C/2025/623

28.1.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/623)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 20.7.2021.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

PROBOTA IAȘI vīnogu ražotāju un pārstrādātāju apvienība

Probota Jași vīnogu ražotāju un pārstrādātāju apvienība ir bezpeļņas juridiska persona, kas ir privāttiesību subjekts un kas darbojas ar piekrišanu un statūtiem, kuri apstiprināti 2014. gadā, un kas izveidota saskaņā ar valdības Rīkojumu Nr. 26/2000 par apvienībām un fondiem.

Apvienības mērķis ir veicināt un aizsargāt tās biedru – komercsabiedrību un individuālo uzņēmēju, kas ražo un pārstrādā vīnogas, – ekonomiskās, komerciālās, profesionālās un juridiskās intereses. Tā pārvalda saistīto ar ACVN “Iași” apzīmēto produktu ražošanu un atbalsta ar ACVN “Bohotin” apzīmēto produktu ražotājus ar šo nosaukumu apzīmētā vīna ražošanā, jo šim nosaukumam šajā apgabalā nav izveidota patstāvīga apvienība un *Probota* apvienība ir viena no svarīgākajām *Dealurile Moldovei* vīnkopības reģiona apvienībām, kas izveidotas saskaņā ar valsts noteikumiem, kuri ļauj sniegt atbalstu ražotājiem kvalitatīvu vīnogu/vīna ražošanas pareizai pārvaldībai.

Apvienības galvenā mītne atrodas uzņēmuma *Agroindustrial Ceres SRL* telpās, C1. ēkā, 1. telpā, pasta indekss: 707 055, *Bivolari* pašvaldības teritorijā, Jasu [*Iași*] žudecā, www.cramahermeziu.ro.

2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☒ Tirdzniecības ierobežojumi

3. Grozījuma apraksts un pamatojums

1. Jaunu kategoriju vīna iekļaušana produkcijā

Vīna specifikācija ir grozīta, iekļaujot trīs jaunu kategoriju vīnus, kurus atļauts ražot, kā definēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā, proti, kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu, kas gatavots no vīnogām, kuras ievāktas ar ACVN “Bohotin” apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā, un kam var izmantot attiecīgo ACVN.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Grozījums izriet no daudzu *Bohotin* apgabala vīnkopju lūguma dažādot vīnu produkciju, lai nedzirkstošajam vīnam, ko viņi tagad ražo, pievienotu arī dzirkstošos vīnus un palielinātu viņu ienākumus no šādiem produktiem, stiprinātu viņu aizsargāto nosaukumu, ražojot jaunu kategoriju produktus, un piesaistītu gados jaunākus patērētājus.

Grozīta specifikācijas I nodaļa un vienotā dokumenta 3. punkts.

2. Informācija par saikni starp apgabalu un jauno vīna kategoriju produktu

Specifikācija ir jāgroza, iekļaujot informāciju par saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un aprakstītajiem ražotajiem jauno kategoriju vīniem, lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem, kas īpaši attiecas uz aizsargāto nosaukumu, un izklāstītu ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabala specifiku, ņemot vērā konkrētos saistītos faktorus.

Grozīta specifikācijas II nodaļa un vienotā dokumenta 8. punkts.

3. To vīna vīnogu šķirņu norādīšana, ko atļauts izmantot aromātiskajam dzirkstošajam vīnam

Vīna specifikācija ir grozīta, norādot vīna vīnogu šķirnes, no kurām iegūst kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus (šķirnes "Tămâioasă românească", "Traminer roz", "Muscat Ottonel" un "Busuioacă de Bohotin").

Grozīta specifikācijas IV nodaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

4. Vīnogu ražas / ražas iznākuma norādīšana attiecībā uz aromātisko dzirkstošo vīnu

Specifikācija ir jāgroza, norādot vīnogu ražu / ražas iznākumu no šķirnēm, no kurām iegūst kvalitatīvus aromātiskos dzirkstošos vīnus, lai skaidri noteiktu šīs kategorijas produktiem izmantojamo ražu / ražas iznākumu.

Grozīta specifikācijas IV un V nodaļa un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

5. Vīna kategorijām specifisko tehnoloģisko metožu izklāsts

Specifikācija ir grozīta, iekļaujot informāciju par tehnoloģiskajām metodēm, kas specifiskas jauno kategoriju vīna (dzirkstošā vīna, kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna, pusdzirkstošā vīna) ražošanai, piemēram, par aromātiskā dzirkstošā vīna raudzēšanu spiediena tvertnēs, raudzēšanu stikla pudelēs un stabilizāciju.

Grozīta produkta specifikācijas X nodaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

6. Jauno pieprasīto kategoriju vīna analītisko īpašību norādīšana

Specifikācija ir jāgroza, norādot minēto jauno kategoriju produktu specifiskos fizikālķīmiskos parametrus, jo tiesību akti paredz, ka attiecībā uz produktu, kas apzīmēts ar ACVN, jāsniedz informācija par šo kvalitātes kategoriju specifiku.

Grozīta specifikācijas XI nodaļa un vienotā dokumenta 4.3., 4.4. un 4.5. punkts.

7. Organoleptisko īpašību norādīšana attiecībā uz jaunajām pieprasītajām vīna kategorijām

Specifikācija ir grozīta, pievienojot ražošanai pieprasīto jauno kategoriju vīna organoleptiskās īpašības, jo tiesību akti paredz, ka šī informācija ir jāsniedz ar ACVN aizsargāta produkta gadījumā.

Grozīta specifikācijas XI nodaļa un vienotā dokumenta 4.3., 4.4. un 4.5. punkts.

8. Kvalitatīva dzirkstošā vīna obligāto datu iekļaušana marķējumā/noformējumā

Specifikācija ir jāgroza, iekļaujot noteikumus par kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas produktu marķējumu, lai šīs kategorijas produktu marķējumā būtu norādīta informācija par metodi, ar ko iegūts kvalitatīvais dzirkstošais vīns, un tās šķirnes nosaukums, no kuras tas iegūts.

Grozīta produkta specifikācijas XII nodaļa un vienotā dokumenta 9. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Bohotin

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Organoleptiskās īpašības – baltvīni un sārtvīni

Baltvīni

Krāsa: salmdzeltena, intensīvi dzeltena, spilgti dzeltena ar zaļganu nokrāsu, citrondzeltena līdz zaļgana, zaļgani dzeltena, zeltaini dzeltena, salmdzeltena, zaļgana, zaļgani dzeltena līdz salmdzeltena.

Smarža: tipisks muskata, plūškoka ziedu, zaļu citrusaugļu aromāts, svaiga smarža, svaigi sagrieztu vasaras ābolu aromāts, pļavas ziedu aromāts, izsmalcināta smarža, pēc neilgas izturēšanas rodas svaigas pļauta siena smaržas nianses, tipisks vīnogulāju ziedu, akāciju ziedu, svaigi pļauta siena, mitras zemes, pļavas ziedu aromāts.

Garša: rudzu maizes garozas, medus garša, rūgtena garša, izteikti skāba garša, citrusaugļu aromāts.

Sārtvīni: sārti toņi vai žuvušu sīpolu mizu vai rožu ziedlapiņu krāsa, bazilika, meža augļu aromāts, smalkas vaniļas notis ar vieglām izturēšanai raksturīgām niansēm, aveņu, meža zemeņu, dažkārt ķiršu un skābo ķiršu smarža.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,00

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. Organoleptiskās īpašības – sarkanvīni

Sarkanvīni

Krāsa: tumši rubīnsarkana, izturēšanas laikā kļūst ķieģeļsarkana, rubīnsarkana, brūni sarkana, mēreni vai intensīvi granātsarkanas vai purpursarkanas krāsas toņi.

Smarža: baziliks, sarkanie meža augļi, izturēšanas procesā veidojas vijolīšu, tanīnu, tabakas un ādas smaržas nianses, mucā nogatavināts vīns iegūst vaniļas, nogatavojušos vīnogu, aveņu un meža zemeņu smaržas nianses.

Garša: vaniļas notis (izturētam vīnam), gatavu meža augļu, zālaugu aromāts, meža zemeņu, rūgto ķiršu, skābo ķiršu garšas nianses, mēreni savelkoša garša, īpatnējas žāvētu plūmju, koksnes notis, pilnmiesīgums, svaigu augļu aromāti, samtainums.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

3. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni izceļas ar izsmalcinātību, svaigumu, dabiskumu, raudzēšanai raksturīgiem aromātiem ar gatavu aprikožu, zemeņu, rožu ievārījuma niansēm, ko pastiprina smalka un noturīga burbuļošana ar maziem burbulīšiem līdz glāzes augšmalai un bagātīga dzirkstīšana.

Krāsa: no zaļganbaltas vai dzeltenzaļas baltvīniem līdz gaiši sārtai ar viegli rubīnsarkaniem toņiem sārtvīniem vai sarkanvīniem.

Smarža: svaiga, produktam raksturīga, raudzēšanai raksturīgi aromāti ar ziedu smaržas niansēm.

Garša: augļaina (aprikožu, zemeņu, greipfrūtu), izsmalcināta, līdzsvarota, aromatizētu raugu atgādinošas organoleptiskās īpašības, oglekļa dioksīda dēļ sīva, ar specifisku aromātu.

Bagātīga burbuļošana, noturīga dzirkstīšana ar maziem burbulīšiem līdz pat glāzes augšmalai.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 3,5 bāri.

Maksimālais gaistošais skābums ir atšķirīgs: baltvīniem/sārtvīniem – 18 miliekvivalenti uz litru, bet sarkanvīniem – 20 miliekvivalenti uz litru.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,00

— Minimālais kopējais skābums: 6,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

4. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni ir salmdzeltenā krāsā ar zaļgandzelteniem toņiem vai zaļganām niansēm ("Tămâioasă românească", "Muscat Ottonel") vai sārtā krāsā ar vijolīšu krāsas toņiem ("Busuioacă de Bohotin", "Traminer roz"), un tiem raksturīgas bagātīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši.

Specifisks aromāts, kurā saglabājies vīnogu terpēnu aromāts un kuru papildina gaistošie aromātiskie savienojumi, kas radušies spirta rūgšanas procesā, izsmalcināts un plašs, ar citrusaugļu, apelsīnu ziedu, bazilika un rožu ziedu aromāta niansēm, nobeigumā jūtams viegls svaigu sarkano augļu aromāts. Dzirkstošais vīns ir ļoti patīkams, jo skābuma līmenis un cukuru saturs ir līdzsvarots, un tam ir laba noturība.

Ar izsmalcinātu muskata aromātu, bazilika, rožu un svaigi pļauta siena niansēm, salduma un skābuma līdzsvara dēļ garša ir patīkama un dzīvīga. Bagātīga burbuļošana, smalka dzirkstīšana ar maziem burbulīšiem līdz pat glāzes augšmalai.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 3 bāri.

Maksimālais gaistošais skābums baltvīniem/sārtvīniem ir 18 miliekvivalenti uz litru.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): 15,00

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 6,00

— Minimālais kopējais skābums: 6,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. Pusdzirkstošie vīni

Krāsa: no zaļganbaltas vai dzeltenzaļas baltvīniem līdz gaiši sārtiem vai neizteiktiem rubīnsarkaniem toņiem sārtvīniem un sarkanvīniem.

Smarža: raksturīgs svaigums, svaigas zemeņu, citrusaugļu (greipfrūtu), gatavu aprikožu, plūškoka ziedu, bazilika notis.

Garša: augļaina, izsmalcināta, līdzsvarota, ar aromatizētu raugu atgādinošām organoleptiskajām īpašībām, pikanta oglekļa dioksīda klātbūtnes dēļ, ar specifisku svaigu citrusaugļu un meža augļu aromātu.

Izsmalcināta un noturīga dzirkstīšana ar maziem burbulīšiem līdz pat glāzes augšmalai.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 1,0 bāri un ne vairāk kā 2,5 bāri.

Maksimālais gaistošais skābums ir atšķirīgs: baltvīniem/sārtvīniem – 18 miliekvivalenti uz litru, bet sarkanvīniem – 20 miliekvivalenti uz litru.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): 15,00

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 7,00

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 235

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

Apūdeņošana ir atļauta tikai sausos gados un ar Vīnkopības un vīna valsts biroja (*ONVPV*) paziņojumu, ja ūdens saturs augsnē 0–100 cm dziļumā pazeminās līdz 50 % no pilnās mitrumietilpības un ja izmanto saprātīgas apūdeņošanas devas (400–600 m^3/ha).

Ražas priekšlaicīga novākšana – vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja iespējamā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

b. *Maksimālās ražas / ražas iznākums*

1. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Sauvignon”,“Muscat Ottonel”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Busuioacă de Bohotin”

11 500 kg vīnogu no hektāra

2. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească neagră”, “Pinot noir”

11 500 kg vīnogu no hektāra

3. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Merlot”, “Băbească neagră”

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Fetească regală”, “Aligote”, “Fetească albă”, “Riesling Italian”

12 500 kg vīnogu no hektāra

5. Vēlīna raža, šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Busuioacă de Bohotin”

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. Vēlīna raža, šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Pinot noir”, “Fetească neagră”, “Merlot”, “Fetească albă”, “Merlot”, “Riesling Italian”

10 000 kg vīnogu no hektāra

7. Raža novākta, kad vīnogas skārusi cēlā puve, šķirnes “Busuioacă de Bohotin”, “Muscat Ottonel”, “Pinot gris”

8 000 kg vīnogu no hektāra

8. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Busuioacă de Bohotin”

86 hl no hektāra

9. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Pinot noir”, “Fetească neagră”

86 hl no hektāra

10. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Merlot”, “Băbească neagră”

90 hl no hektāra

11. Raža novākta pilngatavībā, šķirnes “Fetească regală”, “Aligote”, “Riesling Italian”, “Fetească albă”

94 hl no hektāra

12. Vēlīna raža, šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot gris”, “Chardonnay”, “Busuioacă de Bohotin”

65 hl no hektāra

13. Vēlīna raža, šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Pinot noir”, “Fetească neagră”, “Merlot”, “Fetească albă”, “Riesling Italian”

65 hl no hektāra

14. Raža novākta, kad vīnogas skārusi cēlā puve, šķirnes “Busuioacă de Bohotin”, “Muscat Ottonel”, “Pinot gris”

52 hl no hektāra

15. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirnes “Tămâioasă românească”, “Busuioacă de Bohotin”

12 500 kg vīnogu no hektāra

16. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirne “Traminer roz”

11 500 kg vīnogu no hektāra

17. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirne “Muscat Ottonel”

11 000 kg vīnogu no hektāra

18. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirnes “Tămâioasă românească”, “Busuioacă de Bohotin”

92,5 hl no hektāra

19. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirne “Traminer roz”

86 hl no hektāra

20. Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni, šķirne “Muscat Ottonel”

81,40 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kas noteikts ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu “Bohotin” apzīmētu vīnu ražošanai, atrodas šādās Jasu [*Iași*] žudeca teritorijās:

— *Răducăneni* pašvaldības teritorija, *Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu* ciemats,

— *Moșna* pašvaldības teritorija, *Moșna* ciemats,

— *Cozmești* pašvaldības teritorija, *Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos* ciemats,

— *Dolhești* pašvaldības teritorija, *Dolhești, Pietriș* un *Brădiceti* ciemats,

— *Gorban* pašvaldības teritorija, *Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului* ciemats,

— *Ciortești* pašvaldības teritorija, *Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești* ciemats.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“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 Rose”, “Gewürztraminer”

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

“Tămâioasă românească B” – “Rumänische Weihrauchtraube”, “Tamianka”, “Tămâioasă albă de Drăgășani”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Reljefu veido vijīgas upstarpas, kas viegli izliekušās un nedaudz pavērsušās uz dienvidrietumiem. Nogāzes ir pagarinātas, samērā vienmērīgas, to vidējais slīpums ir 10–15 %. Pirmais reljefa posms atrodas līdz 30 m augstumā uz rietumiem no *Moșna* upes ielejas; otrajam reljefa posmam 50–100 m augstumā raksturīga 7–8 km gara un 1,5–2 km plata nogāze; trešais reljefa posms, kura augstums nepārsniedz 200 m, aizņem *Moșna* upes baseina austrumu daļu.

Ģeoloģiskie faktori ir šādi: Besarābijas slānis (māls, kaļķains smilšakmens, smilts), virs kura ir lesa nogulumi 3–4 m biezā slānī; Kersonijas slānis (vidējs māls, smilts ar sacietējuša smilšakmens piejaukumu), kas veido reljefa augšdaļu, kura atrodas virs 200 m augstumā; Meotijas slānis (smilšains tufs 10–20 m biezā slānī) atsevišķās augstāko teritoriju daļās, agrīnā kvartāra slānis (upes sanesas) Prutas terasēs uz austrumiem no *Cozmești*.

Ūdens tīkls ir vājš – to veido *Moșnișoara* upe teritorijas austrumu daļā un mazākas blakus esošas upes, kas šķērso teritorijas labo pusi.

Klimatam, kas ir kontinentālā tipa, raksturīgas pārmērības – skarbas ziemas un sausas vasaras, ko ietekmē gaisa plūsma, kura virzās uz Prutas atklāto ieleju. Īpašības: gada vidējā temperatūra ir 9,6 °C, veģetācijas perioda ilgums ir vidēji 183 dienas, kopējā siltuma bilance ir 3 693–4 309 °C, aktīvā siltuma bilance ir 3 223–3 879 °C un lietderīgā siltuma bilance vīnogulājiem ir 1 330–1 739 °C.

Gada aukstākais mēnesis ir janvāris (– 3,6 °C), kurā reģistrētā absolūtā minimālā temperatūra ir līdz – 26,8 °C, kas apdraud neaizsargātus vīnogulājus, bet siltākais mēnesis gadā ir jūlijs (+21,3 °C), kurā absolūtā maksimālā temperatūra sasniedz +41,6 °C un bieži sakrīt ar sausuma periodiem.

Kopējais insolācijas ilgums gadā ir 2 137 stundas, no kurām 1 348 stundas – vīnogulāju veģetācijas periodā. Gada kopējais nokrišņu daudzums ir 517,8 mm, no kuriem 320,5 mm – vīnogulāju veģetācijas periodā.

Lielākais nokrišņu daudzums vērojams vasarā (jūnijā un jūlijā), bet mazākais – ziemā (janvārī un februārī).

Augšņu vidū dominē karbonātiski molisoli / melnzeme (30–35 %), nedaudz mazāk, augstos apvidos (250–300 m augstumā) – māla augsnes. Plakankalnes apgabalā augsnes iežus veido lesa nogulumi, bet ziemeļu centrālajā daļā – kaļķains smilšakmens.

8.2. *Informācija par produktu*

Šajā apgabalā iegūtie nedzirkstošie vīni parasti ir viegli, baltvīniem raksturīgs palielināts skābums, kas nav ļoti koncentrēts, bet ir tipisks šķirnēm, no kurām tie iegūti. Sarkanogu šķirņu vīnogas, ko šajā apgabalā izmanto kvalitatīvu vīnu ražošanā, labi spēj uzkrāt antocianīnus (vīni ir piesātināti tanīniem, intensīvā krāsā), briedums fenolu satura ziņā parasti iestājas divas nedēļas pēc tehnoloģiskā brieduma iestāšanās.

Šķirnei "Busuioacă de Bohotin" ir īpašs raksturs, un dažos gados, kad rudens ir garš un silts, no tās var iegūt dabiski saldus sārtvīnus ar atlikumcukuriem. Šis vīns ir krēmīgs, dzintara krāsā, piesātināts ar aromātiem, kas vienlaikus atgādina rožu ziedlapiņas, baziliku un vīraku; faktiski tā ir šķirne, kas specifiska apgabalam, no kura vīns ieguvis nosaukumu.

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni

Izsmalcinātība, svaigums, dabiskums, raudzēšanai raksturīgi aromāti ar gatavu aprikožu, zemeņu, rožu ievārījuma niansēm, ko pastiprina smalka un noturīga burbuļošana ar maziem burbulīšiem līdz glāzes augšmalai un bagātīga dzirkstīšana.

Baltvīnu krāsa ir zaļganbalta vai dzeltenzaļa, sārtvīnu vai sarkanvīnu – gaiši sārta ar viegliem nedaudz rubīnsarkaniem toņiem.

Svaigs aromāts, raudzēšanai raksturīgi aromāti ar ziedu niansēm.

Augļaina (aprikožu, zemeņu, greipfrūtu) garša, izsmalcināta, aromatizētu raugu atgādinošas organoleptiskās īpašības, pikanta oglekļa dioksīda klātbūtnes dēļ, ar specifisku aromātu.

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni

Salmdzeltenā krāsā ar zaļgandzelteniem toņiem vai zaļganām niansēm (“Tămâioasă românească”, “Muscat Ottonel”) vai sārtā krāsā ar vijolīšu krāsas toņiem (“Busuioacă de Bohotin”, “Traminer roz”), ar bagātīgām putām un smalkiem, noturīgiem burbulīšiem.

Specifisks aromāts, kurā saglabājies vīnogu terpēnu aromāts un kuru papildina gaistošie aromātiskie savienojumi, kas radušies spirta rūgšanas procesā, izsmalcināts un plašs, ar citrusaugļu, apelsīnu ziedu, bazilika un rožu ziedu aromāta niansēm, nobeigumā jūtams viegls svaigu sarkano augļu aromāts. Līdzsvarots skābuma līmenis un cukuru saturs, laba noturība. Izsmalcināts muskata aromāts, bazilika, rožu un svaigi pļauta siena nianses, salduma un skābuma līdzsvara dēļ garša ir dzīvīga.

Pusdzirkstošie vīni

Baltvīnu krāsa ir zaļganbalta vai dzeltenzaļa, sārtvīnu vai sarkanvīnu – gaiši sārta vai ar nedaudz rubīnsarkaniem toņiem.

Smaržai raksturīgs svaigums, svaigas zemeņu, citrusaugļu (greipfrūtu), gatavu aprikožu, plūškoka ziedu, bazilika notis.

Augļaina garša, izsmalcināta, līdzsvarota, ar aromatizētu raugu atgādinošām organoleptiskajām īpašībām, pikanta oglekļa dioksīda klātbūtnes dēļ, ar specifisku svaigu citrusaugļu un meža augļu aromātu. Bagātīga burbuļošana, noturīga dzirkstīšana ar maziem burbulīšiem līdz pat glāzes augšmalai.

8.3. *Informācija par cilvēkfaktoriem*

Liela daļa vīnkopju vīnu ieguvei paredzētās vīnogas novāc naktī, lai saīsinātu tehnoloģiskās pārstrādes laiku, izvairoties no novākto ogu masas atdzesēšanas, un pēc tam tās ātri un saudzīgi pārstrādā misā, lai izvairītos no rūgšanai vajadzīgo uzturvielu daudzuma samazināšanās. Dažkārt ražotāji glabāšanas vajadzībām izmanto arī noteiktus vecus pagrabus vai modernas telpas, kur vīnu glabāšanas laikā ir nodrošināts optimāls klimats, lai vīni, it īpaši kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni, ilgāk saglabātu svaigumu, kā arī lai palīdzētu tos nogatavināt (pagrabos ir galdi ar caurumiem, ko izmanto kvalitatīvu dzirkstošo vīnu gatavošanā).

Vīnogulāji tiek apsaimniekoti, veicot zaļos darbus atkarībā no zemesgabala novietojuma uz nogāzes un no šķirnei specifiskās augļražības. Tiek veikta arī dzinumu apgriešana pirms ziedēšanas, lai veicinātu lielāku augļu aizmešanās īpatsvaru un palielinātu ķekara vidējo svaru un šķirņu “Fetească regală”, “Tămâioasă românească” un “Muscat Ottonel” ražu uz vienu platības vienību. Nezāles kontrolē, pļaujot un augsni apstrādājot ar frēzēm.

Vīnkopji prasmīgi apsaimnieko vīnogulājus un, izmantojot ražas kontroles metodes, spēj samazināt to augšanas sparu un ražas apjomu.

Veselu vīnogu izmantošana, transportēšanas laikā radušās misas izņemšana, rūpīga apstrāde, vīnogu spiešana tīrā vidē ar piemērotu aprīkojumu un saskaņā ar noteikumiem, kas nosaka precīzu attiecību starp pārstrādātās ražas svaru un iegūtās misas tilpumu, garantē iegūtās misas kvalitāti un dzidrumu, nodrošina saudzīgu ekstrakciju, kas saglabā augļaino aromātu izsmalcinātību, un rada vīnus, kurus raksturo laba intensitāte un noapaļoti aromāti. Vīnus izturot uz nogulsnēm, tajos veidojas terciāri aromāti, kas pastiprina to sarežģītību.

8.4. *Cēloniskā mijiedarbība*

Tā kā šo apgabalu kopumā nešķērso dziļas ielejas, kuras atveras Prutas pļavā, kur ir daudz aukstu straumju un kur vīnogulāji nogāžu zemākajā trešdaļā lielākoties netiek audzēti, absolūtās minimālās temperatūras ietekme ziemā ir neliela, un šo apgabalu var uzskatīt par tādu, kas veicina vīnogulāju audzēšanu.

Bohotin vīnogulāji tiek audzēti kopš seniem laikiem, un daži autori pat uzskata, ka šajā apgabalā ir izveidojusies šķirne “Busuioacă de Bohotin”. Saskaņā ar dažādām versijām *Bohotin* apdzīvotās vietas nosaukums radies vai nu no apgabalu šķērsojošā *Bohotin* strauta nosaukuma, vai no kāda sena *Bohotin* vīnkopja vārda. Šķirne “Busuioacă de Bohotin” ir kļuvusi slavena savas specifikas dēļ, jo tā ir vienīgā Rumānijas šķirne, no kuras iegūst sārtas līdz sarkanas krāsas aromātiskus vīnus, kas tās dēļ Rumānijā ražoto vīnu klāstā kļuvuši unikāli.

Šķirnes "Busuioacă de Bohotin" unikālais raksturs visā pasaulē ir atzīts *Hachette* publicētajā darbā *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*, kurā iekļauti aptuveni 10 000 pasaules vīnogu šķirņu un skaidri norādīts, ka ""Busuioacă de Bohotin" ir Rumānijas izcelsmes aromātiskā sarkanvīna šķirne".

Apgabala skeletaugsnes ar augstu kalcija karbonāta saturu izmanto, lai audzētu tipiskās aromātiskās šķirnes, no kurām iegūst nedzirkstošus vīnus, kas ir koncentrēti, svaigi, ar minerālu raksturu un sarežģītiem, skaidri definētiem ziedu aromātiem (akācija, baziliks, plūškoka ogas, medus).

Visaugstākajai apgabala daļai (300–340 m v.j.l.) raksturīgi bagātīgi heliotermālie resursi un liels potenciāls, bet vismazāk auglīgas augsnes un augsts skeletaina kaļķakmens saturs, un tās vērsums uz dienvidiem ir labvēlīgs sarkanogu šķirnēm.

Tur iegūtie baltvīni ir augļaini, ar izteiktu mineralitāti. Uz rietumiem vērstie vīndārzi ir pasargāti no spēcīgas saules iedarbības un, tā kā tajos ir arī mērenāka temperatūra, ko rada gaisa plūsmas Prutas upes koridorā, tajos augošajās vīnogās labāk saglabājas skābums un aromātiskās augu un ziedu notis. Vienlaikus ar mazāk auglīgām augsnēm saistītā vājāka augšanas spara dēļ šajā apgabalā iegūtie sarkanvīni ir pilnmiesīgi, spēcīgi, bagāti ar tanīniem, ar augstu izturēšanas potenciālu (gatavu meža augļu, jāņogu, žāvētu plūmju, koksnes, pikantas notis).

Ārkārtīgi augstas temperatūras (karstuma viļņu) trūkums un Prutas ielejas gaisa plūsmu ietekme veicina organisko skābju saglabāšanos vīnogās, no kurām iegūtajam vīnam raksturīgs augsts kopējais skābums, zems pH, dzīvīgums un svaigums. Turklāt vietējo vīnkopju pieredze apvienojumā ar pašreizējiem vīnkopības paņēmieniem ļauj ražot augstas kvalitātes vīnus. Ģeogrāfiskā ziņā makroklimata kombinācijai ar audzēto šķirņu īpašībām ir svarīga nozīme šā vīndārza vīnu atšķirīguma nodrošināšanā, salīdzinot ar vīniem, kas ražoti no tām pašām šķirnēm citos vīndārzos.

Attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem – izskalotā un pelēkā melnzeme ar smilšaini mālainu konsistenci, kas savu bioķīmisko pamatīpašību dēļ uzlabo fizikālās īpašības (bioloģiskās aktivitātes intensitāte, ievērojams humusa saturs, lielāka katjonu apmaiņas spēja, viegli skāba, neitrāla reakcija, augsts bāzes un barības vielu piesātinājums, mēreni kontinentāls klimats ar mēreni kontinentāla klimata īpašībām augstos pakalnos un saules starojums vidēji 120 Kcal/cm^2 gadā, vidējais nokrišņu daudzums 524 mm), veicina ļoti labu līdzsvaru starp skābumu, cukuru saturu un aromātiskajiem savienojumiem, ko papildina smalki burbulīši.

Attiecībā uz kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem – mērens kontinentālais klimats ar maigām ziemām, karstām vasarām un gariem rudeņiem veicina liela daudzuma cukuru un tādu aromātu uzkrāšanos, kas izceļas ar apgabalam tipiskām augļainām notīm ("Busuioacă de Bohotin" – zemenes un greipfrūti, "Muscat Ottonel" – gatavas aprikozes, "Tămâioasă Românească" – plūškoka ziedi un baziliks).

Izskalotā un pelēkā melnzeme un mērenais kontinentālais klimats veicina līdzsvaru starp skābumu, cukuru saturu un aromātiskajiem savienojumiem, un, šim līdzsvaram saglabājoties optimālos apstākļos, saglabājas gataviem augļiem tipiskā aromātu palete un pusdzirkstošo vīnu dzīvīgais svaigums.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Bohotin" apzīmētie vīni jāpilda stikla iepakojumā, kura tilpums ir līdz 1,5 litriem.

Uz iepakotiem un marķētiem vīniem ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Bohotin" jābūt galvenajai etiķetei un kontretiķetei (vai sekundārajai etiķetei).

Vīnu marķējumā aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Bohotin" atkarībā no ražotāju interesēm var papildināt ar kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA*.

Nosacījumi, kas saistīti ar ražošanu apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Bohotin" apzīmētos vīnus no vīnogām, kas novāktas ar ACVN "Bohotin" apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā, var ražot arī vīna darītavās, kas atrodas administratīvajos apakšrajonos, kuri robežojas ar noteikto apgabalu, konkrēti *Iași* pašvaldības teritorijā (Jasu žudecā) un *Huși* pašvaldības teritorijā (Vaslujas [*Vaslui*] žudecs).

Marķēšanas nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

etiķetē jānorāda metode, ar kuru iegūts kvalitatīvais dzirkstošais vīns (tradicionālā raudzēšana pudelēs vai raudzēšana spiediena tvertnēs), un kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu gadījumā – šķirne, no kuras tas iegūts.

Saite uz produkta specifikāciju

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