C/2025/623

28.1.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/623)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Datum zahtjeva: 20.7.2021.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Udruga proizvođača i prerađivača grožđa PROBOTA IAȘI

Udruga proizvođača i prerađivača grožđa Probota Iași neprofitna je pravna osoba privatnog prava, čije je odobrenje za obavljanje djelatnosti izdano, a statut odobren 2014., osnovana u skladu s vladinom Odlukom br. 26/2000 o udrugama i zakladama.

Cilj je udruge promicati i štititi gospodarske, trgovačke, profesionalne i pravne interese svojih članova, koji su trgovačka društva i samostalni poduzetnici koji proizvode i prerađuju grožđe. Upravlja povezanom proizvodnjom u okviru ZOI-ja Iași i pruža podršku proizvođačima ZOI-ja Bohotin u proizvodnji istoimenog vina jer na predmetnom području ne djeluje samostalna udruga za tu oznaku te je udruga Probota jedna od najvažnijih u vinogradarskoj regiji Dealurile Moldovei, a osnovana je na temelju nacionalnih odredaba kojima se omogućuje pružanje podrške proizvođačima u cilju dobrog upravljanja kvalitetom proizvodnje grožđa/vina.

Sjedište udruge nalazi se u prostorijama poduzeća Agroindustrial Ceres SRL, zgrada C1, dvorana 1, poštanski broj 707 055, općina Bivolari, okrug Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☒ Povezanost

☒ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

1. Uključivanje novih kategorija vina u proizvodnju

Specifikacija vina izmijenjena je da bi se uključile tri nove kategorije vina odobrene za proizvodnju kako je definirano u dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013: kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino i biser vino, koja se proizvode od grožđa ubranog na razgraničenom području ZOI-ja Bohotin i mogu nositi oznaku ZOI.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Izmjena proizlazi iz zahtjeva velikog broja vinogradara na području Bohotina za diversifikacijom proizvodnje vina kako bi se uključila pjenušava vina uz mirna vina koja trenutačno proizvode, u cilju povećanja prihoda ostvarenih prodajom tih proizvoda, jačanja zaštićenog naziva preradom novih kategorija proizvoda i privlačenja mlađih kupaca.

Mijenjaju se poglavlje I. specifikacije i točka 3. jedinstvenog dokumenta.

2. Pojedinosti o povezanosti područja s proizvodom za nove kategorije

Specifikaciju je potrebno izmijeniti navođenjem pojedinosti o povezanosti zemljopisnog područja s proizvodom kako bi je se pojasnilo za nove kategorije vina za proizvodnju radi usklađivanja sa zakonodavstvom mjerodavnim za zaštićenu oznaku i predstavile specifičnosti područja ZOI-ja na temelju konkretnih čimbenika.

Mijenjaju se poglavlje II. specifikacije i točka 8. jedinstvenog dokumenta.

3. Podaci o dopuštenim sortama grožđa za aromatično pjenušavo vino

Specifikacija vina izmijenjena je kako bi se navele sorte grožđa od kojih se dobivaju kvalitetna aromatična pjenušava vina (sorte Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel i Busuioacă de Bohotin).

Izmijenjeno je poglavlje IV. specifikacije bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

4. Podaci o prinosu vinove loze za aromatično pjenušavo vino

Specifikaciju je potrebno izmijeniti navođenjem prinosa vinove loze za sorte od kojih se dobivaju pjenušava vina kako bi se jasno utvrdili konkretni prinosi za tu kategoriju.

Mijenjaju se poglavlja IV. i V. specifikacije i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

5. Predstavljanje tehnološke prakse specifične za kategorije vina

Specifikacija je izmijenjena uvođenjem pojedinosti o tehnološkoj praksi specifičnoj za proizvodnju novih kategorija vina (pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, biser vino), koja među ostalim obuhvaća fermentaciju u spremnicima pod tlakom, fermentaciju u staklenim bocama i stabilizaciju aromatičnog pjenušavog vina.

Mijenja se poglavlje X. specifikacije proizvoda, ali nema izmjena jedinstvenog dokumenta.

6. Podaci o analitičkim svojstvima kategorija vina čije se uključivanje traži

Specifikaciju je potrebno izmijeniti navodeći konkretne fizičko-kemijske parametre tih novih kategorija jer je to zakonski obvezno za predmetni ZOI kao informacije koje se moraju navesti za specifičnost tih kategorija kvalitete.

Mijenjaju se poglavlje XI. specifikacije i točke 4.3., 4.4. i 4.5. jedinstvenog dokumenta.

7. Podaci o organoleptičkim svojstvima kategorija vina čije se uključivanje traži

Specifikacija je izmijenjena dodavanjem organoleptičkih svojstava novih kategorija vina čija se proizvodnja želi uključiti, jer je zakonodavstvom propisano navođenje tih informacija u slučaju zaštićenih oznaka ZOI.

Mijenjaju se poglavlje XI. specifikacije i točke 4.3., 4.4. i 4.5. jedinstvenog dokumenta.

8. Uključivanje obveznih podataka za kvalitetno pjenušavo vino pri označivanju/predstavljanju

Specifikaciju je potrebno izmijeniti uvođenjem odredbi o označivanju kategorije kvalitetnog pjenušavog vina tako da se na oznakama za tu kategoriju navode informacije o metodi proizvodnje kvalitetnog pjenušavog vina i naziv sorte od kojeg se ono dobiva.

Mijenjaju se poglavlje XII. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Bohotin

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. Organoleptička svojstva – bijela i ružičasta vina

Bijela vina

Boja – slamnatožuta, intenzivna žuta, svijetložuta sa zelenkastim odsjajima, limun žuta do zelenkasta, zelenkastožuta, zlatnožuta, slamnatožuta, zelenkasta, zelenkastožuta do slamnatožuta.

Miris – karakterističan miris muškata, bazge, zelenih agruma, svjež, miris svježe rezanih ljetnih jabuka, miris poljskog cvijeća, blag, nakon kratkog dozrijevanja razvija se miris pokošenog sijena sa svježim notama cvijeta vinove loze, cvijeta bagrema, svježe pokošenog sijena, miris vlažne zemlje, poljskog cvijeća.

Okus – okus korice raženog kruha, meda, blaga gorčina, visoka kiselost, arome agruma.

Ružičasta vina – ružičaste boje ili boje osušenih ljuski luka ili ružinih latica, miris bosiljka, šumskog voća, nakon kratkog dozrijevanja razvijaju se nježne note vanilije, note maline, šumskih jagoda, katkad trešnje i višnje.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. Organoleptička svojstva – crna vina

Crna vina

Boja – tamne rubin-crvene boje koja nakon dozrijevanja poprima boju cigle, rubin-crvene, smeđecrvene boje, blage ili intenzivne granatnocrvene ili ljubičaste nijanse.

Miris – bosiljak, crveno šumsko voće, dozrijevanjem se razvijaju nijanse ljubičice, tanina, duhana, kože, a kad dozrije u bačvi, razvije note vanilije, zrelog grožđa, maline i šumskih jagoda.

Okus – note vanilije nakon dozrijevanja, zrelo šumsko voće, bilje, šumske jagode, gorke trešnje, višnje, umjerena oporost, izvorne note suhih šljiva, drvene note, pun okus, note svježeg voća, baršunasta tekstura.

Vrijednosti najveće ukupne kiselosti podliježu ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu Europske unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. Kvalitetno pjenušavo vino

Kvalitetna pjenušava vina ističu se svojom profinjenošću, svježinom, prirodnim svojstvima, fermentacijskim aromama s notama zrele marelice, jagoda, džema od ruže, pojačanima finim i postojanim malim mjehurićima do pune visine čaše, uz bogatu pjenušavost.

Boja: zelenkastobijela ili žućkastozelena kad je riječ o bijelim vinima, od blijedoružičaste do blagih nijansi rubin-crvene kad je riječ o ružičastim ili crnim vinima.

Miris: svjež, karakterističan za proizvod, fermentacijske arome s cvjetnim notama.

Okus: voćni (marelice, jagode, grejp), fin, osjetilna svojstva podsjećaju na aromatizirani kvasac, oštar zbog prisutnosti ugljikova dioksida, s posebnim okusom.

Obilni mjehurići, postojana gaziranost s malim mjehurićima do pune visine čaše.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 3,5 bara.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina razlikuje se: kad je riječ o bijelim/ružičastim vinima ima vrijednost od 18 miliekvivalenata po litri, a kad je riječ o crnim vinima od 20 miliekvivalenata po litri.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

4. Kvalitetna aromatična pjenušava vina

Kvalitetna aromatična pjenušava vina odlikuju se sljedećim značajkama: slamnatožuta boja zelenkastožutih nijansi ili zelenkastih odsjaja (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), ili ružičasta boja ljubičastih nijansi (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), s obiljem pjene i sitnih, postojanih mjehurića.

Specifična aroma u kojoj se zadržavaju terpenske arome grožđa kojima se dodaju aromatični spojevi nastali alkoholnom fermentacijom, profinjenog i širokog profila, s mirisom agruma, cvjetova naranče, bosiljka i ružinih latica, kao i s blagim notama svježeg crvenog voća. Pjenušavo vino vrlo je ugodno zbog uravnotežene kiselosti i sadržaja šećera te dobre postojanosti.

Uz finu aromu muškata s notama bosiljka, ruža i svježe pokošena sijena, okus je ugodan i živahan zbog uravnotežene slatkoće i kiselosti. Obilni mjehurići, izvrsna gaziranost s malim mjehurićima do pune visine čaše.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 3 bara.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina kad je riječ o bijelim/ružičastim vinima iznosi 18 miliekvivalenata po litri.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 6,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. Biser vina

Boja: zelenkastobijela ili žućkastozelena kad je riječ o bijelim vinima, od blijedoružičaste ili blagih nijansi rubin-crvene kad je riječ o ružičastim ili crnim vinima.

Miris: svjež, sa svježim notama jagoda, agruma (grejp), zrelih marelica, bazge, bosiljka.

Okus: voćni, fin, uravnotežen, osjetilna svojstva podsjećaju na aromatizirani kvasac, oštra su zbog prisutnosti ugljikova dioksida, s posebnim okusom svježih agruma i šumskog voća.

Fina i postojana gaziranost s malim mjehurićima do pune visine čaše.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 1,0 bara i najviše 2,5 bara.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina razlikuje se: kad je riječ o bijelim/ružičastim vinima ima vrijednost od 18 miliekvivalenata po litri, a kad je riječ o crnim vinima od 20 miliekvivalenata po litri.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7,00

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 235

5. **Postupci proizvodnje vina**

(a) *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

Navodnjavanje je dopušteno samo u sušnim godinama i mora biti prijavljeno ONVPV-u (Nacionalnom uredu za vinogradarstvo i vinarstvo) kad se sadržaj vode u tlu na dubini od 0 do 100 cm smanji na 50 % AHI-ja (interval aktivne vlažnosti), primjenom primjerenih standarda navodnjavanja (400 – 600 m^3/ha).

Zelena berba – uklanjanje grozdova na početku dozrijevanja ako potencijalni prinos premašuje najveću dopuštenu količinu iz specifikacije proizvoda.

(b) *Najveći prinosi*

1. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kilograma grožđa po hektaru

2. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kilograma grožđa po hektaru

3. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Merlot, Băbească neagră

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian

12 500 kilograma grožđa po hektaru

5. kasna berba, sorte Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. kasna berba, sorte Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian

10 000 kilograma grožđa po hektaru

7. berba se provodi kad grožđe poprimi plemenitu plijesan, sorte Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kilograma grožđa po hektaru

8. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 hektolitara po hektaru

9. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 hektolitara po hektaru

10. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Merlot, Băbească neagră

90 hektolitara po hektaru

11. berba se provodi kad grožđe potpuno dozrije, sorte Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă

94 hektolitra po hektaru

12. kasna berba, sorte Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 hektolitara po hektaru

13. kasna berba, sorte Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian

65 hektolitara po hektaru

14. berba se provodi kad grožđe poprimi plemenitu plijesan, sorte Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 hektolitra po hektaru

15. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilograma grožđa po hektaru

16. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Traminer roz

11 500 kilograma grožđa po hektaru

17. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Muscat Ottonel

11 000 kilograma grožđa po hektaru

18. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hektolitara po hektaru

19. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Traminer roz

86 hektolitara po hektaru

20. kvalitetna aromatična pjenušava vina, Muscat Ottonel

81,40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje za proizvodnju vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Bohotin" smješteno je na sljedećim područjima okruga Iași:

— općina Răducăneni, sela Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu,

— općina Moşna, selo Moşna,

— općina Cozmeşti, sela Cozmeşti, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos,

— općina Dolhești, sela Dolhești, Pietriș i Brădicești,

— općina Gorban, sela Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului,

— općina Ciortești, sela Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Sorte vinove loze**

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, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Reljef čine isklesana međurječja, blago zakrivljena i blago nagnuta prema sjeverozapadu. Padine su produljene, relativno ujednačene, a prosječan nagib iznosi od 10 do 15 %. Prva reljefna razina, nadmorske visine do 30 m, smještena je na zapadu doline potoka Moșna; drugu reljefnu razinu, nadmorske visine od 50 do 100 m, čini padina duljine 7 – 8 km i širine 1,5 – 2 km; treća reljefna razina, čija nadmorska visina ne prelazi 200 m, zauzima istočnu polovinu sliva potoka Moșna.

Geološki slojevi su: besarabijski (glina, vapnenački pješčenjak, pijesak), prekriven naslagama lesa debljine 3 – 4 m; kersonski (pješčana glina, pijesak prošaran betonskim pješčenjacima), koji čini gornji dio reljefa na visinama iznad 200 m; meotski (pješčani cinerit debljine 10 – 20 m), koji se pojavljuje u pojedinim dijelovima na najvišim područjima, niži kvartarni (riječne naslage) istočno od Cozmeștija na terasama Pruta.

Vodna mreža nije jako razgranata te je čine potok Moșnișoara na istoku predmetnog područja i manji potoci koji služe kao drenaža na desnoj strani područja.

Klima je kontinentalna, pretjeranog učinka, s oštrim zimama i suhim ljetima, pod utjecajem dotoka zraka u otvorenu dolinu Pruta. Značajke: prosječna godišnja temperatura od 9,6 °C, sezona rasta traje u prosjeku 183 dana, sveukupna toplinska ravnoteža iznosi 3 693 – 4 309 °C, aktivna toplinska ravnoteža 3 223 – 3 879 °C, a korisna toplinska ravnoteža za vinovu lozu 1 330 – 1 739 °C.

Najhladniji mjesec u godini je siječanj (– 3,6 °C), kad se bilježe apsolutne najniže temperature od – 26,8 °C, što može ugroziti nezaštićenu lozu. Najtopliji mjesec u godini je srpanj (+21,3 °C), kad se bilježe apsolutne najviše temperature od +41,6 °C, koje se često preklapaju sa sušnim razdobljima.

Ukupna godišnja insolacija iznosi 2 137 sati, od čega 1 348 sati u sezoni rasta vinove loze. Ukupna količina kišnih padalina iznosi do 517,8 mm, od toga 320,5 mm u sezoni rasta vinove loze.

Najviše padalina bilježi se ljeti (lipanj i srpanj), a najmanje zimi (siječanj i veljača).

Tla – prevladavaju gajnjače/crnica (30 – 35 %), a zatim glinena tla na većim uzvisinama (od 250 do 300 m). Na visoravnima su prisutne naslage lesa, a na središnjem sjevernom području vapnenački pješčenjak.

8.2. *Pojedinosti o proizvodu*

Mirna vina koja se proizvode na predmetnom području općenito su lagana, bijela vina su kiselija, ne vrlo ekstraktivna, ali svojstava tipičnih za sorte od kojih potječu. Sorte crnog grožđa koje se koriste za proizvodnju kvalitetnih vina na predmetnom području odlikuju se velikim kapacitetom za nakupljanje antocijanina (taninska vina s nakupljanjem boje). Fenolno dozrijevanje uglavnom nastupa dva tjedna nakon tehnološkog dozrijevanja.

Busuioacă de Bohotin ima poseban karakter, koji u godinama s dugom i toplom jeseni može dovesti do prirodno slatkih ružičastih vina s ostatkom šećera. Vino je bogato, boje jantara i puno aroma koje podsjećaju na ružine latice, bosiljak i tamjan, a riječ je o sorti specifičnoj za područje po kojem je vino dobilo naziv.

Kvalitetno pjenušavo vino

Profinjenost, svježina, prirodna svojstva, fermentacijske arome s notama zrele marelice, jagoda, džema od ruže, pojačane finim, postojanim malim mjehurićima do pune visine čaše, uz bogatu pjenušavost.

Bijela vina su zelenkastobijele ili žućkastozelene boje, dok su ružičasta ili crna vina blijedoružičaste boje do blagih nijansi rubin-crvene.

Svjež miris, fermentacijske arome s cvjetnim notama.

Voćni okus (marelice, jagode, grejp), fin, osjetilna svojstva podsjećaju na aromatizirani kvasac, oštar zbog prisutnosti ugljikova dioksida, s posebnom aromom.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina

Slamnatožuta boja zelenkastožutih nijansi i zelenkastih odsjaja (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), ili ružičasta boja ljubičastih nijansi (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), s obiljem pjene i sitnih, postojanih mjehurića.

Specifična aroma u kojoj se zadržavaju terpenske arome grožđa kojima se dodaju aromatični spojevi nastali alkoholnom fermentacijom, profinjenog i širokog profila, s mirisom agruma, cvjetova naranče, bosiljka i ružinih latica, kao i s blagim notama svježeg crvenog voća. Uravnotežena kiselost i sadržaj šećera te dobra postojanost. Fine arome muškata s notama bosiljka, ruža i svježe pokošenog sijena, okus je živahan zbog uravnotežene slatkoće i kiselosti.

Biser vina

Bijela vina su zelenkastobijele ili žućkastozelene boje, dok su ružičasta ili crna vina blijedoružičaste boje ili blagih nijansi rubin-crvene.

Svjež miris, sa svježim notama jagoda, agruma (grejp), zrelih marelica, bazge, bosiljka.

Okus je voćni, fin, uravnotežen, osjetilna svojstva podsjećaju na aromatizirani kvasac, oštra su zbog prisutnosti ugljikova dioksida, s posebnim okusom svježih agruma i šumskog voća. Obilni mjehurići, postojana gaziranost s malim mjehurićima do pune visine čaše.

8.3. *Pojedinosti o ljudskim čimbenicima*

Kako bi proizveli predmetna vina, velik broj vinogradara berbu grožđa provodi noću da bi se skratilo trajanje tehnološke obrade, izbjeglo hlađenje mase ubranog zrnja te da bi mogla uslijediti brza i nježna obrada mošta kako bi se izbjegao gubitak hranjivih tvari potrebnih za fermentaciju. U određenim slučajevima proizvođači za potrebe skladištenja koriste stare podrume ili suvremena postrojenja da bi osigurali optimalne uvjete skladištenja vina i dulje očuvali njihovu svježinu, posebno kad je riječ o bijelim kvalitetnim pjenušavim vinima, ali i potaknuli dozrijevanje (u podrumima se nalaze stalci za taloženje koji se koriste za dobivanje kvalitetnih pjenušavih vina).

Provodi se i upravljanje strukturom vinove loze primjenom zelenih operacija ovisno o položaju zemljišta na padini te o specifičnoj rodnosti sorte. Izdanci se obrezuju prije cvatnje kako bi se potaknulo zametanje ploda u puno većem postotku te povećale prosječna masa grozda i prinos po površini područja za sorte kao što su Feteasсă regală, Tămâioasă românească i Muscat Ottonel. Kontrola korova provodi se košnjom i mobilizacijom tla posebnim kultivatorima.

Vinogradar osigurava optimalan način uzgoja biljke te kontrolu bujnosti i potencijala proizvodnje zahvaljujući praksama kontroliranih prinosa.

Zahvaljujući iskorištavanju cijelog grožđa, uklanjanju mošta koji nastaje tijekom prijevoza, opreznom rukovanju, prešanju u čistom okruženju korištenjem odgovarajuće opreme i u skladu s pravilima kojima se uređuje precizni omjer između mase obrađenog ubranog grožđa i obujma ekstrahiranog mošta jamči se kvaliteta i bistrina dobivenog mošta, osigurava nježna ekstrakcija kojom se štite suptilne voćne arome te dobivaju vina dobrog intenziteta i zaokruženih aroma. Sazrijevanje na talogu, tijekom kojeg se razvijaju tercijarne arome, naglašava složenost vina.

8.4. *Uzročna povezanost*

Budući da se predmetno područje uglavnom ne preklapa s dubokim dolinama koje se otvaraju prema livadi Prut te privlače hladne struje i na kojima se loza uglavnom ne uzgaja na donjoj trećini padina, utjecaj apsolutnih najnižih temperatura zimi neznatan je i može se smatrati da je predmetno područje pogodno za uzgoj vinove loze.

U Bohotinu se vinova loza uzgaja od davnina, a neki autori čak smatraju da je sorta Busuioacă de Bohotin i potekla s tog područja. Ovisno o izvoru, smatra se da je naselje Bohotin svoj naziv dobilo po potoku Bohotin koji prolazi područjem ili po starom vinogradaru Bohotineanu. Sorta Busuioacă de Bohotin postala je slavna zbog svojih specifičnih svojstava jer je riječ o jedinoj rumunjskoj sorti za aromatična vina ružičaste do crvene boje, što je čini jedinstvenom među vinima koja se proizvode u Rumunjskoj.

Jedinstvena svojstva sorte Busuioacă de Bohotin kao rumunjske sorte u svijetu su priznata u djelu koje je izdao Hachette: „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages", koji uključuje oko 10 000 sorti vinove loze iz cijelog svijeta i u kojem se jasno navodi da je „Busuioacă de Bohotin sorta aromatičnog crnog vina iz Rumunjske".

Prisutnost skeletnih tla s visokim udjelom kalcijeva karbonata iskorištava se za uzgoj tipičnih aromatskih sorti za proizvodnju mirnih vina, koja su ekstraktivna, svježa, mineralnog karaktera te složenih i vrlo definiranih cvjetnih aroma (bagrem, bosiljak, bazga, med).

Područje na najvišim nadmorskim visinama (300 – 340 m) obiluje toplinom i sunčevom svjetlosti te ima velik potencijal, uz najmanje plodna tla i visok udio skeletnog vapnenca te je okrenuto jugu, što pogoduje crnim sortama.

Bijela vina koja se tamo proizvode voćna su i imaju izražen mineralni karakter. Zapadna izloženost vinograda štiti ih od velike izloženosti suncu te, u kombinaciji s umjerenijim temperaturama koje uzrokuju strujanja zraka na koridoru rijeke Prut, bolje čuva kiselost i aromatične biljne i cvjetne note grožđa. Istodobno, zbog smanjene bujnosti koja je posljedica manje plodnog tla, crna vina s tog područja punog su okusa, intenzivna, bogata taninima, s visokim potencijalom za dozrijevanje (arome zrelog šumskog voća, ribiza, suhih šljiva, drva, začina).

Izostanak vrlo visokih temperatura (toplinski valovi) i utjecaj zračnih struja iz doline Pruta doprinose zadržavanju organskih kiselina u grožđu, čime se dobivaju vina visokog ukupnog sadržaja kiselina, niske pH vrijednosti, živahna i osvježavajuća. Osim toga, iskustvo lokalnih vinogradara, u kombinaciji s trenutačnim tehnikama uzgoja vinove loze, omogućuje proizvodnju vina visoke kvalitete. U zemljopisnom smislu, makroklimatski uvjeti u kombinaciji sa svojstvima sorti koje se uzgajaju ključan su razlog zašto se vina iz ovih vinograda izdvajaju od vina koja se proizvode od istih sorti u drugim vinogradima.

Kad je riječ o kvalitetnim pjenušavim vinima, isprana i siva crnica pješčano-ilovaste teksture koja unaprjeđuje fizička svojstva preko osnovnih biokemijskih značajki (intenzitet biološke aktivnosti, znatan sadržaj humusa, veći kapacitet kationske izmjene, blago kisela neutralna reakcija, visoka zasićenost lužinama i hranjivim tvarima, blaga kontinentalna klima s umjerenim kontinentalnim značajkama na visokim brdima i sunčevo zračenje od 120 Kcal/cm^2/godišnje u prosjeku, uz prosječne kišne padaline od 524 mm) pogoduje razvoju vrlo uravnotežene kiselosti, šećera i aromatskih spojeva te sitnih mjehurića.

Kad je riječ o kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima, blaga kontinentalna klima s blagom zimom, vrućim ljetom i dugom jeseni pogoduje nakupljanju velikih količina šećera i aroma koje su prepoznatljive po notama voća tipičnog za predmetno područje (Busuioacă de Bohotin – jagode i grejp, Muscat Ottonel – svježe marelice, Tămâioasă Românească – bazga i bosiljak).

Isprana i siva crnica te umjerena kontinentalna klima pogoduju ravnoteži kiselosti, šećera i aromatskih spojeva, dok se održavanjem te ravnoteže u optimalnim uvjetima zadržava tipična paleta zrelog voća i živahna svježina biser vina.

9. **Posebni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Bohotin" moraju se puniti u staklena pakiranja zapremnine najviše 1,5 litara.

Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Bohotin" moraju imati glavnu etiketu i stražnju (sekundarnu) etiketu nakon pakiranja i označivanja.

Ovisno o interesima proizvođača, zaštićena oznaka izvornosti „Bohotin” može se nadopuniti na etiketama vina jednim od sljedećih naziva pojedinih vinograda: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Uvjeti povezani s proizvodnjom na predmetnom području

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Proizvodnja vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Bohotin” od grožđa ubranog na razgraničenom području CDO-a Bohotin može se odvijati u vinarijama u upravnim jedinicama koje graniče s razgraničenim područjem, konkretno općini Iași (okrug Iași) i općini Huși (okrug Vaslui).

Uvjeti za označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na etiketi mora biti navedena metoda proizvodnje kvalitetnog pjenušavog vina (tradicionalna fermentacija u boci ili fermentacija u spremnicima pod tlakom), a kad je riječ o kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima i sorta od koje je proizvedeno.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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