



**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. 3 w związku
z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2025/623)

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 ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Data złożenia wniosku: 20.7.2021

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Stowarzyszenie Producentów i Przetwórców Winogron PROBOTA IAȘI

Stowarzyszenie Producentów i Przetwórców Winogron Probota Iași to osoba prawna prawa prywatnego prowadząca działalność nienastawioną na zysk, działająca na podstawie zezwolenia i statutu zatwierdzonego w 2014 r., ustanowiona zgodnie z zarządzeniem rządu nr 26/2000 w sprawie stowarzyszeń i fundacji.

Stowarzyszenie to ma na celu wspieranie i ochronę interesów gospodarczych, handlowych, zawodowych i prawnych swoich członków, którymi są spółki handlowe i indywidualni przedsiębiorcy zajmujący się produkcją i przetwórstwem winogron. Zarządza ono powiązaną produkcją objętą ChNP Iași i zapewnia wsparcie producentom ChNP Bohotin w produkcji wina pod tą nazwą, ponieważ na tym obszarze nie istnieje odrębne stowarzyszenie związane z tą nazwą, a stowarzyszenie Probota jest jednym z najważniejszych stowarzyszeń dla regionu uprawy winorośli Dealurile Moldovei ustanowionym na podstawie przepisów krajowych umożliwiających udzielanie wsparcia producentom w dążeniu do prawidłowego zarządzania produkcją wysokiej jakości winogron/wina.

Siedziba stowarzyszenia mieści się na terenie przedsiębiorstwa Agroindustrial Ceres SRL, budynek C1, biuro 1, kod pocztowy 707 055, gmina Bivolari, okręg Jassy, www.cramahermeziu.ro.

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

1. Wprowadzenie do produkcji nowych kategorii win

Specyfikację wina zmieniono przez wprowadzenie trzech nowych kategorii wina dopuszczonego do produkcji zgodnie z definicją w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące i wino półmusujące, które są produkowane z winogron zebranych na wyznaczonym obszarze chronionej nazwy pochodzenia ChNP Bohotin i mogą nosić ChNP.

⁽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>).

Zmiana ta jest wynikiem wniosków wielu plantatorów winorośli prowadzących działalność na obszarze Bohotina, w których zwracali się oni o dywersyfikację produkcji win, aby poza obecnie produkowanym winem niemusującym uwzględnić wina musujące w celu zwiększenia dochodów z takich produktów, wzmocnić chronioną nazwę dzięki przetwarzaniu nowych kategorii produktów i przyciągnąć młodszych konsumentów.

Wprowadzono zmiany w rozdziale I specyfikacji oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. Szczegółowe informacje na temat związku między obszarem a produktem w odniesieniu do nowych kategorii wina

Konieczna jest zmiana specyfikacji przez wskazanie szczegółowych informacji dotyczących związku między obszarem geograficznym a opisywanym produktem w odniesieniu do nowych kategorii produkowanych win w celu zapewnienia zgodności z przepisami właściwymi dla chronionej nazwy i przedstawienia specyfiki obszaru objętego ChNP przez uwzględnienie konkretnych czynników.

Wprowadzono zmiany w rozdziale II specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

3. Wskazanie dozwolonych odmian winorośli w przypadku aromatycznego wina musującego

Specyfikację wina zmieniono przez wyszczególnienie odmian winorośli, z których uzyskuje się aromatyczne gatunkowe wina musujące (odmiany Tămăioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel i Busuioacă de Bohotin).

Zmieniono rozdział IV specyfikacji, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

4. Wskazanie wydajności w przypadku aromatycznego wina musującego

Konieczna jest zmiana specyfikacji przez wskazanie wydajności w przypadku odmian, z których uzyskuje się aromatyczne gatunkowe wina musujące, w celu jasnego określenia konkretnych parametrów wydajności dotyczących tej kategorii.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach IV i V specyfikacji oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

5. Prezentacja praktyk technologicznych typowych dla poszczególnych kategorii wina

Specyfikację zmieniono przez wprowadzenie szczegółowych informacji dotyczących praktyk technologicznych typowych dla produkcji nowych kategorii wina (wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące), takich jak informacje na temat fermentacji w zbiornikach ciśnieniowych, fermentacji w szklanych butelkach, stabilizacji aromatycznego wina musującego.

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

6. Wskazanie cech analitycznych dotyczących kategorii wina będących przedmiotem wniosku

Konieczna jest zmiana specyfikacji przez wskazanie konkretnych parametrów fizykochemicznych nowych kategorii, ponieważ przepisy wymagają tego w odniesieniu do produktu objętego ChNP jako informacji dotyczącej specyfiki tych kategorii jakościowych.

Wprowadzono zmiany w rozdziale XI specyfikacji oraz w pkt 4.3, 4.4 i 4.5 jednolitego dokumentu.

7. Określenie cech organoleptycznych nowych kategorii wina będących przedmiotem wniosku

Specyfikację zmieniono przez dodanie informacji dotyczących cech organoleptycznych nowych kategorii wina będących przedmiotem wniosku o produkcję, ponieważ przepisy wymagają podania tych informacji w przypadku ChNP.

Wprowadzono zmiany w rozdziale XI specyfikacji oraz w pkt 4.3, 4.4 i 4.5 jednolitego dokumentu.

8. Włączenie w informacjach dotyczących etykietowania/prezentacji obowiązkowych danych szczegółowych dotyczących gatunkowego wina musującego

Konieczna jest zmiana specyfikacji przez wprowadzenie przepisów dotyczących etykietowania kategorii gatunkowego wina musującego, aby etykietowanie tej kategorii obejmowało informacje dotyczące metody uzyskania gatunkowego wina musującego oraz nazwy odmiany, z której wino uzyskano.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Bohotin

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

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. Cechy organoleptyczne – wina białe i różowe

Wina białe

Barwa – słomkowożółta, intensywnie żółta, kanarkowa z zielonkawymi refleksami, od cytrynowej do zielonkawej, zielonkawożółta, złocista, słomkowożółta, zielonkawa, od zielonkawożółtej do słomkowożółtej.

Zapach – typowy aromat muszkatu, czarnego bzu, zielonych cytrusów, świeży, aromat świeżo krojonych jabłek letnich, aromat kwiatów polnych, subtelny, po krótkim okresie dojrzewania łączący akcenty skoszonego siana ze świeżością, typowy aromat kwiatów winorośli, kwiatów akacji, świeżo skoszonego siana, zapachu wilgotnej ziemi, kwiatów polnych.

Smak – smak skórki chleba żytniego, miodu, smak lekko gorzki, o wysokiej kwasowości, z aromatami cytrusowymi.

Wina różowe – barwa w odcieniach różowych lub barwa suszonych liści cebuli bądź płatków róży, aromaty bazylii, owoców leśnych, delikatne nuty wanilii po krótkim okresie dojrzewania, zapach malin, poziomek, niekiedy czereśni i wiśni.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. Cechy organoleptyczne – wina czerwone

Wina czerwone

Barwa – ciemnorubiniowa, która po dojrzewaniu staje się ceglasta, rubinowa, brązowoczerwona, z umiarkowanymi lub intensywnymi odcieniami czerwieni owocu granatu lub purpury.

Zapach – bazylii, czerwonych owoców leśnych, w miarę dojrzewania pojawiają się nuty fiołka, taniny, tytoniu, skóry, w przypadku dojrzewania w beczkach rozwijają się akcenty wanilii, dojrzewających winogron, malin i poziomek.

Smak – po okresie dojrzewania nuty wanilii, dojrzałych owoców leśnych, aromaty ziołowe, smak poziomek, wiśni gorzkiej, wiśni, o umiarkowanej cierpkości, z oryginalnymi nutami śliwek, drewna, pełny, z aromatami świeżych owoców, aksamitny.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- 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): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. Gatunkowe wino musujące

Gatunkowe wina musujące wyróżniają się subtelnością, świeżością, naturalnością, aromatami fermentacji z nutami dojrzałych moreli, truskawek, konfitury różanej, wzmocnionymi delikatnymi i długo utrzymującymi się, niewielkimi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka, z obfitym musowaniem.

Barwa: od zielonkawobiałej lub żółtozielonej w przypadku win białych do blad różowej lub delikatnych odcieni rubinowych w przypadku win różowych lub czerwonych.

Aromat: świeży, charakterystyczny dla produktu, aromat fermentacji z nutami kwiatowymi.

Smak: owocowy (morelowy, truskawkowy, grejfrutowy), finezyjny, o cechach sensorycznych przypominających aromatyzowane drożdże, kłujący z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie.

Obfite pęcherzyki powietrza, trwałe napowietrzenie małymi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3,5 bara.

Maksymalna kwasowość lotna jest zróżnicowana: w przypadku win białych/różowych wynosi 18 miliekwiwalentów na litr, w przypadku win czerwonych 20 miliekwiwalentów na litr.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 6,00 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

4. Aromatyczne gatunkowe wina musujące

Aromatyczne gatunkowe wina musujące cechuje: barwa słomkowożółta o zielonkawożółtych odcieniach lub zielonkawych refleksach (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) bądź barwa różowa o odcieniach fiołkowych (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), z obfitą pianą i drobnymi, długo utrzymującymi się bąbelkami.

Charakterystyczny aromat zachowujący terpenowe aromaty winogron z dodatkiem lotnych związków aromatycznych pochodzących z fermentacji alkoholowej, finezyjny i szeroki, z tonami cytrusów, kwiatów pomarańczy, bazylii i płatków róży, a także delikatnymi aromatami świeżych czerwonych owoców. Wino musujące jest bardzo przyjemne ze względu na równowagę między poziomem kwasowości a zawartością cukru, o dużej trwałości.

Z delikatnym aromatem muszkatu i nutami bazylii, róż i świeżo skoszonego siana smak jest przyjemny i żywy za sprawą równowagi między słodyczą a kwasowością. Obfite pęcherzyki powietrza, delikatne napowietrzenie małymi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 3 bary.

Maksymalna kwasowość lotna win białych/różowych wynosi 18 miliekwiwaleńców na litr.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. Wina półmusujące

Barwa: od zielonkawożółtej lub żółtozielonej w przypadku win białych do bladoróżowej lub delikatnych odcieni rubinowych w przypadku win różowych lub czerwonych.

Aromat: świeży, ze świeżymi nutami truskawek, cytryn/grejpfrutów, dojrzałych moreli, czarnego bzu, bazylii.

Smak: owocowy, finezyjny, zrównoważony, o cechach sensorycznych przypominających aromatyzowane drożdże, kłujący z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie świeżych owoców cytrusowych i leśnych.

Delikatne i trwałe napowietrzenie małymi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: min. 1,0 bar i maks. 2,5 bara.

Maksymalna kwasowość lotna jest zróżnicowana: w przypadku win białych/różowych wynosi 18 miliekwiwaleńców na litr, w przypadku win czerwonych 20 miliekwiwaleńców na litr.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 7,00
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 235

5. Praktyki enologiczne

a) Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

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).

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

b) Maksymalna wydajność

1. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin

11 500 kg winogron z hektara

2. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir
11 500 kg winogron z hektara
3. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Merlot, Băbească neagră
12 000 kg winogron z hektara
4. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Fetească regală, Aligote, Fetească albă, Riesling Italian
12 500 kg winogron z hektara
5. późny zbiór, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin
10 000 kg winogron z hektara
6. późny zbiór, odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Merlot, Riesling Italian
10 000 kg winogron z hektara
7. zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią, odmiany Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris
8 000 kg winogron z hektara
8. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin
86 hektolitrów z hektara
9. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră
86 hektolitrów z hektara
10. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Merlot, Băbească neagră
90 hektolitrów z hektara
11. zbierane w fazie pełnej dojrzałości, odmiany Fetească regală, Aligote, Riesling Italian, Fetească albă
94 hektolitrów z hektara
12. późny zbiór, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Busuioacă de Bohotin
65 hektolitrów z hektara
13. późny zbiór, odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă, Riesling Italian
65 hektolitrów z hektara
14. zbierane w okresie, gdy winogrona pokryte są szlachetną pleśnią, odmiany Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel, Pinot gris
52 hektolitrów z hektara
15. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin
12 500 kg winogron z hektara
16. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Traminer roz
11 500 kg winogron z hektara
17. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Muscat Ottonel
11 000 kg winogron z hektara

18. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Tămăioasă românească, Busuioacă de Bohotin

92,5 hektolitrow z hektara

19. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Traminer roz

86 hektolitrow z hektara

20. aromatyczne gatunkowe wina musujące, Muscat Ottonel

81,40 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bohotin” znajduje się na następujących obszarach okręgu Jassy:

- gmina Răducăneni, wieś Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;
- gmina Moșna, wieś Moșna;
- gmina Cozmești, wieś Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;
- gmina Dolhești, wieś Dolhești, Pietriș i Brădiceti;
- gmina Gorban, wieś Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului;
- gmina Ciortești, wieś Ciortești, Coropcenii, Deleni, Șerbești.

7. Odmiany winorośli

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

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

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 italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

8. Opis związku lub związków

8.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Ukształtowanie terenu obejmuje wyrzeźbione międzyrzecza, lekko wypukłe i lekko nachylone w kierunku południowo-zachodnim. Zbocza są wydłużone, stosunkowo jednolite, o średnim nachyleniu wynoszącym 10–15 %. Pierwszy poziom ukształtowania terenu do wysokości 30 m leży na zachód od doliny potoku Moşna; drugi poziom ukształtowania terenu na wysokości 50–100 m n.p.m. stanowi długie zbocze o długości 7–8 km i szerokości 1,5–2 km; trzeci poziom ukształtowania terenu na wysokości nieprzekraczającej 200 m n.p.m. zajmuje wschodnią połowę zlewni strumienia Moşna.

Czynniki geologiczne obejmują utwory: besarabu (glinę, piaskowiec wapienny, piasek), na których występują osady lessowe o grubości 3–4 m; chersonu (piaszczyste gliny, piaski przeplatane zwartymi piaskowcami), tworzące górną część ukształtowania terenu na wysokościach powyżej 200 m n.p.m.; meotu (piaszczysty cyneryt o grubości 10–20 m), występujące w poszczególnych częściach najwyżej położonych obszarów, w utworach dolnego czwartorzędu (osadach rzecznych) na wschód od Cozmeşti na terasach Prutu.

Sieć wodna jest słabo rozwinięta i obejmuje strumień Moşnişoara we wschodniej części obszaru oraz mniejsze strumienie przylegające, które odprowadzają wodę z prawej strony obszaru.

Klimat – typu kontynentalnego – cechują skrajne warunki, surowe zimy i suche lata, z oddziaływaniem powietrza przepływającego do otwartej doliny Prutu. Charakterystyka: średnia temperatura roczna wynosi 9,6 °C, sezon wegetacyjny trwa średnio 183 dni, całkowity bilans cieplny wynosi 3 693–4 309 °C, aktywny bilans cieplny wynosi 3 223–3 879 °C oraz użytkowy bilans cieplny w przypadku winorośli wynosi 1 330–1 739 °C.

Najzimniejszym miesiącem roku jest styczeń (–3,6 °C), w którym odnotowuje się minimalne temperatury bezwzględne do –26,8 °C, co stwarza zagrożenie dla niechronionych winorośli, a najcieplejszym miesiącem roku jest lipiec (21,3 °C), z maksymalnymi temperaturami bezwzględnymi sięgającymi nawet 41,6 °C i często pokrywającymi się z okresami suszy.

Całkowite roczne nasłonecznienie wynosi 2 137 godzin, w tym 1 348 godzin w okresie wegetacji winorośli. Roczna suma opadów wynosi 517,8 mm, w tym 320,5 mm w okresie uprawy winorośli.

Największe opady deszczu występują latem (czerwiec–lipiec), a najmniejsze zimą (styczeń–luty).

Gleby – dominują mollisole kambiczne/czarnoziemy (30–35 %), a także gleby gliniaste na wysoko położonych obszarach (250–300 m n.p.m.). Na obszarze płaskowyżu skały glebotwórcze są reprezentowane przez osady lessowe, a na obszarze środkowo-północnym – przez piaskowiec wapienny.

8.2. Szczegółowe informacje o produkcie

Wina niemusujące uzyskiwane na tym obszarze są na ogół lekkie, a wina białe cechuje dodatkowa kwasowość, która nie jest zbyt ekstrakcyjna, lecz typowa dla odmian, z których uzyskuje się wina. Odmiany winorośli czerwonych przeznaczone do produkcji win gatunkowych na tym obszarze charakteryzują się wysoką zdolnością do gromadzenia antocyjanów (wina taniinowe cechujące się akumulacją barw), a dojrzałość fenolowa występuje zwykle dwa tygodnie po osiągnięciu dojrzałości technologicznej.

Busuioacă de Bohotin ma szczególny charakter, który przejawia się w tym, że odmiana ta w niektórych latach o długiej i ciepłej jesieni pozwala na uzyskanie naturalnie słodkiego wina różowego zawierającego cukier resztkowy. Wino to jest tłuste, o bursztynowej barwie, pełne aromatów przypominających jednocześnie płatki róży, bazylię i kadzidło, ponieważ jest to w istocie odmiana specyficzna dla obszaru, z którego wywodzi się nazwa wina.

Gatunkowe wina musujące

Subtelność, świeżość, naturalność, aromaty fermentacji z nutami dojrzałych moreli, truskawek, konfitury różanej, wzmocnionymi delikatnymi i długo utrzymującymi się, małymi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka; obficie musujące.

Barwa od zielonkawobiałej lub żółtozielonej w przypadku win białych do blad różowej o delikatnych odcieniach rubinowych w przypadku win różowych lub czerwonych.

Aromat świeży, aromaty fermentacji z nutami kwiatowymi.

Smak owocowy (morelowy, truskawkowy, grejpfrutowy), finezyjny, o cechach sensorycznych przypominających aromatyzowane drożdże, kłujący z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące

Barwa słomkowożółta o zielonkawożółtych odcieniach i zielonkawych refleksach (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) lub barwa różowa o odcieniach fiołkowych (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), z obfitą pianą i drobnymi, długo utrzymującymi się bąbelkami.

Charakterystyczny aromat zachowujący terpenowe aromaty winogron z dodatkiem lotnych związków aromatycznych pochodzących z fermentacji alkoholowej, finezyjny i szeroki, z tonami cytrusów, kwiatów pomarańczy, bazylii i płatków róży, a także delikatnymi aromatami świeżych czerwonych owoców. Równowaga między poziomem kwasowości a zawartością cukru, o dużej trwałości. O delikatnym aromacie muszkatu, z nutami bazylii, róż i świeżo skoszonego siana, smak jest żywy za sprawą równowagi między słodyczą a kwasowością.

Wina półmusujące

Barwa od zielonkawobiałej lub żółtozielonej w przypadku win białych do blad różowej lub delikatnych odcieni rubinowych w przypadku win różowych lub czerwonych.

Aromat cechuje się świeżością, świeżymi nutami truskawek, cytryn/grejpfrutów, dojrzałych moreli, czarnego bzu, bazylii.

Smak owocowy, finezyjny, zrównoważony, o cechach sensorycznych przypominających aromatyzowane drożdże, kłujący z powodu obecności dwutlenku węgla, o specyficznym aromacie świeżych owoców cytrusowych i leśnych. Obfite pęcherzyki powietrza, trwałe napowietrzenie małymi bąbelkami do pełnej wysokości kieliszka.

8.3. Szczegółowy opis czynnika ludzkiego

W celu uzyskania wina duża część plantatorów winorośli zbiera winogrona w nocy, aby skrócić czas przetwarzania technologicznego i uniknąć schłodzenia zebranych plonów, a następnie szybko i delikatnie przetwarza moszcz, aby zapobiec zmniejszeniu ilości składników odżywczych potrzebnych do fermentacji. W niektórych przypadkach producenci wykorzystują również do celów przechowywania pewne stare piwnice lub nowoczesne obiekty, aby zapewnić optymalne warunki przechowywania win i zachować ich świeżość przez dłuższy czas, zwłaszcza w przypadku gatunkowych białych win musujących, ale również aby ułatwić dojrzewanie (w piwnicach znajdują się stoły z otworami wykorzystywane na etapie *remuage* do produkcji gatunkowych win musujących).

Stosuje się również prowadzenie winorośli przez przycinanie w zależności od umiejscowienia działki na zboczu i specyfiki owocowania danej odmiany. Przeprowadza się też cięcie pędów przed kwitnieniem w celu zwiększenia odsetka zawiązujących się owoców oraz zwiększenia średniej masy kiści i zbiorów z jednostkowej powierzchni odmian takich jak Fetească regală, Tămâioasă românească i Muscat Ottonel. Zwalczanie chwastów przeprowadza się przez koszenie i wznoszenie gleby za pomocą kultywatorów z końcówkami pomiarowymi.

Plantatorzy winorośli zapewniają optymalne zarządzanie roślinami i kontrolują ich wigor oraz potencjał produkcji metodami zmierzającymi do regulacji wydajności.

Wykorzystanie całych winogron, usuwanie moszczu wytworzonego podczas transportu, staranna obróbka, tłoczenie w czystym środowisku przy użyciu odpowiedniego sprzętu i zgodnie z zasadami określającymi dokładny stosunek masy przetworzonych zbiorów do objętości uzyskanego moszczu zapewniają jakość i klarowność uzyskanego moszczu oraz umożliwiają delikatną ekstrakcję, która zachowuje subtelność aromatów owocowych i pozwala na stworzenie wina o dobrej intensywności i łagodnych aromatach. Dojrzewanie na osadzie, w czasie którego powstają aromaty trzeciorzędne, zapewnia złożoność win.

8.4. Zależności przyczynowe

Ponieważ przedmiotowy obszar zasadniczo nie pokrywa się z głębokimi dolinami skierowanymi ku łące Prutu, która przyciąga wiele zimnych prądów powietrza i gdzie winorośli zwykle nie uprawia się na dolnej jednej trzeciej części zboczy, wpływ minimalnych temperatur bezwzględnych w zimie jest niewielki i obszar ten można uznać za sprzyjający uprawie winorośli.

W Bohotinie winorośl uprawia się od czasów starożytnych, a niektórzy autorzy uważają nawet, że odmiana Busuioacă de Bohotin wykształciła się na tym obszarze. Nazwa osady Bohotin, w zależności od przytoczonego źródła, pochodzi od strumienia Bohotin przepływającego przez ten obszar lub od jednego ze starych plantatorów winorośli zwanych Bohotinejczykami. Odmiana Busuioacă de Bohotin stała się rozpoznawalna ze względu na swoją specyfikę, jako jedyna rumuńska odmiana przeznaczona do produkcji win aromatycznych o barwie różowej lub czerwonej, co sprawia, że jest ona wyjątkowa wśród win produkowanych w Rumunii.

Wyjątkowy na całym świecie charakter Busuioacă de Bohotin jako odmiany rumuńskiej znalazł uznanie w publikacji wydawnictwa Hachette *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages*, która obejmuje około 10 000 odmian winorośli istniejących na świecie i w której wyraźnie stwierdzono, że „Busuioaca de Bohotin jest odmianą stosowaną do produkcji aromatycznego wina czerwonego z Rumunii”.

Obecność na przedmiotowym obszarze gleb szkieletowych o wysokiej zawartości węgla wapnia wykorzystuje się do uprawy typowych odmian aromatycznych stosowanych do produkcji ekstrakcyjnych i świeżych win niemusujących, o charakterze mineralnym i złożonym oraz o dobrze zdefiniowanych aromatach kwiatowych (akacji, bazylii, czarnego bzu, miodu).

Obszar położony najwyżej (300–340 m n.p.m.) cechują bogate zasoby heliologiczne i ogromny potencjał, a jego najmniej żyzne gleby i wysoka zawartość wapienia szkieletowego oraz południowa ekspozycja sprzyjają odmianom czerwonym.

Wina białe produkowane na tym obszarze są owocowe i mają wyraźny mineralny charakter. Ekspozycja zachodnia winnic chroni je przed silnym nasłonecznieniem, a w połączeniu z bardziej umiarkowanymi temperaturami, które są wynikiem działania prądów powietrza w korytarzu rzeki Prut, pomaga w lepszym zachowaniu kwasowości winogron oraz aromatycznych nut botanicznych i kwiatowych. Jednocześnie z powodu mniejszego wigoru wynikającego z mniej żyznej gleby wina czerwone na tym obszarze są intensywne, mocne, bogate w taniny, o wysokim potencjale dojrzewania (z aromatami dojrzałych owoców leśnych, porzeczek, śliwek, drewna, nutami korzennymi).

Brak bardzo wysokich temperatur (fal upałów) oraz wpływ strumieni powietrza z doliny Prutu przyczyniają się do utrzymania kwasów organicznych w winogronach, co prowadzi do powstania wina o wysokiej kwasowości ogólnej, niskim pH, żywego i orzeźwiającego. Ponadto doświadczenie lokalnych plantatorów winorośli w połączeniu ze współczesnymi technikami uprawy winorośli przyczynia się do produkcji win wysokiej jakości. Pod względem geograficznym makroklimat w połączeniu z właściwościami uprawianych odmian stanowi główny czynnik odróżniający wina pochodzące z danej winnicy od win produkowanych z tych samych odmian rosnących w innych winnicach.

W przypadku gatunkowych win musujących – wyplukane i szare czarnoziemy, o gliniasto-piaszczystej konsystencji, która poprawia właściwości fizyczne dzięki podstawowym właściwościom biochemicznym (intensywność aktywności biologicznej, wysoka zawartość próchnicy, zwiększona zdolność wymiany kationowej, lekko kwaśna reakcja neutralna, wysokie nasycenie zasadami i składnikami odżywczymi, umiarkowany klimat kontynentalny o umiarkowanych cechach charakterystycznych na wysokich wzgórzach i promieniowanie słoneczne wynoszące średnio 120 kcal/cm²/rok, średnie opady wynoszące 524 mm) sprzyjają bardzo dobrej równowadze między kwasowością, zawartością cukrów i związków aromatycznych, uzupełnionej delikatnymi bąbelkami.

W przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących – umiarkowany klimat kontynentalny z łagodnymi zimami, gorącymi latami i długimi jesieniami sprzyja gromadzeniu się dużych ilości cukrów i aromatów, w szczególności nut owocowych typowych dla przedmiotowego obszaru (w Busuioacă de Bohotin – truskawek i grejpfrutów, w Muscat Ottonel – dojrzałych moreli, a w Tămâioasă Românească – czarnego bzu i bazylii).

Wyplukane i szare czarnoziemy oraz umiarkowany klimat kontynentalny sprzyjają równowadze między kwasowością, zawartością cukrów i związków aromatycznych, a utrzymanie tej równowagi w optymalnych warunkach pozwala zachować typową paletę aromatyczną dojrzałych owoców oraz żywą świeżość win półmusujących.

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

Warunki wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bohotin” należy butelkować w szklanych opakowaniach o pojemności do 1,5 litra.

Podczas pakowania i etykietowania wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bohotin” należy opatrzyć etykietą główną oraz etykietą tylną (lub etykietą dodatkową).

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia Bohotin można uzupełnić na etykietach win jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Warunki dotyczące produkcji na danym obszarze

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcję win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia Bohotin z winogron zebranych na wyznaczonym obszarze kontrolowanej nazwy pochodzenia Bohotin można również prowadzić w obiektach produkcji wina znajdujących się w jednostkach podziału administracyjnego graniczących z wyznaczonym obszarem, w szczególności w gminie Jassy (okręg Jassy) i w gminie Huși (okręg Vaslui).

Warunki etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie należy wskazać metodę uzyskania gatunkowego wina musującego (poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej lub poddane fermentacji w zbiornikach ciśnieniowych) oraz odmianę, z której wino uzyskano w przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących.

Link do specyfikacji produktu

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