativement uniformes, avec une pente moyenne de 10 à 15 %. La première partie du relief, d'une altitude allant jusqu'à 30 m, se trouve à l'ouest de la vallée du Moşna. La deuxième partie du relief, d'une altitude de 50 à 100 m, est une longue pente de 7 à 8 km d'une largeur de 1,5 à 2 km. La troisième partie du relief, dont l'altitude ne dépasse pas 200 m, occupe la moitié orientale du bassin du fleuve Moşna.

Facteurs géologiques: Bessarabie (argile, grès calcaire, sable) où se trouvent des dépôts de loess d'une épaisseur de 3 à 4 m; Kerssonie (argiles sablonneuses, surfaces où sont intercalés du sable et du béton), formant la partie supérieure du relief à des altitudes supérieures à 200 m; Méotide (cinérite sableux de 10 à 20 m d'épaisseur) apparaissant dans différentes parties des zones les plus hautes, soit le quaternaire inférieur (dépôts fluviaux) à l'est de Cozmeşti dans les terrasses de la rivière Prut.

Le réseau hydrique est peu dense: le fleuve Moşnişoara coule dans la partie orientale du territoire et des flux adjacents plus petits drainent ce côté du territoire.

Le climat, de type continental, est excessif, avec des hivers durs et des étés secs, influencés par le flux d'air qui circule vers la vallée ouverte de la rivière Prut. Caractéristiques: température moyenne annuelle de 9,6 °C, durée de la période de végétation moyenne de 183 jours, équilibre thermique global 3 693-4 309 °C, équilibre thermique actif 3 223-3 879 °C et équilibre thermique utile pour les vignes 1 330-1 739 °C.

Le mois le plus froid de l'année est le mois de janvier (- 3,6 °C), pendant lequel sont enregistrées des températures minimales absolues allant jusqu'à - 26,8 °C, qui mettent en danger les vignes non protégées. Le mois le plus chaud de l'année est juillet (+ 21,3 °C), les températures maximales absolues pouvant aller jusqu'à + 41,6 °C coïncidant souvent avec des périodes de sécheresse.

L'ensoleillement annuel total s'élève à 2 137 heures, dont 1 348 heures pendant la période de végétation des vignes. Les précipitations annuelles totales s'élèvent à 517,8 mm, dont 320,5 mm pendant la période de végétation.

Les précipitations les plus fortes surviennent l'été (de juin à juillet) et les plus faibles en hiver (de janvier à février).

Sols: les mollisols/tchernoziom cambiques prédominent (30 à 35 %), suivis des sols argileux dans les zones hautes (250 m à 300 m d'altitude). Sur le plateau, les roches correspondent à des sédiments de loess et, dans la zone centre-nord, à du grès calcaire.

8.2. *Données relatives au produit*

Les vins tranquilles obtenus dans cette zone sont généralement légers. Les vins blancs présentent une acidité supplémentaire, qui n'est pas un produit d'extraction, mais typique des cépages dont ces vins sont issus. Les cépages rouges destinés à la production de vins de qualité dans cette zone présentent une grande capacité d'accumulation d'anthocyanes (vins tanniques avec accumulation de couleur). En général, la maturation phénolique a lieu deux semaines après la maturation technologique.

Le cépage Busuioacă de Bohotin présente un caractère particulier qui, lorsque les automnes sont longs et chauds, peut produire des vins rosés naturellement doux avec du sucre résiduel. Ce vin est onctueux, ambré, riche en arômes rappelant les pétales de rose, le basilic et l'encens. En réalité, il s'agit du cépage spécifique de la zone dont le vin a emprunté le nom.

Vins mousseux de qualité

Finesse, fraîcheur, naturalité, arômes de fermentation avec des notes d'abricots mûrs, de fraises, de confiture de rose, amplifiés par des bulles fines et persistantes, y compris de petites bulles jusqu'à la hauteur du verre, abondantes et pétillantes.

Blanc verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs; tonalités allant du rose pâle au rubis clair pour les vins rosés ou rouges.

Arôme frais, arômes de fermentation avec des notes florales.

Caractéristiques fruitées (abricot, fraise, pomelo), délicates et sensorielles rappelant la levure aromatisée et piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique.

Vins mousseux de qualité de type aromatique

Robe jaune paille avec des nuances de jaune verdâtre et des reflets verdâtres (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) ou rose avec des nuances violacées (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), avec une mousse abondante ainsi que des bulles fines et persistantes.

Arôme spécifique préservant les arômes terpéniques des raisins auxquels sont ajoutés des composés aromatiques volatils issus de la fermentation alcoolique; délicat et large, avec des arômes d'agrumes, de fleurs d'orange, de basilic et de pétales de rose, et enfin de légers arômes de fruits rouges frais. Équilibre entre le niveau d'acidité et la teneur en sucre, avec une bonne persistance. Avec un arôme de muscat fin ainsi que des notes de basilic, de rose et de foin fraîchement fauché, ce vin est vif en bouche en raison de l'équilibre entre sucrosité et acidité.

Vins pétillants

Blanc verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs; tonalités allant du rose pâle au rubis clair pour les vins rosés ou rouges.

Fraîcheur, notes fraîches de fraises, citriques; pomelo, abricots mûrs, fleur de sureau, basilic.

Bouche: caractéristiques fruitées, délicates, équilibrées et sensorielles rappelant la levure aromatisée; piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique d'agrumes frais et de fruits des bois. Bulles abondantes, aération persistante avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

8.3. *Informations relatives aux facteurs humains*

Pour obtenir les vins en question, de nombreux viticulteurs récoltent les raisins la nuit afin de réduire la durée du traitement technologique en empêchant le refroidissement de la masse de raisins récoltés. Cette opération est suivie d'un traitement rapide et délicat du moût afin d'éviter de réduire les nutriments nécessaires à la fermentation. Certains producteurs utilisent également des caves anciennes ou des locaux modernes pour le stockage, garantissant un climat optimal pour le stockage des vins afin de préserver plus longtemps leur fraîcheur, en particulier pour les vins mousseux de qualité blancs, mais aussi pour faciliter le vieillissement (les caves sont munies de tables de remuage utilisées pour obtenir des vins mousseux de qualité).

De plus, la structure des vignes est gérée au moyen de travaux écologiques en fonction de la position de la parcelle sur la pente et de la fructification spécifique du cépage. L'émondage des sarments est effectué avant la floraison afin de favoriser la mise à fruit à un pourcentage beaucoup plus élevé et d'augmenter le poids moyen d'une grappe ainsi que la production par unité de superficie de cépages tels que Fetească regală, Tămâioasă românească et Muscat Ottonel. Le désherbage se fait par fauchage et mobilisation du sol à l'aide de motoculteurs.

Le vigneron assure une gestion optimale de la vigne et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production grâce à des pratiques de rendements maîtrisés.

L'utilisation de raisins entiers, l'élimination du moût produit en cours de transport, la manipulation soignée, le pressage dans un environnement propre avec l'équipement approprié et selon des règles définissant un rapport précis entre le poids de la récolte transformée et le volume de moût extrait garantissent la qualité et la limpidité du moût obtenu, assurent une extraction en douceur qui préserve la subtilité des arômes fruités et créent des vins d'une bonne intensité avec des arômes ronds. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

8.4. *Interaction causale*

Étant donné que cette zone ne coïncide généralement pas avec les vallées profondes ouvertes sur la prairie du Prut, qui attirent de nombreux courants froids et où la vigne n'est généralement pas cultivée dans le tiers inférieur des pentes, l'influence des températures minimales absolues en hiver est faible et cette zone peut être considérée comme propice à la culture des vignes.

À Bohotin, la vigne est cultivée depuis l'Antiquité et le cépage Busuioacă de Bohotin est même considéré par certains auteurs comme étant né dans cette zone. Selon les versions, le village de Bohotin devrait son nom soit au cours d'eau appelé Bohotin qui traverse la zone, soit à l'un des anciens viticulteurs nommés «Bohotinéens». Le cépage Busuioacă de Bohotin est devenu célèbre en raison de sa spécificité, car c'est le seul cépage roumain produisant des vins aromatiques rosés à rouges, ce qui le rend unique dans la gamme des vins produits en Roumanie.

Le caractère unique de Busuioacă de Bohotin en tant que cépage roumain est reconnu dans l'ouvrage publié par Hachette, le Dictionnaire encyclopédique des cépages, qui recense environ 10 000 variétés de vigne existant dans le monde. Il y est clairement indiqué que Busuioaca de Bohotin est un cépage de vin rouge aromatique provenant de Roumanie.

La présence dans la zone de sols squelettiques à forte teneur en carbonate de calcium est exploitée pour cultiver les cépages aromatiques typiques qui produisent des vins tranquilles, qui sont des produits d'extraction, frais, avec un caractère minéral et des arômes floraux complexes bien définis (acacia, basilic, baie du sureau, miel).

La zone située à l'altitude la plus élevée (300 à 340 m) est riche en ressources héliothermiques et a un grand potentiel. Les sols y sont les moins fertiles et présentent une teneur élevée en calcaire squelettique, avec une exposition au sud favorable aux variétés rouges.

Les vins blancs qui y sont produits sont fruités, avec une minéralité prononcée. L'exposition à l'ouest des vignobles les protège d'une forte exposition au soleil. Conjuguée aux températures modérées causées par les courants d'air sur le corridor fluvial du Prut, elle préserve mieux l'acidité des raisins et les notes aromatiques botaniques et florales. Dans le même temps, en raison de la vigueur réduite liée au sol moins fertile, les vins rouges de cette zone sont charnus, corsés, riches en tanins, avec un fort potentiel de vieillissement (arômes de fruits des bois mûrs, groseilles, pruneaux, bois, notes épicées).

L'absence de températures extrêmement élevées (vagues de chaleur) et l'influence des courants d'air de la vallée du Prut contribuent au maintien des acides organiques dans les raisins, ce qui se traduit par un vin présentant une acidité totale élevée, un faible pH, ainsi qu'un goût vif et rafraîchissant. En outre, l'expérience des viticulteurs locaux, combinée aux techniques viticoles actuelles, permet la production de vins de qualité. Sur le plan géographique, le macroclimat associé aux qualités des cépages cultivés joue un rôle clé dans la distinction entre les vins de ce vignoble et les vins produits à partir des mêmes cépages dans d'autres vignobles.

Pour les vins mousseux de qualité: le tchernoziom gris, présentant une texture sablo-limoneuse qui améliore les propriétés physiques grâce à ses caractéristiques biochimiques de base (intensité de l'activité biologique, teneur en humus appréciable, capacité accrue d'échange cationique, réaction neutre légèrement acide, forte saturation des bases et des nutriments, climat continental tempéré aux caractéristiques modérément continentales sur des collines en hauteur et rayonnement solaire en moyenne de 120 Kcal/cm^2/an, avec des précipitations moyennes de 524 mm), favorise un très bon équilibre entre l'acidité, les sucres et les composés aromatiques, que viennent compléter des bulles fines.

Pour les vins mousseux de qualité de type aromatique: le climat continental tempéré avec des hivers doux, des étés chauds et des automnes longs favorise l'accumulation de grandes quantités de sucres et d'arômes caractérisés par des notes fruitées typiques de la région (Busuioacă de Bohotin, fraises et pomelo; Muscat Ottonel, abricots mûrs; et Tămâioasă Românească, fleur de sureau et basilic).

Le tchernoziom gris et le climat tempéré continental favorisent l'équilibre entre l'acidité, les sucres et les composés aromatiques. Le maintien de cet équilibre dans des conditions optimales préserve la palette aromatique typique des fruits mûrs et la fraîcheur vive des vins pétillants.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bohotin» doivent être mis en bouteille dans des bouteilles en verre d'une capacité maximale de 1,5 litre.

Les vins relevant de l'appellation d'origine contrôlée «Bohotin» doivent être mis en bouteille et étiquetés avec une étiquette principale et une contre-étiquette (ou étiquette secondaire).

Sur l'étiquette des vins, l'appellation d'origine protégée «Bohotin» peut également être complétée, en fonction de l'intérêt des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Conditions relatives à la production dans la zone concernée

Cadre juridique:

législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La production de vins avec l'appellation d'origine contrôlée «Bohotin», à partir de raisins récoltés dans la zone délimitée de l'AOC «Bohotin», peut également être réalisée dans des installations viticoles situées dans des subdivisions administratives limitrophes de la zone délimitée, en particulier la commune de Iași (département de Iași) et la commune de Huși (département de Vaslui).

Conditions d'étiquetage

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquette doit indiquer la méthode d'obtention du vin mousseux de qualité (traditionnel par fermentation en bouteille ou fermentation en cuves sous pression) et le cépage dont il provient pour les vins mousseux de qualité de type aromatique.

Lien vers le cahier des charges

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