



C/2024/3360

24.5.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/3360)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NA POZIOMIE UNII

„Iași”

PDO-RO-A0139-AM03

Data złożenia wniosku: 6.3.2023

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Stowarzyszenie Producentów i Przetwórców Winogron Probota Jassy

Decyzją z dnia 21 maja 2014 r. stowarzyszenie zostało zarejestrowane na czas nieokreślony w rejestrze stowarzyszeń i fundacji prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Jassach. Celem stowarzyszenia jest wspieranie i ochrona gospodarczych, handlowych, zawodowych i prawnych interesów swoich członków, którymi są spółki handlowe i indywidualni przedsiębiorcy zajmujący się produkcją i przetwórstwem winogron.

Siedziba stowarzyszenia mieści się na terenie przedsiębiorstwa Agroindustrial Ceres SRL, budynek C1, biuro 1, gmina Bivolari, okręg Jassy.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

1. Włączenie do produkcji nowych kategorii win

Zmiana specyfikacji ma na celu włączenie nowych kategorii produktów sektora wina zgodnie z definicją zawartą w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, tj. gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego oraz wina półmusującego, uzyskiwanych wyłącznie na obszarze wyznaczonym na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Iași zgodnie z obowiązującymi przepisami. W odniesieniu do tych kategorii można korzystać z kontrolowanej nazwy pochodzenia Iași.

Celem włączenia nowych kategorii, których dotyczy wniosek, jest wykorzystanie potencjału uprawy winorośli na obszarze objętym ChNP i zwiększenie wartości dodanej renomy nazwy Iași poprzez nowe kategorie produktów, a także zaspokojenie popytu na spożycie gatunkowych win musujących i win półmusujących (w ostatnich latach odnotowano tendencję wzrostu spożycia krajowego), koncentrując się w szczególności na potencjale rodzimych odmian przeznaczonych do produkcji win.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach I i IV specyfikacji oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

2. Opis związku z obszarem geograficznym dla włączonych nowych kategorii win

Ponieważ na wyznaczonym obszarze wprowadzono do produkcji nowe kategorie win, konieczne jest uzupełnienie specyfikacji o szczegółowe informacje na temat związku między tym obszarem a cechami produktów.

Należy opisać ten związek w celu odpowiedniego przedstawienia wszystkich rodzajów win produkowanych w ramach ChNP Iași, aby wykazać związek przyczynowy zgodnie z wymogami prawodawstwa.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach II i IV specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

3. Określenie cech analitycznych/organoleptycznych nowych kategorii, których dotyczy wnioski

Specyfikację uzupełniono o informacje dotyczące cech analitycznych i organoleptycznych kategorii win, których dotyczy wnioski – gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i wina półmusującego – w celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do kontrolowanych nazw pochodzenia, przewidującymi wymóg określenia tych parametrów dla każdej kategorii produktów objętych ChNP.

Wprowadzono zmiany w rozdziale XI specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

4. Uwzględnienie przy etykietowaniu szczegółowych oznaczeń dla nowych kategorii win, których dotyczy wnioski

Specyfikację uzupełniono o pewne przepisy dotyczące butelkowania win oraz o obowiązkowe/nieobowiązkowe określenia odnoszące się do włączonych nowych kategorii win.

Wprowadzono zmiany w rozdziale XII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

5. Wskazanie oznaczeń dotyczących technologicznego przetwarzania nowych kategorii win

Uwzględnienie w specyfikacji produktu nowych kategorii win obejmuje także krótkie wyszczególnienie niektórych technologicznych metod przetwarzania odnoszących się do tych kategorii win – gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących – w celu wskazania technicznych metod właściwych dla ich produkcji.

Wprowadzono zmiany w rozdziale X specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Iași

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win białych/różowych

KRÓTKI OPIS

Wina białe mają barwę słomkowożółtą lub intensywnie żółtą, żółtą z zielonkawymi refleksami, jasnożółtą lub cytrynowożółtą, a wina różowe cechują nuty od różowych po barwę łupiny cebuli. Wina mają intensywny aromat zielonych cytrusów i kwiatów dzikiego bzu, płatków róży, kwiatów bazylii, lipy, akacji, grejpfruta, subtelny aromat kwiatów polnych, a po krótkim okresie dojrzewania pojawiają się również nuty świeżo skoszonej trawy i miodu. W smaku wina białe są krągłe, z aromatami zielonych jabłek, grejpfruta, brzoskwini, miodu, świeżo skoszonej trawy, o dużej świeżości w przypadku młodych win, z kwiatowymi akcentami i niekiedy umiarkowaną kwasowością, owocowe, o przyjemnym mineralnym posmaku, z nutami cytrusów i traw nadających im żywość; w miarę dojrzewania lekko wyczuwalne stają się etery.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

2. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone mają barwę czerwono-brązową, intensywnie purpurowoczerwoną, ciemnoczerwoną do jasnej albo rubinowej czerwieni ze specyficznym zapachem gorzkich owoców czeremchy amerykańskiej i wiśni z prawdziwymi nutami kwiatowymi niewędzonych suszonych śliwek, aromatem dojrzałych czerwonych owoców leśnych (porzeczek, żurawin, jeżyn, czarnych borówek), z subtelnym smakiem wanilii w miarę dojrzewania oraz bukietem kwiatowym kojarzącym się ze świeżymi owocami i winogronami w fazie véraison. Smak jest aksamitny, bez nadmiernej cierpkości, zrównoważony, spójny, ziołowy, z cierpkimi taninami, które nabierają z czasem wyważonego charakteru, i długo się utrzymuje.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

3. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – gatunkowe wina musujące

KRÓTKI OPIS

Gatunkowe wina musujące wykazują subtelność, świeżość, aromat fermentacji z nutami owoców o białym miąższu, gruszek, wzmocniony drobnymi i trwałymi pęcherzykami. Barwa – zielonkawożółta lub żółtozielona w przypadku win białych, o odcieniach rubinowych w winach różowych lub czerwonych. Zapach – świeży, owocowy zielonych jabłek, grejpfruta, brzoskwini, aromat miodu, kwiatowe cechy kwiatów bazylii, róży. Smak – owocowy, zrównoważony, o cechach sensorycznych przypominających aromatyzowane drożdże, ostry z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie. Uwalnianie dwutlenku węgla: obfite pęcherzyki, trwałe napowietrzenie małymi pęcherzykami do pełnej wysokości kieliszka.

W temperaturze 20 °C występuje nadciśnienie wynoszące co najmniej 3,5 bara dwutlenku węgla w roztworze.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,50
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4. Aromatyczne gatunkowe wina musujące

KRÓTKI OPIS

Aromatyczne gatunkowe wina musujące mają barwę słomkowożółtą z odcieniami zielonkawymi lub różową z odcieniami purpurowymi. Charakterystyczny aromat jest delikatny i intensywny, z nutami owoców cytrusowych, kwiatów pomarańczy, bazylii i płatków róży. Przy zachowaniu równowagi między kwasowością a zawartością cukru oraz dyskretnych, lecz bogatych nut ekstraktu drożdżowego charakteryzują się obfitą pianką oraz drobnymi i trwałymi pęcherzykami. Charakterystyczny zapach zachowuje terpenowe aromaty winogron, do którego dodane są lotne związki aromatyczne wytwarzane podczas fermentacji alkoholowej. Wspomniane kwiatowe aromaty są również obecne w smaku, wraz z nutami grejpfruta, brzoskwini, cytryny i truskawek, a także łagodnymi nutami ekstraktu drożdżowego, ciasta, skórki chleba i ciastek. Wino jest delikatne, świeże, eleganckie i bardzo kuszące dzięki intensywnym, długim i trwałym aromatom kwiatowym.

W temperaturze 20 °C występuje nadciśnienie wynoszące co najmniej 3,5 bara dwutlenku węgla w roztworze.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,00
Minimalna kwasowość ogólna	5,00 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina półmusujące

KRÓTKI OPIS

Wygląd: przy delikatnym musowaniu barwa zielonkawożółta, słomkowożółta, cytrynowa lub złota, jasno- lub różanoróżowa, malinowa lub łososiowa. Zapach – świeży, z intensywnymi aromatami białych kwiatów, jaśminu, akacji, pomarańczy, lipy, dzikiego bzu i róż, świeżych lub dojrzałych owoców, jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, truskawek, malin, czereśni i cytrusów, w szczególności grejpfruta, cytryny lub limonki.

Smak – zachowuje aromaty zapachowe, wzmocnione kwasowością, zwłaszcza kwiatowe, a owocowość zależy od czasu zbioru i przywodzi na myśl owoce o żółtym kolorze – (jabłka, brzoskwinie, morele, pigwa), o dużej świeżości wynikającej z musowania i średniej trwałości. Pęcherzyki mają niską intensywność, ale są wystarczające, jak na zrównoważone wina.

W temperaturze 20 °C wino charakteryzuje się nadciśnieniem wynoszącym od 1 bara do 2,5 bara dwutlenku węgla w roztworze.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,00
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie véraison, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji produktu.

Nawadnianie jest dozwolone jedynie w latach suszy, pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina), gdy zawartość wody w glebie na głębokości 0–100 cm spada do 50 % AHI (ang. active humidity interval); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m³/ha).

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

14 000 kg winogron z hektara

2. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir

14 000 kg winogron z hektara

3. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Riesling Italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

15 000 kg winogron z hektara

4. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Merlot, Arcaş, Fetească neagră
15 000 kg winogron z hektara
5. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră
16 000 kg winogron z hektara
6. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia
105 hektolitrow z hektara
7. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir
105 hektolitrow z hektara
8. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Şarba, Tămâioasă Românească
112,50 hektolitrow z hektara
9. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Merlot, Arcaş, Fetească neagră
112,50 hektolitrow z hektara
10. Zbiór przy pełnej dojrzałości, odmiany Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră
120 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Jassy:

Podnazwa pochodzenia „COPOU”

miasto Jassy, dzielnica Copou,

gmina Aroneanu, wsie Aroneanu, Şorogari, Aldei i Dorobanţ,

gmina Rediu, wsie Rediu, Breazu, Tăuteşti i Horleşti,

gmina Movileni, wsie Movileni, Potângeni i Iepureni.

Podnazwa pochodzenia „BUCIUM”

miasto Jassy, dzielnica Bucium,

gmina Tomeşti, wsie Tomeşti, Goruni, Chicerea i Vlădiceni;

gmina Bârnova, wsie Pietrăria, Cercu, Vişan i Păun,

gmina Ciurea, wsie Ciurea i Hlincea.

Podnazwa „URICANI”

gmina Mirosława, wsie Uricani, Mirosława, Voroveşti, Balciu, Brătuleni i Corneşti,

gmina Horleşti, wsie Horleşti i Bogdăneşti,

gmina Valea Lupului, wieś Valea Lupului,

gmina Leţcani, wieś Leţcani,

gmina Dumești, wieś Dumești,

miasto Podu Iloaiei.

Podnazwa „PROBOTA”

gmina Probota, wsie Probota i Perieni,

gmina Țigănași, wsie Țigănași, Cârniceni, Stejării i Mihail Kogălniceanu,

gmina Bivolari, wsie Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești i Tabăra,

gmina Andrieșeni, wsie Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele i Spineni,

gmina Trifești, wieś Trifești,

gmina Roșcani, wsie Roșcani i Rădeni.

7. **Odmiany winorośli**

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

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletozii, 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, Coadă rândunicii

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

Golia B

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, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

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

Șarba B

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Winnice zlokalizowane są na północnym wschodzie Wyżyny Mołdawskiej, w strefie, w której pagórkowata Nizina Mołdawska przechodzi w Wyżynę Środkowo-mołdawską, której granicę wyznacza Pogórze Jassy. Panuje tu umiarkowany klimat kontynentalny z wpływami skrajnymi wynikającymi z położenia na granicy umiarkowanego klimatu kontynentalnego Wyżyny Mołdawskiej i surowego klimatu kontynentalnego występującego na Nizinie Mołdawskiej.

Obszar ten obejmuje winnice zlokalizowane na pagórkowatych obszarach Mołdawii Rumuńskiej (na południowym wschodzie) oraz na pogórzach położonym w kierunku południowej części Wyżyny Mołdawskiej (wzgórze Repedea), z ekspozycją w kierunku Prutu (sektor Tomești-Bohotin). W okolicy znajduje się szereg ośrodków uprawy winorośli, takich jak Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna i Tomești, a na północy/północnym wschodzie, około 40 km od miasta Jassy, kolejne dwa ośrodki o korzystnych warunkach do uprawy winorośli, w których uprawia się odmiany do produkcji win gatunkowych, takie jak Probota i Plugari.

Winnice są również zlokalizowane w dolinach występujących na obszarze pomiędzy Pogórzem Jassy a północną i północno-wschodnią granicą Wyżyny Środkowo-mołdawskiej, a duże winnice ciągną się także dalej wzdłuż pagórkowatych międzyrzeczy drugiego rzędu oddzielających dorzecza rzek.

8.2. Czynniki ludzkie

Elementem technologii uprawy winorośli jest cięcie zielone (cięcie metodą pojedynczego lub podwójnego sznura Guyota, metodą sznura skośnego, wybór średnio-wysokiej metody prowadzenia winorośli i usuwanie pędów u nasady), które służą zapewnieniu jakości win. Wspomniane cięcie zielone prowadzi do uzyskania równowagi między masą liści a obciążeniem owocami, aby umożliwić duże nagromadzenie cukru w winach oraz utrzymanie wysokiej kwasowości (zmniejszenie powierzchni liści ogranicza spalanie kwasów w obecności ciepła i światła).

Optymalny czas zbioru określa się na podstawie odmiany i dojrzałości owoców, dążąc do osiągnięcia równowagi między kwasowością, cukrami i aromatami.

Moszcz klaruje się metodą flotacji, która pozwala na klarowanie i stabilizację dużych ilości moszczu w sposób ciągły, gdyż zmniejszenie zawartości substancji stałych i związków fenolowych jest jednym z głównych celów, którego osiągnięcie wpływa na ostateczną jakość moszczu.

Przed rozpoczęciem fermentacji alkoholowej do świeżego moszczu dodaje się wybrane drożdże i stosuje się aktywatory fermentacji, które aktywują i regulują fermentację alkoholową oraz fermentację wtórną.

Stosując różne enzymy można szybko wyekstrahować substancje barwiące i taniny w przypadku win czerwonych oraz udoskonalić ekstrakcję aromatów, które pozostają zachowane w wyprodukowanych winach, w przypadku winogron aromatycznych. W przypadku odmian Fetească neagră czy Cabernet Sauvignon enzymy dodawane do mieszaniny wyciągu i moszczu rozkładają związki pektyny i celulozy w ścianach komórkowych, co zwiększa ekstrakcję substancji barwiących.

W przypadku odmian muscat ottonel, busuioacă de bohotin i traminer roz enzymy dodawane do mieszaniny wyciągu i moszczu rozkładają związki pektyny i celulozy w ścianach komórkowych, co zwiększa ekstrakcję substancji aromatycznych. Enzymy wykorzystuje się również do uwalniania substancji aromatycznych w przypadku win otrzymywanych z winogron przejrzałych lub spleśniałych.

8.3. Szczegółowe informacje o produkcji

Wina białe i różowe – o szerokiej gamie barw, od słomkowo-żółtej, intensywnie żółtej do żółtej z zielonkawymi lub cytrynowymi refleksami, oraz wina różowe z nutami łososiowego różu z jasnymi odcieniami, różanoróżowe lub o barwie liści cebuli; intensywne aromaty zielonych cytrusów i dzikiego bzu, płatków róży, kwiatów liczi, bazylii, grejpfruta, passiflory, limonki, czasami subtelne kwiatowe aromaty kwiatów polnych, z nutami miodu i skoszonego siana w winach dojrzałych.

Smak wina jest oleisty, z aromatami zielonych jabłek, grejpfruta, brzoskwini, miodu, świeżo ściętej trawy, o szczególnej świeżości w przypadku młodego wina, o umiarkowanie łagodnej kwasowości, z nutami owocowymi i mineralnymi, przyjemnym posmakiem, zabarwieniem cytrusowym i trawiastym wyrażającym żywotność. Dzięki umiarkowanemu dojrzewaniu zachowuje się świeżość w przypadku tej odmiany.

Wina czerwone mają specyficzny zapach gorzkich owoców czeremchy amerykańskiej i wiśni, niewędzonych suszonych śliwek, dojrzałych czerwonych i czarnych owoców leśnych (porzeczek czerwonych, żurawiny, jeżyn, borówek) oraz subtelny smak wanilii pojawiający się w miarę dojrzewania. W barwie widoczne są tony jasnej czerwieni, intensywnej czerwieni rubinowej i dominującej czerwieni rubinowej; aromat jest aksamitny, lekko cierpki, z odpowiednio wyważonymi cierpkimi taninami, pełny, okrągły, charakterystyczny jest zwłaszcza aromat dojrzałych owoców leśnych (porzeczek, jeżyn, borówek).

Smak jest aksamitny, bez nadmiernej cierpkości, wyważony, z młodymi taninami i trwałym, stałym trawiastym posmakiem, z okrągłością i specyficznymi tonami dojrzałych czerwonych owoców leśnych (porzeczek, jeżyn, borówek).

Gatunkowe wina musujące wykazują kwasowość, świeżość, aromat fermentacji z nutami owoców o białym miąższu, gruszek, wzmocniony drobnymi i trwałymi pęcherzykami; mają niższą zawartość alkoholu. Barwa – zielonkawożółta lub żółtozielona w przypadku win białych, o odcieniach rubinowych w winach różowych lub czerwonych. Naturalna kwasowość osiąga poziom 7–9 g/l kwasu winowego, a nawet wyższy przy wczesnym zbiorze. Drożdże charakteryzują się szczególnymi wymogami żywieniowymi w zakresie wtórnej fermentacji.

Zapach – świeży, owocowy zielonych jabłek, grejpfruta, brzoskwini, aromat miodu, kwiatowe cechy kwiatów bazylii, róży. Smak – owocowy, o cechach sensorycznych przypominających ekstrakt drożdży, ostry z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie. Uwalnianie dwutlenku węgla – obfita pianka, trwałe napowietrzenie drobnymi pęcherzykami do pełnej wysokości kieliszka.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące mają barwę słomkowożółtą/zielonkawożółtą/różową lub fioletową oraz intensywny charakterystyczny aromat zachowujący tony terpenowe, uzupełniony lotnymi związkami aromatycznymi z fermentacji alkoholowej, z nutami cytrusów, kwiatów pomarańczy, bazylii, płatków róży, z zachowaniem równowagi między kwasowością a zawartością cukru, a także z obfitą pianką oraz drobnymi i trwałymi pęcherzykami. Smak – zachowuje właściwości zapachowe, aromat białych kwiatów, róż lub owoców pestkowych, brzoskwiń, moreli, śliwek, a także cytryny, limonki i grejpfruta, które nadają winom świeżość, podtrzymywaną także przez wysoką kwasowość. Dzięki autolizie drożdży struktura jest łagodna i kremowa, a smak – długi i trwały.

Wina półmusujące – barwa słomkowożółta, cytrynowa lub złota, zielonkawożółta lub różanoróżowa, fioletowa, malinowa lub łososiowa. Charakteryzują się delikatnym, mniej intensywnym musowaniem, z pierwszym wrażeniem wyraźnej świeżości, kwiatowymi właściwościami zapachowymi (zwłaszcza kwiatów róży, dzikiego bzu, jaśminu, białych kwiatów) lub świeżo kwitnących kwiatów, ale także owoców takich jak jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, śliwki, świeże lub dojrzałe czereśnie zależnie od stopnia dojrzałości, z wysoką, wyraźną kwasowością nadającą świeżość. Smak, który zachowuje cechy kwiatowe i owocowe z dodatkiem owoców cytrusowych, takich jak grejpfrut lub cytryna, jest elegancki, odpowiednio wyważony, o lekkiej strukturze i mniejszej złożoności niż gatunkowe wina musujące.

8.4. Czynniki determinujące

W winnicach najlepszą wydajność winorośli uzyskuje się na słonecznych płaskowyżach i na obszarach dorzeczy rzeźbionych przez dopływy, które mimo północnej ekspozycji chronione są przez masy powietrza z północy lub północnego wschodu, a także przez efekt fenu powodowany przez napływające z południa i zachodu masy powietrza, które zstępują z wysokiego płaskowyżu do koryt Bahlui i Prutu.

Winnice są również zlokalizowane w dolinach występujących na obszarze pomiędzy Pogórzem Jassy a północną i północno-wschodnią granicą Wyżyny Środkowomołdawskiej, a duże winnice ciągną się także dalej wzdłuż pagórkowatych międzyrzeczy drugiego rzędu oddzielających dorzecza rzek.

W oddalonych od wzgórzy Bucium wsiach Pietrărie i Tomești uprawiane są odmiany służące do produkcji win jakościowych, takie jak Aligote, Fetească albă i Muscat Ottonel. W przeważającej mierze rodzime odmiany winorośli, takie jak Fetească albă, Fetească regală i Fetească neagră, a także odmiany Aligoté, Muscat Ottonel i Merlot nadają winom wyraźną świeżość, która wynika z położenia winnic na północ od równoleżnika 47, gdzie letnie upały nie są wystarczająco silne, by wpływały na pierwotne smaki.

Ze względu na topografię terenu, który jest gęsto poprzecinany strumieniami, takimi jak Frasin, Perieni i Plopu, wzdłuż których na zboczach leżą inne pojedyncze winnice, oraz z uwagi na różnicę wysokości między poziomem korytarza Prutu i Jijii a wysokością otaczających szczytów (bardziej południowe położenie i szerokie otwarcie na korytarze tworzone przez Prut i Jijie) winnice centralnej Proboty mają cieplejszy klimat i większe nasłonecznienie.

Występują tu czarnoziemy poziomu kambik, gleby szare, regosole i gleby antropogeniczne, przy czym dominują czarnoziemy poziomu kambik, które nadają winom wysoką kwasowość.

Czynniki klimatyczne wykazują duże kontrasty sezonowe: zimy są ostre i stosunkowo suche, lata gorące, upalne i często suche, wiosną występują temperatury i opady umiarkowane, a jesień są łagodne i przeważnie pogodne. Wysokie całkowite natężenie promieniowania słonecznego, zróżnicowane w zależności od ekspozycji zboczy, oraz całkowity bilans cieplny w sezonie wegetacyjnym, a także warunki dojrzewania winogron w fazach V i VI sprzyjają produkcji win gatunkowych i są odzwierciedlone w charakterystycznej świeżości, nutach kwiatowych (róży, dzikiego bzu, jaśminu, białych kwiatów) i równowadze tanin.

Cechy podłoża litologicznego (lessowe pokłady pleistoceny, facje gliniasto-marglowe, piaszczyste), osady z głównie gliniastych utworów litologicznych, reprezentatywne czarnoziemy poziomu kambik, gleby szare, regosole i gleby antropogeniczne nadają winom charakterystyczne cechy, takie jak wysoka kwasowość, która jest ważnym elementem gatunkowych win musujących.

Białe i różowe wina niemusujące cechuje wysoka kwasowość dzięki ekspozycji plantacji i składowi gleby oraz wyraźny aromat świeżych owoców, które w niektórych latach mogą osiągać znaczny stopień dojrzałości pod wpływem wysokiej temperatury. W przypadku odmian niearomatycznych występują nuty jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, czereśni, truskawek, malin, śliwek, z nutami kwiatowymi, a w przypadku odmian aromatycznych – nuty róż, truskawek, białych kwiatów, kadzidla, przypraw. Na wina czerwone wpływają: gleba (zwłaszcza czarnoziemy poziomu kambik), klimat i wystawa północna, dzięki którym wina charakteryzują się wysoką kwasowością, niskimi taninami i dużą owocowością (zwłaszcza o charakterze cytrusowym), niekiedy błyszczącą i lśniącą rubinową barwą przy wyższej kwasowości, a także wyczuwalnym akcentem wanilii.

W przypadku gatunkowych win musujących czarnoziemy poziomu kambik zwiększają potencjał kwasowości win do optymalnego poziomu pod względem świeżości aromatów, w szczególności owocowych, a ekspozycja i orientacja nasłonecznionych dolin na masy powietrza z północy i północnego wschodu oraz zjawisko fenowe powodowane przez napływające z południa i zachodu masy powietrza z korytarza Bahlu i Prutu sprzyjają nasłonecznieniu winorośli (dobre nasłonecznienie w sezonie wegetacyjnym). Średnia kwasowość na obszarze o umiarkowanym klimacie kontynentalnym sprawia, że słomkowożółte wina mają odcień od lekko zielonkawego do bladzielonego lub odcień jasnorożowy bądź rubinowy.

Specyfika regionu wynika z orientacji dolin i położenia winnic na północ od równoleżnika 45, gdzie lata nie są zbyt gorące, co daje aromatycznym gatunkowym winom musującym owocowy potencjał w odniesieniu do pierwotnych aromatów; wina te mają egzotyczne nuty zapachowe grejpfruta różowego i pomarańcy, które można również odnaleźć w smaku obok delikatnych tonów bazylii i dzikiego bzu. Te nuty owocowe są uwydatnione umiarkowaną i wyważoną kwasowością oraz długotrwałym posmakiem. Wina cechuje klarowność i przejrzystość przy barwie jasnorożowej, różowej przypominającej skórkę cebuli lub różanoróżowej, nawet z możliwymi odcieniami fioletowymi, słomkowożółtymi lub przechodzącymi w kolor zielonkawy lub złoty.

Czarnoziemy poziomu kambik nieznacznie zwiększają potencjalną kwasowość, która kształtuje świeżość aromatów owocowych, przy zachowaniu równowagi między poziomem kwasowości a zawartością cukru.

Na wina półmusujące dobry wpływ mają czarnoziemy poziomu kambik występujące na tym obszarze, przy niskiej lub średniej wyraźnej kwasowości; wina te mają charakterystyczne owocowe nuty, które są świeże, z wigorem i chłodzące, z przewagą aromatu białych, żółtych i czerwonych owoców w przypadku win różowych; smak jest często podkreślony świeżymi cytrusami z akcentami kwiatowymi (róży, dzikiego bzu) i ma najczęściej owocowy charakter, ale także delikatne nuty świeżego masła, daje wrażenie chłodu, delikatnie wyczuwalną słodycz i ma wyważoną zawartość alkoholu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Wymogi dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

etykieta musi wskazywać rodzaj wina według zawartości cukru: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie.

Jeżeli na etykiecie widnieje nazwa konkretnej winnicy albo, odpowiednio, pod nazwa pochodzenia (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), wina muszą pochodzić wyłącznie ze wskazanego źródła.

W zależności od życzenia producentów do chronionej nazwy pochodzenia „Iasi” można dodać jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: ARONEANU, REDIU, ȘOROGARI, TOMEȘTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIȘAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEȘTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEȘTI, HORLEȘTI, BOGDĂNEȘTI, COASTA MORII.

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf