C/2025/623

28.1.2025

# Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/623)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

**„Bohotin“**

**PDO-RO-A0138-AM02**

**Datum vloge: 20.7.2021**

## 1. Vložnik in pravni interes

*Združenje pridelovalcev in predelovalcev grozdja PROBOTA IAȘI*

Združenje pridelovalcev in predelovalcev grozdja Probota Iași je nepridobitna pravna oseba zasebnega prava s soglasjem in statutom, odobrenim leta 2014, ki je bila ustanovljena v skladu z vladno uredbo št. 26/2000 o združenjih in ustanovah.

Namen združenja je spodbujati in varovati gospodarske, trgovinske, poklicne in pravne interese članov, tj. gospodarske družbe in samostojni podjetniki, ki pridelujejo in predelujejo grozdje. Združenje upravlja povezano pridelavo z ZOP „Iași“ in podpira pridelovalce ZOP „Bohotin“ pri pridelavi vina s tem imenom, saj na tem območju ni ustanovljeno samostojno združenje za to označbo, združenje Probota pa je eno najpomembnejših združenj za vinorodno območje Dealurile Moldovei, ustanovljeno v skladu z nacionalnimi določbami, ki omogočajo podporo pridelovalcem za dobro upravljanje kakovostne pridelave grozdja/vina.

Sedež združenja je v prostorih družbe Agroindustrial Ceres SRL, stavba C1, soba 1, poštna številka 707 055, občina Bivolari, okrožje Iași, www.cramahermeziu.ro.

## 2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☒ Omejitve trženja

## 3. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. Uvedba novih kategorij vin v proizvodnjo

Specifikacija vina je bila spremenjena z uvedbo treh novih kategorij vina, dovoljenih za pridelavo, kot so opredeljene v delu II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013: kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino, ki so pridelana iz grozdja, potrganega na razmejenem območju ZOP „Bohotin“, in za katera se lahko uporablja ime ZOP.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sprememba je posledica zahteve številnih pridelovalcev vina s sedežem na območju Bohotina, da bi razširili pridelavo vin tako, da bi poleg mirnega vina, ki ga proizvajajo, vključili tudi vina z mehurčki, s čimer bi povečali svoje prihodke od takih proizvodov, okrepili svoje zaščiteno ime s predelavo novih kategorij proizvodov in privabili mlajše potrošnike.

Spremenjena sta poglavje I specifikacije proizvoda in točka 3 enotnega dokumenta.

2. Podrobnosti povezave med območjem in proizvodom za nove kategorije vina

Specifikacijo je treba spremeniti tako, da se navedejo podrobnosti povezave med geografskim območjem in proizvodom, pojasnjene za nove kategorije vin v pridelavi, s čimer se uskladi z zakonodajo, specifično za zaščiteno označbo, ter predstavi posebnost območja ZOP s posebnimi zadevnimi dejavniki.

Spremenjena sta poglavje II specifikacije in točka 8 enotnega dokumenta.

3. Navedba dovoljenih sort vinske trte za aromatično peneče vino

Specifikacija vina je bila spremenjena tako, da se navedejo sorte vinske trte, iz katerih se pridelujejo kakovostna aromatična peneča vina (sorte tămâioasă românească, traminer roz, muscat ottonel in busuioacă de bohotin).

Spremenjeno je bilo poglavje IV specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

4. Navedba donosov vinske trte za aromatično peneče vino

Specifikacijo je treba spremeniti tako, da se navedejo donosi vinske trte za sorte, iz katerih se pridelujejo kakovostna aromatična peneča vina, s čimer se jasno določijo posebni donosi te kategorije.

Spremenjeni so poglavji IV in V specifikacije ter točka 5.2 enotnega dokumenta.

5. Predstavitev tehnoloških praks, značilnih za posamezne kategorije vina

Specifikacija je bila spremenjena tako, da se navedejo podrobnosti tehnoloških praks, značilnih za pridelavo novih kategorij vina (peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino, biser vino), kot so vrenje v tlačnih posodah, vrenje v steklenicah in stabilizacija aromatičnega penečega vina.

Spremenjeno je bilo poglavje X specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

6. Navedba analitskih lastnosti zahtevanih novih kategorij vina

Specifikacijo je treba spremeniti tako, da se navedejo posebni fizikalno-kemični parametri teh novih kategorij, saj zakonodaja to zahteva za proizvod z ZOP kot informacijo, ki jo je treba navesti za posebnost teh kategorij kakovosti.

Spremenjeni so poglavje XI specifikacije ter točke 4.3, 4.4 in 4.5 enotnega dokumenta.

7. Navedba organoleptičnih lastnosti zahtevanih novih kategorij vina

Specifikacija je bila spremenjena tako, da se dodajo organoleptične lastnosti novih kategorij vin, zahtevanih za pridelavo, saj zakonodaja zahteva, da se te informacije navedejo pri zaščiteni označbi ZOP.

Spremenjeni so poglavje XI specifikacije ter točke 4.3, 4.4 in 4.5 enotnega dokumenta.

8. Vključitev obveznih navedb za kakovostno peneče vino pri označevanju/predstavitvi

Specifikacijo je treba spremeniti tako, da se vključijo določbe o označevanju kategorije kakovostnega penečega vina, da bodo pri označevanju te kategorije na voljo informacije o metodi, po kateri je bilo kakovostno peneče vino pridelano, in ime sorte, iz katere je pridelano.

Spremenjena sta bila poglavje XII specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Bohotin

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. Organoleptične lastnosti – bela in rosé vina

*Bela vina*

Barva – slamnato rumena, intenzivno rumena, kanarčkovo rumena z zelenkastimi odsevi, citronasto rumena do zelenkasta, zelenkasto rumena, zlato rumena, slamnato rumena, zelenkasta, zelenkasto rumena do slamnato rumena.

Vonj – značilna aroma po muškatu, bezgu, zelenih agrumih, svež vonj, aroma po sveže narezanih poletnih jabolkih, aroma po poljskem cvetju, subtilna, po krajšem staranju vonj sveže pokošene trave, značilna aroma po cvetovih vinske trte, cvetovih akacije, sveže pokošeni travi, vonj po vlažni zemlji, poljskem cvetju.

Okus – okus po skorji rženega kruha, medu, rahlo grenak okus, precejšnje kisline, aroma po citrusih.

Vina rosé – barva z odsevi rosé ali barva posušenih čebulnih listov ali cvetnih listov vrtnice, note po baziliki, gozdnih sadežih, nežne note vanilje po kratkem staranju, vonj po malinah, gozdnih jagodah, včasih po češnjah in višnjah.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. Organoleptične lastnosti – rdeča vina

*Rdeča vina*

Barva – temno rubinasto rdeča, ki pri staranju postane opečnato rdeča, rubinasto rdeča, rjavo rdeča, zmerni ali intenzivni granatno rdeči ali vijolični odtenki.

Vonj – po baziliki, rdečih gozdnih sadežih, pri staranju se razvijejo odtenki vijolic, tanina, tobaka, usnja, pri zorenju v sodu se razvijejo zaznave po vanilji, zorenja grozdja, malin in gozdnih jagod.

Okus – note vanilje pri staranju, zreli gozdni sadeži, aroma po zeliščih, gozdne jagode, grenke češnje, višnje, zmerna trpkost, prvotne note sliv, lesa, poln okus, aroma po svežem sadju, žameten.

Za najvišjo vsebnost skupnih kislin veljajo mejne vrednosti, določene v zakonodaji Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. Kakovostno peneče vino

Za kakovostna peneča vina so značilni prefinjenost, svežina, naravnost, vrelne arome s pridihom zrelih marelic, jagod in vrtnične marmelade, ki so zaradi penjenja z drobnimi in obstojnimi mehurčki po celotni višini kozarca še izrazitejše, ter obilno iskrenje.

Barva: zelenkasto bela ali rumeno zelena pri belih vinih, pri rosé ali rdečih vinih sega do bledo rožnate z rahlimi rubinastimi odtenki.

Vonj: svež, značilen za proizvod, vrelne arome s cvetličnim pridihom.

Okus: saden (marelice, jagode, grenivka), nežen, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na aromatiziran kvas, bodikast zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo.

Bogato penjenje z obstojnimi, drobnimi mehurčki po celotni višini kozarca.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Najvišja vsebnost hlapnih kislin se razlikuje: za bela/rosé vina 18 miliekvivalentov na liter in za rdeča vina 20 miliekvivalentov na liter.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

4. Kakovostna aromatična peneča vina

Kakovostna aromatična peneča vina so: slamnato rumene barve z zelenkasto rumenimi odtenki ali zelenkastimi odsevi (tămâioasă românească, muscat ottonel) ali rožnate barve z vijoličastimi odtenki (busuioacă de bohotin, traminer roz), z obilno peno in drobnimi, obstojnimi mehurčki.

Poseben vonj, v katerem se ohranjajo arome terpenov iz grozdja, ki se jim dodajo hlapne aromatične spojine, nastale med alkoholnim vrenjem, fin in raznovrsten, z aromami citrusov, pomarančnih cvetov, bazilike in cvetnih listov vrtnice ter nenazadnje rahlimi aromami svežega rdečega jagodičja. Peneče vino je zelo prijetno zaradi uravnoteženosti kislin in sladkorjev ter je dobro obstojno.

S fino aromo muškata s pridihom bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave je okus prijeten in živahen zaradi uravnoteženosti sladkorjev in kislin. Bogato penjenje z nežnimi, drobnimi mehurčki po celotni višini kozarca.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3 bari.

Najvišja vsebnost hlapnih kislin za bela/rosé vina je 18 miliekvivalentov na liter.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. Biser vina

Barva: zelenkasto bela ali rumeno zelena pri belih vinih, pri vinih rosé ali rdečih vinih sega do bledo rožnate ali rahlih rubinastih odtenkov.

Vonj: s svežino, sveže note jagod, citronski – grenivke, zrele marelice, bezeg, bazilika.

Okus: saden, nežen, uravnotežen, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na aromatiziran kvas, bodikast zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo po svežih agrumih in gozdnih sadežih.

Nežno in obstojno penjenje z mehurčki po celotni višini kozarca.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 1,0 bara in največ 2,5 bara.

Najvišja vsebnost hlapnih kislin se razlikuje: za bela/rosé vina 18 miliekvivalentov na liter in za rdeča vina 20 miliekvivalentov na liter.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 235

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Pridelovalni postopek

Namakanje je dovoljeno le v sušnih letih pod pogojem priglasitve ONVPV (državni urad za trto in vino), kadar se vsebnost vode v tleh na globini 0–100 cm zmanjša na 50 % AHI (interval aktivne vlažnosti), in sicer ob upoštevanju primernih standardov za namakanje (400–600 $m^3$/ha).

Zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdičev na začetku zorenja, kadar potencialni pridelek presega največje omejitve iz specifikacije proizvoda.

(b) *Največji donosi*

1. Trgatev ob polni zrelosti, sorte sauvignon, muscat ottonel, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

11 500 kilogramov grozdja na hektar

2. Trgatev ob polni zrelosti, sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir

11 500 kilogramov grozdja na hektar

3. Trgatev ob polni zrelosti, sorte merlot, băbească neagră

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Trgatev ob polni zrelosti, sorte fetească regală, aligote, fetească albă, riesling italico

12 500 kilogramov grozdja na hektar

5. Pozna trgatev, sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Pozna trgatev, sorte cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, merlot, riesling italian

10 000 kilogramov grozdja na hektar

7. Trgatev plemenitih jagod, sorte busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris

8 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Trgatev ob polni zrelosti, sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

86 hektolitrov na hektar

9. Trgatev ob polni zrelosti, sorte cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră

86 hektolitrov na hektar

10. Trgatev ob polni zrelosti, sorte merlot, băbească neagră

90 hektolitrov na hektar

11. Trgatev ob polni zrelosti, sorte fetească regală, aligote, riesling italian, fetească albă

94 hektolitrov na hektar

12. Pozna trgatev, sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

65 hektolitrov na hektar

13. Pozna trgatev, sorte cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, riesling italian

65 hektolitrov na hektar

14. Trgatev plemenitih jagod, sorte busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris

52 hektolitrov na hektar

15. Kakovostna aromatična peneča vina, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin

12 500 kilogramov grozdja na hektar

16. Kakovostna aromatična peneča vina, traminer roz

11 500 kilogramov grozdja na hektar

17. Kakovostna aromatična peneča vina, muscat ottonel

11 000 kilogramov grozdja na hektar

18. Kakovostna aromatična peneča vina, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin

92,5 hektolitra na hektar

19. Kakovostna aromatična peneča vina, traminer roz

86 hektolitrov na hektar

20. Kakovostna aromatična peneča vina, muscat ottonel

81,40 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, razmejeno za pridelavo vin z zaščiteno označbo porekla „Bohotin“, se razprostira na naslednjih območjih okrožja Iași:

— občina Răducăneni, vasi Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu,

— občina Moşna, vas Moşna,

— občina Cozmeşti, vasi Cozmeşti, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos,

— občina Dolheşti, vasi Dolheşti, Pietriș in Brădiceşti,

— občina Gorban, vasi Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului,

— občina Ciorteşti, vasi Ciorteşti, Coropceni, Deleni, Șerbeşti.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc in troyen blanc

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovii, muscat violet cyperus in muscat rouge de frontignan

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă in serecsia

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănășană in galbenă de ardeal

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

8. **Opis povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju*

Svet je sestavljen iz izklesanih medrečij, rahlo ukrivljenih in rahlo nagnjenih proti jugozahodu. Pobočja so dolga, razmeroma enakomerna, s povprečnim naklonom 10–15 %. Prva raven pokrajine z nadmorsko višino do 30 m leži zahodno od doline potoka Moșna; drugo raven pokrajine z nadmorsko višino 50–100 m tvori dolgo pobočje, ki v dolžino meri 7–8 km, v širino pa 1,5–2 km; tretja raven pokrajine z nadmorsko višino, ki ne presega 200 m, pa zavzema vzhodno polovico povodja potoka Moșna.

Geološki dejavniki po nastanku spadajo med: besarabske (glina, apnenčasti peščenjak, pesek), na katerih so nanosi puhlice v debelini 3–4 m; kersonske (peščena glina, pesek, prepreden s konkrecijami iz peščenjaka), ki tvorijo zgornji del reliefa na nadmorski višini nad 200 m; meotijske (peščeni cinerit debeline 10–20 m), ki se pojavljajo v posameznih delih najvišjih območij, spodnji kvartar (rečni nanosi) vzhodno od vasi Cozmești na terasah reke Prut.

Vodno omrežje je slabo zastopano, in sicer s potokom Moșnișoara na vzhodnem delu ozemlja in manjšimi sosednjimi potoki, ki odvajajo vodo na desni strani ozemlja.

Podnebje je celinskega tipa, z ostrimi zimami in suhimi poletji, na kar vpliva pretok zraka v odprto dolino reke Prut. Značilnosti: povprečna letna temperatura 9,6 °C, trajanje rastne dobe povprečno 183 dni, skupna toplotna bilanca 3 693–4 309 °C, aktivna toplotna bilanca 3 223–3 879 °C in koristna toplotna bilanca za vinske trte 1 330–1 739 °C.

Najhladnejši mesec v letu je januar (– 3,6 °C), ko so zabeležene absolutne najnižje temperature do – 26,8 °C, kar ogroža nezaščitene vinske trte, najtoplejši mesec v letu pa je julij (+21,3 °C), pri čemer se absolutne najvišje temperature do +41,6 °C pogosto prekrivajo s sušnimi obdobji.

Skupna letna osončenost znaša 2 137 ur, od tega 1 348 ur v rastni dobi vinske trte. Skupna letna količina padavin znaša 517,8 mm, od tega 320,5 mm v rastni dobi vinske trte.

Največ padavin pade poleti (od junija do julija), najmanj pa pozimi (od januarja do februarja).

Tla – prevladujejo kambični molisoli/černozjom (30–35 %), sledijo glinena tla na visokih območjih (nadmorska višina 250–300 m). Na območju planote predstavljajo kamnine v tleh usedline puhlice, na osrednjem severnem območju pa apnenčasti peščenjak.

8.2 *Podatki o proizvodu*

Mirna vina, pridelana na tem območju, so na splošno lahka, bela vina imajo dodatno vsebnost kislin in niso zelo ekstraktna, vendar so značilna za sorte, iz katerih izvirajo. Rdeče sorte vinske trte, ki se uporabljajo za pridelavo kakovostnih vin na tem območju, imajo veliko zmogljivost kopičenja antocianinov (taninska vina s kopičenjem barve), na splošno fenolno zorenje poteka dva tedna po tehnološkem zorenju.

Busuioacă de bohotin ima poseben značaj, zaradi katerega se lahko v nekaterih letih z dolgo in toplo jesenjo pridelajo naravno sladka rosé vina z ostankom sladkorja. To vino je oljnato, jantarne barve, polno not, ki hkrati spominjajo na cvetne liste vrtnice, baziliko in kadilo, saj je to dejansko posebna sorta območja, po katerem je vino dobilo ime.

Kakovostna peneča vina

Prefinjenost, svežina, naravnost, vrelne arome s pridihom zrelih marelic, jagod in vrtnične marmelade, ki so zaradi penjenja z drobnimi in obstojnimi mehurčki po celotni višini kozarca še izrazitejše, ter obilno iskrenje.

Zelenkasto bela ali rumeno zelena barva pri belih vinih, pri vinih rosé ali rdečih vinih sega do bledo rožnate z rahlimi rubinastimi odtenki.

Sveža aroma, vrelne arome s cvetličnim pridihom.

Saden okus (marelice, jagode, grenivka), nežen, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na aromatiziran kvas, bodikast zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo.

Kakovostna aromatična peneča vina

Slamnato rumene barve z zelenkasto rumenimi odtenki in zelenkastimi odsevi (tămâioasă românească, muscat ottonel) ali rožnate barve z vijoličastimi odtenki (busuioacă de bohotin, traminer roz), z obilno peno in drobnimi, obstojnimi mehurčki.

Poseben vonj, v katerem se ohranjajo arome terpenov iz grozdja, ki se jim dodajo hlapne aromatične spojine, nastale med alkoholnim vrenjem, fin in raznovrsten, z aromami citrusov, pomarančnih cvetov, bazilike in cvetnih listov vrtnice ter nenazadnje rahlimi aromami svežega rdečega jagodičja. Z uravnoteženimi kislinami in sladkorji ter dobro obstojnostjo. S fino aromo muškata s pridihom bazilike, vrtnic in sveže pokošene trave je okus živahen zaradi uravnoteženosti sladkorjev in kislin.

Biser vina

Zelenkasto bela ali rumeno zelena barva pri belih vinih, pri vinih rosé ali rdečih vinih sega do bledo rožnate ali rahlih rubinastih odtenkov.

Vonj s svežino, sveže note jagod, citronske note – grenivke, zrele marelice, bezeg, bazilika.

Saden okus, nežen, uravnotežen, s senzoričnimi lastnostmi, ki spominjajo na aromatiziran kvas, bodikast zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida, s posebno aromo po svežih agrumih in gozdnih sadežih. Bogato penjenje z obstojnim, drobnim iskrenjem v celotni višini kozarca.

8.3 *Podrobnosti o človeških dejavnikih*

Za pridobivanje vina veliko vinogradnikov trga grozdje ponoči, da se skrajša čas tehnološke obdelave in ni treba ohlajati mase potrganih jagod, čemur sledi hitra in nežna obdelava mošta, da ne bi zmanjšali hranilnih snovi, potrebnih za vrenje. V nekaterih primerih pridelovalci za shranjevanje uporabljajo tudi stare kleti ali sodobne prostore, da bi ustvarili optimalno ozračje za shranjevanje vin ter tako dlje časa ohranili njihovo svežino, zlasti za kakovostna bela peneča vina, pa tudi kot pomoč pri zorenju (v kleteh so posebna ogrodja za obračanje in nagibanje steklenic, ki se uporabljajo za pridelovanje kakovostnih penečih vin).

Upravlja se tudi struktura vinskih trsov, in sicer z zgodnjimi opravili, odvisno od lege parcele na pobočju in specifične rodnosti sorte. Poleg tega se izvaja prikrajševanje mladik pred cvetenjem, da se spodbudi veliko večji odstotek nastavljanja plodov ter povečata povprečna masa grozda in pridelava sort, kot so fetească regală, tămâioasă românească in muscat ottonel, na enoto površine. Za zatiranje plevela se izvajata košnja in rahljanje tal s kultivatorji s tipali.

Vinogradniki strokovno skrbijo za vzgojo vinske trte ter lahko z metodami za nadzor pridelka obvladujejo njeno bujnost in rodnost.

Uporaba celega grozdja, odstranitev mošta, nastalega med prevozom, skrbno ravnanje ter stiskanje v čistem okolju z ustrezno opremo in v skladu s pravili, ki določajo natančno razmerje med težo predelanega pridelka in količino iztisnjenega mošta, zagotavljajo kakovost in bistrost pridelanega mošta ter nežno ekstrakcijo, ki ohranja prefinjenost sadnih not, in ustvarjajo zelo intenzivna vina z zaokroženimi notami. Z zorenjem na finih drožeh, da se razvijejo terciarne arome, se še poveča kompleksnost vin.

8.4 *Vzročna medsebojna povezava*

Ker se to območje na splošno ne prekriva z globokimi dolinami, ki se odpirajo na travnik ob reki Prut, kjer se stekajo številni hladni tokovi in se vinska trta večinoma ne prideluje na spodnji tretjini pobočij, je vpliv absolutnih najnižjih temperatur pozimi zato majhen, to območje pa se lahko šteje za ugodno za pridelavo vinske trte.

Na območju Bohotina se vinska trta prideluje že od nekdaj, nekateri avtorji pa celo menijo, da prav s tega območja izvira sorta busuioacă de bohotin. Obstaja več razlag, kako je naselje Bohotin dobilo ime, bodisi po potoku Bohotin, ki teče skozi območje, bodisi po enem od starih vinogradnikov, imenovanim Bohotinean. Sorta busuioacă de bohotin je postala znana zaradi svoje posebnosti, saj je edina romunska sorta za aromatična vina rosé do rdeče barve, zaradi česar je edinstvena v ponudbi vin, proizvedenih v Romuniji.

Edinstvenost romunske sorte busuioacă de bohotin, poznane po vsem svetu, je priznana v delu, ki ga je objavila založba Hachette: Enciklopedični slovar sort vinske trte (*Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*), ki vključuje približno 10 000 sort vinske trte po svetu, jasno navaja, da je „busuioaca de bohotin sorta aromatičnega rdečega vina iz Romunije“.

Tla z veliko kamenja in visoko vsebnostjo kalcijevega karbonata se izkoriščajo za pridelavo značilnih aromatičnih sort, iz katerih se pridelujejo mirna vina, ki so ekstraktna, sveža, mineralna in imajo kompleksne natančno opredeljene cvetlične arome (akacija, bazilika, bezeg, med).

Območje na najvišji nadmorski višini (300–340 m) ima bogate vire sončne svetlobe in toplote ter velik potencial, z najmanj rodovitnimi tlemi in visoko vsebnostjo skeletnega apnenca ter z južno lego, ugodno za rdeče sorte.

Bela vina, ki se pridelujejo na tem območju, so sadna z izrazitim mineralnim značajem. Zaradi zahodne lege vinogradov so vinske trte zaščitene pred močno izpostavljenostjo soncu, skupaj z zmernejšimi temperaturami, ki jih povzročajo zračni tokovi na rečnem koridorju reke Prut, pa se bolje ohranjajo vsebnost kislin v grozdju ter aromatične botanične in cvetlične note. Hkrati so rdeča vina na tem območju zaradi manjše bujnosti, ki je posledica manj rodovitnih tal, polnega telesa, čvrsta, bogata s tanini in so zelo primerna za staranje (note zrelih gozdnih sadežev, ribeza, sliv, lesa, začimbne note).

Odsotnost izjemno visokih temperatur (vročinskih valov) in vpliv zračnih tokov iz doline reke Prut prispevata k ohranjanju organskih kislin v grozdju, zaradi česar ima vino visoko vsebnost skupnih kislin, nizek pH, je živahno in osvežujoče. Poleg tega je na podlagi izkušenj lokalnih vinogradnikov v povezavi z najnovejšimi vinogradniškimi tehnikami mogoča pridelava visokokakovostnih vin. Geografsko gledano je makropodnebje skupaj z lastnostmi pridelanih sort ključno pri razlikovanju vin iz sort tega vinograda od vin, pridelanih iz enakih sort v drugih vinogradih.

Kar zadeva kakovostna peneča vina, sprani in sivi černozjom s peščenoilovnato teksturo, ki izboljšuje fizikalne lastnosti zaradi svojih osnovnih biokemičnih lastnosti (intenzivna biološka aktivnost, znatna vsebnost humusa, zmogljivost večje kationske izmenjave, nekoliko kisla nevtralna reakcija, visoka raven nasičenosti baze in hranil, zmerno celinsko podnebje z zmernimi celinskimi značilnostmi na visokih gričih ter povprečno sončno sevanje 120 Kcal/cm$^2$/leto, s povprečno količino padavin 524 mm) spodbuja zelo dobro ravnotežje med kislinami, sladkorji in aromatičnimi spojinami, dopolnjeno z drobnimi mehurčki.

Pri kakovostnih aromatičnih penečih vinih zmerno celinsko podnebje z blagimi zimami, vročimi poletji in dolgimi jesenmi spodbuja kopičenje velikih količin sladkorjev in arom, za katere so značilne sadne note, tipične za območje (pri sorti busuioacă de bohotin jagode in grenivka, pri sorti muscat ottonel zrele marelice, pri sorti tămâioasă românească pa bezeg in bazilika).

Sprani in sivi černozjom ter zmerno celinsko podnebje spodbujata ravnotežje med kislinami, sladkorji in aromatičnimi spojinami, z ohranjanjem tega ravnotežja v optimalnih razmerah pa se ohranjata značilna paleta arom zrelega sadja in živahna svežina biser vin.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

***Tržni pogoji***

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina s kontrolirano označbo porekla „Bohotin“ je treba ustekleničiti v stekleni embalaži s prostornino do 1,5 litra.

Vina s kontrolirano označbo porekla „Bohotin“ morajo imeti pri pakiranju in označevanju glavno etiketo in hrbtno etiketo (ali sekundarno etiketo).

Na etiketah vin se zaščiteni označbi porekla „Bohotin“ ob upoštevanju interesov proizvajalcev lahko doda eno od naslednjih imen posameznih vinorodnih krajev: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

***Pogoji za pridelavo na območju***

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri pridelavi na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Pridelava vin s kontrolirano označbo porekla „Bohotin“ iz grozdja, potrganega na razmejenem območju s kontrolirano označbo porekla „Bohotin“, se lahko izvaja tudi v obratih za vinifikacijo v upravnih delih, ki mejijo na razmejeno območje, zlasti v občini Iași (okrožje Iași) in občini Huși (okrožje Vaslui).

***Pogoji označevanja***

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi je treba navesti metodo, po kateri je bilo kakovostno peneče vino proizvedeno (tradicionalna metoda z vrenjem v steklenicah ali vrenje v tlačnih posodah), in sorto, iz katere izvira kakovostno aromatično peneče vino.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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