C/2025/623

28.1.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/623)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Data cererii: 20.7.2021

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Asociația Producătorilor și Procesatorilor de struguri PROBOTA IAȘI

Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Struguri Probota Iași este persoană juridică de drept privat fără scop patrimonial prin consimțământ și statut aprobat în 2014, constituită conform O.G. nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații.

Asociația are ca scop să promoveze și să apere interesele economice, comerciale, profesionale și juridice ale membrilor săi, care sunt societăți comerciale și persoane fizice autorizate producătoare și procesatoare de struguri, ea gestionează producția aferentă din denumirea de origine DOP Iași și îi sprijină pe producătorii din DOP Bohotin în producerea vinului sub această denumire întrucât în acest areal nu există asociație de sine stătătoare creată pentru această denumire, iar Asociația Probota este una dintre cele mai importante asociații pentru regiunea viticolă Dealurile Moldovei stabilită prin legislația națională care a admis sprijinirea producătorilor prin oferirea sprijinului în buna gestionare a producției de calitate struguri/vinuri.

Sediul Asociației este în cadrul SC Agroindustrial Ceres SRL, construcția C1, camera 1, cod 707 055, comuna Bivolari, jud. Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☒ Legătura

☒ Restricții privind comercializarea

3. **Descrierea și justificarea modificării**

1. Introducerea unor noi categorii de vinuri în producție

Caietul de sarcini al vinului a fost modificat prin introducerea a 3 noi categorii de vinuri permise pentru producție astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013: vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant, vinuri care se obțin din strugurii recoltați în arealul delimitat al denumirii protejate DOP Bohotin și pot utiliza numele DOP.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Modificarea rezultă din solicitarea multor viticultori stabiliți în aria Bohotin de a-si diversifica producția vinurilor și sub forma de vinuri efervescente în afară de vinul liniștit pe care îl produc actual, pentru a-si spori veniturile din astfel de produse, a-și consolida denumirea protejată prin prelucrarea de noi categorii de produs și a atrage segmentul tânăr de consumator.

Se modifică Cap. I din caietul de sarcini și pct. 3 din documentul unic.

2. Detalierea legăturii dintre arie și produs pentru noi categorii de vinuri

Modificarea caietului de sarcini prin indicarea detaliilor legăturii arie geografică-produs explicate pentru noile categorii de vinuri în producție este necesară pentru a respecta legislația specifică unei denumiri protejate și pentru a prezenta specificitatea ariei DOP prin factorii proprii implicați.

Se modifică Cap. II din caietul de sarcini și pct. 8 din documentul unic.

3. Indicarea soiurilor de vinificație permise pentru vinul spumant de tip aromat

Caietul de sarcini al vinului a fost modificat prin menționarea soiurilor de struguri de vinificație din care se obțin vinurile spumante de calitate de tip aromat (soiurile Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel, Busuioacă de Bohotin).

Se modifică Cap. IV din caietul de sarcini, nu se modifică documentul unic.

4. Indicarea producțiilor vitivinicole pentru vinul spumant de tip aromat

Modificarea caietului de sarcini prin indicarea producțiilor vitivinicole pentru soiurile din care se obțin vinurile spumante de calitate de tip aromat, întrucât este necesară pentru a fi prezentate în clar care sunt aceste producții specifice acestei categorii.

Se modifică Cap. IV și V din caietul de sarcini, pct. 5.2 din documentul unic.

5. Prezentarea de practici tehnologice specifice categoriilor de vinuri

Caietul de sarcini al vinului a fost modificat prin introducerea unor detalii privind practici tehnologice specifice obținerii noilor categorii de vinuri (vin spumant, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant) cum ar fi fermentarea în rezervoare de presiune, fermentarea la butelie de sticlă, stabilizarea vinului spumant aromat.

Se modifică Cap. X din caietul de sarcini, documentul unic nu se modifică.

6. Indicarea caracteristicilor analitice la categoriile de vinuri solicitate

Modificarea caietului de sarcini prin indicarea parametrilor fizico-chimici specifici acestor noi categorii este necesară întrucât legislația prevede acest lucru pentru un produs cu DOP, fiind informații de prezentat pentru specificitatea acestor categorii de calitate.

Se modifică Cap. XI din caietul de sarcini și pct. 4.3., 4.4., 4.5. din documentul unic.

7. Indicarea caracteristicilor organoleptice la noile categorii de vinuri solicitate

Caietul de sarcini a fost modificat prin completarea cu caracteristicile organoleptice ale noilor categorii de vinuri solicitate pentru producție întrucât legislația stabilește că aceste informații trebuie prezentate în cazul unei denumiri protejate DOP.

Se modifică Cap. XI din caietul de sarcini și pct. 4.3., 4.4., 4.5. din documentul unic.

8. Includerea în etichetare/prezentare a unor indicații obligatorii la vinul spumant de calitate

Modificarea caietului de sarcini prin introducerea unor dispoziții privind etichetarea categoriei vinului spumant de calitate este necesară pentru ca această categorie să aibă indicată în etichetare informația despre metoda prin care a fost obținut vinul spumant de calitate, precum și a numelui soiului din care acest vin se obține.

Se modifică Cap. XII din caietul de sarcini și pct. 9 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/denumiri**

Bohotin

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Caracteristici organoleptice - vinuri albe, roze

Vinurile albe

Culoare - galben-pai, galben intens, galben-canar cu reflexe verzui, galben-limoniu spre verzui, galben-verzui, galben-auriu, galben-pai, verzui, galben-verzui la galben-pai.

Olfactiv - aromă tipică de muscat, de floare de soc, citrice verzi, proaspăt, aromă de mere văratice proaspăt tăiate, aromă de flori de câmp, discretă, prin ușoară învechire aduce a fân cosit, cu prospețime, miros tipic de flori de viță-de-vie, flori de salcâm, fân proaspăt cosit, miros de pământ reavăn, flori de câmp.

Gustativ - gust de coajă de pâine de secară, miere, gust ușor amărui, aciditate ridicată, arome de citrice.

Vinurile roze - culoare în nuanțe roze sau culoarea frunzei de ceapă uscată ori petale de trandafir, arome de busuioc, fructe de pădure, fine note vanilate la ușoară învechire, olfactiv cu arome de zmeură, fragi, uneori cireșe și vișine.

Pentru valorile acidității maxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,00

— Aciditatea totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

2. Caracteristici organoleptice - vinuri roșii

Vinurile roșii

Culoare - roșu-rubiniu întunecat care la învechire devine roșu-cărămiziu, roșu-rubiniu, roșu-maroniu, roșu-granat moderat sau intens ori nuanțe violacee.

Olfactiv - busuioc, fructe roșii de pădure, prin învechire dezvoltă nuanțe de violete, tanin, tabac, pielărie, la maturare în baric capătă nuanțe de vanilie, de strugure în pârgă, zmeură, fragi.

Gustativ - note de vanilie la învechire, fructe de pădure coapte, aromă erbacee, fragi, cireșe amare, vișine, astringență moderată, note originale de prune uscate, lemn, cu corpolență, arome de fructe proaspete, cu catifelare.

Pentru valorile aciditățiimaxime totale, se aplică limitele precizate în legislația Uniunii relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

3. Vinuri spumante de calitate

Vinurile spumante de calitate se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă.

Culoare: alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii;

Miros: proaspăt, caracteristic produsului, arome de fermentare cu nuanțe florale;

Gust: fructat (caise, căpșuni, grepfrut), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Suprapresiune, la temperatura de 20 °C: minimum 3,5 bari.

Aciditatea volatilă maximă este diferențiată: pentru vinurile albe/roze cu valoare de 18 miliechivalenți pe litru și pentru vinurile roșii cu 20 miliechivalenți pe litru.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,00

— Aciditatea totală minimă: 6,00 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

4. Vinuri spumante de calitate de tip aromat

Vinurile spumante de calitate de tip aromat au: culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui ori cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau culoare roz cu nuanțe violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), cu spumare abundentă fină, persistentă.

Aroma specifică ce păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Spumantul este agreabil datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistență bună.

Cu aromă de Muscat fină, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este agreabil și vioi datorită echilibrului dintre dulce și acid. Spumare abundentă, perlare fină cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Suprapresiune, la temperatura de 20 °C: minimum 3 bari.

Aciditatea volatilă maximă este pentru vinurile albe/roze la valoarea de 18 miliechivalenți pe litru.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 6,00

— Aciditatea totală minimă: 6,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

5. Vinuri petiante

Culoare: alb-verzui sau galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii;

Miros: cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grepfrut, caise coapte, floare de soc, busuioc;

Gust: fructat, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure.

Perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Suprapresiune, la temperatura de 20 °C: minimum 1,0 bari și maximum 2,5 bari.

Aciditatea volatilă maximă este diferențiată: pentru vinurile albe/roze cu valoare de 18 miliechivalenți pe litru și pentru vinurile roșii cu 20 miliechivalenți pe litru.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7,00

— Aciditatea totală minimă: 5,00 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 235

5. **Practici oenologice**

a. *Practici oenologice specifice*

Practică de cultivare

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).

Recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

b. *Producții maxime*

1. cules la maturitate deplină, soiurile Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 de kilograme de struguri pe hectar

2. cules la maturitate deplină, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 de kilograme de struguri pe hectar

3. cules la maturitate deplină, soiurile Merlot, Băbească neagră

12 000 de kilograme de struguri pe hectar

4. cules la maturitate deplină, soiurile Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling italian

12 500 de kilograme de struguri pe hectar

5. cules târziu, soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 de kilograme de struguri pe hectar

6. cules târziu, soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling italian,

10 000 de kilograme de struguri pe hectar

7. cules la înnobilarea boabelor, soiurile Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 de kilograme de struguri pe hectar

8. cules la maturitate deplină, soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 de hectolitri pe hectar

9. cules la maturitate deplină, soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 de hectolitri pe hectar

10. cules la maturitate deplină, soiurile Merlot, Băbească neagră

90 de hectolitri pe hectar

11. cules la maturitate deplină, soiurile Fetească regală, Aligote, Riesling italian, Fetească albă

94 de hectolitri pe hectar

12. cules târziu, soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 de hectolitri pe hectar

13. cules târziu, soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling italian

65 de hectolitri pe hectar

14. cules la înnobilarea boabelor, soiurile Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 de hectolitri pe hectar

15. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 de kilograme de struguri pe hectar

16. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Traminer roz

11 500 de kilograme de struguri pe hectar

17. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Muscat Ottonel

11 000 de kilograme de struguri pe hectar

18. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hectolitri pe hectar

19. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Traminer roz

86 de hectolitri pe hectar

20. vinuri spumante de calitate de tip aromat, Muscat Ottonel

81,40 hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Bohotin se întinde pe teritoriul județului Iași, astfel:

— Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;

— Comuna Moșna, satul Moșna;

— Comuna Cozmești, satele Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;

— Comuna Dolhești, satele Dolhești, Pietriș, Brădicești;

— Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;

— Comuna Ciortești, satele Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, 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, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

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

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8,1. *Detalii privind aria geografică*

Relieful - format din interfluvii sculpturale, ușor bombate, slab înclinate spre sud-vest. Versanții sunt prelungi, relativ uniformi, cu panta medie de 10-15 %. Prima treaptă de relief, cu altitudini de până la 30 m, se află la vest de valea pârâului Moșna; a doua treaptă de relief, cu altitudine de 50-100 m, este reprezentată printr-un versant lung de 7-8 km și lat de 1,5-2 km; iar a treia treaptă de relief, cu altitudine ce nu depășește 200 m, ocupă jumătatea de Est a bazinului pârâului Moșna.

Factorii geologici aparțin: bassarabianului (argile, gresii calcaroase, nisipuri), peste care sunt depuse depozitele loessoidale în grosime de 3-4 m; kerssonianul (argile nisipoase, nisipuri intercalate cu concrețiuni de gresii), care formează partea superioară a reliefului la altitudini de peste 200 m; meoțianului (cinerite nisipoase cu grosimi de 10-20 m), care apar insular pe zonele cele mai înalte, cuaternarului inferior (depozite fluviatile) la Est de Cozmești, în terasele Prutului.

Rețeaua hidrografică este slab reprezentată prin pârâul Moșnișoara în partea de est a teritoriului și pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.

Climatul - de tip continental excesiv, cu ierni aspre și veri secetoase, influențat de circulația aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6 °C, durata perioadei de vegetație în medie 183 de zile, bilanțul termic global 3 693-4 309 °C, bilanțul termic activ 3 223-3 879 °C și bilanțul termic util pentru vița-de-vie 1 330-1 739 °C.

Luna cea mai rece a anului este ianuarie (- 3,6 °C), când se înregistrează temperaturi minime absolute de până la - 26,8 °C, care pun în pericol cultura neprotejată a viței-de-vie, iar luna cea mai caldă a anului este iulie (+ 21,3 °C), când se înregistrează temperaturi maxime absolute de până la +41,6 °C ce se suprapun deseori cu perioadele de secetă.

Insolația anuală globală însumează
2 137 de ore, din care în perioada de vegetație a viței-de-vie 1 348 de ore. Precipitațiile anuale însumează, în medie 517,8 mm, din care, în perioada de vegetație a viței-de-vie 320,5 mm.

Maximum de precipitații se înregistrează în timpul verii (lunile iunie-iulie) și minimum în timpul iernii (lunile ianuarie-februarie).

Solurile - predomină molisolurile/cernoziomurile cambice (30-35 %), urmate de argilosoluri în zonele înalte (altitudine 250-300 m). În zona de platou, rocile de solificare sunt reprezentate prin depozite loessoide, iar în zona centrală nordică, prin gresiile calcaroase.

8,2. *Detalii privind produsul*

Vinurile liniștite obținute în areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roșii pentru obținerea de vinuri de calitate, în acest areal, au capacități mari de acumulare a antocienilor (vinuri tanice cu acumulare colorantă), de obicei maturarea fenolică desăvârșindu-se la 2 săptămâni după cea tehnologică.

Un caracter aparte îl are Busuioaca de Bohotin, care, în unii ani cu toamne lungi și călduroase, poate da vinuri roze cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuoase, de culoarea chihlimbarului, pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc și tămâie în același timp, acesta fiind de fapt soiul specific arealului de la care a și luat numele.

Vinurile spumante de calitate

Cu finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă.

Culoare alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii.

Miros proaspăt, arome de fermentare cu nuanțe florale.

Gust fructat (caise, căpșuni grepfrut), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat

Culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui, cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau roz cu nuanțe violacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), spumare abundentă fină, persistentă.

Aroma specifică ce păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Cu echilibru dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistență bună. Cu aromă de Muscat fină, nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este vioi datorită echilibrului dulce-acid.

Vinurile petiante

Culoare alb-verzui sau galben-verzui până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii.

Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grepfrut, caise coapte, floare de soc, busuioc.

Gustativ, vinul are amprentă fructată, este fin, echilibrat, cu caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

8.3. *Detalii privind factorul uman*

Pentru obținerea vinurilor, mare parte dintre viticultori recoltează strugurii pe parcursul nopții pentru a se reduce timpul de prelucrare tehnologică, evitându-se răcirea masei de boabe recoltate, după care tehnologic se aplică o prelucrare rapidă și blândă a mustuielii pentru evitarea diminuării nutrienților necesari fermentării. În unele cazuri, producători utilizează în scopul depozitării și anumite pivnițe vechi sau spații moderne în care să se asigure climatul optim al depozitării pe parcursul căreia vinurile să poată să conserve prospețimea pe care și-o formează în special spumantele de calitate albe pentru un timp mai îndelungat, dar și ca să ajute maturarea (pivnițele depozitează pupitrele de remuaj utilizate în procedeul de obținere al spumantelor de calitate).

Se aplică și un management al aparatului vegetativ al viței-de-vie, pe parcursul lucrărilor în verde sau funcție de poziționarea parcelei pe pantă sau specificul de fructificare al soiului. Se efectuează și ciupitul lăstarilor înaintea înfloritului pentru favorizarea legării boabelor într-un procent mult mai mare și creșterea greutății medii a unui ciorchine și a producției pe unitatea de suprafață la soiuri ca Fetească regală, Tămâioasă românească și Muscat Ottonel. Controlul buruienilor se realizează prin cosit și prin mobilizarea solului utilizând freze cu palpator.

Viticultorul-vinificator asigură gestionarea optimă a pantelor și controlul vigorii și al potențialului de producție reflectat în practici care vizează randamente controlate de obținut.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu curat, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor fructate, și permit oferirea de vinuri cu bună intensitate și arome conturate. Maturarea pe drojdii, care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

8.4. *Interacțiunea cauzală*

Întrucât acest areal nu se suprapune în general cu văi adânci care să aibă deschidere către lunca Prutului, lunca ce atrage mulți curenți reci, de cele mai multe ori cultivarea viței-de-vie nefăcându-se în treimea inferioară a versanților, deci influența temperaturilor minime absolute în timpul iernii fiind mică, se poate spune că acest areal este propice cultivării viței-de-vie.

La Bohotin se cultivă vița-de-vie din vremuri îndepărtate, soiul Busuioacă de Bohotin fiind după unii autori chiar apărut în această zonă. Așezarea Bohotin ca localitate și-a luat numele, conform diferitelor variante, fie de la pârâul Bohotin care trece prin zonă, fie de la unul dintre vechii viticultori, care se numea Bohotineanul. Soiul Busuioacă de Bohotin a devenit celebru datorită specificității sale, fiind singurul soi românesc pentru vinuri aromate de culoare roze spre roșu, conferindu-i astfel caracterul de „unicat” în gama vinurilor obținute în România.

Recunoașterea unicității soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc pe plan mondial este precizarea făcută în lucrarea apărută la Editura Hachette: „Dictionnaire Encyclopédique des Cepages", ce cuprinde aproape 10 000 de soiuri de viță-de-vie existente în lume, precizează clar că „Busuioaca de Bohotin este soi de vin roșu aromat din România".

Prezența zonală a solurilor scheletice cu conținut ridicat de carbonat de calciu este valorificată prin cultura soiurilor tipic aromate de vinuri liniștite, acestea fiind extractive, proaspete, cu caracter mineral și arome florale complexe bine definite (salcâm, busuioc, soc, miere).

Zona situată la cea mai mare altitudine (300-340 m) este, pe lângă bogăția de resurse heliotermice, o zonă de mare potențial, cu solurile cele mai slab fertile, cu conținut ridicat de schelet calcaros, expoziții sudice favorabile pentru soiurile roșii.

Vinurile albe produse aici sunt fructate și au un pronunțat caracter mineral. Amplasarea lor pe expoziție vestică le ferește de radiația solară accentuată și, asociat cu regimul termic mai moderat determinat de curenții de aer de pe culoarul râului Prut, le conservă mai bine aciditatea și nuanțele aromatice vegetale și florale. În același timp, prin diminuarea vigorii în condițiile solurilor slab fertile, vinurile roșii din această zonă sunt corpolente, robuste, bogate în taninuri, cu potențial ridicat de învechire (arome de fructe de pădure coapte, coacăze, prune uscate, lemn, note picante).

Absența temperaturilor extrem de ridicate (caniculă) și a influenței curenților de aer dinspre valea Prutului contribuie la menținerea acizilor organici în boabele de struguri, ceea ce are ca rezultat producerea unui vin cu o aciditate totală ridicată, cu un pH scăzut, vioi și răcoritor. În plus, experiența viticultorilor locali, combinată cu tehnicile viticole actuale, conduce la producerea unei producții de calitate. Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din această podgorie de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii.

Pentru vinurile spumante de calitate - cernoziomurile levigate și cenușii, prin textura nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice, prin caracteristicile lor bio-chimice de bază (intensă activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutrală slab acidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive), climatul de tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și radiație solară în medie de 120 Kcal/cmp/an, cu precipitații în medie de 524 mm, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compușii aromați, completate de o perlare fină.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat - climatul temperat continental cu iernile blânde, verile călduroase și toamnele lungi favorizează acumularea de cantități mari de zaharuri, arome definitivate în special pe note fructate tipice, oarecum, zonei (la Busuioacă de Bohotin – căpșuni, grepfrut / la Muscat Ottonel - caise coapte, la Tămâioasă Românească - soc și busuioc).

Cernoziomurile levigate și cenușii, climatul temperat continental favorizează echilibrul între aciditate, zaharuri și compușii aromați, menținerea acestui echilibru în condiții optime conservă paleta aromatică tipică de fructe coapte și nota de prospețime vivace a vinurilor petiante.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Condiții de comercializare

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată Bohotin se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Bohotin poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Condiții privind producția în arie

Cadrul juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin obținute din strugurii recoltați din arealul delimitat D.O.C. Bohotin se poate realiza și în unitățile de vinificație situate în arealele învecinate limitrofe ariei geografice delimitate, mai exact în unitățile administrative învecinate: localitatea Iași (jud. Iași) și localitatea Huși (jud. Vaslui).

Condiții de etichetare

Cadrul juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetare, în mod obligatoriu, menționarea metodei prin care a fost obținut vinul spumant de calitate (tradițional, prin fermentare la sticlă, sau fermentare în rezervoare de presiune) și menționarea în etichetare a soiului din care provin, la vinurile spumante de calitate de tip aromat.

Link către caietul de sarcini al produsului

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