C/2025/623

2025.1.28.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2025/623)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.7.20.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

A szőlőtermesztők és -feldolgozók PROBOTA IAȘI Egyesülete

A szőlőtermesztők és -feldolgozók PROBOTA IAȘI Egyesülete a magánjog hatálya alá tartozó nonprofit jogi személy, amelyet az egyesületekről és alapítványokról szóló 26/2000. sz. kormányrendelettel összhangban hoztak létre, és amelynek alapszabályát 2014-ben hagyták jóvá.

Az Egyesület célja, hogy előmozdítsa és védje tagjainak, azaz a szőlőtermesztő és -feldolgozó kereskedelmi társaságoknak és egyéni vállalkozóknak a gazdasági, kereskedelmi, szakmai és jogi érdekeit. Irányítja az Iași oltalom alatt álló eredetmegjelölés szerinti termelést, és támogatja a Bohotin oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok termelőit az e névvel ellátott borok előállításában, mivel ezen a területen nincs önálló, a szóban forgó elnevezésért felelős társulás, és a Probota Egyesület a Dealurile Moldovei borvidék egyik legfontosabb egyesülete, amelyet a nemzeti rendelkezések alapján hoztak létre, és amely lehetővé teszi, hogy támogatást nyújtsanak a termelőknek a minőségi szőlő-/bortermelés megfelelő irányításához.

Az egyesület székhelye az Agroindustrial Ceres SRL vállalat telephelyén található Iași megye Bivolari településén, a vállalat C1-es épületének 1. termében, irányítószám: 707 055.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☒ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

1. Új borkategóriák bevonása a termelésbe

A termékleírást három új, az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében meghatározott, termelésre engedélyezett borkategória bevezetésével módosították: minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor, amelyek a Bohotin OEM oltalom alatt álló eredetmegjelölés körülhatárolt területén szüretelt szőlőből készülnek, és amelyek jogosultak az OEM elnevezésének használatára.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A módosítás a Bohotin térségében letelepedett számos bortermelő azon kérésének eredménye, hogy diverzifikálják a bortermelést azáltal, hogy a jelenleg termelt csendes borok mellé a pezsgőket is felveszik, hogy növeljék az ilyen termékekből származó jövedelmüket, új termékkategóriák feldolgozásával erősítsék meg oltalom alatt álló elnevezésüket, és vonzóbbak legyenek a fiatalabb fogyasztók számára.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás I. fejezete és az egységes dokumentum 3. pontja.

2. A terület és a termék közötti kapcsolatra vonatkozó információk az új borkategóriák esetében

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés, valamint az OEM területe sajátosságainak a konkrét tényezők révén történő bemutatása érdekében módosítani kell a termékleírást a földrajzi terület és a termelésbe bevont új borkategóriák tekintetében ismertetett termék közötti kapcsolatra vonatkozó információk feltüntetésével.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás II. fejezete és az egységes dokumentum 8. pontja.

3. Az illatos szőlőfajtából készült pezsgők esetében engedélyezett borfajták feltüntetése

A bor termékleírása módosult, megemlítve azokat a borszőlőfajtákat, amelyekből illatos minőségi pezsgő készül (Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel és Busuioacă de Bohotin fajták).

Ennek megfelelően módosult a termékleírás IV. fejezete, de az egységes dokumentum nem változott.

4. A szőlőhozamok feltüntetése az illatos szőlőfajtából készült pezsgők esetében

E kategória konkrét hozamainak egyértelmű meghatározása érdekében módosítani kell a termékleírást azon fajták szőlőhozamának feltüntetésével, amelyekből illatos minőségi pezsgő készül.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás IV. és V. fejezete és az egységes dokumentum 5.2. pontja.

5. A borkategóriákra jellemző technológiai gyakorlatok bemutatása

A termékleírást módosították az új borkategóriák (pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor) előállítására jellemző technológiai gyakorlatokra vonatkozó információk beillesztésével, mint például a túlnyomásos tartályokban történő erjesztés, az üvegpalackokban történő erjesztés, az illatos szőlőfajtából készült pezsgő stabilizálása.

Módosult a termékleírás X. fejezete, de az egységes dokumentum nem változott.

6. A kérelmezett borkategóriák analitikai jellemzőinek feltüntetése

A termékleírást módosítani kell ezen új kategóriák konkrét fizikai-kémiai paramétereinek feltüntetésével, mivel a jogszabályok előírják, hogy az OEM termékek esetében ezt az említett minőségi kategóriák sajátosságaira vonatkozó információként kell megadni.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI. fejezete, valamint az egységes dokumentum 4.3., 4.4. és 4.5. pontja.

7. A kérelmezett új borkategóriák érzékszervi jellemzőinek feltüntetése

A termékleírás kiegészült a termelésbe való bevonásra kérelmezett új borkategóriák érzékszervi jellemzőivel, mivel a jogszabályok előírják, hogy oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében ezeket az információkat meg kell adni.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás XI. fejezete, valamint az egységes dokumentum 4.3., 4.4. és 4.5. pontja.

8. A minőségi pezsgőre vonatkozó kötelező adatok feltüntetése a címkén/kiszerelésen

A minőségi pezsgő kategóriájának címkézésére vonatkozó rendelkezések bevezetésével módosítani kell a termékleírást annak érdekében, hogy e kategória címkézése tartalmazza a minőségi pezsgő készítésének módszerére és annak a fajtának a nevére vonatkozó információkat, amelyből azt előállították.

Módosult a termékleírás XII. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Bohotin

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. Érzékszervi jellemzők – fehér- és rozé borok

Fehérborok

Szín – szalmasárga, élénksárga, kanárisárga zöldes árnyalatokkal, citromsárgától zöldesig, zöldessárgáig, aranysárgáig, szalmasárgáig, zöldes, zöldessárgától a szalmasárgáig terjedő színű.

Illat – a muskotály, bodza, zöld citrusfélék friss aromája, frissen vágott nyári alma aromája, a mezei virágok enyhe aromája, az enyhén érlelt borokban a kaszált széna illata ötvöződik a frissességgel, a szőlővirágok, akácvirágok, frissen kaszált széna, nedves földillat, mezei virágok jellegzetes aromája.

Íz – rozskenyér héjára, mézre emlékeztető, enyhén kesernyés íz, magas savtartalom, citrusos aromák.

Rozé borok – rozé árnyalatú színek vagy a szárított hagymalevelek vagy rózsaszirmok színe, bazsalikom, erdei gyümölcsök aromái, finom vaníliás jegyek az enyhén érlelt borokban, málna, szamóca, néha cseresznye és meggy illatával.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. Érzékszervi jellemzők – vörösborok

Vörösborok

Szín – sötét rubinvörös, amely érleléssel téglavörössé, rubinvörössé, barnásvörössé, közepesen intenzív vagy intenzív gránátvörössé vagy lila árnyalatúvá válik.

Illat – a bazsalikom, a piros bogyós erdei gyümölcsök illata, az érleléssel az ibolyára, tanninokra, dohányra, bőrre jellemző jegyek alakulnak ki, a hordóban érleléssel vanília, érő szőlő, málna és vadon termő szamóca jegyei alakulnak ki.

Íz – érleléssel kialakuló vaníliás jegyek, érett erdei gyümölcsök, gyógynövények, vadon termő szamóca, keserű cseresznye, meggy aromái, mérsékelt fanyarság, eredeti aszalt szilvás, fás jegyek, testes, friss gyümölcsre emlékeztető aromák, bársonyos.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

3. Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgőket a finesz, a frissesség, a természetesség, az erjedésre jellemző aromák, az érett kajszibarackra, a szamócára, a rózsadzsemre emlékeztető aromák jellemzik, amelyeket a finom és tartós szénsavval telítettség, valamint az üveg teljes magasságáig terjedő, kis buborékok felerősítenek.

Szín: a fehérborok esetében zöldesfehér vagy sárgászöld, a rozé vagy vörösborokban halvány rózsaszínig terjedő, enyhe rubinvörös tónusokkal.

Illat: friss, a termékre jellemző, erjedési aromák virágos jegyekkel.

Íz: gyümölcsös (kajszibarack, szamóca, grépfrút), finom, az ízesített élesztőt idéző érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, különleges íz.

Bőséges buborékolás, tartós szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 3,5 bar.

A maximális illósavtartalom a következőképpen változik: 18 milliekvivalens/liter a fehér-/rozé borok esetében és 20 milliekvivalens/liter a vörösborok esetében.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális összes savtartalom: 6,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

4. Illatos minőségi pezsgők

Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők jellemzői: szalmasárga szín zöldessárga árnyalatokkal vagy zöldes tónusokkal (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), vagy lilás árnyalatú rózsaszín (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), bőséges habbal, finom, tartós buborékokkal.

Egyedi aroma, amely megőrzi a szőlő terpénes aromáit, és amelyhez az alkoholos erjedésből származó, illékony aromás vegyületeket adnak, finom és sokrétű íz citrusfélékre, narancsvirágokra, bazsalikomra és rózsaszirmokra emlékeztető jegyekkel, végül pedig jellemzők a friss piros bogyós gyümölcsök enyhe aromái. A pezsgők a savtartalom és a cukortartalom közötti egyensúly miatt rendkívül kellemesek, és ízük sokáig megmarad a szájban.

Finom muskotályos aroma a bazsalikomra, rózsára és frissen kaszált szénára emlékeztető jegyekkel, az édesség és a savasság közötti egyensúlynak köszönhetően kellemes és élénk íz. Bőséges buborékolás, finom szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 3 bar.

A fehér-/rozé borok maximális illósavtartalma 18 milliekvivalens/liter.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6,00

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. Gyöngyözőborok

Szín: a fehérborok esetében zöldesfehér vagy sárgászöld, a rozé vagy vörösborokban halvány rózsaszínig terjedő, enyhe rubinvörös tónusokkal.

Illat: friss, a friss szamócára, citromra-grépfrútra, érett kajszibarackra, bodzára, bazsalikomra emlékeztető jegyekkel.

Íz: az ízesített élesztőt idéző gyümölcsös, finom, kiegyensúlyozott érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, a friss citrusfélék és az erdei gyümölcsök különleges ízével.

Finom és tartós szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 1,0 és legfeljebb 2,5 bar.

A maximális illósavtartalom a következőképpen változik: 18 milliekvivalens/liter a fehér-/rozé borok esetében és 20 milliekvivalens/liter a vörösborok esetében.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00

— Minimális összes savtartalom: 5,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 235

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

Művelési gyakorlat

Az öntözés kizárólag aszályos években, az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, ha a talaj víztartalma 0–100 cm mélységben az aktív nedvességintervallum (AHI) 50 %-ára csökken; észszerű öntözési szabályokat kell alkalmazni (400–600 m^3/ha).

Zöldszüret – a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális terméshozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

b) *Maximális hozamok*

1. **teljesen érett állapotban szüretelt Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin fajták**

11 500 kilogramm szőlő hektáronként

2. **teljesen érett állapotban szüretelt Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir fajták**

11 500 kilogramm szőlő hektáronként

3. **teljesen érett állapotban szüretelt Merlot, Băbească neagră fajták**

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. **teljesen érett állapotban szüretelt Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian fajták**

12 500 kilogramm szőlő hektáronként

5. **késői szüretelésű Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin fajták**

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **késői szüretelésű Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian fajták**

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

7. **nemesrothadás kialakulásakor szüretelt Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris fajták**

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

8. **teljesen érett állapotban szüretelt Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin fajták**

86 hektoliter hektáronként

9. **teljesen érett állapotban szüretelt Cabernet Sauvignon, Fetească neagră fajták**

86 hektoliter hektáronként

10. **teljesen érett állapotban szüretelt Merlot, Băbească neagră fajták**

90 hektoliter hektáronként

11. **teljesen érett állapotban szüretelt Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă fajták**

94 hektoliter hektáronként

12. **késői szüretelésű Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin fajták**

65 hektoliter hektáronként

13. **késői szüretelésű Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian fajták**

65 hektoliter hektáronként

14. **nemesrothadás kialakulásakor szüretelt Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris fajták**

52 hektoliter hektáronként

15. **illatos minőségi pezsgők, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin**

12 500 kilogramm szőlő hektáronként

16. **illatos minőségi pezsgők, Traminer roz**

11 500 kilogramm szőlő hektáronként

17. **illatos minőségi pezsgők, Muscat Ottonel**

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

18. **illatos minőségi pezsgők, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin**

92,5 hektoliter hektáronként

19. **illatos minőségi pezsgők, Traminer roz**

86 hektoliter hektáronként

20. **illatos minőségi pezsgők, Muscat Ottonel**

81,40 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Bohotin" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához körülhatárolt terület Iași (Jász) megye alábbi területein helyezkedik el:

— Răducăneni község, Răducăneni, Isaiia, Bohotin és Roșu falvak,

— Moșna község, Moșna falu,

— Cozmești község, Cozmești, Podolenii de Sus és Podolenii de Jos falvak,

— Dolhești község, Dolhești, Pietriș és Brădiceşti falvak,

— Gorban község, Gorban, Gura Bohotin és Podu Hagiului falvak,

— Ciortești község, Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești falvak.

7. **Borszőlőfajták**

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, Leányka, Leánka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, 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 (Olaszrizling), 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A domborzat enyhén ívelt, délnyugati irányban kissé dőlt, különböző képződményeket kivájó folyóközökből áll. A lankák elnyújtottak, viszonylag egyenletesek, átlagosan 10–15 %-os lejtéssel. A domborzat első, 30 méteres tengerszint feletti magasságig terjedő szintje a Muzsnai-patak völgyétől nyugatra fekszik; a domborzat második, 50–100 méteres tengerszint feletti magasságban lévő második szintjét egy hosszú, 7–8 km-es és 1,5–2 km széles lejtő alkotja; a domborzat 200 métert meg nem haladó tengerszint feletti magasságú harmadik szintje a Muzsnai-patak medencéjének keleti felét foglalja el.

A geológiai képződmények a következő osztályokba sorolhatók: Besszarábiai (agyag, mésztartalmú homokkő, homok), amelyen 3–4 m vastagságú löszlerakódások találhatók; Kerssonian (homokos agyag, agyagos homokkővel tarkított homok), amely a domborzat felső részét képezi 200 méter feletti magasságban; Meotian (10–20 m vastag homokos cinerit), amely a legmagasabb területek egyes részein jelenik meg, korai negyedkori, Cozmeștitől keletre a Prut teraszain (folyami üledékek).

A vízhálózat szegényes, a terület keleti részén található Moșnișoara folyóval, valamint a terület nyugati részén található kisebb szomszédos vízfolyásokkal.

A – kontinentális jellegű – éghajlat szélsőséges, zord telekkel és száraz nyarakkal, amelyet a Prut folyó nyílt völgyébe áramló levegő befolyásol. Jellemzők 9,6 °C éves átlaghőmérséklet, a vegetációs időszak átlagos időtartama 183 nap, a teljes hőmérleg 3 693–4 309 °C, az aktív hőmérleg 3 223–3 879 °C és a szőlőtőkék hasznos hőmérlege 1 330–1 739 °C.

Az év leghidegebb hónapja január (– 3,6 °C), amikor az abszolút minimális hőmérséklet elérheti a – 26,8 °C-ot, ami veszélyezteti a nem védett szőlőtőkéket, az év legmelegebb hónapja pedig július (+21,3 °C), amikor az abszolút hőmérséklet akár +41,6 °C is lehet, és ez gyakran egybeesik az aszályos időszakokkal.

A napsütéses órák teljes éves mennyisége 2 137 óra, ebből 1 348 óra a szőlőtermesztési időszakban. A teljes éves csapadékmennyiség 517,8 mm, ebből 320,5 mm a szőlő vegetációs időszakában.

A legtöbb csapadék nyáron (júniustól júliusig), a legkevesebb pedig télen (januártól februárig) esik.

Talajok – Cambic molysol besorolású/csernozjom talajok dominálnak (30–35 %), ezt követik a magas területeken található agyagos talajok (250–300 m tengerszint feletti magasságban). A fennsíkon a talajkőzeteket löszös üledékek, a közép-északi területen pedig mésztartalmú homokkő alkotják.

8.2. *Termékadatok*

Az ezen a területen előállított csendes borok általában könnyűek, a fehérborok hozzáadott savat tartalmaznak, nem igazán extraktív borok, de karakterük azokra a fajtákra jellemző, amelyekből származnak. Ezen a területen a minőségi borok előállítására felhasznált vörös szőlőfajták nagy kapacitással rendelkeznek az antocianinok felhalmozására (intenzív színű tanninos borok); a fenolos érlelésre általában két héttel a technológiai érlelés után kerül sor.

A Busuioacă de Bohotin különleges karakterrel rendelkezik, amelyből azokban az években, amelyekben hosszú és meleg az ősz, természetes módon édes rozé borok állíthatók elő maradékcukor-tartalommal. Ez a bor olajos, borostyánszínű, a rózsasziromra, a bazsalikomra és füstölőre emlékeztető aromákkal rendelkezik, mivel valójában ez annak a területnek az egyedi fajtája, amelyről a bort elnevezték.

Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgőket a finesz, a frissesség, a természetesség, az erjedésre jellemző aromák, az érett kajszibarackra, a szamócára, a rózsadzsemre emlékeztető aromák jellemzik, amelyeket a finom és tartós szénsavval telítettség, valamint az üveg teljes magasságáig terjedő, kis buborékok felerősítenek;

A fehérborok esetében zöldesfehér vagy sárgászöld szín, a rozé vagy vörösborokban halvány rózsaszínig terjedő, enyhe rubinvörös tónusokkal;

Friss aroma, erjedési aromák virágos jegyekkel;

Gyümölcsös íz (kajszibarack, szamóca, grépfrút), finom, az ízesített élesztőt idéző érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, különleges íz.

Illatos minőségi pezsgők

Szalmasárga szín zöldessárga árnyalatokkal és zöldes tónusokkal (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), vagy rózsaszín ibolya árnyalatokkal (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), bőséges, finom, tartós buborékokkal.

Egyedi aroma, amely megőrzi a szőlő terpénes aromáit, amelyhez az alkoholos erjedésből származó illékony aromás vegyületeket adnak, finom és sokféle, a citrusfélék, narancsvirágok, bazsalikom és rózsaszirmok, végül a friss piros bogyós gyümölcsök enyhe aromáival rendelkező borok. A savtartalom és a cukortartalom közötti egyensúly, tartósság. Finom muskotályos aroma, a bazsalikomra, rózsára és frissen kaszált szénára emlékeztető jegyek, az édesség és a savasság közötti egyensúlynak köszönhetően élénk íz.

Gyöngyözőborok

A fehérborok esetében zöldesfehér vagy sárgászöld szín, a rozé vagy vörösborokban halvány rózsaszínig terjedő, vagy enyhe rubinvörös tónusokkal;

Friss aroma, a friss szamócára, citromra-grépfrútra, érett kajszibarackra, bodzára, bazsalikomra emlékeztető jegyekkel;

Gyümölcsös íz, az ízesített élesztőt idéző finom, kiegyensúlyozott érzékszervi jellemzők, a szén-dioxid jelenléte miatt pikáns, a friss citrusfélék és az erdei gyümölcsök különleges ízével. Bőséges buborékolás, tartós szénsavval telítettség kis buborékokkal az üveg teljes magasságáig.

8.3. *Az emberi tényezőkre vonatkozó információk*

A borok előállításához a szőlőtermesztők nagy része éjszaka szüreteli a szőlőt a technológiai feldolgozási idő csökkentése érdekében, elkerülve a leszüretelt szőlőszemek lehűlését, majd ezt követi a must gyors és kíméletes feldolgozása, hogy elkerülhető legyen az erjedéshez szükséges tápanyagok csökkenése. Egyes esetekben a termelők tárolási célokra használnak egyes régi pincéket vagy modern helyiségeket a borok optimális tárolási környezetének biztosítása érdekében, hogy azok hosszabb ideig megőrizzék frissességüket, különösen a fehér minőségi pezsgők esetében, de az érlelés elősegítéséhez is (a pincékben a minőségi pezsgők előállításához használt „riddling” (forgató) állványok is rendelkezésre állnak).

A szőlőtőke-szerkezet kezelését is végzik zöldmunkák révén, a parcellának a lankán való elhelyezkedésétől és a fajta sajátos terméskötésétől függően. A virágzás előtti hajtásmetszést a sokkal nagyobb százalékos arányú bogyóképződés előmozdítása, valamint a fürtök átlagos tömegének növelése, továbbá egyes fajták – például a Fetească regală, a Tămâioasă românească és a Muscat Ottonel – egységnyi területre vetített termelésének növelése érdekében végzik. A gyomirtást kaszálással és talajforgatással végzik érzékelőkkel rendelkező talajmegmunkáló gép segítségével.

A szőlősgazda optimális módon kezeli a növényt, visszafogja életerejét és termelési potenciálját, amit a hozamkorlátozási technikák is tükröznek.

Az egész szőlő használata, a szállítás során keletkező must eltávolítása, a gondos kezelés, a megfelelő felszereléssel és tiszta környezetben történő préselés, valamint a feldolgozott szüretelt szőlő tömege és a kivont must mennyisége közötti pontos arányt meghatározó szabályok garantálják a kapott must minőségét és tisztaságát, biztosítják a gyümölcsös aromák finomságát biztosító kíméletes extrakciót, valamint jó intenzitású és lekerekített aromákkal rendelkező borokat eredményeznek. A borseprőn történő érlelés, amely alatt harmadlagos aromák alakulnak ki, fokozza a borok összetettségét.

8.4. *Ok-okozati összefüggések*

Mivel ez a terület általánosságban nincs átfedésben a Prut-rét felé nyíló mély völgyekkel, ami számos hideg áramlatot vonz, és ahol a lankák alsó harmadában többnyire nem termesztenek szőlőt, az abszolút minimális hőmérséklet hatása télen ezért alacsony, így ez a terület kedvezőnek mondható a szőlőtermesztés szempontjából.

Bohotinban az ősi idők óta termesztenek szőlőt, és a Busuioacă de Bohotin fajtáról néhány szerző is úgy véli, hogy ezen a területen alakult ki. Bohotin település a különböző változatok szerint a területen áthaladó Bohotin patakról, vagy egy Bohotinean nevű ősi bortermelőről kapta a nevét. A Busuioacă de Bohotin fajta egyedisége miatt vált híressé, mivel ez az egyetlen olyan román fajta, amelyből rozé–vörös színű aromás borokat állítanak elő, ami egyedülállóvá tette a Romániában termelt borok körében.

A Busuioacă de Bohotin mint a világ minden táján megtalálható román fajta egyedi jellegét a Hachette által kiadott *Dictionnaire Enciklopédique des Cépages* című mű is elismeri, amely a világon létező mintegy 10 000 szőlőfajtát sorol fel, és egyértelműen szerepel benne, hogy „a Busuioaca de Bohotin a Romániából származó aromás vörösborok egyik fajtája”.

A területen megtalálható magas kalcium-karbonát-tartalmú váztalajokon olyan, csendes borok előállítására felhasznált jellegzetes aromás fajtákat termesztenek, amelyek extraktívak, frissek, ásványos karakterrel és összetett, határozott virágos aromákkal rendelkeznek (akác, bazsalikom, bodza, méz).

A legmagasabb tengerszint feletti magasságban (300–340 m) található terület gazdag heliotermikus erőforrásokkal és nagy potenciállal rendelkezik: itt találhatók a legkevésbé termékeny talajok és magas mészkőtartalmú váztalajok, valamint a vörös fajtáknak kedvező déli fekvésű területek.

Az itt termelt fehérborok gyümölcsösebbek és markánsabb ásványi karakterrel rendelkeznek. A szőlőültetvények nyugati fekvése – amely megvédi a tőkéket az erős napsugárzástól – és a Prut folyó légáramlatai által okozott mérsékeltebb hőmérsékletek együttesen jobban megőrzik a szőlő savtartalmát, valamint az aromás növényi és virágos jegyeket. Ugyanakkor a kevésbé termékeny talaj kevésbé élénk borokat eredményez, ezért az ezen a területen előállított vörösborok testesek, erősek, tanninokban gazdagok és magas érlelési potenciállal rendelkeznek (érett erdei gyümölcsök, ribizlifélék, aszalt szilva aromái, fás, fűszeres jegyek).

A rendkívül magas hőmérsékletek (hőhullámok) hiánya és a Prut-völgyből származó légáramok hatása hozzájárul a szőlő szerves savainak megőrzéséhez, ami magas teljes savtartalmú, alacsony pH-értékű, élénk és frissítő borokat eredményez. Emellett a helyi szőlőtermesztők tapasztalatai a jelenlegi szőlőtermesztési technikákkal ötvözve kiváló minőségű borok előállítását eredményezik. Földrajzi szempontból a makroklíma a termesztett fajták tulajdonságaival együttesen kulcsszerepet játszik abban, hogy a szőlőültetvény borait meg lehessen különböztetni a más szőlőültetvényeken ugyanazon fajtákból előállított boroktól.

A minőségi pezsgők esetében – kimosódott és szürke csernozjom, homokos-agyagos szerkezetű talajok, amelyek alapvető biokémiai jellemzőik (biológiai aktivitás intenzitása, jelentős humusztartalom, megnövekedett kationcsere-kapacitás, kissé savas semlegesítés, a lúgok és tápanyagok magas telítettsége, a magas dombokon mérsékelt kontinentális jellemzőkkel rendelkező, mérsékelt kontinentális éghajlat és átlagosan 120 Kcal/cm^2/év napsugárzás, 524 mm átlagos csapadékmennyiség) révén javítják a fizikai tulajdonságokat, kedveznek a savasság, a cukrok és az aromás vegyületek közötti, finom buborékokkal kiegészített nagyon jó egyensúlynak.

Az illatos minőségi pezsgők esetében az enyhe telekkel, forró nyarakkal és hosszú ősszel jellemzett mérsékelt kontinentális éghajlat kedvez a nagy mennyiségű cukor és a területre jellemző gyümölcsös jegyek által megkülönböztetett aromák felhalmozódásának (Busuioacă de Bohotin – eper és grépfrút, Muscat Ottonel – érett kajszibarack, Tămâioasă Românească – bazsalikom).

A kimosódott és szürke csernozjom talaj, valamint a mérsékelt kontinentális éghajlat kedvez a savasság, a cukrok és az aromás vegyületek közötti egyensúlynak, és ennek az egyensúlynak az optimális körülmények között történő fenntartása megőrzi az érett gyümölcsök jellegzetes aromás palettáját és a gyöngyözőborok élénk frissességét.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Bohotin” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokat legfeljebb 1,5 liter űrtartalmú üvegekbe kell palackozni.

A „Bohotin” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csomagolása és címkézése során a palackokat egy elülső címkével és egy hátsó címkével (vagy másodlagos címkével) kell ellátni.

A borok címkéjén a Bohotin oltalom alatt álló eredetmegjelölés a termelők érdekeitől függően kiegészíthető az alábbi együttetvényes elnevezések valamelyikével: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

A területen történő termelésre vonatkozó feltételek

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A Bohotin ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott boroknak a Bohotin OEM körülhatárolt területén szüretelt szőlőből történő előállítása a körülhatárolt területtel határos közigazgatási alkörzetekben, nevezetesen Iași községben (Iași megye) és Huși községben (Vaslui megye) található borászati létesítményekben is végezhető.

Címkézési feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén fel kell tüntetni azt a módszert, amellyel a minőségi pezsgőt előállították (hagyományos palackos erjesztéssel vagy túlnyomásos tartályokban történő erjesztéssel), valamint azt a fajtát, amelyből az illatos minőségi pezsgő készül.

A termékleíráshoz vezető link

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