C/2025/623

28.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/623)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE VAN HET PRODUCTDOSSIER

"Bohotin"

PDO-RO-A0138-AM02

Datum van aanvraag: 20.7.2021

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Vereniging van producenten en verwerkers van druiven PROBOTA IAȘI

De vereniging van producenten en verwerkers van druiven Probota Iași is een rechtspersoon zonder winstoogmerk die wordt beheerst door het privaatrecht en is opgericht overeenkomstig regeringsdecreet nr. 26/2000 betreffende verenigingen en stichtingen. Beslissingen worden genomen met goedvinden van de leden en de statuten van de vereniging zijn in 2014 goedgekeurd.

De vereniging heeft tot doel de economische, commerciële, professionele en rechtmatige belangen van de aangesloten druivenproducerende en -verwerkende ondernemingen en eenmanszaken te bevorderen en beschermen. De vereniging beheert de verwante productie onder de BOB Iași en ondersteunt de producenten van de BOB Bohotin bij de productie van wijn onder die naam, omdat voor laatstgenoemde BOB in dit gebied geen afzonderlijke vereniging is opgericht en de vereniging van de gemeente Probota een van de belangrijkste verenigingen van het wijnbouwgebied Dealurile Moldovei is, opgericht volgens nationale bepalingen die ruimte bieden voor het ondersteunen van producenten ten behoeve van een gezond beheer van de productie van kwaliteitsdruiven/-wijn.

Het hoofdkantoor van de vereniging bevindt zich in de kantoren van de onderneming Agroindustrial Ceres SRL, gebouw C1, kamer 1, postcode 707 055, gemeente Bivolari, district Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☒ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. Opneming van nieuwe wijncategorieën

Het productdossier is gewijzigd door het opnemen van drie nieuwe wijncategorieën die geproduceerd mogen worden, zoals gedefinieerd in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013: mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn die zijn bereid uit druiven die zijn geoogst in het afgebakende gebied van de BOB Bohotin en waarvoor de naam van de BOB mag worden gebruikt.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De wijziging is gebaseerd op het verzoek van vele in het gebied Bohotin gevestigde wijnbouwers om de productie van wijnen te mogen uitbreiden met mousserende wijnen, naast de niet-mousserende die zij vandaag produceren, teneinde hun inkomsten uit die producten te verhogen, de beschermde naam te versterken door de productie van nieuwe wijncategorieën en om jongere klanten aan te trekken

Hoofdstuk I van het productdossier en punt 3 van het enig document worden gewijzigd.

2. Nadere gegevens over het verband tussen het gebied en het product voor de nieuwe wijncategorieën

Het is noodzakelijk om het productdossier te wijzigen door voor de nieuwe wijncategorieën die worden geproduceerd, nadere gegevens toe te voegen over het verband tussen het geografisch gebied en het product, teneinde te voldoen aan de specifieke wetgeving inzake beschermde benamingen en om het specifieke karakter van het gebied van de BOB te beschrijven aan de hand van de specifieke factoren die daaraan bijdragen.

Hoofdstuk II van het productdossier en punt 8 van het enig document worden gewijzigd.

3. Vermelding van toegestane druivenrassen voor aromatische mousserende wijn

Het productdossier is gewijzigd door het vermelden van de druivenrassen waarvan aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden gemaakt (tămâioasă românească, traminer roz, muscat ottonel en busuioacă de bohotin).

Hoofdstuk IV van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

4. Vermelding van de opbrengst per druivenras voor aromatische mousserende wijn

Het productdossier moet worden gewijzigd door voor de verschillende druivenrassen waarvan aromatische mousserende kwaliteitswijnen worden gemaakt de opbrengst te vermelden, teneinde voor deze wijncategorie duidelijk aan te geven wat de opbrengst per ras is.

De hoofdstukken IV en V van het productdossier en punt 5.2 van het enig document zijn gewijzigd.

5. Presentatie van technologische procedés die kenmerkend zijn voor de wijncategorieën

Het productdossier is gewijzigd door het toevoegen van nadere gegevens over de technologische procedés die kenmerkend zijn voor de productie van de nieuwe wijncategorieën (mousserende wijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn, parelwijn), zoals gisting in drukvaten, gisting op fles en stabilisering van aromatische mousserende wijn.

Hoofdstuk X van het productdossier is gewijzigd. Het enig document is niet gewijzigd.

6. Beschrijving van de analytische kenmerken van de aangevraagde nieuwe wijncategorieën

Het is noodzakelijk om het productdossier te wijzigen door de specifieke fysisch-chemische parameters van de nieuwe wijncategorieën te vermelden, omdat dit in de wetgeving is voorgeschreven voor producten met een BOB, zodat aan de hand van die informatie het specifieke karakter van deze categorieën kwaliteitswijnen kan worden bepaald.

Hoofdstuk XI van het productdossier en de punten 4.3, 4.4 en 4.5 van het enig document worden gewijzigd.

7. Beschrijving van de organoleptische kenmerken van de aangevraagde nieuwe wijncategorieën

Het productdossier is gewijzigd door toevoeging van de organoleptische kenmerken van de aangevraagde nieuwe wijncategorieën, omdat dit in de wetgeving is voorgeschreven voor producten met een BOB.

Hoofdstuk XI van het productdossier en de punten 4.3, 4.4 en 4.5 van het enig document worden gewijzigd.

8. Opneming in de etikettering/presentatie van verplichte vermeldingen voor mousserende kwaliteitswijn

Het is noodzakelijk om het productdossier te wijzigen door het toevoegen van voorschriften voor de etikettering van wijnen van de categorie mousserende kwaliteitswijn, zodat de etikettering van deze categorie wijnen informatie bevat over de productiemethode en de naam van het druivenras waarvan de wijn is gemaakt.

Hoofdstuk XII van het productdossier en punt 9 van het enig document zijn gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Bohotin"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Organoleptische kenmerken – witte en roséwijnen

Witte wijnen

Kleur: strogeel, diepgeel, kanariegeel met groenachtige accenten, citroengeel tot groenig, groengeel, goudgeel, strogeel, groenig, groengeel tot strogeel.

Geur: typisch aroma van muskaat, vlierbloesem, groene citrusvruchten, fris, aroma van pas geoogste zomerappelen, aroma van veldbloemen, subtiel, bij lichte oudering toetsen van gemaaid hooi en een geur van frisheid, typisch aroma van wijnbloesem, acaciabloemen, vers gemaaid hooi, geur van vochtige aarde, veldbloemen.

Smaak: korst van roggebrood, honing, licht bittere smaak, hoge zuurheid, citrusvruchten.

Roséwijnen: lichtrode kleurschakeringen of de kleur van gedroogde uienschillen of rozenblaadjes; aroma's van basilicum, bosvruchten en bij lichte oudering fijne toetsen van vanille; in de neus geuren van frambozen, wilde aardbeien, soms kersen en zure kersen.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

2. Organoleptische kenmerken – rode wijnen

II. Rode wijn

Kleur: donkerrobijnrood, wat bij het ouder worden van de wijn verandert in baksteenrood, robijnrood, bruinrood, gematigd of intens granaatrood of schakeringen van paars.

Geur: basilicum, rode bosvruchten, tijdens het ouder worden toetsen van viooltjes, tannine, tabak, leer, bij rijping op het vat toetsen van vanille, rijpende druif, framboos en wilde aardbeien.

Smaak: toetsen van vanille bij oudere wijnen, rijpe bosvruchten, kruidachtige aroma's, wilde aardbeien, bittere kersen, zure kersen, matig bitter-wrang, verrassende toetsen van pruimen, hout, volle smaak, aroma's van vers fruit, fluwelig.

Voor de maximale totale zuurgraad gelden de grenswaarden zoals vastgelegd in het recht van de Europese Unie.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 150

3. Mousserende kwaliteitswijn

De mousserende kwaliteitswijnen onderscheiden zich door hun finesse, frisheid, natuurlijkheid, gistingsaroma's met toetsen van rijpe abrikozen, aardbeien en rozenjam, versterkt door een fijne en persistente pareling met kleine bubbels tot aan de rand van het glas, overvloedig schuim.

Kleur: groenig wit of geelgroen voor witte wijnen, variërend tot bleekroze met licht robijnrode tinten in rosé- of rode wijnen.

Geur: fris, kenmerkend voor het product, gistingsaroma's met florale toetsen.

Smaak: fruitig (abrikozen, aardbeien, grapefruit), fijn, sensoriële kenmerken die doen denken aan gearomatiseerde gist, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak.

Overvloedige bubbels, persistente schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 3,5 bar.

Het maximaal gehalte aan vluchtige zuren is verschillend voor witte/roséwijnen en rode wijnen: voor witte/roséwijnen is dit 18 milli-equivalenten per liter en voor rode wijnen 20 milli-equivalenten per liter.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 10

— Minimale totale zuurgraad 6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 185

4. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

De aromatische mousserende kwaliteitswijnen zijn strogeel van kleur met groengele schakeringen of groenachtige accenten (tămâioasă românească, muscat ottonel) of roze met schakeringen van violet (busuioacă de bohotin, traminer roz), met overvloedig schuim en fijne, persistente bubbels.

Specifiek aroma waarin de terpenische aroma's van de druiven zijn behouden, waaraan zich tijdens de alcoholische gisting vluchtige aromatische stoffen toevoegen, fijn en breed, met aroma's van citrusvruchten, oranjebloesem, basilicum en rozenblaadjes, en tot slot lichte aroma's van vers rood fruit. Het evenwicht tussen de zuurgraad en het suikergehalte maken de mousserende wijn heel aangenaam, met een goede persistentie.

Met een fijn muskaataroma en toetsen van basilicum, rozen en vers gemaaid hooi is de smaak aangenaam en levendig door het evenwicht tussen zoet en zuur. Overvloedige bubbels en fijne schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 3 bar.

Het maximaal gehalte aan vluchtige zuren voor witte/roséwijnen is 18 milli-equivalenten per liter.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 6

— Minimale totale zuurgraad 6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 185

5. Parelwijn

Kleur: groenig wit of geelgroen voor witte wijnen, variërend tot bleekroze of licht robijnrode tinten in rosé- of rode wijnen.

Geur: fris, frisse toetsen van aardbeien, citrusvruchten, grapefruit, rijpe abrikozen, vlierbloesem, basilicum.

Smaak: fruitig, fijn, evenwichtig, sensoriële kenmerken die doen denken aan gearomatiseerde gist, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak van verse citrusvruchten en bosvruchten.

Fijne en persistente schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 1,0 bar en maximaal 2,5 bar.

Het maximaal gehalte aan vluchtige zuren is verschillend voor witte/roséwijnen en rode wijnen: voor witte/roséwijnen is dit 18 milli-equivalenten per liter en voor rode wijnen 20 milli-equivalenten per liter.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 7

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 235

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Teeltwijze

Irrigatie is alleen toegestaan in jaren van droogte wanneer het vochtgehalte van de bodem op een diepte van 0 tot 100 cm afneemt tot 50 % van de veldcapaciteit, mits de irrigatie binnen redelijke grenzen blijft (400 tot 600 m^3/ha) en daarvan melding wordt gedaan bij de ONVPV (Roemeense nationale dienst voor wijn- en wijnbouwproducten).

Groen oogsten — vermindering van het aantal druiventrossen bij de véraison wanneer de potentiële productie hoger ligt dan de maximumlimieten die volgens het productdossier zijn toegestaan.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Sauvignon, muscat ottonel, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin, geoogst bij volledige rijpheid

11 500 kilogram druiven per hectare

2. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, geoogst bij volledige rijpheid

11 500 kilogram druiven per hectare

3. Merlot, băbească neagră, geoogst bij volledige rijpheid

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Fetească regală, aligote, fetească albă, riesling italian, geoogst bij volledige rijpheid

12 500 kilogram druiven per hectare

5. Muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin, late oogst

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, merlot, riesling italian, late oogst

10 000 kilogram druiven per hectare

7. Busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris, geoogst wanneer de druiven door edelrot zijn aangetast

8 000 kilogram druiven per hectare

8. Muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin, geoogst bij volledige rijpheid

86 hectoliter per hectare

9. Cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, geoogst bij volledige rijpheid

86 hectoliter per hectare

10. Merlot, băbească neagră, geoogst bij volledige rijpheid

90 hectoliter per hectare

11. Fetească regală, aligote, riesling italian, fetească albă, geoogst bij volledige rijpheid

94 hectoliter per hectare

12. Muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin, late oogst

65 hectoliter per hectare

13. Cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, riesling italian, late oogst

65 hectoliter per hectare

14. Busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris, geoogst wanneer de druiven door edelrot zijn aangetast

52 hectoliter per hectare

15. Tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

12 500 kilogram druiven per hectare

16. Traminer roz, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

11 500 kilogram druiven per hectare

17. Muscat ottonel, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

11 000 kilogram druiven per hectare

18. Tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

92,5 hectoliter per hectare

19. Traminer roz, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

86 hectoliter per hectare

20. Muscat ottonel, voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijnen

81,40 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied dat is afgebakend voor de productie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Bohotin", is gelegen in de volgende gebieden van het district Iași:

— gemeente Răducăneni, dorpen Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— gemeente Moșna, dorp Moșna;

— gemeente Cozmești, dorpen Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— gemeente Dolhești, dorpen Dolhești, Pietriș, Brădicești;

— gemeente Gorban, dorpen Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— gemeente Ciortești, dorpen Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Wijndruivenras(en)**

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, bourdeos tinto

Chardonnay B — gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B — păsărească albă, poama fetei, madchentraube, leanyka, leanka

Fetească neagră N — schwarze madchentraube, 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 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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Bijzonderheden over het geografische gebied*

Het reliëf bestaat uit sculpturale waterscheidingen, licht gebogen en enigszins op het zuidwesten gericht. De hellingen zijn verlengd, betrekkelijk uniform en hebben een gemiddelde hellingsgraad van 10-15 %. De eerste stap van het reliëf, met hoogten van maximaal 30 meter, ligt ten westen van de Moșnavallei. De tweede stap, met een hoogte van 50-100 m, bestaat uit een lange helling van 7-8 km lang en 1,5-2 km breed. De derde stap, met een hoogte die nergens boven de 200 m komt, bevindt zich op de oostelijke helft van het stroomgebied van de Moșna.

Geologische factoren: een Bessarabische laag (klei, kalkzandsteen, zand), die bedekt is met een 3-4 m dikke lösslaag; een Kerssonische laag (zandhoudende klei, zand vermengd met harde zandstenen), die het bovenste deel van het reliëf vormt, op hoogten boven 200 m; een Meotische laag (zandhoudend cineriet van 10-20 m dik), die in eilanden op de hoogste gebieden verschijnt; en een laag uit het vroeg Quartair (rivierafzettingen), die ten oosten van Cozmești, in de terrassen van de rivier de Proet verschijnt.

Het waternetwerk is zeer beperkt. Het bestaat uit de rivier de Moșnișoara, in het oostelijk deel van het gebied, en aangrenzende kleinere rivieren die het water van de rechterzijde van het gebied afvoeren.

Het klimaat — een continentaal klimaat — is extreem, met harde winters en droge zomers, onder invloed van de lucht die naar de open vallei van de Proet stroomt. Kenmerken: de gemiddelde jaartemperatuur is 9,6 °C. Het groeiseizoen duurt gemiddeld 183 dagen. De totale warmtebalans is 3 693-4 309 °C, de actieve warmtebalans 3 223-3 879 °C en de nuttige warmtebalans voor de wijnstokken 1 330-1 739 °C.

De koudste maand van het jaar is januari (gemiddeld – 3,6 °C), wanneer minimumtemperaturen zijn gemeten tot – 26,8 °C, waarbij onbeschermde wijnstokken gevaar lopen. De warmste maand is juli (gemiddeld +21,3 °C), wanneer maximumtemperaturen zijn gemeten tot +41,6 °C. Die hoge temperaturen vallen vaak samen met droogteperioden.

De zon schijnt per jaar in totaal
2 137 uur, waarvan 1 348 uur in het groeiseizoen van de wijnstokken. De totale jaarlijkse hoeveelheid neerslag bedraagt 517,8 mm, waarvan 320,5 mm in het groeiseizoen.

De meeste neerslag valt in de zomer (juni tot en met juli) en de minste in de winter (januari tot en met februari).

Bodem: hoofdzakelijk cambische mollisols/tsjernozem (30-35 %), gevolgd door kleibodem in de hooggelegen gebieden (hoogte 250-300 m). In het plateaugebied bestaan de bodemrotsen uit lössafzettingen en in het centraal-noordelijk gebied uit kalkzandsteen.

8.2. *Productgegevens*

De niet-mousserende wijnen uit dit gebied zijn in de regel niet zwaar. De witte wijnen hebben een hoge zuurheid, weinig extractie, maar zijn typisch voor de rassen waaruit ze worden bereid. De rode druivenrassen die in dit gebied voor de productie van kwaliteitswijnen worden gebruikt, kunnen grote hoeveelheden anthocyanen accumuleren (wijnen met veel tanninen en een hoge concentratie van kleur). De fenologische rijping gebeurt in de regel twee weken na de technologische rijping.

De busuioacă de bohotin heeft een bijzonder karakter, die in sommige jaren met een lang en warm najaar van nature zoete roséwijnen met restsuikers kan opleveren. Deze wijn is zalvend, barnsteenkleurig, vol aroma's die tegelijkertijd doen denken aan rozenblaadjes, basilicum en wierook. Dit is in feite het ras dat inheems is in het gebied waaraan de wijn zijn naam ontleend.

Mousserende kwaliteitswijn

Finesse, frisheid, natuurlijkheid, gistingsaroma's met toetsen van rijpe abrikozen, aardbeien en rozenjam, versterkt door een fijne en persistente pareling met kleine bubbels tot aan de rand van het glas, overvloedig schuim.

Groenig wit of geelgroen van kleur voor witte wijnen, variërend tot bleekroze met licht robijnrode tinten in rosé- of rode wijnen.

Fris aroma, gistingsaroma's met florale toetsen.

Fruitige smaak (abrikozen, aardbeien, grapefruit), fijn, sensoriële kenmerken die doen denken aan gearomatiseerde gist, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak.

Aromatische mousserende kwaliteitswijn

Strogeel van kleur met groengele schakeringen en groenachtige accenten (tămâioasă românească, muscat ottonel) of roze met schakeringen van violet (busuioacă de bohotin, traminer roz), met overvloedig schuim en fijne, persistente bubbels.

Specifiek aroma waarin de terpenische aroma's van de druiven zijn behouden, waaraan zich tijdens de alcoholische gisting vluchtige aromatische stoffen toevoegen, fijn en breed, met aroma's van citrusvruchten, oranjebloesem, basilicum en rozenblaadjes, en tot slot lichte aroma's van vers rood fruit. Met evenwicht tussen de zuurgraad en het suikergehalte, en een goede persistentie. Met een fijn muskaataroma en toetsen van basilicum, rozen en vers gemaaid hooi is de smaak levendig door het evenwicht tussen zoet en zuur.

Parelwijn

Groenig wit of geelgroen van kleur voor witte wijnen, variërend tot bleekroze of licht robijnrode tinten in rosé- of rode wijnen.

Fris aroma, frisse toetsen van aardbeien, citrusvruchten, grapefruit, rijpe abrikozen, vlierbloesem, basilicum.

Fruitige smaak, fijn, evenwichtig, sensoriële kenmerken die doen denken aan gearomatiseerde gist, scherp door de aanwezigheid van koolzuurgas, met een specifieke smaak van verse citrusvruchten en bosvruchten. Overvloedige bubbels, persistente schuimvorming met kleine bubbels tot aan de rand van het glas.

8.3. *Bijzonderheden over de menselijke factoren*

Een groot deel van de wijnboeren oogst de druiven voor de wijnbereiding 's nachts. Daardoor hoeft de massa geoogste druiven niet gekoeld te worden en is minder tijd nodig voor de technologische verwerking. Dit wordt gevolgd door een snelle en voorzichtige verwerking van de most om te voorkomen dat voor gisting noodzakelijke voedingsstoffen verloren gaan. In sommige gevallen gebruiken producenten voor het bewaren van de wijn bepaalde oude kelders of moderne lokalen waar het bewaarklimaat optimaal is. Dit gebeurt om de wijn langer vers te houden (met name voor witte mousserende kwaliteitswijnen), maar ook om de rijping te bevorderen (in de kelders staan remuagetafels die worden gebruikt om mousserende kwaliteitswijnen te verkrijgen).

Het beheer van de wijnstokstructuur vindt ook plaats door middel van groenwerkzaamheden, afhankelijk van de ligging van het perceel op de helling en de specifieke vruchtzetting van het ras. Het snoeien van scheuten vóór de bloei gebeurt ook om de vruchtzetting te bevorderen en zo het percentage vruchtzetting sterk te verhogen, en om het gemiddelde gewicht van een tros en de opbrengst per oppervlakte-eenheid bij rassen als fetească regală, tămâioasă românească en muscat ottonel te vergroten. Onkruid wordt bestreden door het te maaien en door het losmaken van de bodem door middel van cultivators met voelers.

De wijnbouwers zorgen met behulp van gecontroleerde opbrengstpraktijken voor optimaal beheer van de plant en beheersing van de groeikracht en het productiepotentieel.

Het gebruik van hele druiven, de verwijdering van de most die tijdens het transport ontstaat, de voorzichtige hantering, de persing in een schone omgeving met geschikt materiaal en volgens voorschriften die precies bepalen wat de ratio tussen het gewicht van de verwerkte oogst en het volume geëxtraheerde most moet zijn, garanderen de kwaliteit en helderheid van de most, zorgen voor een zachte extractie waarmee de subtiliteit van de fruitige aroma's wordt behouden en creëren wijnen met een goede intensiteit en afgeronde aroma's. Rijping op de moer, waardoor tertiaire aroma's ontstaan, versterkt de complexiteit van de wijnen.

8.4. *Causaal verband*

Aangezien het gebied in de regel niet overlapt met de diepe valleien die uitkomen op het grasland aan de Proet, die veel koude luchtstromen aantrekt en waar doorgaans geen wijnstokken worden geteeld in het onderste derde van de hellingen, is de invloed van de laagste minimumtemperaturen in de winter laag, waardoor het gebied gunstig is voor de wijnbouw.

Al sinds de oudheid worden in Bohotin wijnstokken geteeld. Sommige auteurs menen zelfs dat het ras busuioacă de bohotin van oorsprong uit dit gebied komt. Over de herkomst van de naam van het plaatsje Bohotin bestaan twee versies. Volgens de ene versie dankt het zijn naam aan de beek de Bohotin die door het gebied stroomt, volgens de andere aan een van de oude wijnbouwers die Bohotinean werd genoemd. Het ras busuioacă de bohotin is beroemd vanwege zijn specifieke karakter. Het is het enige Roemeense druivenras waarvan rosé- tot roodkleurige aromatische wijnen worden gemaakt. Dat maakt de wijnen van deze druif uniek onder de wijnen die in Roemenië worden bereid.

Het unieke karakter van de busuioacă de bohotin als een Roemeens druivenras dat over de hele wereld als zodanig bekend staat, blijkt onder meer uit een werk dat is gepubliceerd door de uitgeverij Hachette: het "Dictionnaire Encyclopédique des Cépages", een encyclopedisch woordenboek waarin ongeveer 10 000 druivenrassen uit de hele wereld worden beschreven, vermeldt duidelijk dat "de busuioaca de bohotin […] een type aromatische rode wijn uit Roemenië is".

De aanwezigheid in het gebied van skeletgrond met een hoog gehalte aan calciumcarbonaat wordt benut voor het telen van typische aromatische rassen waarvan niet-mousserende wijnen worden gemaakt, met veel extractie, die fris zijn, met een mineraal karakter, en die complexe en duidelijke florale aroma's van acacia, basilicum, vlierbes en honing hebben.

Het hoogstgelegen gebied (300-340 m) wordt aan veel zon blootgesteld en heeft een groot potentieel doordat de bodems er het minst vruchtbaar zijn en het gehalte aan skeletgrond hoog, waarbij de ligging op het zuiden gunstig is voor de rode rassen.

De witte wijnen die daar worden geproduceerd, zijn fruitig en hebben een uitgesproken mineraal karakter. De op het westen gelegen wijngaarden zijn beschermd tegen sterke blootstelling aan de zon. In combinatie met de meer gematigde temperaturen die worden veroorzaakt door de lucht die door de corridor van de Proet stroomt, blijven de zuurgraad van de druiven en de aromatische botanische en florale toetsen hierdoor beter behouden. Tegelijkertijd levert dit gebied, door de verminderde groeikracht als gevolg van de minder vruchtbare bodem, volle rode wijnen op, die robuust en rijk aan tanninen zijn en veel ouderingspotentieel hebben (aroma's van rijpe bosvruchten, aalbessen, pruimen en kruidige toetsen).

De afwezigheid van extreem hoge temperaturen (hittegolven) en de invloed van luchtstromen afkomstig van de Proetvallei zijn bevorderlijk voor het behoud van de organische zuren in de druiven, wat resulteert in een wijn met een hoge totale zuurgraad, een lage pH-waarde en een verfrissende smaak. Daarnaast draagt ook de ervaring van de plaatselijke wijnbouwers, in combinatie met moderne wijnbouwtechnieken, bij aan de productie van wijnen van hoge kwaliteit. Vanuit geografisch oogpunt speelt het macroklimaat, in combinatie met de eigenschappen van de geteelde rassen, een belangrijke rol bij het onderscheiden van de wijnen uit deze wijngaard van de wijnen van dezelfde rassen die in andere wijngaarden worden geproduceerd.

Voor mousserende kwaliteitswijnen geldt dat de uitgeloogde en grijze tsjernozem, met zijn zandkleiachtige structuur, die de fysische eigenschappen van de bodem verbetert via de biochemische basiseigenschappen ervan (intense biologische activiteit, aanzienlijk humusgehalte, hoge kationenuitwisselingscapaciteit, neutrale tot licht zure reactie, hoge verzadiging van basen en voedingsstoffen), samen met een gematigd landklimaat met gematigde continentale kenmerken op de hoge heuvels, en een gemiddelde zonnestraling van 120 Kcal/cm^2/jaar met een gemiddelde hoeveelheid neerslag van 524 mm, bevorderlijk is voor een zeer goed evenwicht tussen zuurheid, suikers en aromatische stoffen, aangevuld met fijne bubbels.

Voor aromatische mousserende kwaliteitswijnen geldt dat het gematigde landklimaat met zijn zachte winters, hete zomers en lange najaren bevorderlijk is voor de accumulatie van grote hoeveelheden suikers en aroma's die worden gekenmerkt door fruitige toetsen die typisch zijn voor het gebied (in wijnen gemaakt van busuioacă de bohotin: aardbeien en grapefruit; in wijnen gemaakt van muscat ottonel: rijpe abrikozen; in wijnen gemaakt van tămâioasă românească: vlierbloesem en basilicum).

De uitgeloogde en grijze tsjernozem en het gematigde landklimaat zijn bevorderlijk voor het evenwicht tussen zuurheid, suikers en aromatische stoffen. De handhaving van een optimaal evenwicht tussen deze drie aspecten zorgt ervoor dat het typische aromatische palet van rijp fruit en de levendige frisheid van de parelwijnen behouden blijft.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Bohotin" moeten worden gebotteld in glazen verpakkingen met een maximale capaciteit van 1,5 liter.

Op wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Bohotin" moet bij het verpakken en etiketteren een hoofdetiket en een rug- of secundair etiket worden aangebracht.

Op het etiket van de wijnen mag de beschermde oorsprongsbenaming “Bohotin” worden aangevuld, naargelang van de belangen van de producenten, met één van de volgende namen van wijngaarden: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Voorwaarden betreffende het productiegebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Bohotin” uit druiven die zijn geoogst in het afgebakende gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Bohotin” mag ook plaatsvinden in wijnmakerijen die zijn gelegen in lagere bestuurlijke onderdelen van de staat die grenzen aan het afgebakende gebied, meer in het bijzonder de gemeente Iași (district Iași) en de gemeente Huși (district Vaslui).

Etiketteringsvoorwaarden

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

op het etiket moet worden aangegeven via welke methode de mousserende kwaliteitswijn is verkregen (traditionele gisting op fles of door gisting in een druktank), en voor aromatische mousserende kwaliteitswijnen ook het druivenras waaruit de wijn is verkregen.

Link naar het productdossier

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