



**Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä
koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan sekä 105 artiklan nojalla**

(C/2025/623)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143⁽¹⁾ 17 artiklan mukaisesti.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”Bohotin”

PDO-RO-A0138-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 20.7.2021

1. Hakija ja oikeutettu etu

Iaşin Probotan rypäleiden tuottajien ja jalostajien yhdistys

Iaşin Probotan rypäleiden tuottajien ja jalostajien yhdistys on yksityisoikeuden piiriin kuuluva voittoa tavoittelematon oikeushenkilö, joka on perustettu yhdistyksistä ja säätiöistä annetun hallituksen määräyksen nro 26/2000 mukaisesti. Sen perustamiskirja ja säännöt hyväksyttiin vuonna 2014.

Yhdistyksen jäsenet ovat kaupallisia yrityksiä ja yksityisiä elinkeinonharjoittajia, jotka tuottavat ja jalostavat rypäleitä, ja sen tavoitteena on edistää ja suojella niiden taloudellisia, kaupallisia, ammatillisia ja oikeudellisia etuja. Yhdistys hallinnoi suojatulla alkuperänimityksellä ”Iaşi” suojattujen viinien tuotantoa. Lisäksi se tarjoaa tukea suojatulla alkuperänimityksellä ”Bohotin” suojattujen viinien tuottajille, koska tällä nimityksellä ei ole alueella omaa yhdistystä. Probotan yhdistys on Dealurile Moldovein viininviljelyalueen tärkeimpiä tuottajayhdistyksiä, ja sen toiminta perustuu kansallisiin säännöksiin, joissa säädetään tuen tarjoamisesta laadukkaan rypäle- ja viinituotannon moitteetonta hallinnointia varten.

Yhdistyksen pääkonttori sijaitsee Agroindustrial Ceres SRL -yrityksen tiloissa: rakennus C1, huone 1, postinumero 707 055, Bivolarin kunta, Iaşin lääni, www.cramahermeziu.ro.

2. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Rypäletuotteiden luokat
- Yhteys
- Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut

1. Tuotannon laajentaminen uusiin viiniluokkiin

Viinien tuote-eritelmä on muutettu siten, että siihen on lisätty kolme uutta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa määriteltyä viiniluokkaa eli laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja helmeilevä viini. Nämä viinityypit valmistetaan suojatun alkuperänimityksen ”Bohotin” rajatulla alueella korjatuista rypäleistä, ja niissä voidaan käyttää suojatun alkuperänimityksen nimeä.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Muutos tehdään monien Bohotin alueen viiniviljelijöiden pyynnöstä, sillä viljelijät haluavat monipuolistaa viinivalikoimaa ja sisällyttää siihen myös hiilihapolliset viinit tällä hetkellä tuotettujen hiilihapottomien viinien lisäksi. Uusilla tuoteluokilla pyritään saamaan lisää tuloja, lisäämään suojatun nimityksen tunnettuutta ja houkuttelemaan nuorempia kuluttajia.

Muutos koskee tuote-eritelmän I lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

2. Tiedot alueen ja tuotteen välisestä yhteydestä uusien viiniluokkien osalta

Tuote-eritelmaa on tarpeen muuttaa lisäämällä siihen tiedot maantieteellisen alueen ja tuotteen välisestä yhteydestä uusien viiniluokkien osalta, jotta tuote-eritelmä olisi suojattuja nimityksiä koskevan lainsäädännön mukainen ja siinä olisi kuvattu ne tekijät, joihin SAN-alueen erityisyys perustuu.

Muutos koskee tuote-eritelmän II lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

3. Maininta aromaattisten kuohuviinien valmistuksessa sallituista rypälelajikkeista

Viinien tuote-eritelmaa on muutettu lisäämällä siihen maininta rypälelajikkeista, joita käytetään aromaattisten laatukuohuviinien valmistukseen (lajikkeet Tămăioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel ja Busuioacă de Bohotin).

Muutos koskee tuote-eritelmän IV lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Maininta rypäleiden tuotosmääristä aromaattisten kuohuviinien osalta

Tuote-eritelmaa on tarpeen muuttaa lisäämällä tuotokset aromaattisten kuohuviinien valmistukseen käytettäville rypälelajikkeille, jotta tälle viiniluokalle on selkeät erilliset tuotostamääränsä.

Muutos koskee tuote-eritelmän IV ja V lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

5. Eri viiniluokkiin liittyvien teknisten käytäntöjen kuvaus

Tuote-eritelmaa on muutettu lisäämällä siihen tietoja uusien viiniluokkien (kuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini, helmeilevä viini) valmistukseen liittyvistä teknisistä käytännöistä, joita ovat muun muassa painesäiliöissä tapahtuva käyminen, lasipulloissa tapahtuva käyminen ja aromaattisten laatukuohuviinien stabilointi.

Muutos koskee tuote-eritelmän X lukua mutta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Maininta analyttisistä ominaisuuksista uusien viiniluokkien osalta

Tuote-eritelmaa on tarpeen muuttaa lisäämällä siihen tiedot uusien viiniluokkien fysikaalis-kemiallisista ominaisuuksista, koska lainsäädäntö edellyttää tällaisten tietojen antamista kyseisten laatuluokkien erityispiirteiden määrittämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4.3, 4.4 ja 4.5 kohtaa.

7. Maininta aistinvaraista ominaisuuksista uusien viiniluokkien osalta

Tuote-eritelmaa on muutettu lisäämällä siihen tiedot uusien viiniluokkien aistinvaraisista ominaisuuksista, koska lainsäädäntö edellyttää tällaisten tietojen antamista SAN-nimityksellä suojatuista tuotteista.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4.3, 4.4 ja 4.5 kohtaa.

8. Merkintöjä ja esillepanoa koskevien pakollisten tietojen lisääminen laatukuohuviinien osalta

Tuote-eritelmaa on tarpeen muuttaa lisäämällä siihen laatukuohuviinien luokkaa koskevia merkintäsäännöksiä, joiden mukaan tämän luokan viinien merkinnöissä annetaan tiedot laatukuohuviinin valmistusmenetelmästä ja valmistukseen käytetystä lajikkeesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän XII lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Bohotin

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatukuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini

3.1 Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. Viini(e)n kuvaus

1. Aistinvaraiset ominaisuudet – valko- ja roseeviinit

Valkoviinit

Väri: oljenkeltainen, voimakkaankeltainen, kanariankeltainen, jossa on vihertäviä vivahteita, sitruunankeltainen tai vihertävä, vihertävänkeltainen, kullankeltainen, oljenkeltainen, vihertävä, vihertävänkeltainen tai oljenkeltainen.

Tuoksu: tyypillinen muskatin, seljankukan ja vihreiden sitrushedelmien aromi, raikas, juuri leikattujen kesäomenoiden aromi, niittykukkien aromi, hienovarainen, hieman ikääntyneenä raikas niitetyn heinän aromi, tyypillinen viiniköynnöksen kukkien, akaasiankukkien ja vastaniitetyn heinän aromi, kostean mullan tuoksu, niittykukat.

Maku: ruisleivän kuoren ja hunajan maku, aavistuksen karvas, hyvin hapokas, sitrushedelmien aromit.

Roseeviinit: vaaleanpunaisen eri sävyt tai kuivattujen sipulinlehtien tai ruusun terälehtien väri, basilikan ja metsämarjojen aromit, hieman ikääntyneenä hienot vaniljan vivahteet, tuoksussa vadelman, metsämansikoiden ja toisinaan kirsikoiden ja hapankirsikoiden vivahteita.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15
- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00
- Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18
- Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. Aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit

Punaviinit

Väri: tumman rubiininpunainen, joka viinin ikääntyessä muuttuu tiilenpunaiseksi, rubiininpunaiseksi, ruskeanpunaiseksi tai kohtalaisen/voimakkaan granaatin- tai purppuranpunaiseksi.

Tuoksu: basilika ja punaiset metsämarjat, ikääntyessä viiniin kehittyy orvokin, tanniinien, tupakan ja nahan vivahteita, tynnyrikypsytyksessä taas vaniljan, kypsävien rypäleiden, vadelman ja metsämansikoiden vivahteita.

Maku: ikääntyneissä viineissä vaniljan vivahteet, kypsät metsämarjat, ruohomaiset aromit, metsämansikat, kirsikat, hapankirsikat, kohtalaisen kireä, omaleimaiset luumun vivahteet, täyteläinen, tuoreiden hedelmien aromit, samettinen.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15
- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11
- Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
- Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20
- Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

3. Laatukuohuviini

Laatukuohuviinit erottuvat muista viineistä hienostuneisuudellaan, raikkaudellaan ja luonnollisuudellaan. Käymisaromeissa on kypsien aprikoosien, mansikoiden ja ruusuhillon vivahteita, joita vahvistaa hienojakoinen ja pitkään kestävä poreilu. Pieniä kuplia on koko lasin korkeudella ja viini kuohuu runsaasti.

Väri: vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai kellanvihreästä rosee- ja punaviinien hennon vaaleanpunaiseen, jossa on rubiininpunaiseen vivahtavia sävyjä.

Tuoksu: raikas, tuotteelle ominainen, käymisaromit, joissa on kukkaisia vivahteita.

Maku: hedelmäinen (aprikoosi, mansikka, greippi), hienostunut, aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat maustettua hiivaa, hiilidioksidi tekee mausta pistävän, erityinen maku.

Runsaasti pitkäkestoisia, pieniä kuplia koko lasin korkeudella.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 3,5 baaria.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on valko- ja roseeviineillä 18 milliekvivalenttia litrassa ja punaviineillä 20 milliekvivalenttia litrassa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15
- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,00
- Vähimmäishappopitoisuus: 6,00 g/l viinihappona ilmaistuna
- Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

4. Aromaattiset laatukuohuviinit

Aromaattiset laatukuohuviinit ovat väriltään oljenkeltaisia ja vihertävänkeltaiseen tai vihreään vivahtavia (Tămăioasă românească, Muscat Ottonel) tai vaaleanpunaisia ja violettiin vivahtavia (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz). Niissä on runsas vaaho sekä hienojakoiset ja pitkäkestoiset kuplat.

Viineille ominaisessa hienostuneessa ja laaja-alaisessa tuoksussa yhdistyvät rypäleistä peräisin olevat terpeeniset aromit ja alkoholikäymisen aikana syntyvät haihtuvat aromaattiset yhdisteet. Tuoksussa on sitrushedelmien, appelsiinikukkien, basilikan ja ruusun terälehtien aromeja ja lopuksi häivähähdys tuoreiden punaisten marjojen aromeja. Kuohuviini on hyvin miellyttävää, sillä hapokkuus ja sokeripitoisuus ovat tasapainossa ja jälkimaku on pitkä.

Maussa on hienostunut muskatin aromi, ja siinä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Makeuden ja hapokkuuden tasapaino tekee mausta miellyttävän ja eloisan. Runsaasti hienojakoisia, pieniä kuplia koko lasin korkeudella.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 3 baaria.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on valko- ja roseeviineillä 18 milliekvivalenttia litrassa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00
- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 6,00
- Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna
- Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

5. Helmeilevät viinit

Väri: vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai kellanvihreästä rosee- ja punaviinien hennon vaaleanpunaiseen tai rubiininpunaiseen vivahtaviin sävyihin.

Tuoksu: raikas, raikkaita mansikoiden, sitrushedelmien ja greipin, kypsien aprikoosien, seljankukan ja basilikan vivahteita.

Maku: hedelmäinen, hienostunut, aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat maustettua hiivaa, hiilidioksidi tekee mausta pistävän, erityinen tuoreiden sitrushedelmien ja metsämarjojen maku.

Hienojakoisia ja pitkäkestoisia pieniä kuplia koko lasin korkeudella.

Ylipaine 20° C:ssa: vähintään 1,0 baaria ja enintään 2,5 baaria.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on valko- ja roseeviineillä 18 milliekvivalenttia litrassa ja punaviineillä 20 milliekvivalenttia litrassa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

- Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00
- Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7,00
- Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 g/l viinihappona ilmaistuna
- Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Eriyiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelykäytäntö

Keinokastelu sallitaan vain kuivuuden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, kun maaperän vesipitoisuus 0–100 cm:n syvyydessä vähenee 50 prosenttiin aktiivisen kosteuden intervalliarvosta (AHI). Tällöin sovelletaan kohtuullista keinokastelua (400–600 m³/ha).

Rypäleiden raakana korjaaminen: rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

b. *Enimmäistuotos*

1. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay ja Busuioacă de Bohotin**

11 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Cabernet Sauvignon, Fetească neagră ja Pinot noir**
11 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
3. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Merlot ja Băbească neagră**
12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
4. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Fetească regală, Aligote, Fetească albă ja Riesling Italian**
12 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
5. **Myöhään korjattavat rypäleet – Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay ja Busuioacă de Bohotin**
10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
6. **Myöhään korjattavat rypäleet – Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă ja Riesling Italian**
10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
7. **Jalohomeisina korjattavat rypäleet – Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel ja Pinot gris**
8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
8. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay ja Busuioacă de Bohotin**
86 hehtolittraa hehtaaria kohden
9. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Cabernet Sauvignon, Pinot noir ja Fetească neagră**
86 hehtolittraa hehtaaria kohden
10. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Merlot ja Băbească neagră**
90 hehtolittraa hehtaaria kohden
11. **Täysin kypsinä korjattavat rypäleet – Fetească regală, Aligote, Riesling Italian ja Fetească albă**
94 hehtolittraa hehtaaria kohden
12. **Myöhään korjattavat rypäleet – Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay ja Busuioacă de Bohotin**
65 hehtolittraa hehtaaria kohden
13. **Myöhään korjattavat rypäleet – Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Merlot, Fetească albă ja Riesling Italian**
65 hehtolittraa hehtaaria kohden
14. **Jalohomeisina korjattavat rypäleet – Busuioacă de Bohotin, Muscat Ottonel ja Pinot gris**
52 hehtolittraa hehtaaria kohden
15. **Aromaattiset laatukuohuviinit – Tămâioasă românească ja Busuioacă de Bohotin**
12 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
16. **Aromaattiset laatukuohuviinit – Traminer roz**
11 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
17. **Aromaattiset laatukuohuviinit – Muscat Ottonel**
11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

18. Aromaattiset laatukuohuviinit – Tămâioasă românească ja Busuioacă de Bohotin

92,5 hehtolittraa hehtaaria kohden

19. Aromaattiset laatukuohuviinit – Traminer roz

86 hehtolittraa hehtaaria kohden

20. Aromaattiset laatukuohuviinit – Muscat Ottonel

81,40 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Bohotin” kattamien viinien tuotantoalue käsittää seuraavat laşin lääniin kuuluvat paikkakunnat:

- Răducănenin kunta, Răducănenin, Isaiian, Bohotin ja Roşun kylät
- Moşnan kunta, Moşnan kylä
- Cozmeştin kunta, Cozmeştin, Podolenii de Susin ja Podolenii de Josin kylät
- Dolheştin kunta, Dolheştin, Pietrişin ja Brădiceştin kylät
- Gorbanin kunta, Gorbanin, Gura Bohotin ja Podu Hagiuluin kylät
- Ciorteştin kunta, Ciorteştin, Coropcenin, Delenin ja Şerbeştin kylät.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

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, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mădchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mădchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănăşană, 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

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1 Maantieteellisen alueen tiedot

Alueella on useita veistoksellisia jokien välisiä alueita, jotka sijaitsevat eri korkeuksilla. Kyseiset alueet ovat loivasti kaartuvia ja hieman kallellaan lounaaseen päin. Rinteet ovat pitkiä ja melko yhdenmukaisia, ja niiden keskimääräinen kaltevuus on 10–15 prosenttia. Alavimmat alueet, joiden korkeus on enintään 30 metriä, sijaitsevat Moşnajoen laakson länsipuolella. Seuraavaksi korkein alue on 50–100 metrin korkeudessa sijaitseva pitkä rinnevyöhyke, jonka pituus on 7–8 kilometriä ja leveys 1,5–2 kilometriä. Korkeimmat alueet sijaitsevat Moşnan jokialtaan itäosassa enintään 200 metrin korkeudessa.

Alueen geologialle ominaisia piirteitä ovat *Bessarabian*-vaiheen kerrostuma (savi, kalkkipitoinen hiekkakivi, hiekka), jonka päällä on 3–4 metrin paksuisia lössiesiintymiä, *Khersonian*-vaiheen kerrostuma (hiekkainen savimaa, hiekka, johon on sekoittunut tiiviitä hiekkakiviä), joka muodostaa alueen yli 200 metrin korkeudessa sijaitsevan korkeimman vyöhykkeen, ja *Meotian*-vaiheen kerrostuma (hiekkainen tuffi, paksuus 10–20 metriä), jota esiintyy yksittäisissä osissa korkeimpia alueita. Lisäksi Prutjoen penkereissä Cozmeştista itään on myöhemmän varhaiskvar-täärikauden kerrostumaa (jokisedimenttejä).

Vesistöverkko on hyvin rajallinen: alueen itäosassa virtaa Moşnişoarajoki ja alueen oikeanpuoleisessa osassa vedet valuvat joihinkin pienempiin jokiin.

Alueella vallitsee suurien ääripäiden mannerilmasto ankarine talvineen ja kuivine kesineen, ja ilmastoon vaikuttavat Prutjoen avoimeen laaksoon virtaavat ilmapirtaukset. Alueen keskimääräinen vuotuinen lämpötila 9,6 °C, ja kasvukauden kesto on keskimäärin 183 päivää. Kokonaislämpötase on 3 693–4 309 °C, aktiivinen lämpötase 3 223–3 879 °C ja viiniköynnösten hyötylämpötase 1 330–1 739 °C.

Vuoden kylmin kuukausi on tammikuu (–3,6 °C), jolloin alin absoluuttinen lämpötila on jopa –26,8 °C ja suojaamattomat viiniköynnökset uhkaavat palettua. Vuoden lämpimin kuukausi taas on heinäkuu (21,3 °C), jolloin ylin absoluuttinen lämpötila voi olla jopa 41,6 °C. Samoihin aikoihin esiintyy usein kuivuutta.

Auringonpaistetta saadaan vuosittain yhteensä 2 137 tuntia, josta 1 348 tuntia viiniköynnösten kasvukaudella. Vuotuinen sademäärä on 517,8 millimetriä, josta 320,5 millimetriä sataa viiniköynnösten kasvukaudella.

Eniten sadetta saadaan kesällä (kesä–heinäkuu) ja vähiten talvella (tammi–helmikuu).

Maalajien osalta alueella on eniten mustaa multaa (*cambic mollisols* / *cambic chernozem*) (30–35 %), minkä jälkeen yleisintä on korkeilla alueilla (250–300 metrin korkeudessa) tavattava savimaa. Tasankoalueella maaperässä on lössisedimenttikiviä ja keskisellä pohjoisella alueella kalkkipitoisia hiekkakiviä.

8.2 Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Alueella valmistetut hiilihapottomat viinit ovat yleensä kevyitä. Valkoviinit ovat hieman hapokkaampia; uuteaineita ei ole erityisen paljon, mutta ne ovat luonteenomaisia valmistukseen käytetyille lajikkeille. Alueen laatuviineihin käytettäville punaisille rypälelajikkeille on ominaista suuri antosyaanipitoisuus (= voimakkaanväriset tanniiniset viinit), ja fenolinen kypsyys saavutetaan yleensä kaksi viikkoa ennen fysiologista kypsymystä.

Busuioacă de Bohotin -lajikkeella on oma erityisluonteensa, ja joinakin vuosina, joina syksy on pitkä ja lämmin, tästä lajikkeesta voidaan valmistaa jäännössokeria sisältäviä, luonnostaan makeita roseeviinejä. Näissä meripihkanvärisissä täyteläisissä viineissä on runsaasti aromeja, joissa voi havaita samanaikaisesti niin ruusun terälehtiä, basilikaa kuin suitsuketta muistuttavia vivahteita. Bohotin-viini on saanut nimensä juuri tästä alueella viljellystä lajikkeesta.

Laatukuohuviinit

Viinit ovat hienostuneita, raikkaita ja luonnollisia. Käymisaromeissa on kypsien aprikoosien, mansikoiden ja ruusuhillon vivahteita, joita vahvistaa hienojakoinen ja pitkään kestävä poreilu. Pieniä kuplia on koko lasin korkeudella ja viini kuohuu runsaasti.

Väri vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai kellanvihreästä rosee- ja punaviinien hennon vaaleanpunaiseen, jossa on rubiininpunaiseen vivahtavia sävyjä.

Aromit ovat raikkaita, ja käymisaromeissa on kukkaisia vivahteita.

Maku on hedelmäinen, hienostunut, aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat maustettua hiivaa. Hiilidioksidi tekee mausta pistävän. Erityinen maku.

Aromaattiset laatukuohuviinit

Viinit ovat väriltään oljenkeltaisia ja vihertävänkeltaiseen tai vihreään vivahtavia (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel) tai vaaleanpunaisia ja violettiin vivahtavia (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz). Niissä on runsas vaahto sekä hienojakoiset ja pitkäkestoiset kuplat.

Viineille ominaisessa hienostuneessa ja laaja-alaisessa tuoksussa yhdistyvät rypäleistä peräisin olevat terpeeniset aromit ja alkoholikäymisen aikana syntyvät haihtuvat aromaattiset yhdisteet. Tuoksussa on sitrushedelmien, appelsiinikukkien, basilikan ja ruusun terälehtien aromeja ja lopuksi häivähdys tuoreiden punaisten hedelmien aromeja. Kuohuviini on hyvin miellyttävää, sillä hapokkuus ja sokeripitoisuus ovat tasapainossa ja jälkimaku on pitkä. Maussa on hienostunut muskatin aromi, ja siinä voi havaita basilikan, ruusujen ja vastaniitetyn heinän vivahteita. Makeuden ja hapokkuuden tasapaino tekee mausta eloisan.

Helmeilevät viinit

Väri vaihtelee valkoviinien vihreänkeltaisesta tai kellanvihreästä rosee- ja punaviinien hennon vaaleanpunaiseen tai rubiininpunaiseen vivahtaviin sävyihin.

Tuoksu on raikas, ja siinä on raikkaita mansikoiden, sitrushedelmien ja greipin, kypsien aprikoosien, seljankukan ja basilikan vivahteita.

Maku on hedelmäinen, hienostunut, ja aistinvaraiset ominaisuudet muistuttavat maustettua hiivaa. Hiilidioksidi tekee mausta pistävän. Erityinen tuoreiden sitrushedelmien ja metsämarjojen maku. Runsaasti pitkäkestoisia, pieniä kuplia koko lasin korkeudella.

8.3 Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Suuri osa viininviljelijöistä korjaa näiden viinien valmistukseen käytettävät rypäleet illalla teknisen käsittelyajan lyhentämiseksi, sillä näin vältetään kerätyn rypälemassan viilentäminen. Tämän jälkeen rypäleen puristemehu käsitellään kevyesti ja nopeasti, jotta käymisen edellyttämät ravinteet eivät vähene. Joissain tapauksissa tuottajat käyttävät viinien varastointiin tiettyjä vanhoja kellareita tai nykyaikaisia tiloja, tarkoituksenaan varmistaa viinien optimaalinen varastointi ja säilyttää viinien raikkaus pidempään (erityisesti valkoiset laatukuohuviinit). Lisäksi pyritään edesauttamaan viinien kypsymistä (kellareissa on laatukuohuviinin valmistuksessa käytettäviä tanssituspöytiä).

Viiniköynnösten rakennetta hoidetaan myös ympäristötoimenpiteillä, jotka riippuvat palstan sijainnista rinteellä ja lajikkeelle ominaisesta hedelmän muodostumisesta. Lisäksi versot leikataan ennen kukintaa suuremman hedelmänmuodostuksen ja tertun keskimääräisen massan kasvun edistämiseksi sekä suuremman sadon saamiseksi pinta-alayksiköltä erityisesti Fetească regală, Tămâioasă românească ja Muscat Ottonel -lajikkeiden osalta. Rikkakasveja torjutaan niittämällä ja muokkaamalla maaperää kultivaattoreilla, joissa on tunnustelutangot.

Viininviljelijät huolehtivat viiniköynnöksen optimaalisesta hoidosta, ja viiniköynnösten elinvoimaisuuteen ja sadon määrään pystytään vaikuttamaan tuotosta säatelevillä menetelmillä.

Kokonaisten viinirypäleiden käyttö, kuljetuksen aikana muodostuneen mehun poisto, huolellinen käsittely, puristus asianmukaisessa ympäristössä sopivalla laitteistolla niin, että noudatetaan sääntöjä, joissa määritetään käytetyn sadon painon ja uutetun puristemehun tilavuuden välinen tarkka suhde, takaavat tällä tavoin saadun rypälemehun laadun ja kirkkauden ja auttavat säilyttämään hienovaraiset hedelmäiset aromit. Lopputuloksena on viinejä, joissa on hyvä voimakkuus ja pyristetyt aromit. Sakan päällä kypsytettäessä viineihin syntyy tertiääriaromeja, jotka tekevät niistä monivivahteisempia.

8.4 Syy- ja seuraussuhde

Tällä alueella ei juurikaan ole Prutin niityille avautuvia syviä laaksoja, jotka synnyttävät monia kylmiä ilmavirtauksia ja joissa ei yleensä viljellä viiniä rinteiden alimmalla kolmanneksella, joten talven alimpien lämpötilojen vaikutus on vähäinen ja alueella voidaan katsoa olevan otolliset olosuhteet viininviljelylle.

Bohotinissa on viljelty viiniä muinaisista ajoista lähtien, ja joidenkin lähteiden mukaan Busuioacă de Bohotin -lajike olisikin peräisin juuri tältä alueelta. Bohotinin asutusalue on eri versioiden mukaan saanut nimensä joko aluetta halkovalta Bohotinjoelta tai eräältä alueen vanhoista viininviljelijöistä, jonka nimi oli Bohotinean. Busuioacă de Bohotin -lajikkeen maine perustuu sen erityisyyteen, sillä se on ainoa romanialainen lajike, josta valmistetaan aromaattisia rosee- ja punaviinejä. Siitä valmistetut viinit ovat siis romanialaisviinien joukossa ainutlaatuisia.

Busuioacă de Bohotin -lajikkeen erityinen luonne maailmanlaajuisesti tunnettuna romanialaislajikkeena käy ilmi Hachette-kustantamon julkaisemasta teoksesta "Dictionnaire Encyclopédique des Cépages", jossa nimetään noin 10 000 viiniköynnöslajiketta kaikkialta maailmasta. Teoksessa todetaan yksiselitteisesti, että "Busuioacă de Bohotin on aromaattisten punaviinien valmistukseen käytetty romanialainen lajike".

Alueella esiintyvissä lohkaraisessa ja erittäin kalsiumkarbonaattipitoisessa maaperässä viljellään tyypillisiä aromaattisia lajikkeita hiilihapottomien viinien valmistukseen. Viinit ovat raikkaita ja niissä on runsaasti uuteaineita, mineraalisuutta sekä selkeitä ja vivahteikkaita kukkaisia aromeja (akaasia, basilika, seljankukka, hunaja).

300–340 metrin korkeudessa sijaitsevalla korkeimmalla alueella on runsaasti auringonlämpöä ja se tarjoaa siten erinomaiset viljelymahdollisuudet. Maaperä on vähiten hedelmällistä, ja siinä on paljon kalkkivilohkareita. Eteläiset rinteet ovat suotuisia punaisten lajikkeiden kasvatukselle.

Alueella tuotetut valkoviinit ovat hedelmäisiä ja korostuneen mineraalisia. Länsirinteiden viiniviljelmät ovat suojassa voimakkaalta auringonpaisteelta, minkä lisäksi lämpötilat ovat kohtuullisempia Prutin jokikäytävän ilmavirtausten takia. Tämä auttaa säilyttämään paremmin rypäleiden hapokkuuden sekä niiden aromaattiset kasviperäiset ja kukkaiset vivahteet. Punaisten lajikkeet puolestaan ovat köyhemmän maaperän takia vähemmän elinvoimaisia ja näin saadaan täyteläisiä, juurevia ja runsastanniinisia punaviinejä. Viinien kypsytyspotentiaali on suuri, ja niissä on havaittavissa kypsien metsämarjojen, herukoiden ja luumun aromeja sekä mausteisia vivahteita.

Hyvin korkeiden lämpötilojen (lämpöaaltojen) puute ja Prutin jokilaakson ilmavirtaukset edistävät rypäleiden orgaanisten happojen säilymistä. Lopputuloksena on raikkaita ja eloisia viinejä, joilla on korkea kokonaishappopitoisuus ja alhainen pH. Paikallisten viiniviljelijöiden kokemus yhdistettynä tämänhetkisiin viiniviljelytekniikoihin luo edellytykset laadukkaiden viinien tuotannolle. Maantieteellisesti tärkeitä tekijöitä ovat makroilmasto ja viljeltyjen lajikkeiden ominaisuudet, jotka yhdessä erottavat tällä viinialueella tuotetut viinit muiden viinitarhojen viineistä.

Laatukuohuviinien kannalta tärkeät tekijät: Huuhtoutunut ja harmaa mustamulta, jossa on mukana hiesua ja hiekkaa. Viimeksi mainittujen biokemialliset perusominaisuudet parantavat maaperän fysikaalisia ominaisuuksia (suuri biologinen aktiivisuus, korkea humuspitoisuus, lisääntynyt kationinvaihtokyky, hieman hapan tai neutraali reaktio, korkea emäs- ja ravinnesaturaatio). Leuto mannerilmasto ja kohtalaisen mannermaiset piirteet korkeilla rinteillä. Auringon säteilyä saadaan vuodessa keskimäärin 120 Kcal/cm², ja keskimääräinen sademäärä on 524 mm. Kaikkien näiden tekijöiden ansiosta viineihin kehittyi erinomainen hapokkuuden, sokerien ja aromaattisten yhdisteiden tasapaino, jota täydentävät hienojakoiset kuplat.

Aromaattisten laatukuohuviinien kannalta tärkein tekijä on leuto mannermainen ilmasto leutoine talvineen, kuumine kesineen ja pitkin syksyineen, sillä sen ansiosta rypäleisiin kertyy suuria määriä sokeria ja aromeja. Alueelle ovat tyypillisiä hedelmälliset aromit (Busuioacă de Bohotin -lajikkeella mansikka ja greippi, Muscat Ottonel -lajikkeella kypsät aprikoosit ja Tămăioasă Românească -lajikkeella seljankukka ja basilika).

Helmeilevien viinien kannalta tärkeitä tekijöitä ovat huuhtoutunut ja harmaa mustamulta sekä leuto mannerilmasto, jotka edistävät hapokkuuden, sokerien ja aromaattisten yhdisteiden tasapainoa. Kun tämä tasapaino säilytetään optimaalisissa olosuhteissa, helmeilevissä viineissä ovat tallella rypäleille tyypilliset kypsien hedelmien aromit ja viinit ovat eloisia ja raikkaita.

9. Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Kauppan pitämistä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen "Bohotin" saaneet viinit on pakattava enintään 1,5 litran lasipulloihin.

Tarkistetun alkuperänimityksen "Bohotin" saaneet viinit on pakattava ja merkittävä niin, että niissä on etiketti ja takaetiketti.

Viinien merkinnöissä voi suojatun alkuperänimityksen ”Bohotin” lisäksi käyttää tuottajasta riippuen jotakin seuraavista yksittäisten viinitarhojen nimistä: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Alueella tapahtuvaa tuotantoa koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Bohotin” suojatut viinit, jotka valmistetaan kyseisen alkuperänimityksen rajatulla alueella viljellyistä rypäleistä, voidaan valmistaa myös viininvalmistamoissa, jotka sijaitsevat rajatun alueen vieressä olevilla hallinnollisilla alueilla eli Iașin kunnassa (Iașin lääni) ja Hușin kunnassa (Vaslui lääni).

Merkintöjä koskevat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Laatukuohuviinien merkinnöissä on ilmoitettava kuohuviinin valmistusmenetelmä (perinteinen pullokäymismenetelmä tai painetankeissa tapahtuva käyminen), minkä lisäksi aromaattisten laatukuohuviinien merkinnöissä on ilmoitettava käytetty rypälelajike.

Linkki tuote-eritelämään

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