Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/623

2025 1 28

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/623)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2021 7 20

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

JASŲ APSKRITIES PROBOTOS KOMUNOS vynuogių augintojų ir perdirbėjų asociacija

Jasų apskrities Probotos komunos vynuogių augintojų ir perdirbėjų asociacija yra ne pelno siekiantis privatinės teisės reglamentuojamas juridinis asmuo, kuriam įsteigti sutikimas duotas ir kurio įstatai patvirtinti 2014 m. bei kuris įsteigtas pagal Vyriausybės nutarimą Nr. 26/2000 dėl asociacijų ir fondų.

Asociacijos tikslas – skatinti ir ginti savo narių – vynuoges auginančių ir perdirbančių komercinių įmonių ir individualių prekiautojų – ekonominius, komercinius, profesinius ir teisinius interesus. Ji tvarko su atitinkama SKVN „Iași“ žymimų produktų gamyba susijusius reikalus ir teikia paramą SKVN „Bohotin“ žymimų vynų gamintojams, nes šioje vietovėje nėra įsteigta atskira asociacija šiai nuorodai saugoti, o Probotos komunos asociacija yra viena svarbiausių Moldovos kalvų vynuogių auginimo regiono asociacijų, įsteigtų pagal nacionalines nuostatas, pagal kurias leidžiama teikti paramą gamintojams, kad jie galėtų tinkamai rūpintis kokybiškų vynuogių auginimu ir (arba) vyno gamyba.

Asociacijos buveinė yra Jasų apskrityje, Bivolario komunoje, pašto kodas 707 055, įmonės „Agroindustrial Ceres SRL“ patalpose, C1 pastate, 1 kabinete. Jos interneto svetainė: www.cramahermeziu.ro.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☒ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. Į gamybą įtraukiami naujų kategorijų vynai

Vyno specifikacija iš dalies keičiama įtraukiant šias tris naujas leidžiamo gaminti vyno kategorijas, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje: rūšinį putojantį vyną, rūšinį aromatinį putojantį vyną ir pusiau putojantį vyną, kurie gaminami iš SKVN „Bohotin“ nustatytoje vietovėje išaugintų vynuogių ir gali būti žymimi SKVN pavadinimu.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pakeitimas atliekamas atsižvelgiant į daugelio Bohotino vietovėje įsikūrusių vynuogių augintojų prašymą paįvairinti vyno gamybą, kad būtų gaminami ne tik dabartiniai neputojantys vynai, bet ir putojantys vynai, taip siekiant padidinti iš prekybos tokiais produktais gaunamas pajamas, sustiprinti šių augintojų saugomą pavadinimą vyną leidžiant perdirbti į naujas produktų kategorijas ir pritraukti jaunesnių vartotojų.

Iš dalies keičiamas specifikacijos I skyrius ir bendrojo dokumento 3 punktas.

2. Naujų vyno kategorijų aprašyme pateikiama daugiau informacijos apie vietovės ir produkto ryšį

Būtina iš dalies pakeisti specifikaciją ir aprašant naujas gaminamų vynų kategorijas nurodyti daugiau informacijos apie geografinės vietovės ir produkto ryšį, kad specifikacija atitiktų su saugoma geografine nuoroda susijusius teisės aktus ir SKVN vietovės specifiškumas būtų atskleistas nurodant konkrečius veiksnius.

Iš dalies keičiamas specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 8 punktas.

3. Nurodomos vynuogių veislės, iš kurių vynuogių leidžiama gaminti aromatinį putojantį vyną

Vyno specifikacija iš dalies keičiama nurodant vynuogių veisles, iš kurių vynuogių gaunami rūšiniai aromatiniai putojantys vynai (veislės „Tămâioasă românească“, „Traminer roz“, „Muscat Ottonel“ ir „Busuioacă de Bohotin“).

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos IV skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

4. Nurodomas vynuogių derlius ir išeiga aromatiniam putojančiam vynui gaminti

Būtina iš dalies pakeisti specifikaciją ir nurodyti tų veislių vynuogių, iš kurių gaminami rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, derlių ir išeigą, kad būtų aiškiai nustatytas konkretus šiai kategorijai reikiamas derlius ir išeiga.

Iš dalies keičiami produkto specifikacijos IV ir V skyriai ir bendrojo dokumento 5.2 punktas.

5. Pristatomi konkrečių kategorijų vynui būdingi technologiniai metodai

Specifikacija iš dalies keičiama, į ją įtraukiant naujų vyno kategorijų (putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno, pusiau putojančio vyno) gamybai būdingus technologinius metodus, pavyzdžiui, fermentaciją slėginėse talpyklose, fermentaciją stikliniuose buteliuose, apdorojimą aromatiniam putojančiam vynui stabilizuoti.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos X skyrius, bendrasis dokumentas nekeičiamas.

6. Nurodomos naujų vyno kategorijų, kurias prašoma įtraukti, analitinės savybės

Būtina iš dalies pakeisti specifikaciją ir nurodyti konkrečias šių naujų kategorijų fizikines ir chemines savybes, nes aprašant SKVN produktus šią informaciją, susijusią su šių savybių kategorijų specifiškumu, reikalaujama nurodyti pagal teisės aktus.

Iš dalies keičiamas specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4.3, 4.4 ir 4.5 punktai.

7. Nurodomos naujų vyno kategorijų, kurias prašoma įtraukti, juslinės savybės

Specifikacija iš dalies keičiama į ją įtraukiant naujų prašomų vyno kategorijų juslines savybes, nes aprašant SKVN saugomą nuorodą šią informaciją reikalaujama nurodyti pagal teisės aktus.

Iš dalies keičiamas specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4.3, 4.4 ir 4.5 punktai.

8. Įtraukiami rūšinio putojančio vyno etiketėje arba reklaminėje medžiagoje privalomi pateikti duomenys

Būtina iš dalies pakeisti specifikaciją ir į ją įtraukti nuostatas dėl rūšinio putojančio vyno kategorijos ženklinimo, kad šios kategorijos vyno etiketėje būtų pateikta informacija apie tai, kokį gamybos metodą taikant rūšinis putojantis vynas buvo pagamintas, ir veislės, iš kurios jis pagamintas, pavadinimas.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos XII skyrius ir bendrojo dokumento 9 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Bohotin

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltųjų ir rožinių vynų juslinės savybės

Baltieji vynai

Spalva – šiaudų geltona, ryškiai geltona, kanarėlių geltona su žalsvais atspalviais, nuo citrinų geltonos iki žalsvos, žalsvai geltona, aukso geltona, šiaudų geltona, žalsva, nuo žalsvai geltonos iki šiaudų geltonos.

Kvapas – tipiškas muskato, šeivamedžio žiedų, žalių citrusinių vaisių aromatas, gaivus, šviežiai pjaustytų vasarinių obuolių aromatas, lauko gėlių aromatas, švelnus, šiek tiek brandintas įgyja gaivų šieno aromatą, tipiškas vynmedžių žiedų, akacijų žiedų, šviežio šieno, drėgnos žemės, lauko gėlių kvapas.

Skonis – ruginės duonos plutos, medaus, karstelėjusio, labai rūgštaus skonio, citrusinių vaisių aromato.

Rožinių vynų spalva – rožiniai atspalviai arba džiovintų svogūnų lukštų ar rožių žiedlapių spalva. Jų kvapas – bazilikų, miško gėrybių, švelnūs brandintos vanilės pokvapiai, uodžiant juntami aviečių, miško braškių, kartais trešnių ir vyšnių kvapai.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

2. Raudonųjų vynų juslinės savybės

Raudonieji vynai

Spalva – tamsaus rubino raudona, kuri brandinant įgauna plytų raudonumo, rubino raudonumo, rusvo raudonumo, vidutinio ar intensyvaus granato raudonumo arba purpurinės spalvos atspalvius.

Kvapas – bazilikų, raudonųjų miško vaisių, brandinant išryškėja našlaičių, taninų, tabako, odos pokvapiai, o brandinant statinėje – vanilės, nokstančių vynuogių, aviečių ir miško braškių pokvapiai.

Skonis – brandinant juntami vanilės poskoniai, prinokusių miško vaisių, juntami žolelių aromatai, miško braškių, karčiavaisių vyšnių, vyšnių, vidutinio gaižumo, pirminiai slyvų, medienos poskoniai, sodrus, juntami šviežių vaisių aromatai, aksominis.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150.

3. Rūšinis putojantis vynas

Rūšiniai putojantys vynai išsiskiria rafinuotumu, gaivumu, natūralumu, fermentacijos aromatais, turinčiais prinokusių abrikosų, braškių, rožių džemo pokvapių, kuriuos sustiprina plona ir ilgai išliekanti puta su per visą taurės aukštį kylančiais smulkiais burbuliukais. Vvynai yra gausiai putojantys.

Spalva – baltųjų vynų – žalsvai balta arba gelsvai žalia, o rožinių ar raudonųjų vynų – šviesiai rožinių atspalvių su nežymiais rubino atspalviais.

Kvapas – gaivus, produktui būdingi fermentacijos aromatai su gėlių pokvapiais.

Skonis – vaisiškas (abrikosų, braškių, greipfrutų), švelnus, primena sodrų mielių poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį poskonį.

Vynai yra gausiai putojantys, nuolat vyksta aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3,5 baro.

Didžiausias lakusis rūgštingumas skiriasi: baltųjų / rožinių vynų – 18 miliekvivalentų viename litre, o raudonųjų vynų – 20 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,00.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

4. Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai

Rūšiniai aromatiniai putojantys baltieji vynai būna šiaudų geltonos spalvos su žalsvai gelsvais ar žalsvais atspalviais („Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“) arba rožinės spalvos su violetiniais atspalviais („Busuioacă de Bohotin“, „Traminer roz“); šie vynai gausiai putoja smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais.

Jų specifinis aromatas, kuriame išlieka vynuogių terpenų aromatinės medžiagos ir kurį papildo alkoholiui rūgstant susidarę lakieji aromatiniai junginiai, yra švelnus ir plataus spektro, su citrusinių vaisių, apelsinų žiedų, bazilikų ir rožių žiedlapių aromatais, galiausiai juntamas lengvas šviežių raudonųjų vaisių aromatas. Dėl subalansuoto rūgštingumo ir cukraus kiekio putojantis vynas yra labai malonaus ir ilgai išliekančio skonio.

Skonis, pasižymintis subtiliu muskato aromatu su bazilikų, rožių ir šviežio šieno pokvapiais, yra malonus ir gaivus, nes vyno saldumas ir rūgštingumas gerai subalansuotas. Vynai yra gausiai putojantys, nuolat vyksta subtilus aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 3 baro.

Didžiausias baltųjų arba rožinių vynų lakusis rūgštingumas – 18 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 6,00.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

5. Pusiau putojantys vynai

Spalva – baltųjų vynų – žalsvai balta arba gelsvai žalia, o rožinių ar raudonųjų vynų – šviesiai rožinių atspalvių arba su nežymiais rubino atspalviais.

Kvapas – juntamas gaivumas, švieži braškių, citrusinių vaisių, greipfrutų, prinokusių abrikosų, šeivamedžio žiedų, bazilikų pokvapiai.

Skonis – vaisiškas, švelnus, subalansuotas, primena sodrų mielių poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį šviežių citrusinių vaisių ir miško vaisių poskonį.

Nedidelė puta, nuolat vyksta aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje – mažiausiai 1,0 baras, daugiausiai 2,5 baro.

Didžiausias lakusis rūgštingumas skiriasi: baltųjų / rožinių vynų – 18 miliekvivalentų viename litre, o raudonųjų vynų – 20 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 7,00.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 235.

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Vynmedžių auginimo metodas

Drėkinimas leidžiamas tik sausros metais ir tik pranešus Nacionaliniam vynuogių ir vynų biurui, kai vandens kiekis dirvožemyje 0–100 cm gylyje sumažėja iki 50 % AHI (aktyvaus drėgnio intervalo); drėkinama laikantis pagrįstų drėkinimo standartų (400–600 m^3/ha).

Neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

b. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Veislės „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Busuioacă de Bohotin“ (visiškai sunokusios vynuogės)

11 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2. Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească neagră“, „Pinot noir“ (visiškai sunokusios vynuogės)

11 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

3. Veislės „Merlot“, „Băbească neagră“ (visiškai sunokusios vynuogės)

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4. Veislės „Fetească regală“, „Aligote“, „Fetească albă“, „Riesling Italian“ (visiškai sunokusios vynuogės)

12 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

5. Veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Busuioacă de Bohotin“ (vėlyvojo derliaus vynuogės)

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Pinot noir“, „Fetească neagră“, „Merlot“, „Fetească albă“, „Merlot“, „Riesling Italian“ (vėlyvojo derliaus vynuogės)

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

7. Veislės „Busuioacă de Bohotin“, „Muscat Ottonel“, „Pinot gris“ (pilkojo (kekerinio) puvinio paveiktos vynuogės)

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

8. Veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Busuioacă de Bohotin“ (visiškai sunokusios vynuogės)

86 hektolitrai iš hektaro.

9. Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Pinot noir“, „Fetească neagră“ (visiškai sunokusios vynuogės)

86 hektolitrai iš hektaro.

10. Veislės „Merlot“, „Băbească neagră“ (visiškai sunokusios vynuogės)

90 hektolitrai iš hektaro.

11. Veislės „Fetească regală“, „Aligote“, „Riesling Italian“, „Fetească albă“ (visiškai sunokusios vynuogės)

94 hektolitrai iš hektaro.

12. Veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot gris“, „Chardonnay“, „Busuioacă de Bohotin“ (vėlyvojo derliaus vynuogės)

65 hektolitrai iš hektaro.

13. Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Pinot noir“, „Fetească neagră“, „Merlot“, „Fetească albă“, „Riesling Italian“ (vėlyvojo derliaus vynuogės)

65 hektolitrai iš hektaro.

14. Veislės „Busuioacă de Bohotin“, „Muscat Ottonel“, „Pinot gris“ (pilkojo (kekerinio) puvinio paveiktos vynuogės)

52 hektolitrai iš hektaro.

15. Veislės „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

12 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

16. Veislė „Traminer roz“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

11 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

17. Veislė „Muscat Ottonel“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

18. Veislės „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

92,5 hektolitrai iš hektaro.

19. Veislė „Traminer roz“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

86 hektolitrai iš hektaro.

20. Veislė „Muscat Ottonel“ rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams gaminti

81,40 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta SKVN „Bohotin“ žymimų vynų gamybos vietovė apima toliau nurodytas Jasų apskrities vietoves:

— Redukenenio komunos Redukenenio, Isaijos, Bohotino ir Rošu kaimus;

— Mošnos komunos Mošnos kaimą;

— Kozmeščio komunos Kozmeščio, Podoleni de Suso ir Podoleni de Žoso kaimus;

— Dolheščio komunos Dolheščio, Pietrišo ir Bredičeščio kaimus;

— Gorbano komunos Gorbano, Gūra Bohotino ir Podu Hadžulujaus kaimus;

— Čorteščio komunos Čorteščio, Koropčenio, Delenio ir Šerbeščio kaimus.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Aligoté B“ – „Plant de trois“, „Plant gris“, „Vert blanc“, „Troyen blanc“

„Busuioacă de Bohotin Rs“ – „Schwarzer Muscat“, „Muscat fioletovâi“, „Muscat violet cyperus“, „Muscat rouge de Frontignan“

„Băbească neagră N“ – „Grossmuttertraube“, „Hexentraube“, „Crăcana“, „Rară neagră“, „Căldăruşă“, „Serecsia“

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Bourdeos 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“, „Dănăşană“, „Galbenă de Ardeal“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“, „Plant Medoc“

„Muscat Ottonel B“ – „Muscat Ottonel blanc“

„Pinot Gris G“ – „Affumé“, „Grauer Burgunder“, „Grauburgunder“, „Grauer Mönch“, „Pinot cendré“, „Pinot Grigio“, „Ruländer“

„Pinot noir N“ – „Blauer Spätburgunder“, „Blauer Burgunder“, „Burgund mic“, „Burgunder roter“, „Klăvner Morillon Noir“

„Pinot noir N“ – „Spätburgunder“, „Pinot nero“

„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon blanc“

„Traminer Rose Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin Rose“, „Gewürztraminer“

„Tămâioasă românească B“ – „Busuioacă de Moldova“, „Muscat blanc à petits grains“

„Tămâioasă romăne'ască B“ – „Rumänische Weihrauchtraube“, „Tamianka“, „Tămâioasă albă de Drăgăşani“.

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8,1. *Geografinės vietovės duomenys*

Reljefą sudaro skulptūriški, šiek tiek lenkti, šiek tiek į pietvakarius nukreipti tarpupiai. Jų šlaitai pailgi, palyginti tolygūs, o vidutinis nuolydis siekia 10–15 %. Pirmoji reljefo pakopa, kurios aukštis siekia iki 30 m, driekiasi į vakarus nuo Mošnos upelio slėnio; antrąją 50–100 m aukščio reljefo pakopą sudaro 7–8 km ilgio ir 1,5–2 km pločio šlaitas; trečioji reljefo pakopa, kurios aukštis nesiekia 200 m, užima rytinę Mošnos upelio baseino dalį.

Geologinė struktūra: Besarabijos sluoksnis (molis, kalkingasis smiltainis, smėlis), virš kurio slūgso 3–4 m storio lioso nuosėdos; Kersono sluoksnis (smėlingas molis, smėlis su stambaus smiltainio priemaiša), sudarantis viršutinę reljefo dalį didesniame nei 200 m aukštyje; meotų sluoksnis (10–20 m storio smėlingas vulkaninis tufas), aptinkamas atskirose aukščiausių vietovių dalyse, apatinis kvarteras (upių nuosėdos) į rytus nuo Kozmeščio, Pruto upės terasose.

Vandens tinklas nėra tankus, jį sudaro rytinėje teritorijos dalyje tekantis Mošnišoaros upelis ir mažesni gretimi upeliai, į kuriuos nuteka vanduo iš dešinės teritorijos pusės.

Žemyninio tipo klimatas – pernelyg atšiaurus, oro srautui plūstant į atvirą Pruto slėnį čia vyrauja žvarbios žiemos ir sausringos vasaros. Charakteristikos: vidutinė metinė temperatūra siekia 9,6 °C, vegetacijos sezonas vidutiniškai tęsiasi 183 dienas, bendras šilumos balansas 3 693–4 309 °C, aktyvusis šilumos balansas 3 223–3 879 °C, naudingasis vynmedžių šilumos balansas 1 330–1 739 °C.

Šalčiausias metų mėnuo – sausis (– 3,6 °C), kai fiksuojama iki – 26,8 °C žemiausia absoliučioji temperatūra ir neapsaugotiems vynmedžiams gresia pavojus nušalti, o šilčiausias metų mėnuo – liepa (+ 21,3 °C), kai aukščiausia absoliučioji temperatūra siekia iki + 41,6 °C; šis mėnuo dažnu atveju sutampa su sausringais tarpsniais.

Iš viso per metus saulė šviečia
2 137 valandas, iš kurių 1 348 valandos tenka vynmedžių augimo laikotarpiui, o kritulių iš viso per metus iškrenta 517,8 mm, iš kurių 320,5 mm iškrenta vynmedžių augimo laikotarpiu.

Daugiausia kritulių iškrenta vasarą (birželio–liepos mėn.), o mažiausiai – žiemą (sausio–vasario mėn.).

Dirvožemiai: vyrauja įvairios struktūros rudžemiai arba juodžemiai (30–35 %), o aukštesnėse vietovėse (250–300 m aukštyje) – molingi dirvožemiai. Plynaukštės vietovėje dirvožemio uolienos – lioso nuosėdos, o vidurio šiaurės vietovėje – kalkingasis smiltainis.

8,2. *Duomenys apie produktą*

Šioje vietovėje gaminami neputojantys vynai paprastai būna silpni, o baltieji vynai turi pridėtinio rūgštingumo, nedaug ekstrahuojamų medžiagų, bet šios savybės būdingos vynuogių, iš kurių šie vynai pagaminti, veislėms. Raudonųjų vynuogių veislės, iš kurių vynuogių šioje vietovėje gaminami rūšiniai vynai, gali sukaupti daug antocianinų (daug taninų turintys ryškios spalvos vynai); paprastai fenoliai subręsta praėjus dviem savaitėms po technologinio brandinimo.

Veislės „Busuioacă de Bohotin“ vynuogės išsiskiria ypatingomis savybėmis, dėl kurių tam tikrais metais, kai ruduo būna ilgas ir šiltas, iš jų gali būti gaminami natūraliai saldūs rožiniai vynai, turintys liekamojo cukraus. Šis vynas – sodrus, gintaro spalvos, išvien kupinas rožių žiedų, bazilikų ir smilkalų aromatų, nes jis iš tikrųjų gaminamas iš specifiškai tai vietovei, kurios pavadinimu ir pavadintas vynas, būdingos veislės vynuogių.

Rūšiniai putojantys vynai

Išsiskiria rafinuotumu, gaivumu, natūralumu, fermentacijos aromatais, turinčiais prinokusių abrikosų, braškių, rožių džemo pokvapių, kuriuos sustiprina plona ir ilgai išliekanti puta su per visą taurės aukštį kylančiais smulkiais burbuliukais; vynai yra gausiai putojantys.

Baltųjų vynų spalva – žalsvai balta arba gelsvai žalia, o rožinių ar raudonųjų vynų – šviesiai rožinių atspalvių su nežymiais rubino atspalviais.

Gaivus aromatas, būdingi fermentacijos aromatai su gėlių pokvapiais.

Skonis – vaisiškas (abrikosų, braškių, greipfrutų), švelnus, primena sodrų mielių poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį poskonį.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai

Šiaudų geltonos spalvos su žalsvai gelsvais ir žalsvais atspalviais („Tămâioasă românească“, „Muscat Ottonel“) arba rožinės spalvos su violetiniais atspalviais („Busuioacă de Bohotin“, „Traminer roz“); šie vynai gausiai putoja smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais.

Jų specifinis aromatas, kuriame išlieka vynuogių terpenų aromatinės medžiagos ir kurį papildo alkoholiui rūgstant susidarę lakieji aromatiniai junginiai, yra švelnus ir plataus spektro, su citrusinių vaisių, apelsinų žiedų, bazilikų ir rožių žiedlapių aromatais, galiausiai juntamas lengvas šviežių raudonųjų vaisių aromatas. Subalansuoto rūgštingumo ir cukraus kiekio, ilgai išliekantis. Skonis, pasižymintis subtiliu muskato aromatu su bazilikų, rožių ir šviežio šieno pokvapiais, yra gaivus, nes vynų saldumas ir rūgštingumas gerai subalansuotas.

Pusiau putojantys vynai

Baltųjų vynų spalva – žalsvai balta arba gelsvai žalia, o rožinių ar raudonųjų vynų – šviesiai rožinių atspalvių su nežymiais rubino atspalviais.

Juntamas gaivumo aromatas, švieži braškių, citrusinių vaisių, greipfrutų, prinokusių abrikosų, šeivamedžio žiedų, bazilikų pokvapiai.

Skonis – vaisiškas, švelnus, subalansuotas, primena sodrų mielių poskonį, aštrus dėl esančio anglies dioksido, turi specifinį šviežių citrusinių vaisių ir miško vaisių poskonį. Vynai yra gausiai putojantys, nuolat vyksta aeravimas ir per visą taurės aukštį kyla smulkūs burbuliukai.

8,3. *Išsami informacija apie žmogiškuosius veiksnius*

Vynams gaminti nemaža dalis vynuogių augintojų vynuoges skina naktį, kad sutrumpintų technologinio apdorojimo laiką, vengdami atšaldyti nuskintų vynuogių grūdų masę, o vėliau greitai ir švelniai apdorodami misą, kad nesumažėtų rūgimui reikalingų maistinių medžiagų. Kai kuriais atvejais gamintojai sandėliavimo tikslais taip pat naudoja tam tikrus senus rūsius arba šiuolaikines patalpas, kad užtikrintų optimalias vyno laikymo sąlygas ir ilgiau išlaikytų jį gaivų, ypač kalbant apie baltuosius rūšinius putojančius vynus, taip pat kad paskatintų brandinimo procesą (rūsiuose yra skylėti stalai, naudojami rūšiniams putojantiems vynams gaminti).

Be to, vynmedžių struktūra prižiūrima vykdant ekologiškus darbus, atsižvelgiant į sklypo padėtį šlaite ir konkrečios veislės derėjimą. Taip pat prieš prasiskleidžiant žiedams kai kurios atžalos pašalinamos, kad vynmedžiai užmegztų gerokai daugiau vaisių, išaugtų vidutiniškai sunkesnės kekės ir padidėtų derlius viename paviršiaus ploto vienete tokioms veislėms kaip „Fetească regală“, „Tămâioasă românească“ arba „Muscat Ottonel“. Nuo piktžolių augalai apsaugomi jas nupjaunant ir purenant dirvą kultivatoriais su jutikliais.

Vynuogių augintojai užtikrina geriausią augalo priežiūrą ir kontroliuoja gyvybingumą bei derlingumą, taikydami derliui kontroliuoti skirtus metodus.

Netraiškytų vynuogių naudojimas, gabenimo metu susidariusios misos pašalinimas, kruopštus rankų darbas, švarioje aplinkoje naudojant tinkamą įrangą atliekamas vynuogių spaudimas pagal taisykles, kuriomis nustatytas tikslus perdirbamo vynuogių derliaus svorio ir išspaustos misos kiekio santykis, užtikrina gautos misos kokybę ir skaidrumą, švelnų sulčių išspaudimą, kuris padeda išsaugoti vaisiškų aromatų subtilumą ir suteikia vynams pakankamai intensyvų, išbaigtą aromatą. Brandinimas su nuosėdomis leidžia atsiskleisti tretiniams aromatams ir sustiprina kompleksinį vyno skonį.

8,4. *Priežastinis ryšys*

Šioje vietovėje paprastai nėra į Pruto upės pievas atsiveriančių gilių slėnių, į kuriuos plūstų daug šaltų oro srovių ir kurių apatiniame šlaitų trečdalyje vynmedžiai dažniausiai neauginami, todėl žiemą žemiausios absoliučiosios temperatūros poveikis nėra didelis ir šią vietovę galima laikyti palankia vynmedžiams auginti.

Bohotino vietovėje vynmedžiai auginami nuo senovės, o kai kurių autorių nuomone, būtent joje ir atsirado veislė „Busuioacă de Bohotin“. Pasak įvairių šaltinių, Bohotino gyvenvietės pavadinimas kildinamas arba nuo Bohotino upelio, tekančio per šią vietovę, arba nuo vieno iš senųjų vynuogių augintojų, vadinamo Bohotinu. Veislė „Busuioacă de Bohotin“ išgarsėjo savo specifiškumu, nes tai vienintelė rumuniška veislė, iš kurios gaminami aromatingi nuo rožinės iki raudonos spalvos vynai, taigi ji tapo išskirtine veisle Rumunijoje gaminamų vynų asortimente.

Leidyklos „Hachette“ paskelbtame veikale pripažįstama, kad veislė „Busuioacă de Bohotin“, kaip rumuniška veislė, yra išskirtinė visame pasaulyje: Žodyne „Dictionnaire Encyclopédique des Cépages“, kuriame aprašyta apie 10 000 pasaulyje egzistuojančių vynuogių veislių, aiškiai nurodyta, kad „veislė „Busuioaca de Bohotin“ yra aromatinio raudonojo vyno veislė iš Rumunijos“.

Akmeningame dirvožemyje, kuriame yra daug kalcio karbonato, auginamos tipiškos aromatinės veislės, iš kurių gaminami neputojantys vynai, kurie pasižymi ekstrahuojamomis medžiagomis, gaivumu, minerališkumu ir sudėtiniais ryškiais gėlių aromatais (akacijų, bazilikų, šeivamedžių, medaus).

Aukščiausioje vietovėje (300–340 m) gausu saulės šilumos ir daug potencialo vynmedžiams auginti, joje vyrauja patys nederlingiausi dirvožemiai, daug akmeningo kalkakmenio, o pietiniame šlaite – palankios sąlygos raudonųjų vynuogių veislėms derėti.

Iš ten užaugintų vynuogių pagaminti baltieji vynai yra vaisiški ir pasižymi ryškiomis mineralinėmis savybėmis. Vakariniame šlaite įsikūrę vynuogynai apsaugomi nuo kaitrios saulės ir kartu esant švelnesnei temperatūrai, susidarančiai dėl Pruto upės koridoriumi judančių oro srovių, vynuogės geriau išlaiko rūgštingumą ir aromatines augalų bei gėlių natas. Be to, nederlingame dirvožemyje auginami vynmedžiai yra ne tokie gyvybingi, todėl iš šioje vietovėje užaugintų vynuogių pagaminti raudonieji vynai yra sodrūs, struktūriški, juose gausu taninų ir jie yra labai tinkami brandinti (prinokusių miško vaisių, serbentų, slyvų, medienos, pikantiškų pokvapių aromatai).

Dėl to, kad nevyrauja itin aukšta temperatūra (nebūna didelių karščių), ir dėl Pruto upės slėnyje judančių oro srovių įtakos vynuogėse išlieka organinės rūgštys, todėl iš jų gaminamo vyno bendrasis rūgštingumas yra didelis, pH – mažas, vynas gyvybingas ir gaivus. Be to, vietos vynuogių augintojų sukaupta patirtis ir šiuolaikiniai vynuogių auginimo metodai užtikrina, kad būtų gaminami aukštos kokybės vynai. Geografiniu požiūriu makroklimatas kartu su auginamų veislių savybėmis atlieka svarbų vaidmenį atskiriant šio vynuogyno vynus nuo vynų, gaminamų iš tų pačių veislių kituose vynuogynuose.

Rūšiniai putojantys vynai: išplautasis pilkasis juodžemis, kurio smėlingo molio tekstūra savo pagrindinėmis biocheminėmis savybėmis (biologinio aktyvumo intensyvumas, tinkamo storio humuso sluoksnis, didesnė katijonų mainų geba, šiek tiek rūgštinė neutrali reakcija, bazių ir maisto medžiagų prisotintas dirvožemis, nuosaikus žemyninis klimatas su vidutiniškai žemyninėmis savybėmis aukštose kalvose, vidutiniškai 120 Kcal/cm^2 siekiančia metine saulės spinduliuote ir vidutiniu kritulių kiekiu – 524 mm) pagerina fizines vynų savybes ir lemia puikią rūgštingumo, cukrų ir aromatinių junginių pusiausvyrą bei išbaigtą vyną su smulkiais burbuliukais.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai: nuosaikus žemyninis klimatas su švelniomis žiemomis, karštomis vasaromis ir ilgais rudenimis sudaro palankias sąlygas vynuogėse kauptis daug cukrų ir aromatų, todėl vynai pasižymi šiai vietovei būdingais vaisiškais pokvapiais („Busuioacă de Bohotin“ – braškių ir greipfrutų, „Muscat Ottonel“ – prinokusių abrikosų, „Tămâioasă românească“ – šeivamedžio žiedų ir bazilikų).

Dėl išplautojo pilkojo juodžemio ir nuosaikaus žemyninio klimato išlaikoma rūgštingumo, cukrų ir aromatinių junginių pusiausvyra, o išlaikant šią pusiausvyrą optimaliomis sąlygomis išsaugoma tipiška prinokusių vaisių aromatų gama ir gyvybingas pusiau putojančių vynų gaivumas.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Prekybos sąlygos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Bohotin“ žymimi vynai turi būti išpilstyti į ne didesnę kaip 1,5 litro talpos stiklinę tarą.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Bohotin“ žymimus vynus pakuojant ir ženklinant būtina pritvirtinti pagrindinę etiketę ir specialią etiketę (arba papildomą etiketę).

Priklausomai nuo gamintojų interesų, vynų etiketėse saugoma kilmės vietos nuoroda „Bohotin“ gali būti papildyta vienu iš šių vynuogynų pavadinimų: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Su gamyba vietovėje susijusios sąlygos

Teisinis pagrindas

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Vynus su saugoma kilmės vietos nuoroda „Bohotin“ iš vynuogių, išaugintų SKVN „Bohotin“ nustatytoje vietovėje, taip pat galima gaminti vyndarių įmonėse, įsikūrusiose administraciniuose teritoriniuose vienetuose, kurie ribojasi su nustatyta vietove, konkrečiai – Jasų komunoje (Jasų apskritis) ir Hušio komunoje (Vaslujaus apskritis).

Ženklinimo sąlygos

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Etiketėje turi būti nurodyta, kokiu būdu rūšinis putojantis vynas buvo pagamintas (tradiciniu būdu fermentuojant buteliuose arba slėginėse talpyklose), o rūšinių aromatinių putojančių vynų atveju – iš kokios veislės vynuogių vynas buvo pagamintas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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