C/2025/623

28.1.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/623)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Bohotin“

PDO-RO-A0138-AM02

Dátum žiadosti: 20.7.2021

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Združenie pestovateľov a spracovateľov hrozna PROBOTA IAȘI

Združenie pestovateľov a spracovateľov hrozna Probota Iași je nezisková právnická osoba podliehajúca súkromnému právu so súhlasom a štatútom schváleným v roku 2014, založená v súlade s uznesením vlády č. 26/2000 o združeniach a nadáciách.

Cieľom tohto združenia je presadzovať a chrániť hospodárske, obchodné, profesionálne a právne záujmy svojich členov, teda obchodných spoločností a individuálnych podnikateľov pestujúcich a spracúvajúcich hrozno. Združenie riadi súvisiacu výrobu s CHOP Iași a podporuje výrobcov CHOP Bohotin pri výrobe vína pod týmto názvom, keďže v danej oblasti neexistuje žiadne samostatné združenie vzťahujúce sa na toto označenie a združenie Probota je jedným z najdôležitejších združení vo vinohradníckom regióne Dealurile Moldovei, ktoré bolo zriadené podľa vnútroštátnych ustanovení umožňujúcich poskytovať výrobcom pomoc, pokiaľ ide o správne riadenie kvalitnej produkcie hrozna/výroby vína.

Sídlo združenia sa nachádza v priestoroch spoločnosti Agroindustrial Ceres SRL, budova C1, miestnosť 1, PSČ 707 055, obec Bivolari, župa Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinohradníckeho/vinárskeho výrobku

☒ Súvislosť

☒ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. Zaradenie nových kategórií vín do výroby

Špecifikácia vína sa zmenila uvedením troch nových kategórií vín povolených na výrobu, ako sú vymedzené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013: akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a perlivé víno, ktoré sa vyrábajú z hrozna zozbieraného vo vymedzenej oblasti chráneného označenia CHOP Bohotin a môžu niesť tento názov.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zmena vyplýva z požiadavky mnohých vinohradníkov pôsobiacich v oblasti Bohotin, aby sa diverzifikovala výroba vín a aby boli popri tichých vínach, ktoré v súčasnosti vyrábajú, zahrnuté aj šumivé vína, a to s cieľom zvýšiť ich výnos z týchto výrobkov, posilniť chránený názov spracúvaním nových kategórií výrobkov a prilákať mladších spotrebiteľov.

Mení sa kapitola I špecifikácie a bod 3 jednotného dokumentu.

2. Podrobnosti o súvislosti medzi oblasťou a výrobkom, pokiaľ ide o nové kategórie vín

Je potrebné zmeniť špecifikáciu uvedením podrobností o súvislosti medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom, pokiaľ ide o nové kategórie vyrábaných vín, aby sa dodržali právne predpisy vzťahujúce sa na chránené označenie a aby sa prezentovala špecifickosť oblasti CHOP pomocou konkrétnych prítomných faktorov.

Mení sa kapitola II špecifikácie a bod 8 jednotného dokumentu.

3. Uvedenie povolených muštových odrôd na výrobu aromatického šumivého vína

Špecifikácia vína sa zmenila uvedením muštových odrôd, z ktorých sa vyrábajú akostné aromatické šumivé vína (odrody Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel a Busuioacă de Bohotin).

Mení sa kapitola IV špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

4. Uvedenie výnosov viniča v prípade aromatického šumivého vína

Je potrebné zmeniť špecifikáciu uvedením výnosov viniča týkajúcich sa odrôd, z ktorých sa vyrábajú akostné aromatické šumivé vína, aby sa jasne stanovili konkrétne výnosy v rámci tejto kategórie.

Menia sa kapitoly IV a V špecifikácie a bod 5.2 jednotného dokumentu.

5. Predstavenie technologických postupov špecifických pre kategórie vín

Špecifikácia sa zmenila uvedením podrobností o technologických postupoch špecifických pre výrobu nových kategórií vín (šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, perlivé víno), ako je kvasenie v tlakových nádržiach, kvasenie v sklenených fľašiach a stabilizácia aromatického šumivého vína.

Mení sa kapitola X špecifikácie výrobku, bez zmeny jednotného dokumentu.

6. Uvedenie analytických vlastností požadovaných kategórií vín

Je potrebné zmeniť špecifikáciu uvedením osobitných fyzikálno-chemických parametrov týchto nových kategórií, pretože sa to v prípade výrobku CHOP vyžaduje v právnych predpisoch ako informácia, ktorá sa má poskytnúť, pokiaľ ide o špecifickosť týchto akostných kategórií.

Mení sa kapitola XI špecifikácie a body 4.3, 4.4 a 4.5 jednotného dokumentu.

7. Uvedenie organoleptických vlastností nových požadovaných kategórií vín

Špecifikácia sa zmenila doplnením organoleptických vlastností nových kategórií vín, ktorých výroba sa požaduje, pretože v právnych predpisoch sa vyžaduje, aby sa tieto informácie poskytovali v prípade chráneného označenia CHOP.

Mení sa kapitola XI špecifikácie a body 4.3, 4.4 a 4.5 jednotného dokumentu.

8. Zahrnutie povinných údajov o akostnom šumivom víne do označenia/prezentácie

Je potrebné zmeniť špecifikáciu zavedením ustanovení o označovaní kategórie akostného šumivého vína tak, aby označenie tejto kategórie obsahovalo informácie o metóde, pomocou ktorej sa akostné šumivé víno vyrobilo, a názov odrody, z ktorej sa vyrába.

Mení sa kapitola XII špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Bohotin

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Organoleptické vlastnosti – biele a ružové vína

Biele vína

Farba: slamovožltá, intenzívna žltá, kanárikovožltá so zelenkavými odleskmi, citrónovožltá až zelenkavá, zelenkavožltá, zlatožltá, slamovožltá, zelenkavá, zelenkavožltá až slamovožltá.

Vôňa: typická aróma muškátu, bazového kvetu, zelených citrusov, svieža, aróma čerstvo nakrájaných letných jabĺk, aróma lúčnych kvetov, jemná, po miernom vyzretí svieža aróma pokoseného sena, typická aróma kvetov viniča, kvetov akácie, čerstvo pokoseného sena, mokrej hliny, lúčnych kvetov.

Chuť: chuť kôrky ražného chleba, medu, mierne horká chuť, vysoká kyslosť, citrusové arómy.

Ružové vína: farba v ružových odtieňoch alebo farba sušených cibuľových listov alebo okvetných lístkov ruže, arómy bazalky, lesného ovocia, po miernom vyzretí jemné tóny vanilky, vôňa malín, lesných jahôd, niekedy čerešní a višní.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. Organoleptické vlastnosti – červené vína

Červené vína

Farba: tmavorubínová, ktorá sa zrením zmení na tehlovú, rubínovú, hnedočervenú, stredne intenzívnu alebo intenzívnu granátovú alebo odtiene purpurovej.

Vôňa: bazalka, červené lesné ovocie, zrením sa objavia náznaky fialky, triesloviny, tabaku, kože, po vyzretí v sude sa objavia náznaky vanilky, zrejúceho hrozna, malín a lesných jahôd.

Chuť: tóny vanilky po vyzretí, zrelé lesné ovocie, bylinné arómy, lesné jahody, horké čerešne, višne, mierna trpkosť, pôvodné tóny sušených sliviek, dreva, telnatá chuť, arómy čerstvého ovocia, zamatová chuť.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. Akostné šumivé vína

Akostné šumivé vína sa vyznačujú svojou jemnosťou, sviežosťou, prirodzenosťou, kvasnými arómami s náznakmi zrelých marhúľ, jahôd, džemu z ruží, zvýraznenými jemným a neprestajným prebublávaním malými bublinkami po celej výške pohára a hojným šumením.

Farba: od zelenkavobielej alebo žltozelenej pri bielych vínach po bledoružovú s jemnými rubínovými tónmi pri ružových alebo červených vínach.

Vôňa: svieža, príznačná pre daný výrobok, kvasné arómy s kvetinovými tónmi.

Chuť: ovocná (marhule, jahody, grapefruit), jemná, senzorické vlastnosti pripomínajúce ochutené kvasnice, ostrá vďaka prítomnosti oxidu uhličitého so špecifickou arómou.

Hojné prebublávanie, neprestajné prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3,5 baru.

Maximálny obsah prchavých kyselín je rôzny: 18 miliekvivalentov na liter pri bielych/ružových vínach a 20 miliekvivalentov na liter pri červených vínach.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálna celková kyslosť: 6,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

4. Akostné aromatické šumivé víno

Akostné aromatické šumivé vína majú: slamovožltú farbu so zelenkavožltými odtieňmi alebo zelenkavými odleskmi (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) alebo ružovú farbu s fialkastými odtieňmi (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz) s bohatou penu a jemnými, pretrvávajúcimi bublinkami.

Osobitná vôňa, v ktorej sa zachovávajú terpenické arómy hrozna, ku ktorým sa pridávajú prchavé aromatické zlúčeniny z alkoholového kvasenia, je jemná a veľkorysá s arómami citrusov, pomarančových kvetov, bazalky a okvetných lístkov ruže a ešte s jemnými arómami čerstvého červeného ovocia. Šumivé víno je veľmi príjemné vďaka vyváženiu úrovne kyslosti a obsahu cukru s dobrou perzistenciou.

Chuť s jemnou muškátovou arómou a náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena je príjemná a živá vďaka vyváženiu sladkosti a kyslosti. Hojné prebublávanie, jemné prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3 bary.

Maximálny obsah prchavých kyselín pri bielych/ružových vínach je 18 miliekvivalentov na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,00

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. Perlivé vína

Farba: od zelenkavobielej alebo žltoželenej pri bielych vínach po bledoružové alebo jemne rubínové tóny pri ružových alebo červených vínach.

Vôňa: svieža s tónmi jahôd, citrusov – grapefruitu, zrelých marhúľ, bazového kvetu, bazalky.

Chuť: ovocná, jemná, vyvážená, senzorické vlastnosti pripomínajúce ochutené kvasnice, ostrá vďaka prítomnosti oxidu uhličitého so špecifickou arómou čerstvého citrusového ovocia a lesného ovocia.

Jemné a neprestajné prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 1,0 bar a maximálne 2,5 baru.

Maximálny obsah prchavých kyselín je rôzny: 18 miliekvivalentov na liter pri bielych/ružových vínach a 20 miliekvivalentov na liter pri červených vínach.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 235

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Pestovateľský postup

Zavlažovanie je povolené len v suchých rokoch pod podmienkou, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), keď obsah vody v pôde v hĺbke 0 až 100 cm klesne na 50 % aktívneho intervalu vlhkosti, pričom treba dbať na primerané normy zavlažovania (400 – 600 m3/ha).

Prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálna výroba presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

b) *Maximálne výnosy*

1. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kilogramov hrozna na hektár

2. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir

11 500 kilogramov hrozna na hektár

3. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Merlot, Băbească neagră

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian

12 500 kilogramov hrozna na hektár

5. neskorý zber, odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. neskorý zber, odrody Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian

10 000 kilogramov hrozna na hektár

7. zberané, keď má hrozno ušľachtilú hnilobu, odrody Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

8 000 kilogramov hrozna na hektár

8. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

86 hektolitrov vína na hektár

9. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

86 hektolitrov vína na hektár

10. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Merlot, Băbească neagră

90 hektolitrov vína na hektár

11. zberané v čase zberovej zrelosti, odrody Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă

94 hektolitrov vína na hektár

12. neskorý zber, odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

65 hektolitrov vína na hektár

13. neskorý zber, odrody Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian

65 hektolitrov vína na hektár

14. zberané, keď má hrozno ušľachtilú hnilobu, odrody Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris

52 hektolitrov vína na hektár

15. akostné aromatické šumivé vína, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramov hrozna na hektár

16. akostné aromatické šumivé vína, Traminer roz

11 500 kilogramov hrozna na hektár

17. akostné aromatické šumivé vína, Muscat Ottonel

11 000 kilogramov hrozna na hektár

18. akostné aromatické šumivé vína, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hektolitra vína na hektár

19. akostné aromatické šumivé vína, Traminer roz

86 hektolitrov vína na hektár

20. akostné aromatické šumivé vína, Muscat Ottonel

81,40 hektolitra vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť vymedzená na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Bohotin“ sa nachádza v týchto oblastiach župy Iași:

— obec Răducăneni, dediny Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu,

— obec Moșna, dedina Moșna,

— obec Cozmești, dediny Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos,

— obec Dolhești, dediny Dolhești, Pietriș a Brădiceşti,

— obec Gorban, dediny Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului,

— obec Ciortești, dediny Ciortești, Coropceni, Deleni, Șerbești.

7. **Muštové odrody**

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, 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 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. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

Reliéf tvoria vytesané medziriečia, je mierne zakrivený, mierne vychýlený na juhozápad. Svahy sú dlhé, pomerne rovnomerné s priemerným sklonom 10 – 15 %. Prvý stupeň reliéfu s nadmorskou výškou do 30 m sa nachádza západne od údolia rieky Moșna; druhý stupeň reliéfu s nadmorskou výškou 50 – 100 m predstavuje svah dlhý 7 – 8 km a široký 1,5 – 2 km; tretí stupeň reliéfu s nadmorskou výškou nepresahujúcou 200 m zaberá východnú polovicu povodia rieky Moșna.

Geologické faktory tvorí: besarabská vrstva (hlina, vápnitý pieskovec, piesok), nad ktorou sú sprašové sedimenty v hrúbke 3 – 4 m; kerssonská vrstva (piesčité íly, piesok rozptýlený pomedzi stvrdnuté pieskovce), ktorá tvorí vrchnú časť reliéfu v nadmorských výškach nad 200 m; meotická vrstva (piesčitý tuf v hrúbke 10 – 20 m), ktorá sa vyskytuje v jednotlivých častiach najvyšších oblastí; a spodná kvartérna vrstva (riečne sedimenty) východne od Cozmești na terasách rieky Prut.

Riečna sieť je slabo zastúpená, s riekou Moșnișoara vo východnej časti územia a menšími priľahlými tokmi, ktoré odvodňujú pravú časť územia.

Klíma kontinentálneho typu je neúmerná, s tuhými zimami a so suchými letami, čo je ovplyvnené prúdením vzduchu do otvoreného údolia rieky Prut. Charakteristika: priemerná ročná teplota 9,6 °C, dĺžka vegetačného obdobia v priemere 183 dní, celková tepelná bilancia 3 693 – 4 309 °C, aktívna tepelná bilancia 3 223 – 3 879 °C a užitočná tepelná bilancia pre vinič 1 330 – 1 739 °C.

Najchladnejším mesiacom v roku je január (– 3,6 °C), počas ktorého sa zaznamenávajú absolútne najnižšie teploty až do – 26,8 °C, čo ohrozuje nechránený vinič, a najteplejším mesiacom v roku je júl (+21,3 °C) s absolútne najvyššími teplotami až do +41,6 °C, ktoré sa často prekrývajú s obdobiami sucha.

Celkovo slnko žiari
2 137 hodín ročne, z toho 1 348 hodín počas vegetačného obdobia viniča. Celkový ročný úhrn zrážok je 517,8 mm, z toho 320,5 mm počas vegetačného obdobia viniča.

Najvyšší úhrn zrážok sa vyskytuje počas leta (jún až júl) a najnižší počas zimy (január až február).

Pôdy: prevládajú kambické černozeme (30 – 35 %), po ktorých nasledujú ílovité pôdy vo vysokých oblastiach (v nadmorskej výške 250 – 300 m). V oblasti náhorných plošín sú pôdne horniny zastúpené sprašovými sedimentmi a v stredosevernej oblasti vápnitým pieskovcom.

8.2. *Podrobné údaje o výrobku*

Tiché vína vyrábané v tejto oblasti sú spravidla ľahké, biele vína majú pridanú kyslosť, nie sú veľmi extraktívne, ale sú typické pre odrody, z ktorých pochádzajú. Modré muštové odrody určené na výrobu akostných vín v tejto oblasti majú vysokú schopnosť akumulovať antokyány (tanínové vína s akumuláciou farieb) a fenolická zrelosť spravidla nastáva dva týždne po dovŕšení technologickej zrelosti.

Osobitnú povahu má odroda Busuioacă de Bohotin, z ktorej môžu v niektorých rokoch s dlhými a teplými jeseňami vznikať prirodzene sladké ružové vína so zvyškovým cukrom. Toto víno je olejnaté, má jantárovú farbu a je plné aróm pripomínajúcich okvetné lístky ruží, bazalku a zároveň kadidlo, keďže v skutočnosti ide o osobitnú odrodu z tejto oblasti, po ktorej bolo pomenované.

Akostné šumivé vína

Jemnosť, sviežosť, prirodzenosť, kvasné arómy s náznakmi zrelých marhúľ, jahôd, džemu z ruží, zvýraznené jemným a neprestajným prebublávaním malými bublinkami po celej výške pohára, hojné šumenie.

Od zelenkavobielej alebo žltozelenej farby pri bielych vínach po bledoružovú s jemnými rubínovými tónmi pri ružových alebo červených vínach.

Svieža vôňa, kvasné arómy s kvetinovými odleskmi.

Ovocná chuť (marhule, jahody, grapefruit), jemná chuť, senzorické vlastnosti pripomínajúce ochutené kvasnice, ostrá chuť vďaka prítomnosti oxidu uhličitého so špecifickou arómou.

Akostné aromatické šumivé vína

Slamovožltá farba so zelenkavožltými odtieňmi alebo zelenkavými odleskmi (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) alebo ružová farba s fialkastými odtieňmi (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz) s bohatou penu a jemnými, pretrvávajúcimi bublinkami.

Osobitná vôňa, v ktorej sa zachovávajú terpenické arómy hrozna, ku ktorým sa pridávajú prchavé aromatické zlúčeniny z alkoholového kvasenia, je jemná a veľkorysá s arómami citrusov, pomarančových kvetov, bazalky a okvetných lístkov ruže a ešte s jemnými arómami čerstvého červeného ovocia. S vyvážením úrovne kyslosti a obsahu cukru a s dobrou perzistenciou. Chuť s jemnou muškátovou arómou a náznakmi bazalky, ruží a čerstvo pokoseného sena je živá vďaka vyváženiu sladkosti a kyslosti.

Perlivé vína

Od zelenkavobielej alebo žltozelenej farby pri bielych vínach po bledoružovú s jemnými rubínovými tónmi pri ružových alebo červených vínach.

Svieža vôňa s tónmi jahôd, citrusov – grapefruitu, zrelých marhúľ, bazového kvetu, bazalky.

Ovocná, jemná, vyvážená chuť, senzorické vlastnosti pripomínajúce ochutené kvasnice, ostrá chuť vďaka prítomnosti oxidu uhličitého so špecifickou arómou čerstvého citrusového ovocia a lesného ovocia. Hojné prebublávanie, neprestajné prevzdušňovanie malými bublinkami po celej výške pohára.

8.3. *Podrobné údaje o ľudských faktoroch*

Na účely výroby vína veľká časť vinohradníkov zberá hrozno v noci, aby sa skrátil čas technologického spracovania a predišlo sa ochladzovaniu hromady nazbieraných bobúľ, po čom nasleduje rýchle a šetrné spracovanie muštu, aby sa zabránilo zníženiu obsahu živín potrebných na kvasenie. V niektorých prípadoch výrobcovia využívajú na skladovanie aj určité staré pivničné priestory alebo moderné prevádzky, aby sa zabezpečili optimálne podmienky skladovania vín a vína si dlhšie zachovali sviežosť, najmä pokiaľ ide o biele akostné šumivé vína, ale aj aby sa uľahčilo zrenie (v pivničných priestoroch sa nachádzajú stojany na remuáž používané pri výrobe akostných šumivých vín).

Praktizuje sa aj riadenie štruktúry viniča, a to pomocou zelených prác v závislosti od polohy vinohradu na svahu a od osobitnej fruktifikácie odrody. Pred kvitnutím sa takisto vykonáva dlhý rez na ťažeň, aby mohlo nasadzovanie plodov dosiahnuť oveľa vyššie percento a aby sa zvýšila priemerná hmotnosť strapca a úroda na jednotku plochy v prípade odrôd, ako je Feteasca regală, Tămâioasă românească a Muscat Ottonel. Ničenie buriny sa vykonáva kosením a kyprením pôdy pomocou kultivátorov s výsuvnými ramenami.

Vinohradník zabezpečuje optimálne vedenie viniča a kontrolu vitality a produkčného potenciálu, ktoré sa odrážajú v postupoch umožňujúcich kontrolované výnosy.

Použitím celého hrozna, odstránením muštu, ktorý vznikol pri preprave, opatrnou manipuláciou, lisovaním v čistom prostredí pomocou vhodného zariadenia a podľa pravidiel stanovujúcich presný pomer medzi hmotnosťou spracovanej úrody a objemom vylisovaného muštu sa zaručuje kvalita a čírosť získaného muštu, zaisťuje sa jemná extrakcia, vďaka ktorej sa zachová ľahkosť ovocných aróm, a vzniká víno s dobrou intenzitou a vyváženými arómami. Zrenie na kaloch, počas ktorého sa rozvíjajú terciárne vône, prispieva ku komplexnosti vín.

8.4. *Príčinný vzťah*

Keďže táto oblasť sa vo všeobecnosti neprekrýva s hlbokými údoliami rozprestierajúcimi sa smerom k lúkam zavlažovaným riekou Prut, ktoré priťahujú množstvo studených prúdov a kde sa vinič v dolnej tretine svahov väčšinou nepestuje, vplyv absolútnych najnižších teplôt v zime je nízky a túto oblasť možno považovať za vhodnú na pestovanie viniča.

Vinič sa v oblasti Bohotin pestuje už od čias staroveku a niektorí autori sú dokonca toho názoru, že odroda Busuioacă de Bohotin pochádza práve odtiaľ. Sídelná oblasť Bohotin bola podľa rôznych zdrojov pomenovaná buď po rieke Bohotin, ktorá územím preteká, alebo po jednom zo starých vinohradníkov nazývaných Bohotínovci. Svojou špecifickosťou sa preslávila odroda Busuioacă de Bohotin, ktorá je jedinou rumunskou odrodou aromatických vín ružovej až červenej farby, čím sa stala jedinečnou v rade vín vyrábaných v Rumunsku.

Jedinečná povaha odrody Busuioacă de Bohotin ako rumunskej odrody rozšírenej po svete je zachytená v diele vydanom nakladateľstvom Hachette: Dictionnaire Encyclopédique des Cépages, v ktorom je zahrnutých približne 10 000 odrôd viniča existujúcich vo svete a v ktorom sa jasne uvádza, že „Busuioaca de Bohotin“ je odroda aromatického červeného vína z Rumunska.

Prítomnosť skeletových pôd s vysokým obsahom uhličitanu vápenatého sa v danej oblasti využíva na pestovanie typických aromatických odrôd, z ktorých sa vyrábajú tiché vína, ktoré sú extraktívne, svieže s minerálnou povahou a komplexnými, zreteľnými kvetinovými arómami (akácia, bazalka, bazový kvet, med).

Oblasť v najvyššej nadmorskej výške (300 – 340 m) má bohaté heliotermické zdroje a veľký potenciál, s najmenej úrodnými pôdami a vysokým obsahom skeletového vápenca, ako aj s južnou orientáciou, ktorá je vhodná na pestovanie modrých odrôd.

Biele vína, ktoré sa tam vyrábajú, sú ovocné s výraznou minerálnou povahou. Vďaka západnej orientácii vinohradov sú odrody chránené pred silným slnečným žiarením a v kombinácii s miernejšími teplotami, ktoré sa vyskytujú vďaka vzdušným prúdom v koridore rieky Prut, sa lepšie zachováva kyslosť hrozna a aromatické botanické a kvetinové tóny. Zároveň sú červené vína z tejto oblasti v dôsledku zníženej rastovej sily vyplývajúcej z menej úrodnej pôdy telnaté, robustné, bohaté na taníny s vysokým potenciálom zrenia (arómy zrelého lesného ovocia, ríbezlí, sušených sliviek, dreva, korenisté tóny).

Absencia extrémne vysokých teplôt (horúčav) a vplyv prúdenia vzduchu z údolia rieky Prut prispievajú k tomu, že v hrozne sa udržiavajú organické kyseliny, čoho výsledkom je živé a osviežujúce víno s vysokou celkovou kyslosťou a nízkym pH. Okrem toho skúsenosti miestnych vinohradníkov v spojení so súčasnými vinohradníckymi metódami vedú k výrobe vysokokvalitných vín. Z geografického hľadiska prispieva k odlíšeniu vín týchto vinohradov od vín vyrobených z tých istých odrôd v iných vinohradoch najmä makroklíma v kombinácii s vlastnosťami daných odrôd.

Pokiaľ ide o akostné šumivé vína, vďaka vylúhovanej a sivej černozemi s piesčito-ílovou textúrou, ktorá zlepšuje fyzikálne vlastnosti prostredníctvom základných biochemických vlastností (intenzita biologickej aktivity, značný obsah humusu, zvýšená katiónová výmenná kapacita, mierne kyslá neutrálna reakcia, vysoké nasýtenie zásadami a živinami, mierna kontinentálna klíma so stredne kontinentálnou charakteristikou na vysokých kopcoch a slnečné žiarenie v priemere 120 Kcal/cm^2 za rok s priemerným úhrnom zrážok 524 mm), majú vína veľmi dobré vyváženie kyslosti, sladkosti a aromatických zlúčenín, čo dopĺňajú jemné bublinky.

Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína, vďaka miernej kontinentálnej klíme s miernymi zimami, horúcimi letami a dlhými jeseňami sa vo vínach nahromaďuje veľké množstvo cukrov a aróm, ktoré sa vyznačujú ovocnými tónmi typickými pre danú oblasť (v Busuioacă de Bohotin – jahody a grapefruit, v Muscat Ottonel – zrelé marhule a v Tămâioasă Românească – bazový kvet a bazalka).

Vylúhovaná a sivá černozem, ako aj mierna kontinentálna klíma prispievajú k vyváženiu kyslosti, cukrov a aromatických zlúčenín a udržiavaním tejto rovnováhy v optimálnych podmienkach sa zachováva typická aromatická paleta zrelého ovocia a živá sviežosť perlivých vín.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína s chráneným označením pôvodu „Bohotin“ sa musia plniť do sklenených fliaš s objemom do 1,5 litra.

Vína s chráneným označením pôvodu „Bohotin“ musia mať po zabalení a označení prednú etiketu a zadnú etiketu (alebo sekundárnu etiketu).

Na etiketách vín môže byť chránené označenie pôvodu „Bohotin“ doplnené v závislosti od záujmov výrobcov, a to jedným z týchto názvov vinohradníckych honov: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Podmienky týkajúce sa produkcie v oblasti

Právny rámec:

v právnych predpisoch EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Výroba vín s chráneným označením pôvodu Bohotin z hrozna zozberaného vo vymedzenej oblasti CHOP Bohotin sa takisto môže vykonávať v prevádzkach na výrobu vína, ktoré sa nachádzajú v administratívnych celkoch hraničiacich s vymedzenou oblasťou, konkrétne v obci Iași (župa Iași) a obci Huși (župa Vaslui).

Podmienky označovania

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete sa musí uvádzať metóda, pomocou ktorej sa akostné šumivé víno vyrobilo (tradične kvasením vo fľaši alebo kvasením v tlakových nádržiach), a odroda, z ktorej akostné aromatické šumivé víno pochádza.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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