C/2025/623

28.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3), l-ewwel subparagrafu flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/623)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Bohotin"

PDO-RO-A0138-AM02

Data tal-applikazzjoni: 20.7.2021

1. Applikant u interess leġittimu

Assoċjazzjoni tal-Produtturi u l-Proċessuri tal-Għeneb PROBOTA IAȘI

L-Assoċjazzjoni tal-Produtturi u l-Proċessuri tal-Għeneb Probota Iași hija persuna ġuridika taħt id-dritt privat mingħajr skop ta' qligħ, b'kunsens u statut approvati fl-2014, stabbilita f'konformità mal-Ordni tal-Gvern Nru 26/2000 dwar l-assoċjazzjonijiet u l-fondazzjonijiet.

L-għan tal-Assoċjazzjoni huwa li tippromwovi u tipproteġi l-interessi ekonomiċi, kummerċjali, professjonali u legali tal-membri tagħha, li huma kumpaniji kummerċjali u kummerċjanti uniċi li jipproduċu u jipproċessaw l-għeneb. Hija tiġġestixxi l-produzzjoni relatata taħt id-DOP Iași u tappoġġa lill-produtturi tad-DOP Bohotin fil-produzzjoni tal-inbid taħt dan l-isem, peress li ma hemm l-ebda assoċjazzjoni awtonoma maħluqa għal din id-denominazzjoni f'din iż-żona u l-Assoċjazzjoni Probota hija waħda mill-aktar assoċjazzjonijiet importanti għar-reġjun tal-vitikultura Dealurile Moldovei stabbilita skont id-dispożizzjonijiet nazzjonali li jippermettu li jingħata appoġġ lill-produtturi għall-ġestjoni tajba tal-produzzjoni tal-għeneb/tal-inbid ta' kwalità.

Il-kwartieri ġenerali tal-Assoċjazzjoni jinsabu fil-bini tal-kumpanija Agroindustrial Ceres SRL, il-bini C1, il-kamra 1, kodiċi postali 707 055, il-komun ta' Bivolari, il-Kontea ta' Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☒ Rabta

☒ Restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni

3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

1. Introduzzjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbejjed fil-produzzjoni

L-ispeċifikazzjoni tal-inbid ġiet emendata bl-introduzzjoni ta' tliet kategoriji ġodda ta' nbid permessi għall-produzzjoni kif definiti fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013: inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u nbid semifrizzanti, li huma magħmula minn għeneb maqtugħ fiż-żona demarkata tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta tad-DOP Bohotin u jistgħu jużaw l-isem tad-DOP.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-emenda tirriżulta mit-talba ta' ħafna vitikulturi stabbiliti fiż-żona ta' Bohotin biex jiddiversifikaw il-produzzjoni tal-inbejjed biex jinkludu nbejjed effervexxenti flimkien mal-inbid bla gass li jipproduċu llum, sabiex jiżdied l-introjtu tagħhom minn dawn il-prodotti, jissaħħaħ l-isem protett tagħhom billi jiġu pproċessati kategoriji ġodda ta' prodotti u jiġu attirati konsumaturi iżgħar.

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3 tad-Dokument Uniku huma emendati.

2. Dettalji tar-rabta bejn iż-żona u l-prodott għal kategoriji ġodda tal-inbid

Huwa meħtieġ li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi emendata billi jiġu indikati d-dettalji tar-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-prodott spjegat għall-kategoriji l-ġodda ta' nbejjed fil-produzzjoni sabiex ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni speċifika għal denominazzjoni ta' oriġini protetta u biex tiġi ppreżentata l-ispeċifiċità taż-żona tad-DOP permezz tal-fatturi speċifiċi involuti.

Il-Kapitolu II tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku huma emendati.

3. Indikazzjoni tal-varjetajiet ta' nbid permessi għall-inbid spumanti aromatiku

L-ispeċifikazzjoni tal-inbid ġiet emendata billi jissemmew il-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jinkisbu l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità (il-varjetajiet Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel u Busuioacă de Bohotin).

Il-Kapitolu IV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, mingħajr tibdil fid-Dokument Uniku.

4. Indikazzjoni tar-rendimenti tad-dwieli għall-inbid spumanti aromatiku

Jeħtieġ li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi emendata billi jiġu indikati r-rendimenti tad-dwieli għall-varjetajiet li minnhom jinkisbu l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità sabiex jiġu stabbiliti b'mod ċar ir-rendimenti speċifiċi ta' din il-kategorija.

Il-Kapitoli IV u V tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 tad-Dokument Uniku huma emendati.

5. Preżentazzjoni ta' prattiki teknoloġiċi speċifiċi għall-kategoriji tal-inbid

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata billi ġew introdotti dettalji tal-prattiki teknoloġiċi speċifiċi għall-produzzjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbid (inbid spumanti, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, inbid semifrizzanti), bħall-fermentazzjoni f'tankijiet bil-pressjoni, il-fermentazzjoni fi fliexken tal-ħġieġ, l-istabbilizzazzjoni tal-inbid spumanti aromatiku.

Il-Kapitolu X tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, ma kien hemm l-ebda tibdil fid-Dokument Uniku.

6. Indikazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi tal-kategoriji tal-inbid mitluba

Huwa meħtieġ li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi emendata billi jiġu indikati l-parametri fiżikokimiċi speċifiċi ta' dawn il-kategoriji l-ġodda minħabba li l-leġiżlazzjoni tirrikjedi dan għal prodott ta' DOP, bħala informazzjoni li għandha tiġi pprovduta għall-ispeċifiċità ta' dawn il-kategoriji ta' kwalità.

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 4.3, 4.4 u 4.5 tad-Dokument Uniku huma emendati.

7. Indikazzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tal-kategoriji l-ġodda tal-inbid mitluba

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biż-żieda tal-karatteristiċi organolettiċi tal-kategoriji l-ġodda tal-inbid mitluba għall-produzzjoni, peress li l-leġiżlazzjoni tirrikjedi li din l-informazzjoni tiġi pprovduta fil-każ ta' DOP.

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 4.3, 4.4 u 4.5 tad-Dokument Uniku huma emendati.

8. Inklużjoni fit-tikkettar/il-preżentazzjoni ta' dettalji obbligatorji għall-inbid spumanti ta' kwalità

Huwa meħtieġ li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi emendata billi jiġu introdotti dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar tal-kategorija tal-inbid spumanti ta' kwalità sabiex it-tikkettar għal din il-kategorija jkun fih informazzjoni dwar il-metodu li bih inkiseb l-inbid spumanti ta' kwalità u l-isem tal-varjetà li jinkiseb minnha.

Il-Kapitolu XII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Bohotin

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Karatteristiċi organolettiċi - inbejjed bojod u rożè

Inbejjed bojod

Dehra viżiva – isfar lewn it-tiben, isfar qawwi, isfar lewn il-kanarin, bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar, isfar lewn il-lumi għal ħadrani, isfar fl-aħdar, isfar lewn id-deheb, isfar lewn it-tiben, isfar fl-aħdar, isfar fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben.

Riħa – aroma tipika ta' muscat, fjura tas-sebuqa, ċitru aħdar, friska, aroma ta' tuffieħ tas-sajf maqtugħ frisk, aroma ta' fjuri tal-għelieqi, sottili, bi tqaddim ħafif tfakkar fil-ħuxlief maħsud frisk, aroma tipika ta' fjuri tad-dielja, fjuri tal-akaċja, ħuxlief maħsud frisk, riħa ta' art niedja, fjuri tal-għelieqi.

Togħma – togħma tal-qoxra tal-ħobż tas-segala, għasel, togħma kemxejn morra, aċidità għolja, aromi taċ-ċitru.

Inbejjed rożè – kulur fi sfumaturi rożè jew kulur ta' weraq tal-basal imnixxef jew petali tal-ward, aromi ta' ħabaq, frott tal-foresta, noti fini ta' vanilla bi tqaddim ħafif, xamm b'riħa ta' lampun, frawli selvaġġ, xi drabi ċirasa u ċirasa qarsa.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. Karatteristiċi organolettiċi - inbejjed ħomor

Inbejjed ħomor

Dehra viżiva – aħmar skur lewn ir-rubin li, meta jimmatura, isir aħmar lewn il-briks, aħmar lewn ir-rubin, aħmar fil-kannella, aħmar lewn il-granata moderat jew intens jew bi sfumaturi vjola.

Riħa – ħabaq, frott aħmar tal-foresta, bit-tqaddim jiżviluppa ħjiel ta' vjola, tannin, tabakk, ġilda, meta jiġi mmaturat fil-bettija jiżviluppa ħjiel ta' vanilla, għeneb li qed jimmatura, lampun u frawli selvaġġ.

Togħma – noti ta' vanilla meta jitqaddem, frott tal-foresta misjur, aromi erbaċej, frawli selvaġġ, ċirasa morra, ċirasa qarsa, astringenza moderata, noti oriġinali ta' pruna, injam, palat qawwi, aromi ta' frott frisk, bellusija.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. Inbid spumanti ta' kwalità

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma distinti mill-finezza, il-freskezza, in-naturalezza tagħhom, l-aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' berquq misjur, frawli, ġamm tal-ward, amplifikati permezz ta' bżieżaq fini u persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli sħiħ tat-tazza, spumanti b'mod abbundanti.

Dehra viżiva: abjad fl-aħdar jew aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, li jvarja għal roża ċar bi sfumaturi ħfief ta' rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor;

Riħa: friska, karatteristika tal-prodott, aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' fjuri;

Togħma: togħma ta' frott (berquq, frawli, grapefruit), karatteristiċi fini u sensorjali ħelwin bit-togħma, punġenti minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika.

Bżieżaq abbundanti, arjazzjoni persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli sħiħ tat-tazza.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 3,5 bar.

L-aċidità volatili massima hija differenzjata: għal inbejjed bojod/rożè b'valur ta' 18-il milliekwivalent għal kull litru u għal inbejjed ħomor b' 20 milliekwivalent għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,00

— Aċidità totali minima: 6,00 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

4. Inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità

L-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità għandhom: kulur isfar lewn it-tiben bi sfumaturi sofor fl-aħdar jew bi sfumaturi fl-aħdar (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), jew roża bi sfumaturi vjolaċji (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), b'mousse abbundanti u bżieżaq fini u persistenti.

Aroma speċifika li tippreżerva l-aromi terpeniċi tal-għeneb li miegħu jiżdiedu komposti aromatiċi volatili mill-fermentazzjoni alkoħolika, fina u wiesgħa, b'aromi taċ-ċitru, tal-fjuri tal-laringè, tal-ħabaq u tal-petali tal-ward, fl-aħħar nett aromi ħfief ta' frott aħmar frisk. L-inbid spumanti huwa pjaċevoli ħafna minħabba l-bilanċ bejn il-livell tal-aċidità u l-kontenut taz-zokkor, b'persistenza tajba.

B'aroma fina ta' Muscat, bi ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief maħsud frisk, it-togħma hija pjaċevoli u vivaċi minħabba l-bilanċ bejn il-ħlewwa u l-aċidità. Bżieżaq abbundanti, arjazzjoni fina bi bżieżaq żgħar sal-għoli sħiħ tat-tazza.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 3 bar.

L-aċidità volatili massima għall-inbejjed bojod/rożè hija ta' 18-il milliekwivalenti għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 6,00

— Aċidità totali minima: 6,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

5. Inbejjed semifrizzanti

Dehra viżiva: abjad fl-aħdar jew aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, li jvarja għal roża ċar jew sfumaturi ħfief ta' rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor;

Riħa: bi freskezza, noti friski ta' frawli, ċitriċi – grapefruit, berquq misjur, fjuri tas-sebuqa, ħabaq;

Togħma: karatteristiċi sensorji ta' frott, fini, ibbilanċjati u sensorji b'noti ta' ħmira mħawra, qawwija minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika ta' frott taċ-ċitru frisk u frott tal-foresta.

Arjazzjoni fina u persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli sħiħ tat-tazza.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20°C: minimu ta' 1,0 bar u massimu ta' 2,5 bar.

L-aċidità volatili massima hija differenzjata: għal inbejjed bojod/rożè b'valur ta' 18-il milliekwivalent għal kull litru u għal inbejjed ħomor b' 20 milliekwivalent għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 7,00

— Aċidità totali minima: 5,00 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

Prattika ta' kultivazzjoni

L-irrigazzjoni hija permessa biss matul snin ta' nixfa, soġġetta għan-notifika tal-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dielja u l-Inbid (ONVPV, National Office of Vine and Wine), meta l-kontenut tal-ilma fil-ħamrija f'fond ta' 0-100 cm jonqos għal 50 % tal-intervall ta' umdità attiva (AHI, active humidity interval), bl-applikazzjoni ta' standards raġonevoli ta' irrigazzjoni (400-600 m^3/ha).

Qtugħ bikri – it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed ta' għeneb f'maturazzjoni bikrija meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Merlot, Băbească neagră

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian

12 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. maħsuda tard, il-varjetajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. maħsuda tard, il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. maħsuda meta l-għeneb ikollu taħsir ta' kwalità għolja, il-varjetajiet Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 ettolitru għal kull ettaru

9. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 ettolitru għal kull ettaru

10. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Merlot, Băbească neagră

90 ettolitru għal kull ettaru

11. maħsuda meta jkunu mmaturaw għalkollox, il-varjetajiet Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă

94 ettolitru għal kull ettaru

12. maħsuda tard, il-varjetajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 ettolitru għal kull ettaru

13. maħsuda tard, il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian

65 ettolitru għal kull ettaru

14. maħsuda meta l-għeneb ikollu taħsir ta' kwalità għolja, il-varjetajiet Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 ettolitru għal kull ettaru

15. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

16. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Traminer roz

11 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

17. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Muscat Ottonel

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

18. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 ettolitru għal kull ettaru

19. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Traminer roz

86 ettolitru għal kull ettaru

20. inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Muscat Ottonel

81,40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Bohotin tinsab fiż-żoni li ġejjin tal-Kontea ta' Iași:

— Il-Muniċipalità ta' Răducăneni, il-villaġġi ta' Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— Il-Muniċipalità ta' Moșna, il-villaġġ ta' Moșna;

— Il-Muniċipalità ta' Cozmești, il-villaġġi ta' Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— Il-Muniċipalità ta' Dolhești, il-villaġġi ta' Dolhești, Pietriș u Brădiceşti;

— Il-Muniċipalità ta' Gorban, il-villaġġi ta' Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— Il-Muniċipalità ta' Ciortești, il-villaġġi ta' Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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, 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 petit grains

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

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Ir-riżalt huwa magħmul minn interfluvi skulturali, kemxejn ikkurvati, kemxejn inklinati lejn il-Lbiċ. L-għoljiet huma mtawla, relattivament uniformi, b'inklinazzjoni medja ta' 10-15 %. L-ewwel pass ta' riżalt b'altitudnijiet sa 30 m jinsab fil-Punent tal-wied tax-xmajra ta' Moşna; it-tieni pass ta' riżalt b'altitudni ta' 50-100 m huwa rappreżentat minn inklinazzjoni twila ta' 7-8 km u 1,5-2 km wiesgħa; it-tielet pass ta' riżalt b'altitudni li ma taqbiżx il-200 m jokkupa n-nofs tal-Lvant tal-baċir tax-xmajra ta' Moşna.

Il-fatturi ġeoloġiċi jappartjenu għal: Bessarabian (tafal, ġebel ramli kalkaruż, ramel) li fuqu hemm depożiti ta' loess bi ħxuna ta' 3-4 m; Kerssonian (trab tafli ramli, ramel imħallat ma' ġebel tar-ramel tal-konkrit), li jifforma l-parti ta' fuq tar-riżalt f'altitudnijiet ta' aktar minn 200 m; Meotian (ċinerit ramli oħxon 10-20 m) li jidher f'partijiet individwali tal-ogħla żoni, kwaternarju t'isfel (depożiti tax-xmajjar) fil-Lvant ta' Cozmeşti fit-terrazzi tal-Prut.

In-network tal-ilma huwa rrappreżentat ftit li xejn mix-xmajra Moşnişoara fil-parti tal-Lvant tat-territorju u minn xmajriet iżgħar ħdejn xulxin li jbattlu n-naħa tal-lemin tat-territorju.

Il-klima — tat-tip kontinentali — hija eċċessiva, bi xtiewi ħorox u sjuf xotti, influwenzati mill-fluss tal-arja lejn il-wied miftuħ tal-Prut. Karatteristiċi: it-temperatura medja annwali ta' 9,6 °C, id-durata tal-istaġun tat-tkabbir bħala medja ta' 183 jum, il-bilanċ globali tas-sħana ta' 3 693-4 309 °C, il-bilanċ tas-sħana attiva 3 223–3 879 °C u l-bilanċ tas-sħana utli għad-dwieli 1 330-1 739 °C.

L-aktar xahar kiesaħ tas-sena huwa Jannar (– 3,6 °C) meta jiġu rreġistrati temperaturi minimi assoluti sa – 26,8 °C, li jpoġġu f'riskju d-dwieli mhux protetti, u l-aktar xahar sħun tas-sena huwa Lulju (+ 21,3 °C), b'temperaturi massimi assoluti sa + 41,6 °C li spiss jikkoinċidu ma' perjodi ta' nixfa.

Is-solarizzazzjoni annwali totali tammonta għal 2 137 siegħa, li minnhom 1 348 siegħa huma fil-perjodu tat-tkabbir tad-dwieli. Ix-xita totali annwali tammonta għal 517,8 mm, li minnhom 320,5 mm huma fil-perjodu tat-tkabbir tad-dwieli.

L-akbar ammont ta' xita jinżel matul is-sajf (minn Ġunju sa Lulju) u l-inqas ammont ta' xita jinżel matul ix-xitwa (minn Jannar sa Frar).

Il-ħamrija — Il-molysols/chernozem kambiċi jippredominaw (30-35 %), segwiti minn ħamrija taflija f'żoni għoljin (altitudni ta' 250-300 m). Fiż-żona tal-plateau, il-blat tal-ħamrija huwa rrappreżentat minn sedimenti tal-loess, u fiż-żona tat-Tramuntana Ċentrali, minn ġebel ramli kalkarju.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

L-inbejjed bla gass miksuba f'din iż-żona huma ġeneralment ħfief, l-inbejjed bojod għandhom aċidità miżjuda, mhux estrattiva ħafna iżda tipika tal-varjetajiet li joriġinaw minnhom. Il-varjetajiet tad-dwieli ħomor għall-produzzjoni tal-inbejjed ta' kwalità f'din iż-żona għandhom kapaċità għolja li jakkumulaw l-antoċjanini (inbejjed tanniċi b'akkumulazzjoni tal-kulur), b'mod ġenerali l-maturazzjoni fenolika sseħħ ġimagħtejn wara l-maturazzjoni teknoloġika.

Il-Busuioacă de Bohotin għandu karattru speċjali, li f'xi snin b'ħarifa twila u sħuna jista' jipproduċi nbejjed rożè ħelwin b'mod naturali b'zokkor residwu. Dan l-inbid huwa żejtni, b'kulur ambra, mimli aromi li jfakkru fil-petali tal-ward, il-ħabaq u l-inċens fl-istess ħin, peress li fil-fatt din hija l-varjetà speċifika taż-żona li minnha l-inbid ħa l-isem.

Inbejjed spumanti ta' kwalità

Finezza, freskezza, naturalità, aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' berquq misjur, frawli, ġamm tal-ward, amplifikati permezz ta' bżieżaq fini u persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli sħiħ tat-tazza, spumanti b'mod abbundanti;

Kulur abjad fl-aħdar jew aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, li jvarja għal roża ċar bi sfumaturi ħfief ta' rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor;

Aroma friska, aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' fjuri;

Togħma ta' frott (berquq, frawli, grapefruit), karatteristiċi fini u sensorjali ħelwin bit-togħma, punġenti minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika.

Inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità

Kulur isfar lewn it-tiben bi sfumaturi sofor fl-aħdar u bi sfumaturi ħodor (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), jew roża bi sfumaturi vjolaċji (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), b'mousse abbundanti u bżieżaq fini u persistenti.

Aroma speċifika li tippreżerva l-aromi terpeniċi tal-għeneb li miegħu jiżdiedu komposti aromatiċi volatili mill-fermentazzjoni alkoħolika, fina u wiesgħa, b'aromi taċ-ċitru, tal-fjuri tal-larinġ, tal-ħabaq u tal-petali tal-ward, fl-aħħar nett aromi ħfief ta' frott aħmar frisk. B'bilanċ bejn il-livell tal-aċidità u l-kontenut taz-zokkor, b'persistenza tajba. B'aroma fina ta' Muscat, ħjiel ta' ħabaq, ward u ħuxlief maħsud frisk, it-togħma hija vivaċi minħabba l-bilanċ bejn il-ħlewwa u l-aċidità.

Inbejjed semifrizzanti

Kulur abjad fl-aħdar jew fl-aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, li jvarja għal roża ċar jew sfumaturi ħfief ta' rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor;

Aroma bi freskezza, noti friski ta' frawli, ċitriċi – grapefruit, berquq misjur, fjuri tas-sebuqa, ħabaq;

Togħma ta' frott, fina, ibbilanċjata u karatteristiċi sensorjali ta' ħmira b'togħma, qawwija minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika ta' frott taċ-ċitru frisk u frott tal-foresta. bżieżaq abbundanti, arjazzjoni persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli kollu tat-tazza.

8.3. *Dettalji dwar il-fatturi umani*

Sabiex jinkisbu l-inbejjed, proporzjon kbir tal-vitikulturi jaħsdu l-għeneb billejl sabiex jitnaqqas iż-żmien tal-ipproċessar teknoloġiku, filwaqt li jiġi evitat it-tkessiħ tal-massa taċ-ċereali maħsuda, segwit minn ipproċessar rapidu u ħafif tal-most biex jiġi evitat it-tnaqqis tan-nutrijenti meħtieġa għall-fermentazzjoni. F'xi każijiet, il-produtturi jużaw ukoll għal skopijiet ta' ħżin ċerti kantini qodma jew bini modern biex jiżguraw l-aħjar klima tal-ħżin għall-inbejjed biex jippreservaw il-freskezza tagħhom għal aktar żmien, speċjalment għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità, iżda wkoll biex jgħinu fil-maturazzjoni (fil-kantini, hemm imwejjed tat-tgħarbil użati għall-kisba ta' nbejjed spumanti ta' kwalità).

Il-ġestjoni tal-istruttura tad-dwieli tiġi pprattikata wkoll, permezz ta' xogħlijiet ekoloġiċi skont il-pożizzjonament tal-plott fuq l-inklinazzjoni u skont il-fruttifikazzjoni speċifika tal-varjetà. Iż-żbir tar-rimjiet qabel il-fjoritura jitwettaq ukoll sabiex tiġi promossa l-formazzjoni tal-frott f'perċentwal ħafna ogħla u biex jiżdied il-piż medju ta' għanqud u l-produzzjoni għal kull unità taż-żona tas-superfiċje tal-varjetajiet bħal Fetească regală, Tămâioasă românească u Muscat Ottonel. Il-kontroll tal-ħaxix ħażin jitwettaq permezz tal-ħsad u l-mobilizzazzjoni tal-ħamrija bl-użu ta' kultivaturi bil-feelers.

Il-vitikulturi jiżguraw ġestjoni ottimali tal-pjanta u kontroll tas-saħħa u l-potenzjal tal-produzzjoni riflessi fi prattiki ta' rendiment ikkontrollati.

L-użu tal-għeneb sħiħ, it-tneħħija tal-most prodott matul it-trasport, it-trattament bir-reqqa, it-tagħsir f'ambjent nadif b'tagħmir xieraq u skont ir-regoli li jiddefinixxu proporzjon preċiż bejn il-piż tal-ħsad ipproċessat u l-volum tal-most estratt jiggarantixxu l-kwalità u ċ-ċarezza tal-most miksub, jiżguraw estrazzjoni ħafifa li tippreserva s-sottilità tal-aromi tal-frott, u joħolqu nbejjed b'intensità tajba u aromi bbilanċjati. It-tqaddim tal-inbejjed fuq in-naqal jagħtihom aromi terzjarji li jtejbu l-kumplessità tagħhom.

8.4. *Interazzjoni kawżali*

Peress li din iż-żona ġeneralment ma tikkoinċidix ma' widien fondi li jinfetħu għall-mergħa ta' Prut, li tattira ħafna kurrenti kesħin u fejn id-dwieli fil-biċċa l-kbira ma jitkabbrux fit-terz t'isfel tal-inklinazzjonijiet, l-influwenza tat-temperaturi minimi assoluti fix-xitwa hija għalhekk baxxa u din iż-żona tista' titqies li tiffavorixxi l-kultivazzjoni tad-dwieli.

Fil-Bohotin, id-dwieli ilhom jitkabbru minn żmien il-qedem, u l-varjetà Busuioacă de Bohotin hija saħansitra meqjusa minn xi awturi li tfaċċat f'din iż-żona. L-insedjament ta' Bohotin jieħu ismu jew mix-xmajra ta' Bohotin li tgħaddi miż-żona jew minn wieħed mill-vitikulturi tal-inbid il-qodma msejħa Bohotinean, skont verżjonijiet differenti. Il-varjetà Busuioacă de Bohotin saret famuża minħabba l-ispeċifiċità tagħha, peress li hija l-unika varjetà Rumena għall-inbejjed aromatiċi ta' kulur rożè sa aħmar, li għamlitha unika fil-firxa ta' nbejjed prodotti fir-Rumanija.

Il-karattru uniku tal-varjetà Busuioacă de Bohotin bħala varjetà Rumena madwar id-dinja huwa rikonoxxut fix-xogħol ippubblikat minn Hachette: Id-Dictionnaire Encyclopédique des Cépages, li jinkludi madwar 10 000 varjetà ta' dwieli eżistenti fid-dinja, jindika b'mod ċar li l-"Busuioaca de Bohotin huwa varjetà ta' nbid aħmar aromatiku mir-Rumanija".

Il-preżenza fiż-żona ta' ħamrija skeletali b'kontenut għoli ta' karbonat tal-kalċju hija sfruttata biex jiġu kkultivati l-varjetajiet aromatiċi tipiċi li jagħmlu l-inbejjed bla gass, li huma estrattivi, friski, b'karattru minerali u aromi kumplessi ta' fjuri definiti sew (akaċja, ħabaq, frott tas-sebuqa, għasel).

Iż-żona fl-ogħla altitudni (300 - 340 m) għandha riżorsi eljotermali rikki u potenzjal kbir, bl-inqas ħamrija fertili u b'kontenut għoli ta' ġebla tal-ġir skeletali, u b'esponiment lejn in-Nofsinhar favorevoli għall-varjetajiet ħomor.

L-inbejjed bojod prodotti hemmhekk għandhom togħma ta' frott b'karattru minerali evidenti. L-esponiment lejn il-Punent tal-vinji jipproteġihom minn esponiment qawwi għax-xemx u, flimkien mat-temperaturi aktar moderati kkawżati mill-kurrenti tal-arja fil-kuritur tax-xmara Prut, jippreservaw aħjar l-aċidità tal-għeneb u n-noti botaniċi u tal-fjuri aromatiċi. Fl-istess ħin, minħabba t-tnaqqis fis-saħħa li jirriżulta mill-ħamrija inqas fertili, l-inbejjed ħomor f'din iż-żona huma intensi, robusti, rikki fit-tannini, b'potenzjal għoli ta' tqaddim (aromi ta' frott tal-foresti misjur, passolina, pruna, noti pikkanti).

In-nuqqas ta' temperaturi estremament għoljin (mewġiet ta' sħana) u l-influwenza tal-kurrenti tal-arja mill-wied ta' Prut jikkontribwixxu għaż-żamma ta' aċidi organiċi fl-għeneb, li jirriżultaw fi nbid b'aċidità totali għolja, pH baxx, vivaċi u rinfreskanti. Barra minn hekk, l-esperjenza tal-vitikulturi lokali, flimkien mat-tekniki attwali tal-vitikultura, iwasslu għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja. Ġeografikament, il-makroklima kkombinata mal-kwalitajiet tal-varjetajiet imkabbra għandha rwol ewlieni fid-distinzjoni tal-inbejjed ta' din il-vinja minn inbejjed prodotti mill-istess varjetajiet f'vinji oħra.

Għall-inbejjed spumanti ta' kwalità - chernozem lixxivjata u griża, b'konsistenza ġulġliena ramlija li ttejjeb il-proprjetajiet fiżiċi permezz tal-karatteristiċi bijokimiċi bażiċi tagħhom (intensità tal-attività bijoloġika, kontenut apprezzabbli ta' ħumus, żieda fil-kapaċità tal-iskambju katjoniku, reazzjoni newtrali kemxejn aċiduża, saturazzjoni għolja fil-bażijiet u fin-nutrijenti, klima kontinentali moderata b'karatteristiċi moderatament kontinentali fuq għoljiet għoljin u radjazzjoni solari fuq medja ta' 120 Kcal/cm^2/sena, b'medja ta' xita ta' 524 mm) tiffavorixxi bilanċ tajjeb ħafna bejn l-aċidità, iz-zokkrijiet u l-komposti aromatiċi, ikkompletati bi bżieżaq fini.

Għall-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità - klima kontinentali moderata bi xtiewi moderati, sjuf sħan u ħriefi twal tiffavorixxi l-akkumulazzjoni ta' kwantitajiet kbar ta' zokkrijiet u aromi distinti minn noti ta' frott tipiku taż-żona (f'Busuioacă de Bohotin - frawli u grapefruit, f'Muscat Ottonel - berquq misjur u f'Tămâioasă Românească - fjuri tas-sebuqa u ħabaq).

Iċ-chernozem lixxivjata u griża u l-klima kontinentali moderata jiffavorixxu l-bilanċ bejn l-aċidità, iz-zokkrijiet u l-komposti aromatiċi, u ż-żamma ta' dan il-bilanċ f'kundizzjonijiet ottimali tippreserva l-firxa aromatika tipika ta' frott misjur u l-freskezza vivaċi tal-inbejjed semifrizzanti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Rekwiżiti tas-suq

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Bohotin għandhom jiġu bbottiljati f'imballaġġ tal-ħġieġ li jesa' sa 1,5 litru.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Bohotin għandu jkollhom tikketta u kontrotikketta ewlenin (jew tikketta sekondarja) meta jiġu imballati u ttikkettati.

Fuq it-tikkettar tal-inbejjed, id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Bohotin tista' tiġi ssupplimentata, skont l-interessi tal-produtturi, b'wieħed mill-ismijiet uniċi tal-vinji li ġejjin: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Rekwiżiti relatati mal-produzzjoni fiż-żona

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata ta' Bohotin minn għeneb maqtugħ fiż-żona demarkata tas-CDO Bohotin tista' titwettaq ukoll f'faċilitajiet tal-produzzjoni tal-inbid li jinsabu f'subdiviżjonijiet amministrattivi li jmissu maż-żona demarkata, speċifikament il-Muniċipalità ta' Iași (il-Kontea ta' Iași) u l-Muniċipalità ta' Huși (il-Kontea ta' Vaslui).

Rekwiżiti tat-tikkettar

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikketta trid tindika l-metodu li bih inkiseb l-inbid spumanti ta' kwalità (tradizzjonali bil-fermentazzjoni fil-flixkun jew bil-fermentazzjoni f'tankijiet bil-pressjoni) u l-varjetà li minnha jiġi għall-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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