

PARTEA II: DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

1.Denumirea (denumirile) [denumirea de origine protejată (DOP) sau indicația geografică protejată (IGP)] : BOHOTIN

[Introduceți denumirea propusă (denumirile propuse) pentru înregistrare sau, în cazul unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a unui caiet de sarcini al unui produs ori în cazul unei publicări în temeiul articolului 4 alineatul (6) din Regulamentul delegat (UE) [2025/27](#) sau în temeiul articolului 5 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26, denumirea înregistrată (denumirile înregistrate). În cazul unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs prin care se modifică denumirea, introduceți denumirea nouă (denumirile noi).]

2.Tipul indicației geografice

[Bifați căsuța corespunzătoare cu un "X"]	DOP X	IGP _
---	--------	--------

3.Țara terță căreia îi aparține ariei geografice delimitate

Nu este cazul.

4.Clasificarea vinului prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) [2024/1143](#)

Codul nomenclurii combinate:	22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET 2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009
------------------------------	--

5.Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. [1308/2013](#)

1. Vin
5. Vin spumant de calitate
6. Vin spumant de calitate de tip aromat
8. Vin petiant

6.Descrierea vinului sau a vinurilor

6.1.Caracteristici organoleptice - Aspect vizual/olfactiv/gustativ

6.2.Caracteristici analitice

** Vinuri liniștite albe, roze*

Vinurile albe - culoare tip galben-pai, galben intens, galben-canar cu reflexe verzui, galben-limoniu spre verzui, galben-verzui, galben-auriu, galben-pai, verzui, galben-verzui la galben-pai.

Olfactiv - aromă tipică de muscat, de floare de soc, citrice verzi, proaspăt, aromă de mere văratice proaspăt tăiate, aromă de flori de câmp, discretă, prin ușoară învechire aduce a fân cosit, cu prospețime, miros tipic de flori de viță de vie, flori de salcâm, fân proaspăt cosit, miros de pământ reavăn, flori de câmp.

Gustativ - gust de coajă de pâine de seară, miere, gust ușor amărui, aciditate ridicată, arome de citrice.

Vinurile roze - culoare în nuanțe roze sau culoarea frunzei de ceapă uscată ori petale de trandafir, cu arome de busuioc, fructe de pădure, fine note vanilate la o ușoară învechire, olfactiv cu arome de zmeură, fragi, uneori cireșe și vișine.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,50 % vol.
Aciditatea totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

** Vinuri liniștite roșii*

Culoare: roșu-rubiniu întunecat care la învechire devine roșu-cărmiziu, roșu-rubiniu, roșu-marونی, roșu-granat moderat sau intens ori nuanțe violacee.

Olfactiv - busuioc, fructe roșii de pădure, prin învechire dezvoltă nuanțe de violete, tannin, tabac, pielărie, la maturare în baric capătă nuanțe de vanilie, de strugure în pârgă, zmeură, fragi.

Gustativ - note de vanilie la învechire, fructe de pădure coapte, aromă erbacee, fragi, cireșe amare, vișine, astringență moderată, note originale de prune uscate, cu corpolență, arome de fructe proaspete, cu catifelare.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,50 % vol.
Aciditatea totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

** Vinuri spumante de calitate*

Se remarcă prin finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perle fine și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă.

Culoare: alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii. Miros: proaspăt, caracteristic produsului, arome de fermentare cu nuanțe florale.

Gust: fructat (caise, căpșuni, grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică. Spumare abundentă, perle persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 10,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 6,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): conform legislației
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185
Vinurile au suprapresiune la 20°C: min. 3,5 bari.

** Vinuri spumante de calitate de tip aromat*

Au culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui ori cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau culoare roz cu nuanțe vioalacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), cu spumare abundentă fină, persistentă. Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Spumantul este agreabil datorită echilibrului dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistență bună. Cu aromă de Muscat fină, cu nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este agreabil și vioi datorită echilibrului dintre dulce și acid. Spumare abundentă, perlare fină cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 6,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 6,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): conform legislației
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185
Vinurile au suprapresiune la temperatura de 20°C: min. 3,0 bari.

** Vinuri petiante*

au culoare alb-verzui sau galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii; Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc; Gustativ - fructat, fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Perlare fină și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15,00 % vol.
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)): 7,00 % vol.
Aciditatea totală minima: 5,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): conform legislației
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 235
Vinurile au suprapresiune la 20°C - minim 1,0 bari și maxim 2,5 bari.

[Trebuie furnizată o descriere a vinului sau a vinurilor pentru fiecare categorie de produs viticol. De asemenea, pot fi furnizate descrieri suplimentare în funcție de diferențele culori ale vinului (de exemplu, pentru vin alb, roșu sau roze) sau pentru tipuri specifice de vin.]

7.Practici oenologice

7.1.Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției. *[Dacă nu există astfel de practici, nu completați.]*

Irigarea este admisă cu notificarea prealabilă a O.N.V.P.V.

Din soiul Busuioacă de Bohotin se pot obține în funcție de alegerea producătorului vinuri albe sau roze. Din soiurile de vinificație Fetească neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, se pot obține vinuri roșii dar și vinuri roze sau vinuri albe. În cazul obținerii de vinuri albe, acestea vor fi trecute la categoria de vin alb în declarația de producție care se întocmește și va putea fi cupajat ulterior cu vinuri albe.

Pentru fermentarea vinurilor cu denumirea de origine controlată Bohotin, această operațiune trebuie să se desfășoare strict în arealul delimitat prin prezentul caiet de sarcini.

7.2.Producții maxime per hectar.

Randamentul în struguri (kg/ha)

Pentru DOC-CMD:

- maxim 14500 kg pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră.
- maxim 15000 kg pentru soiurile Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 12000 kg pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Pentru DOC-CT:

- maxim 12000 kg pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 10000 kg pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Pentru DOC -CIB:

- maxim 10000 kg pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 9000 kg pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Randamentul maxim de struguri permis pentru producția de vinuri bază pentru vinul spumant de calitate trebuie să fie :

- maxim 14500 kg pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră.
- maxim 15000 kg pentru soiurile Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.
- maxim 12 000 kg pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Randamentul în vin (hl/ha)

Pentru D.O.C- C.M.D.

- maxim 108,75 hl pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră.
- maxim 112,50 hl pentru soiurile Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.

-maxim 90,00 hl pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Pentru DOC-CT

maxim 90,00 hl pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră, Fetească Regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.

-maxim 75,00 hl pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

Pentru DOC -CIB

-maxim 75,00 hl pentru soiurile Sauvignon, Fetească neagră, Fetească regală, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Fetească albă.

-maxim 67,50 hl pentru soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon.

În funcție de tehnologia de vinificație utilizată și condițiile pedoclimatice din anul de recoltare, în anii favorabili se poate admite o depășire de maximum 20 % pentru productivitatea strugurilor /hectar și de maximum 20 % pentru randamentele obținute în vin descrise mai sus.

8.Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile (soi/sinonime)

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

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir, Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains, Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

9.Descrierea concisă a ariei geografice delimitate

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Bohotin se întinde pe teritoriul județului Iași, astfel:

- Comuna Răducăneni, satele Răducăneni, Isaiia, Bohotin, Roșu;
- Comuna Moșna, satul Moșna;
- Comuna Cozmești, satele Cozmești, Podolenii de Sus, Podolenii de Jos;
- Comuna Dolhești, satele Dolhești, Pietriș, Brădicești;
- Comuna Gorban, satele Gorban, Gura Bohotin, Podu Hagiului ;

- Comuna Ciortești, satele Ciortești, Coropcenii, Deleni, Șerbești.

[Dacă este cazul, inserați o hartă a ariei.]

10. Legătura cu aria geografică

a. Detalii privind aria geografică

Detalii privind aria geografică

Relieful - format din interfluvii sculpturale, ușor bombate, slab înclinate spre Sud - Vest. Versanții sunt prelungi, relativ uniformi, cu panta medie de 10 – 15 %. Prima treaptă de relief cu altitudini de până la 30 m, se află la vest de valea pârâului Moșna; a doua treaptă de relief cu altitudine de 50 – 100 m este reprezentată printr-un versant lung de 7 – 8 km și lat de 1,5 – 2 km; iar a treia treaptă de relief cu altitudine ce nu depășește 200 m, ocupă jumătatea de Est a bazinului pârâului Moșna.

Factorii geologici aparțin: bassarabianului (argile, gresii calcaroase, nisipuri), peste care sunt depuse depozitele loessoidale în grosime de 3 – 4 m; kerssonianul (argile nisipoase, nisipuri intercalate cu concrețiuni de gresii), care formează partea superioară a reliefului la altitudini de peste 200 m; meoțianului (cinerite nisipoase cu grosimi de 10 – 20 m), care apar insular pe zonele cele mai înalte, cuaternarului inferior (depozite fluviatile) la Est de Cozmești, în terasele Prutului.

Rețeaua hidrografică este slab reprezentată prin pârâul Moșnișoara în partea de Est a teritoriului și pâraiele adiacente mai mici, care drenează partea dreaptă a teritoriului.

Climatul - de tip continental excesiv, cu ierni aspre și veri secetoase, influențat de circulația aerului spre valea deschisă a Prutului. Caracteristici: temperatura medie anuală 9,6°C, durata perioadei de vegetație în medie 183 zile, bilanțul termic global 3693 – 4309°C, bilanțul termic activ 3223 – 3879°C și bilanțul termic util pentru vița de vie 1330 – 1739°C.

Luna cea mai rece a anului este ianuarie (- 3,6°C), când se înregistrează temperaturi minime absolute de până la - 26,8°C, care pun în pericol cultura neprotejată a viței de vie, iar luna cea mai caldă a anului este iulie (+ 21,3°C), când se înregistrează temperaturi maxime absolute de până la +41,6°C ce se suprapun deseori cu perioadele de secetă.

Insolația anuală globală însumează 2137 de ore, din care în perioada de vegetație a viței de vie 1348 ore. Precipitațiile anuale însumează, în medie 517,8 mm din care, în perioada de vegetație a viței de vie 320,5 mm.

Maximum de precipitații se înregistrează în timpul verii (lunile iunie – iulie) și minimum în timpul iernii (lunile ianuarie – februarie).

Solurile - predomină molisolurile/ferozomurile cambice (30 – 35%), urmate de argilosoluri în zonele înalte (altitudine 250 – 300 m). În zona de platou, rocile de solificare sunt reprezentate prin depozite loessoide, iar în zona centrală nordică, prin gresiile calcaroase.

b. Detalii privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinurile liniștite obținute în areal sunt în general lejere, cele albe cu un plus de aciditate, nu foarte extractive, dar tipice soiurilor din care provin. Soiurile de struguri roșii pentru obținerea de vinuri de calitate, în acest areal au capacități mari de acumulare a antocianilor, (vinuri tanice cu acumulare colorantă), de obicei maturarea fenolică desăvârșindu-se la 2 săptămâni după cea tehnologică.,

Un caracter aparte îl are Busuioaca de Bohotin, care, în unii ani cu toamne lungi și călduroase poate da vinuri roze cu zahăr rezidual, dulci naturale. Aceste vinuri sunt onctuoase, de culoarea chihlimbarului,

pline de arome ce amintesc de petale de trandafir, busuioc și tămâie în același timp, acesta fiind de fapt soiul specific arealului de la care a și luat numele.

Vinurile spumante de calitate

Cu finețe, prospețime, naturalețe, arome de fermentare cu nuanțe de caise coapte, căpșuni, dulceață de trandafir, amplificate de perle fine și persistentă cu bule mici pe toată înălțimea paharului, spumare abundentă. Culoare alb-verzui, galben-verzui pentru vinurile albe, până la nuanțe de roz pal, ușor rubiniu la vinurile roze sau roșii. Miros proaspăt, arome de fermentare cu nuanțe florale.

Gust fructat (caise, capsuni grapefruit), fin, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat

Culoare galben-pai cu nuanțe galben-verzui, cu reflexe verzui (Tămâioasă românească, Muscat Ottonel), sau roz cu nuanțe vioalacee (Busuioacă de Bohotin, Traminer roz), spumare abundentă fină, persistentă. Aroma specifică care păstrează aromele terpenice din struguri la care se adaugă compușii aromați volatili rezultați în timpul fermentației alcoolice este fină și amplă, cu note de citrice, flori de portocal, busuioc și petale de trandafir, în final se disting ușoare arome de fructe roșii proaspete. Cu echilibru dintre nivelul acidității și conținutul de zaharuri, cu persistență bună. Cu aromă de Muscat fină, nuanțe de busuioc, trandafiri și fân proaspăt cosit, gustativ este viu datorită echilibrului dulce - acid.

Vinurile petiante

Culoare alb-verzui sau galben-verzui până la nuanțe de roz palid ori slab-rubiniu la vinurile roze sau roșii. Olfactiv cu prospețime, note proaspete de căpșuni, citric - grapefruit, caise coapte, floare de soc, busuioc. Gustativ, vinul are amprentă fructată, este fin, echilibrat, caracter senzorial de autolizat, înțepător, datorită prezenței dioxidului de carbon, cu savoare specifică de fruct citric proaspăt, fructe de pădure. Spumare abundentă, perle fine și persistente cu bule mici pe toată înălțimea paharului.

c. Detalii privind factorul uman

Pentru obținerea vinurilor mare parte dintre viticultori recoltează strugurii pe parcursul nopții pentru a se reduce timpul de prelucrare tehnologică, evitându-se răcirea masei de boabe recoltate, după care tehnologic se aplică o prelucrare rapidă și blândă a mustuielii pentru evitarea diminuării nutrienților necesari fermentării. În unele cazuri, producători utilizează în scopul depozitării și anumite pivnițe vechi sau spații moderne care să se asigure climatul optim al depozitării pe parcursul căreia vinurile să poată să conserve prospețimea pe care și-o formează în special spumantele de calitate albe pentru un timp mai îndelungat dar și ca să ajute maturarea (pivnițele depozitează pupitrele de remuaj utilizate în procedeul de obținere al spumantelor de calitate).

Se aplică și un management al aparatului vegetativ al viței de vie, pe parcursul lucrărilor în verde sau funcție de poziționarea parcelei pe pantă sau specificul de fructificare al soiului. Se efectuează și ciupitul lăstarilor înaintea înfloritului pentru favorizarea legării boabelor într-un procent mult mai mare și creșterea greutatea medii a unui ciorchine și a producției pe unitatea de suprafață la soiuri ca Fetească regală, Tămâioasă românească și Muscat Ottonel. Controlul buruienilor se realizează prin cosit și prin mobilizarea solului utilizând freze cu palpator.

Viticultorul-vinificator asigură gestionarea optimă a pantelor și controlul vigoriei și al potențialului de producție reflectat în practici care vizează randamente controlate de obținut.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu curat, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor fructate și permit

oferirea de vinuri cu bună intensitate și arome conturate. Maturarea pe drojdii care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

d.Interacțiunea cauzală

Întrucât acest areal nu se suprapune în general cu văi adânci care să aibă deschidere către lunca Prutului, lunca ce atrage mulți curenți reci, de cele mai multe ori cultivarea viței de vie nefăcându-se în treimea inferioară a versanților, deci influența temperaturilor minime absolute în timpul iernii fiind mică, se poate spune ca acest areal este propice cultivării viței de vie.

La Bohotin se cultivă vița de vie din vremuri îndepărtate, soiul Busuioacă de Bohotin fiind după unii autori chiar apărut în această zonă. Așezarea Bohotin ca localitate și-a luat numele, conform diferitelor variante, fie de la pârâul Bohotin care trece prin zonă, fie de la unul dintre vechii viticultori, care se numea Bohotineanul. Soiul Busuioacă de Bohotin a devenit celebru datorită specificității sale fiind singurul soi românesc pentru vinuri aromate de culoare roze spre roșu, conferindu-i astfel caracterul de "unicat" în gama vinurilor obținute în România.

Recunoașterea unicității soiului Busuioacă de Bohotin ca soi românesc pe plan mondial este precizarea făcută în lucrarea apărută la Editura Hachette: "Dictionnaire Encyclopedique des Cepages " ce cuprinde aproape 10.000 de soiuri de viță-de-vie existente în lume, precizează clar că "Busuioaca de Bohotin este soi de vin roșu aromat din România".

Prezența zonală a solurilor scheletice cu conținut ridicat de carbonat de calciu este valorificată prin cultura soiurilor tipic aromate de vinuri liniștite fiind extractive, proaspete, cu caracter mineral și arome florale complexe bine definite (salcâm, busuioc, soc, miere).

Zona situată la cea mai mare altitudine (300 - 340 m) este pe lângă bogăția de resurse helioterme, o zonă de mare potențial, cu solurile cele mai slab fertile, cu conținut ridicat de schelet calcaros, expoziții sudice favorabile pentru soiurile roșii.

Vinurile albe produse aici sunt fructate și au un pronunțat caracter mineral. Amplasarea lor pe expoziție vestică le ferește de radiația solară accentuată și, asociat cu regimul termic mai moderat determinat de curenții de aer de pe culoarul râului Prut le conservă mai bine aciditatea și nuanțele aromatice vegetale și florale. În același timp, prin diminuarea vigoriei în condițiile solurilor slab fertile, vinurile roșii din această zonă sunt corpulente, robuste, bogate în taninuri, cu potențial ridicat de învechire (arome de fructe de pădure coapte, coacăze, prune uscate, lemn, note picante).

Absența temperaturilor extrem de ridicate (caniculă) și a influenței curenților de aer dinspre valea Prutului contribuie la menținerea acizilor organici în boabele de struguri, ceea ce are ca rezultat producerea unui vin cu o aciditate totală ridicată, cu un pH scăzut, vii și răcoritor. În plus, experiența viticultorilor locali, combinată cu tehnicile viticole actuale conduce la producerea unei producții de calitate. Din punct de vedere geografic, macroclimatul combinat cu calitățile soiurilor cultivate joacă un rol esențial în diferențierea vinurilor din această podgorie de vinurile produse din aceleași soiuri în alte podgorii.

Pentru vinurile spumante de calitate - cernoziomurile levigate și cenușii, prin textura nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază (intensa activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate marită de schimb cationic, reacție neutră slab acidă, grad ridicat de saturare în baze și elemente nutritive, climatul de tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și radiație solară în medie de 120 Kcal/cm²/an, cu precipitații în medie de 524 mm, favorizează un echilibru foarte bun între aciditate, zaharuri și compuși aromați, completeate de o perlare fină.

Pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat climatul temperat continental cu iernile blânde, verile calduroase si toamnele lungi favorizează acumularea de cantități mari de zaharuri, arome definitive în special pe note fructate tipice oarecum zonei (la Busuioacă de Bohotin – căpșuni, grapefruit / la Muscat Ottonel - caise coapte, la Tămâioasă Românească – soc, busuioc). Cernoziomurile levigate și cenușii, climatul temperat continental favorizează echilibrul între aciditate, zaharuri și compușii aromați, menținerea acestui echilibru în condiții optime conservă paleta aromatică tipică de fructe coapte si nota de prospețime vivace a vinurilor petiante.

[În cazul DOP: un rezumat al legăturii dintre calitatea sau caracteristicile vinului și mediul geografic, descrise în caietul de sarcini al produsului.

În cazul IGP: legătura dintre o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a vinului și originea geografică a acestuia.

Precizați explicit pe care dintre factorii menționați (calitatea specifică, reputația, o altă caracteristică a vinului) se bazează legătura și furnizați informații doar în ceea ce privește factorii relevanți, incluzând, dacă este cazul, elementele care justifică legătura cuprinse în descrierea produsului sau în metoda de producție.]

11. Alte cerințe aplicabile

Norme specifice referitoare la ambalare și etichetare și eventualele alte cerințe esențiale aplicabile vinului la care se referă denumirea înregistrată

** Cadru juridic: în legislația națională*

Tipul condiției suplimentare: Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă cu capacitate de până la maxim 1,5 litri.

În sistemul de ambalare și etichetare, pentru vinurile cu denumire de origine controlată Bohotin se utilizează eticheta principală și contraeticheta (sau eticheta secundară).

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine controlată Bohotin poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol: RĂDUCĂNENI, DEALUL ROȘU, DEALUL MOȘNA, GORBAN, PODOLENI, COZMEȘTI, DEALUL ISAIIA.

Tipul condiției suplimentare: Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Producerea vinurilor cu denumire de origine controlată Bohotin obținute din strugurii recoltați din arealul delimitat D.O.C. Bohotin se poate realiza și în unitățile de vinificație situate în arealele învecinate limitrofe ariei geografice delimitate, mai exact în unitățile administrative învecinate: localitatea Iași (jud. Iași) și localitatea Huși (jud. Vaslui).

Tipul condiției suplimentare: Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetare, în mod obligatoriu, menționarea metodei prin care a fost obținut vinul spumant de calitate (tradițional prin fermentare la sticlă sau fermentare în rezervoare de presiune) și menționarea în etichetare a soiului din care provin, la vinurile spumante de calitate de tip aromat.

[Trebuie incluse doar norme specifice produsului, nu norme aplicabile în general. Dacă nu există astfel de norme, nu completați.]

În cazul unor restricții, trebuie adăugat un rezumat al justificării specifice produsului furnizate în caietul de sarcini.

În cazul unor derogări de la producerea în aria geografică delimitată, vă rugăm să indicați locurile exacte în care produsul poate fi transformat în vin și calificarea în conformitate cu articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) [2019/33](#) al Comisiei ⁽¹⁾.]

(¹)Regulamentul delegat (UE) [2019/33](#) al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. [1308/2013](#) al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea (JO L 9, 11.1.2019, p. 2, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/33/oj).

Trimitere la publicarea în țara terță a caietului de sarcini al indicației geografice protejate în țara terță respectivă, în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) [2024/1143](#):

Nu este cazul.

[Vă rugăm să inserați o trimitere simplă, nu un link.]

Anexe

1.Caietul de sarcini al produsului.

2.Documentația de însoțire menționată la articolul 13 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (UE) [2024/1143](#).

(1)Documentația de însoțire cuprinde:

- a) dacă este cazul, informații care explică eventualele limitări propuse privind utilizarea sau protecția indicației geografice, precum și eventualele măsuri tranzitorii propuse de grupul de producători solicitant;
- b) numele și datele de contact ale grupului de producători solicitant;
- c) numele și datele de contact ale uneia sau ale mai multor autorități competente, organisme delegate sau de certificare a produselor sau persoane fizice care verifică respectarea caietului de sarcini al vinului;
- d) oricare alte informații considerate necesare de statul membru în cauză sau de grupul de producători solicitant, dacă este cazul (ex: actul de asociere și statutul indiferent de forma sau componența juridică a grupului de producători ori procesatori, declarația pe propria răspundere că grupul reprezintă producătorii sau procesatorii din arealul geografic delimitat în caietul de sarcini, declarația pe propria răspundere prin care se atestă autenticitatea informațiilor furnizate)].