C/2025/623

28.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/623)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM EN UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Datum för ansökan: 20.7.2021

1. Sökande och berättigat intresse

Föreningen för druvproducenter och druvbearbetningsföretag i Probota i Iași

Föreningen för druvproducenter och druvbearbetningsföretag i Probota i Iași är en privaträttslig juridisk person som inte bedriver sin verksamhet i vinstsyfte. Föreningen har grundats i enlighet med regeringsförordning nr 26/2000 om sammanslutningar och stiftelser och dess stiftelseurkund och stadgar antogs 2014.

Föreningens medlemmar är kommersiella företag och enmansföretag som producerar och bearbetar druvor, och dess syfte är att främja och skydda medlemmarnas ekonomiska, kommersiella, yrkesmässiga och rättsliga intressen. Föreningen förvaltar framställningen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Iași och stöder även producenter av vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Bohotin, eftersom det inte finns någon självständig förening för denna beteckning i området. Föreningen i Probota är en av de viktigaste föreningarna för vinodlingsområdet Dealurile Moldovei och dess verksamhet grundar sig på nationella bestämmelser som gör det möjligt att stödja producenter och därmed säkerställa sund förvaltning av produktionen av kvalitetsdruvor/kvalitetsvin.

Föreningen har sitt huvudkontor hos företaget Agroindustrial Ceres SRL, i byggnad C1, rum 1, postnummer 707 055, i kommunen Bivolari i länet Iași, www.cramahermeziu.ro.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☒ Begränsningar vad gäller saluföring

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. Införande av nya vinkategorier

Produktspecifikationen har ändrats genom införandet av tre nya vinkategorier som får framställas i enlighet med definitionen i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013: mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ samt pärlande vin, som framställs av druvor som skördats i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Bohotin och får använda namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ändringen beror på att många vinodlare som är etablerade i Bohotinområdet har begärt att framställningen av viner ska diversifieras så att den även kan omfatta mousserande viner utöver det stilla vin som de framställer i dag, för att de ska kunna öka sina inkomster från sådana produkter, stärka det skyddade namnet genom bearbetning av nya produktkategorier och locka till sig yngre konsumenter.

Kapitel I i produktspecifikationen och punkt 3 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. Uppgifter om sambandet mellan området och produkten med avseende på nya vinkategorier

Det är nödvändigt att ändra produktspecifikationen genom att lägga till uppgifter om sambandet mellan det geografiska området och den berörda produkten för de nya vinkategorierna, i syfte att efterleva lagstiftningen om skyddade ursprungsbeteckningar och för att beskriva de särskilda egenskaper som utmärker området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitel II i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. Uppgifter om tillåtna druvsorter för mousserande vin av aromatisk typ

Produktspecifikationen har ändrats genom uppräkning av de druvsorter som mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ framställs av (druvsorterna tămâioasă românească, traminer roz, muscat ottonel och busuioacă de bohotin).

Kapitel IV i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

4. Uppgifter om avkastning för mousserande vin av aromatisk typ

Det är nödvändigt att ändra produktspecifikationen genom att ange avkastningen för de druvsorter som mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ framställs av så att det är tydligt vilken avkastning som gäller för denna kategori.

Kapitlen IV och V i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

5. Redovisning av de tekniska metoder som används inom vinkategorierna

Produktspecifikationen har ändrats genom att man angett uppgifter om de tekniska metoder som används vid framställningen av de nya vinkategorierna (mousserande vin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ, pärlande vin), såsom jäsning i trycktank, jäsning på glasflaskor och stabilisering av mousserande vin av aromatisk typ.

Kapitel X i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

6. Uppgifter om de analytiska egenskaperna hos de vinkategorier som omfattas av ansökan

Det är nödvändigt att ändra produktspecifikationen genom att ange de fysikalisk-kemiska parametrarna för dessa nya kategorier, eftersom lagstiftningen kräver att dessa uppgifter om kvalitetskategorier ska lämnas när det gäller produkter med skyddad ursprungsbeteckning.

Kapitel XI i produktspecifikationen och punkterna 4.3, 4.4 och 4.5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

7. Uppgifter om de organoleptiska egenskaperna hos de nya vinkategorier som omfattas av ansökan

Produktspecifikationen har ändrats genom att man har lagt till de organoleptiska egenskaperna hos de nya vinkategorier som omfattas av ansökan, eftersom lagstiftningen kräver att denna information ska lämnas när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar.

Kapitel XI i produktspecifikationen och punkterna 4.3, 4.4 och 4.5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

8. Införande i märkningen/presentationen av obligatoriska uppgifter för mousserande kvalitetsvin

Det är nödvändigt att ändra produktspecifikationen genom att införa bestämmelser om märkningen av kategorin mousserande kvalitetsvin så att den innehåller uppgifter om den metod med vilken det mousserande kvalitetsvinet framställs och namnet på den druvsort som det framställs av.

Kapitel XII i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Bohotin

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Organoleptiska egenskaper – vita viner och roséviner

Vita viner

Färg – halmgul, intensivt gul, kanariegul med gröna toner, citrongul till grön, gröngul, gyllengul, halmgul, grön, gröngul till halmgul.

Doft – typiska aromer av muskat, fläderblommor, grön citrus, frisk, aromer av nyskurna sommaräpplen, aromer av ängsblommor, subtil, nyslaget hö med friskhet om de lagras något, typiska aromer av druvblommor, akaciablommor, nyslaget hö, fuktig jord, ängsblommor.

Smak – rågbrödsskalk, honung, något bitter, hög syra, citrusaromer.

Roséviner – färg som skiftar i ljusrött eller färg som torkade lökskal eller rosenblad, aromer av basilika, skogsbär, fina toner av vanilj om de lagras något, doft av hallon, smultron, ibland körsbär och surkörsbär.

Den högsta totala syrahalten får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,00

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. Organoleptiska egenskaper – röda viner

Röda viner

Färg – mörk rubinröd som när den lagras blir tegelröd, rubinröd, brunröd, måttligt eller intensivt granatröd eller lila nyanser.

Doft – basilika, röda skogsbär, vid lagring utvecklas inslag av viol, tanniner, tobak, läder, vid lagring på fat utvecklas inslag av vanilj, mognande druvor, hallon och smultron.

Smak – toner av vanilj vid lagring, mogna skogsbär, örtliknande aromer, smultron, sura bigarråer, surkörsbär, måttlig strävhet, ursprungliga toner av plommon, trä, fyllig, aromer av färsk frukt, sammetslen.

Den högsta totala syrahalten får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. Mousserande kvalitetsvin

De mousserande kvalitetsvinerna utmärks av finess, friskhet, naturlighet och jäsningsaromer med inslag av mogna aprikoser, jordgubbar och rosenmarmelad, som förstärks av en fin och varaktig mousse med små bubblor som når glasets fulla höjd. Vinerna är rikligt mousserande.

Färg: grönvit eller gulgrön för de vita vinerna, medan färgen drar mot ljusrosa med svagt rubinröda nyanser hos rosévinerna och de röda vinerna.

Doft: frisk, karaktäristisk för produkten, jäsningsaromer med blommiga inslag.

Smak: fruktig (aprikoser, jordgubbar, grapefrukt), fin, med sensoriska egenskaper som påminner om smaksatt jäst, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karaktäristisk smak.

Riklig mousse med varaktiga små bubblor som når glasets fulla höjd.

Övertryck vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Den högsta halten av flyktiga syror är 18 milliekvivalenter per liter för vita viner/roséviner och 20 milliekvivalenter per liter för röda viner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,00

— Lägsta totala syrahalt: 6,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

4. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ är halmgula med gröngula nyanser eller gröna toner (tămâioasă românească, muscat ottonel) eller rosa med violblå nyanser (busuioacă de bohotin, traminer roz), med en riklig mousse och fina, varaktiga bubblor.

Karaktäristisk arom som bevarar druvornas terpenaromer tillsammans med de flyktiga aromatiska föreningarna från alkoholjäsningen, fin och bred, med aromer av citrus, apelsinblommor, basilika och rosenblad, slutligen lätta aromer av färska röda bär. Det mousserande vinet är mycket angenämt tack vare balansen mellan syra och sockerhalt, med varaktiga bubblor.

En fin arom av muskat, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö, ger en behaglig och livlig smak tack vare balansen mellan sötma och syra. Riklig mousse med små bubblor som når glasets fulla höjd.

Övertryck vid 20 °C: minst 3 bar.

Den högsta halten av flyktiga syror för vita viner/roséviner är 18 milliekvivalenter per liter.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,00

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. Pärlande viner

Färg: grönvit eller gulgrön för de vita vinerna, medan färgen drar mot ljusrosa eller svagt rubinröda nyanser hos rosévinerna och de röda vinerna.

Doft: frisk, friska toner av jordgubbar, citrus – grapefrukt, mogna aprikoser, fläderblommor, basilika.

Smak: fruktig, fin, balanserad, med sensoriska egenskaper som påminner om smaksatt jäst, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karaktäristisk smak av färska citrusfrukter och skogsbär.

Varaktiga små bubblor som når glasets fulla höjd.

Övertryck vid 20 °C: minst 1,0 bar och högst 2,5 bar.

Den högsta halten av flyktiga syror är 18 milliekvivalenter per liter för vita viner/roséviner och 20 milliekvivalenter per liter för röda viner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7,00

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 235

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetoder

Bevattning tillåts endast under år av torka, efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret), när vattenhalten i jorden sjunker till 50 % av det aktiva fuktighetsintervallet vid ett djup på 0–100 centimeter, och enligt rimliga bevattningsstandarder (400–600 m^3/hektar).

Grön skörd – gallring av antalet druvklasar när druvorna börjar mogna, om den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

b. *Högsta avkastning*

1. Skördade vid full mognad, druvsorterna sauvignon, muscat ottonel, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

11 500 kilogram druvor per hektar.

2. Skördade vid full mognad, druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir

11 500 kilogram druvor per hektar.

3. Skördade vid full mognad, druvsorterna merlot, băbească neagră

12 000 kilogram druvor per hektar.

4. Skördade vid full mognad, druvsorterna fetească regală, aligote, fetească albă, riesling italian

12 500 kilogram druvor per hektar.

5. Sen skörd, druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

10 000 kilogram druvor per hektar.

6. Sen skörd, druvsorterna cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, merlot, riesling italian

10 000 kilogram druvor per hektar.

7. Skördade när druvorna har ädelröta, druvsorterna busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris

8 000 kilogram druvor per hektar.

8. Skördade vid full mognad, druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

86 hektoliter per hektar.

9. Skördade vid full mognad, druvsorterna cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră

86 hektoliter per hektar.

10. Skördade vid full mognad, druvsorterna merlot, băbească neagră

90 hektoliter per hektar.

11. Skördade vid full mognad, druvsorterna fetească regală, aligote, riesling italian, fetească albă

94 hektoliter per hektar.

12. Sen skörd, druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, busuioacă de bohotin

65 hektoliter per hektar.

13. Sen skörd, druvsorterna cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră, merlot, fetească albă, riesling italian

65 hektoliter per hektar.

14. Skördade när druvorna har ädelröta, druvsorterna busuioacă de bohotin, muscat ottonel, pinot gris

52 hektoliter per hektar.

15. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin

12 500 kilogram druvor per hektar.

16. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, traminer roz

11 500 kilogram druvor per hektar.

17. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, muscat ottonel

11 000 kilogram druvor per hektar.

18. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin

92,5 hektoliter per hektar.

19. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, traminer roz

86 hektoliter per hektar.

20. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, muscat ottonel

81,40 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bohotin” är beläget i följande områden i distriktet Iași:

— Kommunen Răducăneni, byarna Răducăneni, Isaiia, Bohotin och Roșu.

— Kommunen Moșna, byn Moșna.

— Kommunen Cozmeşti, byarna Cozmeşti, Podolenii de Sus och Podolenii de Jos.

— Kommunen Dolheşti, byarna Dolheşti, Pietriș och Brădiceşti.

— Kommunen Gorban, byarna Gorban, Gura Bohotin och Podu Hagiului.

— Kommunen Ciortești, byarna Ciortești, Coropceni, Deleni och Șerbești.

7. **Druvsort(er)**

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

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

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

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

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

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

Merlot N – bigney rouge, plant medoc

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

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

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

Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

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

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Uppgifter om det geografiska området*

Reliefen utgörs av skulpturala vattendelare, något krökta, med en lätt lutning i sydvästlig riktning. Sluttningarna är långsträckta, relativt jämna, med en genomsnittlig lutning på 10–15 %. Reliefens första avsats har en höjd på upp till 30 meter över havet och ligger väster om dalen vid vattendraget Moșna. Reliefens andra avsats har en höjd på 50–100 meter över havet och består av en 7–8 kilometer lång och 1,5–2 kilometer bred sluttning. Reliefens tredje avsats har en höjd på upp till 200 meter över havet och upptar den östra halvan av Moșnas avrinningsområde.

De geologiska faktorerna utgörs av bessarabsubetagen (lera, kalkhaltig sandsten, sand) över vilka det finns lössavlagringar med en tjocklek på 3–4 meter, chersonsubetagen (sandiga leror, sand uppblandad med kompakt sandsten), som utgör reliefens övre del på en höjd av 200 meter över havet och meotetagen (10–20 meter tjock sandig vitrisk tuff) som förekommer i enskilda delar av de högsta områdena, undre kvartär (alluviala avlagringar) öster om Cozmești på Pruts terrasser.

Vattennätverket är begränsat, med floden Moșnișoara i områdets östra del och mindre angränsande vattendrag som avvattnar den högra sidan av området.

Kontinentalklimatet är extremt, med stränga vintrar och torra somrar, och påverkas av luftflödet till Pruts öppna dal. Egenskaper: Genomsnittlig årstemperatur är 9,6 °C, odlingssäsongens genomsnittliga längd är 183 dagar, övergripande värmebalans är 3 693–4 309 °C, aktiv värmebalans är 3 223–3 879 °C och användbar värmebalans för vinstockarna är 1 330–1 739 °C.

Årets kallaste månad är januari (– 3,6 °C), med absoluta minimitemperaturer på ned till – 26,8 °C, vilket innebär en risk för oskyddade vinstockar, och årets varmaste månad är juli (+21,3 °C), med absoluta maximitemperaturer på upp till +41,6 °C som ofta sammanfaller med perioder av torka.

Den totala årliga insolationen uppgår till
2 137 timmar, varav 1 348 timmar under vinstockarnas vegetationsperiod. Den totala årliga nederbörden uppgår till 517,8 millimeter, varav 320,5 millimeter under vinstockarnas vegetationsperiod.

Mest nederbörd faller under sommaren (juni–juli) och minst under vintern (januari–februari).

Jordar – kambisk mollisol/kambisk svartjord dominerar (30–35 %), följt av lerjordar i de höga områdena (höjd 250–300 meter över havet). I platåområdet utgörs jordstenarna av lössjordssediment och i det centrala norra området av kalkhaltig sandsten.

8.2 *Produktuppgifter*

De stilla viner som framställs i detta område är i allmänhet lätta, de vita vinerna har en extra syrahalt och en inte särskilt extraktiv karaktär som är typisk för de druvsorter som de härrör från. De blå druvsorter som används för framställning av kvalitetsviner i detta område har en god förmåga att ackumulera antocyaniner (tanninrika viner med ackumulering av färg), och den fenoliska mognaden sker i allmänhet två veckor efter den tekniska mognaden.

Busuioacă de bohotin har en särskild karaktär, som under vissa år med långa och varma höstar kan ge naturligt söta roséviner med restsocker. Vinet är fylligt och bärnstensfärgat, och fullt av aromer som på en och samma gång påminner om rosenblad, basilika och rökelse, och det är denna specifika druvsort för området som har gett vinet dess namn.

Mousserande kvalitetsviner

Finess, friskhet, naturlighet och jäsningsaromer med inslag av mogna aprikoser, jordgubbar och rosenmarmelad, som förstärks av en fin och varaktig mousse med små bubblor som når glasets fulla höjd. Vinerna är rikligt mousserande.

Grönvit eller gulgrön färg för de vita vinerna, medan färgen drar mot ljusrosa med svagt rubinröda nyanser hos rosévinerna och de röda vinerna.

Frisk arom, jäsningsaromer med blommiga inslag.

Fruktig smak (aprikoser, jordgubbar, grapefrukt), fin, med sensoriska egenskaper som påminner om smaksatt jäst, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karaktäristisk smak.

Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ

Färgen är halmgul med gröngula nyanser och gröna toner (tămâioasă românească, muscat ottonel) eller rosa med violblå nyanser (busuioacă de bohotin, traminer roz), med en riklig mousse och fina, varaktiga bubblor.

Karaktäristisk arom som bevarar druvornas terpenaromer tillsammans med de flyktiga aromatiska föreningarna från alkoholjäsningen, fin och bred, med aromer av citrus, apelsinblommor, basilika och rosenblad samt lätta aromer av färska röda bär. Med en balans mellan syra och sockerhalt, med varaktiga bubblor. En fin arom av muskat, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö, ger en livlig smak tack vare balansen mellan sötma och syra.

Pärlande viner

Grönvit eller gulgrön färg för de vita vinerna, medan färgen drar mot ljusrosa eller svagt rubinröda nyanser hos rosévinerna och de röda vinerna.

Arom med friskhet, friska toner av jordgubbar, citrus – grapefrukt, mogna aprikoser, fläderblommor, basilika.

Fruktig smak, fin, balanserad, med sensoriska egenskaper som påminner om smaksatt jäst, stickande på grund av förekomsten av koldioxid, med en karaktäristisk smak av färska citrusfrukter och skogsbär. Riklig mousse med varaktiga små bubblor som når glasets fulla höjd.

8.3 *Uppgifter om mänskliga faktorer*

För att erhålla vinerna skördar många vinodlare druvorna nattetid för att minska den tekniska bearbetningstiden och undvika att behöva kyla ned de skördade druvorna, följt av snabb och försiktig bearbetning av musten för att undvika att de näringsämnen som behövs för jäsningen minskar. I vissa fall använder producenterna också en viss typ av gamla källare eller moderna lokaler för lagring för att säkerställa ett optimalt lagringsklimat för vinerna i syfte att bevara deras friskhet under längre tid, särskilt för vita mousserande kvalitetsviner, men även för att främja mognadsprocessen (i källarna finns bord för skakning, även kallat remuage, som används för att framställa mousserande kvalitetsviner).

Vad gäller vinstockarnas struktur hanteras denna även genom gröna metoder, beroende på var på sluttningen odlingen är belägen och på druvsortens särskilda fruktbildning. Före blomningen beskärs också skott för att främja en högre fruktsättning och för att öka klasarnas genomsnittliga massa och öka produktionen per areaenhet för druvsorter såsom feteasca regală, tămâioasă românească och muscat ottonel. Ogräsbekämpning utförs genom klippning och mobilisering av jorden med användning av kultivatorer med sensorer.

Vinodlaren säkerställer optimala förhållanden för vinstocken och kan påverka dess livskraft och skördens storlek genom att använda metoder som syftar till att styra avkastningen.

Användningen av hela druvor, avlägsnandet av den must som produceras under transporten, noggrann hantering, pressning i en ren miljö med lämplig utrustning och enligt regler som definierar ett exakt förhållande mellan den bearbetade skördens vikt och den extraherade mustens volym garanterar mustens kvalitet och klarhet, säkerställer en försiktig utvinning som bevarar de subtila fruktiga aromerna och ger viner med god intensitet och avrundade aromer. Lagringen på jästfällningen utvecklar de tertiära aromerna och förstärker vinernas komplexitet.

8.4 *Orsakssamband*

Eftersom detta område i allmänhet inte sträcker sig över de djupa dalar som öppnas mot ängsmarkerna vid Prut, som drar till sig många kalla luftströmmar och där vinstockarna till största delen inte odlas i den nedre tredjedelen av sluttningarna, är påverkan av absoluta minimitemperaturer på vintern låg, varför området kan anses främja odlingen av vinstockar.

I Bohotin har vinstockar odlats sedan antiken, och vissa källor anser till och med att druvsorten busuioacă de bohotin ursprungligen kommer från detta område. Bosättningen i Bohotin har fått sitt namn antingen från vattendraget som rinner genom området eller från en gammal vinodlare vid namn Bohotinean, beroende på version. Druvsorten busuioacă de bohotin har blivit känd på grund av sin särart, eftersom den är den enda rumänska druvsorten för aromatiska rosé- och rödviner, vilket har gjort den unik bland de viner som framställs i Rumänien.

Druvsorten busuioacă de bohotin erkänns som en unik rumänsk druvsort i hela världen och nämns i ett verk som publicerats av Hachette, nämligen *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*, som listar omkring 10 000 druvsorter i världen, och som uttryckligen anger att ”busuioacă de bohotin är en druvsort för aromatiskt rött vin från Rumänien”.

Förekomsten av lithosoler med en hög halt av kalciumkarbonat i området utnyttjas för att odla de typiska aromatiska druvsorter som används för framställningen av stilla viner som har en extraktiv och mineralisk karaktär, är friska och har komplexa väldefinierade blommiga aromer (akaciablommor, basilika, fläderbär, honung).

Området på högst höjd över havet (300–340 meter) har hög solvärme och stor potential, de minst bördiga jordmånerna och en hög halt av bioklastisk kalksten samt ett söderläge som lämpar sig för blå druvsorter.

De vita viner som framställs där är fruktiga med en utpräglad mineralisk karaktär. Vinodlingarnas västliga läge skyddar dem från stark exponering för sol och i kombination med de mer måttliga temperaturer som beror på luftströmmarna längs Prut bevaras druvornas syra och aromatiska botaniska och blommiga toner bättre. På grund av den begränsade tillväxt som den mindre bördiga jordmånen medför blir de röda vinerna från detta område fylliga och robusta och har rikligt med tanniner och stor lagringspotential (aromer av mogna skogsbär, vinbär, plommon, trä, kryddiga toner).

Frånvaron av mycket höga temperaturer (värmeböljor) och påverkan av luftströmmar från Prutdalen bidrar till att de organiska syrorna i druvorna bibehålls, vilket ger vinet en hög total syrahalt, ett lågt pH-värde och en livlig och uppfriskande smak. Kombinationen av de lokala vinodlarnas kunskaper och moderna vinodlingstekniker ger dessutom viner av hög kvalitet. Geografiskt sett spelar makroklimatet i kombination med de odlade druvsorternas kvaliteter en avgörande roll för att särskilja vinerna från denna odling från de viner som framställs av samma druvsorter på andra vingårdar.

För mousserande kvalitetsviner: urlakad och grå svartjord, med sand och inslag av lera som förbättrar de fysikaliska egenskaperna genom deras grundläggande biokemiska egenskaper (intensiv biologisk aktivitet, betydande humusinnehåll, ökad katjonbyteskapacitet, måttlig till neutral syrareaktion, hög mättnad av baser och näringsämnen, tempererat kontinentalklimat med måttliga kontinentala egenskaper på höga kullar och solljus i genomsnitt 120 kcal/cm²/år, med en genomsnittlig nederbörd på 524 millimeter), gynnar en mycket god balans mellan syra, socker och aromatiska föreningar, tillsammans med fina bubblor.

För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ: tempererat kontinentalklimat med milda vintrar, varma somrar och långa höstar gynnar ackumuleringen av stora mängder socker och aromer som kännetecknas av fruktiga toner som är typiska för området (jordgubbar och grapefrukt i busuioacă de bohotin, mogna aprikoser i muscat ottonel och fläderblommor och basilika i tămâioasă românească).

Den urlakade och grå svartjorden och det tempererade kontinentalklimatet gynnar balansen mellan syra, socker och aromatiska föreningar, och genom att denna balans bibehålls under optimala förhållanden bevaras den typiska aromatiska paletten av mogen frukt och den livliga friskheten hos pärlande viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bohotin” måste tappas på glasbehållare som rymmer upp till 1,5 liter.

Viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bohotin” måste ha en huvudetikett och en baksidesetikett (eller kontrolletikett) när de förpackas och märks.

På märkningen av vinerna får den skyddade ursprungsbeteckningen Bohotin, beroende på producenternas intresse, kompletteras med ett av följande vingårdsnamn: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Villkor för produktion i området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Bohotin från druvor som skördas i det avgränsade området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Bohotin får också ske i anläggningar för vinframställning i administrativa delområden som gränsar till det avgränsade området, särskilt kommunen Iași (distriktet Iași) och kommunen Huși (distriktet Vaslui).

Villkor för märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

På etiketten ska det anges med vilken metod det mousserande kvalitetsvinet har framställts (traditionellt genom jäsning på flaska eller jäsning i trycktank), och när det gäller mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, vilken druvsort vinet kommer från.

Länk till produktspecifikationen

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