C/2025/623

28.1.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/623)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Bohotin»

PDO-RO-A0138-AM02

Data do pedido: 20.7.2021

1. Requerente e interesse legítimo

Associação de Produtores e Transformadores de Uvas de PROBOTA IAȘI

A Associação de Produtores e Transformadores de Uvas de Probota Iași é uma pessoa coletiva sem fins lucrativos de direito privado, com autorização e estatuto aprovado em 2014, constituída em conformidade com o Decreto Governamental n.º 26/2000 relativo às associações e fundações.

A Associação tem por objetivo promover e proteger os interesses económicos, comerciais, profissionais e jurídicos dos seus membros, que são sociedades comerciais e comerciantes individuais produtores e transformadores de uvas. Gere a produção conexa da DOP Iași e apoia os produtores da DOP Bohotin na produção de vinho com esta denominação, uma vez que não existe uma associação autónoma criada para esta denominação nesta área e a Associação Probota é uma das mais importantes associações da região vitícola de Dealurile Moldovei estabelecidas ao abrigo das disposições nacionais que permitem apoiar os produtores para a boa gestão da produção de uvas/vinho de qualidade.

A sede da Associação situa-se nas instalações da empresa Agroindustrial Ceres SRL, edifício C1, sala 1, código postal 707 055, município de Bivolari, distrito de Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☒ Restrições de comercialização

3. Descrição e fundamentação da alteração

1. Introdução de novas categorias de vinhos na produção

O caderno de especificações foi alterado com a introdução de três novas categorias de vinhos cuja produção é autorizada, conforme definidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013: vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante natural, elaborados a partir de uvas colhidas na área delimitada da denominação protegida da DOP Bohotin e que podem utilizar o nome da DOP.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A alteração resulta do pedido de muitos viticultores estabelecidos na área de Bohotin no sentido de diversificar a produção de vinhos de modo a incluir vinhos efervescentes, para além do vinho tranquilo que produzem atualmente, a fim de aumentar os rendimentos que obtêm a partir desses produtos, reforçar o seu nome protegido através da transformação de novas categorias de produtos e atrair consumidores mais jovens.

O capítulo I do caderno de especificações e o ponto 3 do documento único são alterados em conformidade.

2. Pormenores sobre a relação entre a área e o produto para as novas categorias de vinho

É necessário alterar o caderno de especificações indicando informações sobre a relação entre a área geográfica e o produto que é explicada para as novas categorias de vinhos em produção, a fim de respeitar a legislação específica de uma denominação protegida e explicar a especificidade da área da DOP através dos fatores específicos em causa.

O capítulo II do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único são alterados em conformidade.

3. Indicação das castas autorizadas para os vinhos espumantes aromáticos

Foi alterado o caderno de especificações do vinho mencionando as castas de uva para vinho a partir das quais são obtidos vinhos espumantes de qualidade aromáticos (castas *tămâioasă-românească*, *traminer-roz*, *muscat-ottonel* e *busuioacă-de-bohotin*).

O capítulo IV do caderno de especificações é alterado em conformidade, sem afetar o documento único.

4. Indicação dos rendimentos da vinha para os vinhos espumantes aromáticos

É necessário alterar o caderno de especificações indicando os rendimentos da vinha para as castas a partir das quais são obtidos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, a fim de enumerar de forma clara os rendimentos específicos desta categoria.

Os capítulos IV e V do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único são alterados em conformidade.

5. Apresentação de práticas tecnológicas específicas das categorias de vinhos

O caderno de especificações foi alterado introduzindo informações sobre as práticas tecnológicas específicas da produção das novas categorias de vinhos (vinho espumante, vinho espumante de qualidade aromático, vinho frisante natural), como a fermentação em reservatórios sob pressão, a fermentação em garrafas de vidro e a estabilização do vinho espumante aromático.

O capítulo X do caderno de especificações foi alterado, sem afetar o documento único.

6. Indicação das características analíticas das categorias de vinho abrangidas pelo pedido de alteração

É necessário alterar o caderno de especificações indicando os parâmetros físico-químicos específicos destas novas categorias, uma vez que a legislação os exige para os produtos com DOP enquanto informação a fornecer para efeitos da especificidade destas categorias de qualidade.

O capítulo XI do caderno de especificações e os pontos 4.3, 4.4 e 4.5 do documento único são alterados em conformidade.

7. Indicação das características organoléticas das novas categorias de vinho abrangidas pelo pedido de alteração

O caderno de especificações foi alterado acrescentando as características organoléticas das novas categorias de vinhos para as quais é solicitada a autorização de produção, uma vez que a legislação exige que esta informação seja fornecida no caso de uma designação protegida DOP.

O capítulo XI do caderno de especificações e os pontos 4.3, 4.4 e 4.5 do documento único são alterados em conformidade.

8. Inclusão na rotulagem/apresentação de menções obrigatórias para os vinhos espumantes de qualidade

É necessário alterar o caderno de especificações introduzindo disposições relativas à rotulagem da categoria de vinho espumante de qualidade para que os rótulos desta categoria contenham informações sobre o método de obtenção do vinho espumante de qualidade e o nome da casta a partir da qual é obtido.

O capítulo XII do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único foram alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Bohotin

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante natural

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Características organoléticas - vinhos brancos e *rosé*

Vinhos brancos

Cor - amarelo-palha, amarelo vivo, amarelo-canário com reflexos esverdeados, amarelo-limão a esverdeado, amarelo-esverdeado, amarelo-dourado, amarelo-palha, esverdeado, amarelo-esverdeado a amarelo-palha.

Nariz - aroma típico de moscatel, flor de sabugueiro, citrinos verdes, fresco, aroma de maçãs de verão recentemente cortadas, aroma de flores silvestres, subtil, um ligeiro envelhecimento confere-lhe aromas a feno cortado com uma sensação de frescura, um aroma típico de flores de videira, flores de acácia, feno recentemente cortado, cheiro a terra húmida e flores silvestres.

Boca - côdea de pão de centeio, mel, ligeiramente amargo, acidez elevada, aromas cítricos.

Vinhos *rosé* - cor em tonalidades de *rosé* ou cor de pétalas de rosa ou folhas de cebola secas, aromas de manjericão, frutos do bosque, notas finas de baunilha com um ligeiro envelhecimento, fragrante com aromas de framboesa, morangos silvestres e por vezes cerejas e ginjas.

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

2. Características organoléticas - vinhos tintos

Vinhos tintos

Cor - vermelho-rubi escuro que se torna vermelho-tijolo, vermelho-rubi, vermelho-acastanhando, vermelho-granada moderado ou intenso ou purpúreo quando envelhecidos.

Nariz - manjericão, frutos do bosque vermelhos, com envelhecimento desenvolvem notas de violeta, taninos, tabaco, couro, quando envelhecidos em barril desenvolvem notas de baunilha, uvas em maturação, framboesa e morangos silvestres.

Boca - notas de baunilha quando envelhecidos, frutos do bosque maduros, aromas herbáceos, morangos silvestres, cerejas amargas, ginjas, adstringência moderada, notas originais de ameixa seca, madeira, encorpado, aromas de fruta fresca, aveludado.

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

3. Vinho espumante de qualidade

Os vinhos espumantes de qualidade distinguem-se pela sua finura, frescura, naturalidade, pelos aromas de fermentação com notas de damascos maduros, morangos, compota de rosa, amplificados por uma efervescência fina e persistente com bolhas pequenas a toda a altura do copo, espuma abundante.

Cor: branco-esverdeado ou verde-amarelado para os vinhos brancos, podendo ir até ao cor-de-rosa-claro com ligeiras tonalidades de rubi nos vinhos *rosé* ou tintos;

Nariz: fresco, característico do produto, aromas de fermentação com notas florais;

Boca: frutado (damascos, morangos, toranja), características sensoriais finas que evocam levedura aromatizada, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico.

Efervescência abundante e persistente, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo 3,5 bar.

A acidez volátil máxima varia: para os vinhos brancos/*rosé*, um valor de 18 miliequivalentes por litro e, para os vinhos tintos, 20 miliequivalentes por litro.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,00

— Acidez total mínima: 6,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 185

4. Vinhos espumantes de qualidade aromáticos

Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos apresentam: uma cor amarela-palha com tonalidades amarelas-esverdeadas ou reflexos esverdeados (*tămâioasă-românească, muscat-ottonel*) ou cor-de-rosa com tonalidades violáceas (*busuioacă-de-bohotin, traminer-roz*), com espuma abundante e bolhas finas e persistentes.

Aroma específico que preserva as fragrâncias terpénicas das uvas, às quais se juntam compostos aromáticos voláteis decorrentes da fermentação alcoólica, finos e amplos, com aromas de citrinos, flores de laranja, manjericão e pétalas de rosa, e final de ligeiros aromas de frutos vermelhos frescos. Os vinhos espumantes são muito agradáveis devido ao equilíbrio entre o nível de acidez e o teor de açúcares, com boa persistência.

Com um aroma suave a moscatel e notas de manjericão, rosas e feno recentemente cortado, são agradáveis e vivos na boca devido ao equilíbrio entre doçura e acidez. Efervescência abundante e fina, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo 3 bar.

A acidez volátil máxima dos vinhos brancos/*rosé* é de 18 miliequivalentes por litro.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 6,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 185

5. Vinho frisante natural

Cor: branco-esverdeado ou verde-amarelado para os vinhos brancos, podendo ir até ao cor-de-rosa-claro ou a ligeiras tonalidades de rubi nos vinhos *rosé* ou tintos;

Nariz: com uma sensação de frescura, notas frescas de morango, cítrico - toranja —, damascos maduros, flor de sabugueiro, manjericão;

Boca: características sensoriais frutadas, finas e equilibradas que evocam levedura aromatizada, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico a frutos do bosque e citrinos frescos.

Efervescência fina e persistente, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

Sobrepressão a 20 °C: no mínimo de 1,0 bar e no máximo de 2,5 bar.

A acidez volátil máxima é diferenciada: para os vinhos brancos/*rosé*, um valor de 18 miliequivalentes por litro e, para os vinhos tintos, 20 miliequivalentes por litro.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7,00

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 235

5. **Práticas de vinificação**

a) *Práticas enológicas específicas*

Prática de cultivo

A irrigação só é autorizada nos anos de seca, sob reserva de notificação ao ONVPV (Instituto Romeno da Vinha e do Vinho) e por recurso a práticas razoáveis de rega (400-600 m^3/ha), quando a capacidade utilizável de água do solo diminui para 50 % a uma profundidade de 0-100 cm.

Colheita em verde: limita-se o número de cachos por planta na fase do pintor, quando o potencial de produção excede os limites máximos autorizados pelo caderno de especificações.

b) *Rendimentos máximos*

1. Castas *sauvignon*, *muscat-ottonel*, *pinot-gris*, *chardonnay* e *busuioacă-de-bohotin*, colhidas em plena maturação

11 500 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas *cabernet-sauvignon*, *fetească-neagră* e *pinot-noir*, colhidas em plena maturação

11 500 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas *merlot* e *băbească-neagră*, colhidas em plena maturação

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas *fetească-regală*, *aligote*, *fetească-albă* e *riesling-italian*, colhidas em plena maturação

12 500 quilogramas de uvas por hectare

5. Castas *muscat-ottonel*, *sauvignon*, *pinot-gris*, *chardonnay* e *busuioacă-de-bohotin*, vindima tardia

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Castas *cabernet-sauvignon*, *pinot-noir*, *fetească-neagră*, *merlot*, *fetească-**albă*, *merlot*** e ***riesling-italian*,** **vindima tardia**

10 000 quilogramas de uvas por hectare

7. Castas *busuioacă-de-bohotin*, *muscat-ottonel* e *pinot-gris*, vindimadas quando as uvas apresentam podridão nobre

8 000 quilogramas de uvas por hectare

8. Castas *muscat-ottonel*, *sauvignon*, *pinot-gris*, *chardonnay* e *busuioacă-de-bohotin*, colhidas em plena maturação

86 hectolitros por hectare

9. Castas *cabernet-sauvignon*, *pinot-noir* e *fetească-neagră*, colhidas em plena maturação

86 hectolitros por hectare

10. Castas *merlot* e *băbească-neagră*, colhidas em plena maturação

90 hectolitros por hectare

11. Castas *fetească-regală*, *aligote*, *riesling-italian* e *fetească-albă*, colhidas em plena maturação

94 hectolitros por hectare

12. Castas *muscat-ottonel*, *sauvignon*, *pinot-gris*, *chardonnay* e *busuioacă-de-bohotin*, vindima tardia

65 hectolitros por hectare

13. Castas *cabernet-sauvignon*, *pinot-noir*, *fetească-neagră*, *merlot*, *fetească-**albă*** e ***riesling-italian*,** **vindima tardia**

65 hectolitros por hectare

14. Castas *busuioacă-de-bohotin*, *muscat-ottonel* e *pinot-gris*, vindimadas quando as uvas apresentam podridão nobre

52 hectolitros por hectare

15. *Tămâioasă-românească* e *busuioacă-de-bohotin*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

12 500 quilogramas de uvas por hectare

16. *Traminer-roz*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

11 500 quilogramas de uvas por hectare

17. *Muscat-ottonel*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

11 000 quilogramas de uvas por hectare

18. *Tămâioasă-românească* e *busuioacă-de-bohotin*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

92,5 hectolitros por hectare

19. *Traminer-roz*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

86 hectolitros por hectare

20. *Muscat-ottonel*, vinhos espumantes de qualidade aromáticos

81,40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção dos vinhos que beneficiam da DOP «Bohotin» abrange o território do distrito de Iași, como segue:

— município de Răducăneni, aldeias de Răducăneni, Isaiia, Bohotin e Roșu,

— município de Moșna, aldeia de Moșna,

— município de Cozmești, aldeias de Cozmești, Podolenii de Sus e Podolenii de Jos,

— município de Dolhești, aldeias de Dolhești, Pietriș e Brădiceşti,

— município de Gorban, aldeias de Gorban, Gura Bohotin e Podu Hagiului,

— município de Ciortești, aldeias de Ciortești, Coropceni, Deleni e Șerbești.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

O relevo é constituído por interflúvios esculturais, ligeiramente curvos e com ligeira inclinação para sudoeste. As encostas são longas, relativamente uniformes, com uma inclinação média de 10 %-15 %. O primeiro patamar com altitudes até 30 m situa-se a oeste do vale do rio Moșna; o segundo, com altitudes de 50 m-100 m, consiste numa comprida vertente de 7 km-8 km com 1,5 km-2 km de largura; o terceiro patamar, com altitudes não superiores a 200 m, ocupa a metade leste da bacia do rio Moșna.

Os fatores geológicos pertencem ao: Bessarabiano (argila, grés calcário, areia), sobre os quais existem depósitos de loesse com espessuras de 3 m-4 m; Kerssoniano (argilas arenosas, areias misturadas com concreções de arenito), que constituem a parte superior da superfície a altitudes superiores a 200 m; Meotiano (cinerito arenoso com espessuras de 10 m-20 m), que afloram em determinadas partes das zonas mais altas, Quaternário inferior (jazidas fluviais), a leste de Cozmești, nos socalcos de Prut.

A rede hidrográfica é limitada, consistindo no rio Moșnișoara na parte oriental do território e por cursos de água adjacentes de menor dimensão que regam o lado direito do território.

O clima, de tipo continental, é excessivo, com invernos duros e verões secos, influenciado pelo fluxo de ar que sopra em direção ao vale aberto do Prut. Características: temperatura média anual de 9,6 °C, estação vegetativa com duração média de 183 dias, balanço térmico global de 3 693 °C-4 309 °C, balanço térmico ativo de 3 223 °C-3 879 °C e balanço térmico útil para as vinhas de 1 330 °C-1 739 °C.

O mês de janeiro é o mais frio do ano (– 3,6 °C), quando se registam temperaturas mínimas absolutas até – 26,8 °C, o que coloca em risco as vinhas não protegidas, ao passo que o mês de julho é o mais quente (+21,3 °C), com temperaturas máximas absolutas até +41,6 °C, que frequentemente coocorrem com períodos de seca.

A insolação anual total ascende a 2 137 horas, das quais 1 348 horas durante o período vegetativo das vinhas. A precipitação total anual ascende a 517,8 mm, dos quais 320,5 mm durante o período vegetativo das vinhas.

A precipitação máxima é registada durante o verão (junho a julho) e a mínima durante o inverno (janeiro a fevereiro).

Solos - predominam os chenozemes/molissolos câmbicos (30 %-35 %), seguidos dos solos argilosos em zonas altas (250 m-300 m de altitude). Na zona do planalto, os solos rochosos são constituídos por sedimentos de loesse e, na zona central norte, por grés calcário.

8.2. *Descrição do produto*

Os vinhos tranquilos elaborados nesta área são geralmente leves, os vinhos brancos têm uma acidez adicionada, não são muito extrativos, mas típicos das castas a partir das quais são obtidos. As castas de uva tinta usadas para a produção de vinhos de qualidade nesta área têm uma elevada capacidade de acumulação de antocianinas (vinhos tânicos com acumulação de cor). Em geral, a maturação fenólica ocorre duas semanas após a maturação tecnológica.

A *busuioacă-de-bohotin* tem um caráter especial, podendo em alguns anos produzir vinhos *rosé* naturalmente doces com açúcares residuais, graças a outonos longos e quentes. Este vinho é untuoso, de cor âmbar, cheio de aromas que evocam simultaneamente pétalas de rosa, manjericão e incenso, uma vez que se trata, na realidade, da casta específica da área de onde o vinho tomou o nome.

Vinhos espumantes de qualidade

Finura, frescura, naturalidade, aromas de fermentação com notas de damascos maduros, morangos, compota de rosa, amplificadas por uma efervescência fina e persistente com bolhas pequenas a toda a altura do copo, espuma abundante;

Cor branca-esverdeada ou verde-amarelada para os vinhos brancos, podendo ir até ao cor-de-rosa-claro com ligeiras tonalidades de rubi nos vinhos *rosé* ou tintos;

Aroma fresco, aromas de fermentação com notas florais;

Sabor frutado (damascos, morangos, toranja), características sensoriais finas que evocam levedura aromatizada, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico.

Vinhos espumantes de qualidade aromáticos

Cor amarela-palha com tonalidades amarelas-esverdeadas ou reflexos esverdeados (*tămâioasă-românească, muscat-ottonel*) ou cor-de-rosa com tonalidades violáceas (*busuioacă-de-bohotin, traminer-roz*), com espuma abundante e bolhas finas e persistentes.

Aroma específico que preserva as fragrâncias terpénicas das uvas, às quais se juntam compostos aromáticos voláteis decorrentes da fermentação alcoólica, finos e amplos, com aromas de citrinos, flores de laranja, manjericão e pétalas de rosa, e final de ligeiros aromas de frutos vermelhos frescos. Equilíbrio entre o nível de acidez e o teor de açúcar, com boa persistência. Aroma suave de moscatel, notas de manjericão, rosas e feno recentemente cortado, são agradáveis e vivos na boca devido ao equilíbrio entre doçura e acidez.

Vinho frisante natural

Cor branca-esverdeada ou verde-amarelada para os vinhos brancos, podendo ir até ao cor-de-rosa-claro ou ligeiras tonalidades de rubi nos vinhos *rosé* ou tintos;

Aroma com frescura, notas frescas de morangos, cítrico - toranja —, damascos maduros, flor de sabugueiro, manjericão;

Sabor frutado, características sensoriais finas e equilibradas que evocam levedura aromatizada, acre devido à presença de dióxido de carbono, com um sabor específico a frutos do bosque e citrinos frescos. Efervescência abundante e persistente, com pequenas bolhas a toda a altura do copo.

8.3. *Pormenores relativos a fatores humanos*

Para elaborar os vinhos, uma grande parte dos viticultores colhem as uvas durante a noite, a fim de reduzir o tempo de transformação tecnológica, evitando o arrefecimento da massa dos bagos colhidos, a que se segue uma transformação rápida e cuidadosa do mosto, para evitar a redução dos nutrientes necessários à fermentação. Em alguns casos, os produtores utilizam também, para fins de armazenagem, certas adegas antigas ou instalações modernas para assegurar um clima de armazenagem ideal dos vinhos, a fim de preservar a sua frescura durante mais tempo, especialmente no caso dos vinhos espumantes brancos de qualidade, e também para ajudar no envelhecimento (nas adegas, existem pupitres utilizados para a obtenção de vinhos espumantes de qualidade).

É igualmente efetuada a gestão da estrutura da videira, fazendo-se a condução dos sarmentos em função do posicionamento da parcela na encosta e da frutificação específica da casta. Também é efetuada a poda dos sarmentos antes da floração para promover uma maior percentagem de frutificação e para aumentar o peso médio dos cachos e a produção por unidade de superfície de castas como a *fetească-regală, tămâioasă-românească* e *muscat-ottonel*. O controlo das ervas daninhas é efetuado com recurso à roça e à mobilização do solo utilizando fresadoras com hastes de deteção.

Os viticultores asseguram habilmente a gestão da planta e conseguem controlar o seu vigor e o potencial de produção mediante práticas destinadas a controlar o rendimento.

A utilização de uvas inteiras, a remoção do mosto produzido durante o transporte, a manipulação cuidadosa, a prensagem num ambiente limpo com equipamento adequado e segundo regras que definem uma relação precisa entre o peso da colheita transformada e o volume do mosto extraído garantem a qualidade e a limpidez do mosto obtido, asseguram uma extração cuidada que preserva a subtileza dos aromas frutados e criam vinhos com boa intensidade e aromas arredondados. O estágio sobre borras propicia o desenvolvimento de aromas terciários que consolidam a complexidade dos vinhos.

8.4. *Nexo causal*

Uma vez que, de um modo geral, esta área não inclui os vales profundos que se abrem em direção ao prado de Prut, que atrai muitas correntes frias e onde, em geral, não são cultivadas vinhas no terço inferior das encostas, a influência das temperaturas mínimas absolutas no inverno é, por conseguinte, reduzida, podendo-se considerar que esta área é propícia ao cultivo da vinha.

Em Bohotin, a vinha é cultivada desde tempos antigos e alguns autores consideram mesmo que a casta *busuioacă-de-bohotin* surgiu nesta área. Segundo diferentes versões, o nome do povoamento de Bohotin advém do rio Bohotin que atravessa a área ou de um dos antigos viticultores chamado «Bohotinean». A casta *busuioacă-de-bohotin* tornou-se famosa devido à sua especificidade, sendo a única casta romena de vinhos aromáticos de cor rosada a tinta, o que a tornou única no leque de vinhos produzidos na Roménia.

O caráter único da *busuioacă-de-bohotin* enquanto casta romena é reconhecido em todo o mundo na obra publicada pela Hachette intitulada «Dictionnaire Encyclopédique des Cépage» (Dicionário enciclopédico de castas), que inclui cerca de
10 000 castas de videira de todo o mundo e indica claramente que a *busuioacă-de-bohotin* é uma casta de vinho tinto aromático originário da Roménia.

É tirado partido da presença na área de solos esqueléticos com elevado teor de carbonato de cálcio para cultivar as castas aromáticas típicas que dão origem a vinhos tranquilos, extrativos, frescos, com caráter mineral e aromas florais complexos e bem definidos (acácia, manjericão, baga de sabugueiro, mel).

A zona de altitudes mais elevadas (300 m-340 m) é rica em recursos heliotérmicos e tem um grande potencial, tendo solos menos férteis e com um elevado teor de calcário esquelético, bem como uma exposição a sul favorável às variedades tintas.

Os vinhos brancos produzidos são frutados, com um caráter mineral pronunciado. A exposição a oeste das vinhas protege-as de uma forte exposição solar e, aliada às temperaturas mais moderadas causadas pelas correntes de ar no corredor do rio Prut, preserva melhor a acidez das uvas e as notas aromáticas botânicas e florais. Ao mesmo tempo, devido ao menor vigor decorrente do solo menos fértil, os vinhos tintos da área são encorpados, robustos, ricos em taninos, com elevado potencial de envelhecimento (aromas de frutos do bosque maduros, groselhas, ameixas, madeira, notas de especiarias).

A ausência de temperaturas extremamente elevadas (ondas de calor) e a influência das correntes de ar do vale de Prut contribuem para a manutenção dos ácidos orgânicos nas uvas, resultando num vinho com elevada acidez total, baixo pH, vivo e refrescante. Além disso, a experiência dos viticultores locais, conjugada com as atuais técnicas vitícolas, conduz à produção de vinhos de elevada qualidade. Geograficamente, o macroclima, combinado com as qualidades das castas cultivadas, desempenha um papel fundamental para distinguir os vinhos deste vinhedo dos vinhos produzidos a partir das mesmas castas em outros vinhedos.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade - os chernozemes lixiviados e cinzentos, com textura franco-arenosa que melhora as propriedades físicas graças às suas características bioquímicas básicas (intensidade da atividade biológica, teor apreciável de húmus, aumento da capacidade de permuta catiónica, reação neutra ligeiramente ácida, elevada saturação das bases e dos nutrientes, clima temperado continental com características moderadamente continentais em colinas elevadas e radiação solar média de 120 Kcal/cm^2/ano, com precipitação média de 524 mm), promovem um equilíbrio muito bom entre acidez, açúcares e compostos aromáticos, a que acrescem as bolhas finas.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos - o clima temperado continental com invernos amenos, verões quentes e outonos longos favorece a acumulação de grandes quantidades de açúcares e aromas que se distinguem por notas frutadas típicas da área (na *busuioacă-de-bohotin*, morangos e toranjas, na *muscat-ottonel*, damascos maduros, e na *tămâioasă-românească*, flor de sabugueiro e manjericão).

Os chernozemes lixiviados e cinzentos e o clima temperado continental favorecem o equilíbrio entre a acidez, os açúcares e os compostos aromáticos, e a manutenção deste equilíbrio de condições ótimas preserva a paleta aromática típica dos frutos maduros e a frescura viva dos vinhos frisantes naturais.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos com a denominação de origem controlada «Bohotin» devem ser engarrafados em embalagens de vidro com capacidade máxima de 1,5 litros.

Os vinhos com a denominação de origem controlada «Bohotin» devem ostentar um rótulo principal e um contrarrótulo (ou rótulo secundário) quando acondicionados e rotulados.

Relativamente à rotulagem dos vinhos, em função dos interesses dos produtores, a denominação de origem protegida «Bohotin» pode ser completada com uma das denominações vitícolas seguintes: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Condições relativas à produção na área

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A produção de vinhos com a denominação de origem controlada «Bohotin» a partir de uvas colhidas na área delimitada da denominação de origem controlada «Bohotin», também pode ser efetuada em instalações de vinificação situadas em subdivisões administrativas limítrofes da área delimitada, mais especificamente, o município de Iași (distrito de Iași) e o município de Huși (distrito de Vaslui).

Condições de rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo deve indicar o método de obtenção do vinho espumante de qualidade (tradicional por fermentação em garrafa ou em recipientes sob pressão) e a casta de que provém, no caso dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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