

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2021/C 93/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Iași”

PDO-RO-A0139-AM01

Data złożenia wniosku: 12.12.2014

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Rozszerzenie wyznaczonego obszaru nazwy pochodzenia powiększające obszar produkcji*

Opis i uzasadnienie

W okręgu Jassy wyznaczone obszary obsadzone winoroślą są zlokalizowane w gminach Probota, Țigănași, Andrieșeni, Bivolari, Trifești i Roșcani w niedalekiej odległości, tj. 10–40 km na wschód, południowy wschód i północny wschód od gminy Jassy, która jest częścią wyznaczonego obszaru objętego ChNP „Iași”. Gminy te mają takie same warunki rolno-glebowe i klimatyczne jak warunki panujące na obszarze Jassów, na którym produkowane są wina gatunkowe objęte ChNP „Iași”.

Ze względu na identyczne warunki klimatyczne i geologiczne tych gmin muszą one zostać włączone do obszaru objętego ChNP „Iași”, aby znajdujące się tam winnice mogły produkować wino posiadające typowe i autentyczne właściwości charakterystyczne dla działek leżących na obszarze produkcji win objętych ChNP „Iași”.

Całkowity i dokładny wyznaczony obszar będzie następujący:

Podnazwa „Copou”:

- miasto Jassy, dzielnica Copou,
- gmina Aroneanu, wsie Aroneanu, Șorogari, Aldei i Dorobanț,
- gmina Rediu, wsie Rediu, Breazu, Tăutești i Horlești,
- gmina Movileni, wsie Movileni, Potângeni i Iepureni.

Podnazwa „Bucium”:

- miasto Jassy, dzielnica Bucium,
- gmina Tomești, wsie Tomești, Goruni, Chicerea i Vlădiceni,
- gmina Bârnova, wsie Pietrăria, Cercu, Vișan i Păun,
- gmina Ciurea, wsie Ciurea i Hlincea.

Podnazwa „Uricani”:

- gmina Miroslava, wsie Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni i Cornești,
- gmina Horlești, wsie Horlești i Bogdănești,
- gmina Valea Lupului, wieś Valea Lupului,
- gmina Lețcani, wieś Lețcani,
- gmina Dumești, wieś Dumești,
- miasto Podu Iloaiei.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Podnazwa „Probota”:

- gmina Probota, wsie Probota i Perieni,
- gmina Țigănași, wsie Țigănași, Cârniceni, Stejării i Mihail Kogălniceanu,
- gmina Bivolari, wsie Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești i Tabăra,
- gmina Andrieșeni, wsie Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele i Spineni,
- gmina Trifești, wieś Trifești,
- gmina Roșcani, wsie Roșcani i Rădeni.

Zmiana ma wpływ na rozdział III specyfikacji produktu i sekcję 1.6 jednolitego dokumentu.

2.2. Wprowadzenie nowych odmian winorośli do uprawy jako dozwolone główne odmiany

Opis i uzasadnienie

Do wykazu dozwolonych głównych odmian dodano odmiany winorośli riesling de rhin, golia, tămăioasă românească, șarba, busuioacă de bohotin i arcaș. Wraz z włączeniem tych odmian zachowane zostają jakość i cechy charakterystyczne win uzyskiwanych na obszarze objętym ChNP „Iași”.

Niektóre właściwości klimatyczne obszaru Jassów, takie jak faza *véraison* rozpoczynająca się w sierpniu i powolne dojrzewanie winogron do końca września, gdy stają się lekko przejrzyste, a jednocześnie rozwija się szlachetna pleśń, sprzyjają odmianom riesling de rhin, tămăioasă românească i șarba, które gromadzą cukry (pod koniec września) w ilości 195–210 g/l, a w miarę przejrzenia wartości te dochodzą nawet do 230 g/l. Powyższe cechy charakterystyczne, specyficzne dla tego obszaru, sprawiają, że zwłaszcza młode wina często mają świeży aromat zielonego jabłka, grejpfruta, brzoskwini oraz żywość wynikająca ze stosunkowo dużej kwasowości. Ekspozycja zboczy na stronę południową, powolne nasłonecznianie i średnia żyzność gleby skutkują pełnym dojrzewaniem aromatycznych odmian, zwłaszcza busuioacă de bohotin, które mogą gromadzić 185–200 g/l cukrów bez nadmiernego przejrzenia i wykazują zwiększoną zdolność przystosowywania się do warunków panujących na tym obszarze.

Zmienia się sekcję 1.7 jednolitego dokumentu i rozdział IV specyfikacji produktu.

2.3. Wskazanie wydajności nowych odmian winorośli wprowadzonych do uprawy pod względem ilości zebranych winogron i uzyskanego wina

Opis i uzasadnienie

Ze względu na wprowadzenie do uprawy nowych odmian winorośli w specyfikacji produktu podano również wykaz maksymalnej wydajności odmian, dla których wnosi się o objęcie wina ChNP „Iași”, pod względem ilości zebranych winogron i uzyskanego wina.

Zmienia się sekcję 1.5.2 jednolitego dokumentu i rozdział V specyfikacji produktu.

2.4. Szczegółowy opis czynnika ludzkiego

Opis i uzasadnienie

Aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ChNP dodaje się informacje dotyczące wpływu czynnika ludzkiego na szczególne właściwości win objętych ChNP „Iași”.

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

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

Moszcz klaruje się metodą flotacji, która pozwala na klarowanie i stabilizację dużych ilości moszczu w sposób ciągły, gdyż zmniejszenie zawartości substancji stałych i związków fenolowych jest jednym z głównych celów, którego osiągnięcie wpływa na ostateczną jakość moszczu. Przed rozpoczęciem fermentacji alkoholowej do świeżego moszczu dodaje się wybrane drożdże i stosuje się aktywatory fermentacji, które aktywują i regulują fermentację alkoholową oraz fermentację wtórną.

Stosując enzymy podczas odcieczania/tłoczenia, można szybko wyekstrahować substancje barwiące i taniny w przypadku win czerwonych oraz udoskonalić ekstrakcję aromatów w przypadku winogron aromatycznych.

W przypadku odmian fetească neagră czy cabernet sauvignon enzymy dodawane do mieszaniny wycieczyn i moszczu rozkładają związki pektyny i celulozy w ścianach komórkowych, co zwiększa ekstrakcję substancji barwiących.

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

Zmienia się sekcję 1.8 jednolitego dokumentu i rozdział II specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Iași

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne win białych/różowych

Wina białe mają barwę słomkowożółtą lub intensywnie żółtą, żółtą z zielonkawymi refleksami, jasnożółtą lub cytrynowożółtą, a wina różowe cechują nuty od różowych po barwę łupiny cebuli. Wina mają intensywny aromat zielonych cytrusów i kwiatów dzikiego bzu, płatków róży, kwiatów bazylii, grejpfruta, subtelny aromat kwiatów polnych, a po krótkim okresie dojrzewania pojawiają się również nuty świeżo skoszonej trawy i miodu.

W smaku wina białe są krągłe, z aromatami zielonych jabłek, grejpfruta, brzoskwini, miodu, świeżo skoszonej trawy, o dużej świeżości w przypadku młodych win, z kwiatowymi akcentami i niekiedy umiarkowaną kwasowością, owocowe, o przyjemnym mineralnym posmaku, z nutami cytrusów i traw nadających im żywość; w miarę dojrzewania lekko wyczuwalne stają się etery.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone

Wina czerwone mają barwę czerwono-brązową, intensywnie purpurowoczerwoną, ciemnoczerwoną do jasnej albo rubinowej czerwieni ze specyficznym zapachem gorzkich owoców czeremchy amerykańskiej i wiśni z prawdziwymi nutami kwiatowymi niewędzonych suszonych śliwek, aromatem dojrzałych czerwonych owoców leśnych (porzeczek, żurawin, jeżyn, czarnych borówek), z subtelnym smakiem wanilii w miarę dojrzewania oraz bukietem kwiatowym kojarzącym się ze świeżymi owocami i winogronami w fazie *véraison*.

Smak jest aksamitny, bez nadmiernej cierpkości, zrównoważony, spójny, ziołowy, z cierpkimi taninami, które nabierają z czasem wyważonego charakteru, i długo się utrzymuje.

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

5. Praktyki enologicznea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki enologiczne

Metoda uprawy

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

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

b) *Maksymalna wydajność*

— odmiany muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay, traminer roz i golia przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

9 000 kg winogron z hektara

— odmiany cabernet sauvignon, pinot noir i fetească neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

9 000 kg winogron z hektara

— odmiany tămâioasă românească, busuioacă de bohotin i arcaș przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

10 000 kg winogron z hektara

— odmiany merlot, riesling italian i fetească albă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

11 000 kg winogron z hektara

— odmiany riesling de rhin i șarba przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

12 000 kg winogron z hektara

— odmiany muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, chardonnay i traminer roz przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru

60 hektolitrów z hektara

- odmiany fetească regală, aligoté, băbească neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
13 000 kg winogron z hektara
- odmiany golia, cabernet sauvignon, pinot noir, fetească neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
60 hektolitrów z hektara
- odmiany tămăioasă românească, busuioacă de bohotin przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
68 hektolitrów z hektara
- odmiany merlot, arcaş, riesling italian, fetească albă przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
72 hektolitry z hektara
- odmiany riesling de rhin i şarba przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
82 hektolitry z hektara
- odmiany fetească regală, aligoté, băbească neagră przy pełnej dojrzałości winogron w chwili zbioru
85 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Jassy:

Podnazwa „COPOU”

- miasto Jassy, dzielnica Copou,
- gmina Aroneanu, wsie Aroneanu, Şorogari, Aldei i Dorobanţ,
- gmina Rediu, wsie Rediu, Breazu, Tăuteşti i Horleşti,
- gmina Movileni, wsie Movileni, Potângeni i Iepureni.

Podnazwa „BUCIUM”

- miasto Jassy, dzielnica Bucium,
- gmina Tomeşti, wsie Tomeşti, Goruni, Chicerea i Vlădiceni,
- gmina Bărnova, wsie Pietrăria, Cercu, Vişan i Păun,
- gmina Ciurea, wsie Ciurea i Hlincea.

Podnazwa „URICANI”

- gmina Mirosława, wsie Uricani, Mirosława, Voroveşti, Balciu, Brătuleni i Corneşti,
- gmina Horleşti, wsie Horleşti i Bogdăneşti,
- gmina Valea Lupului, wieś Valea Lupului,
- gmina Leţcani, wieś Leţcani,
- gmina Dumeşti, wieś Dumeşti,
- miasto Podu Iloaiei.

Podnazwa „PROBOTA”

- gmina Probota, wsie Probota i Perieni,
- gmina Țigănaşi, wsie Țigănaşi, Cărnăceni, Stejării i Mihail Kogălniceanu,
- gmina Bivolari, wsie Bivolari, Soloneţ, Traian, Buruienesti i Tabăra,
- gmina Andrieşeni, wsie Andrieşeni, Glăvăneşti, Fântânele i Spineni,
- gmina Trifeşti: wieś Trifeşti,
- gmina Roşcani: wsie Roşcani i Rădeni.

7. Główne odmiany winorośli

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

Arcaş N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămăioasă violetă

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos 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, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Golia B

Merlot N – Bigney rouge

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, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olsaz Riesling, Olsazriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Green sauvignon

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămăioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Şarba B

8. Opis związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

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

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

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

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

Szczegółowe informacje o produkcji

Wina białe mają zróżnicowaną gamę barw – od słomkowożółtej do żółtej z zielonkawymi refleksami, intensywne aromaty cytrusów, grejpfruta, niekiedy aromat lekko kwiatowy z nutą miodu w przypadku win dojrzałych. W smaku wina są krągłe; młode wina mają zazwyczaj świeży smak, o umiarkowanej kwasowości, z nutami owocowymi, a niekiedy mineralnymi, co nadaje im żywości. Dzięki umiarkowanemu dojrzewaniu zachowuje się świeżość w przypadku tej odmiany.

Wina czerwone mają szczególny zapach gorzkich owoców czeremchy amerykańskiej i wiśni, niewędzonych śliwek oraz subtelny smak wanilii pojawiający się w miarę dojrzewania. Dominującą barwą jest rubinowa czerwień z nutami jasnoczerwonymi; smak aksamitny, lekko cierpki, jednolity, z odpowiednio wyważonymi cierpkimi taninami, pełny, bogaty, charakterystyczne są zwłaszcza specyficzne aromaty dojrzałych owoców leśnych (porzeczek, jeżyny, borówki czarnej).

Czynnik ludzki

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

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

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

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

Stosując różne enzymy można szybko wyekstrahować substancje barwiące i taniny w przypadku win czerwonych oraz udoskonalić ekstrakcję aromatów, które pozostają zachowane w wyprodukowanych winach, w przypadku winogron aromatycznych.

W przypadku odmian fetească neagră czy cabernet sauvignon enzymy dodawane do mieszaniny wycieczyn i moszczu rozkładają związki pektyny i celulozy w ścianach komórkowych, co zwiększa ekstrakcję substancji barwiących.

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

Związek z obszarem geograficznym – Czynniki determinujące

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

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

W oddalonych od wzgórz Bucium wsiach Pietrărie i Tomești uprawiane są odmiany służące do produkcji win jakościowych, takie jak aligote, fetească albă i muscat ottonel. W przeważającej mierze rodzime odmiany winorośli, takie jak fetească albă, fetească regală i fetească neagră, a także odmiany aligoté, muscat ottonel i merlot, nadają charakterystyczną nutę winom produkowanym na obszarze objętym ChNP „Iasi”. Na szczególną uwagę zasługuje świeżość win produkowanych z tych odmian, która wynika z położenia winnicy na północ od równoleżnika 45°, gdzie latem upał nie jest aż tak silny, by wpływał na pierwotne smaki.

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

Na obszarze tym występują czarnoziemy poziomu kambik, gleby szare, regosole i gleby antropogeniczne, przy czym dominują czarnoziemy poziomu kambik, które zwykle nadają winom wysoką kwasowość.

Czynniki klimatyczne wykazują duże kontrasty sezonowe: zimy są ostre i stosunkowo suche, lata gorące, upalne i często suche, wiosną występują temperatury i opady umiarkowane, a jesienią są łagodne i przeważnie pogodne. Oprócz tych czynników wysokie całkowite natężenie promieniowania słonecznego, zróżnicowane w zależności od ekspozycji zboczy, oraz całkowity bilans cieplny w sezonie wegetacyjnym, a także warunki dojrzewania winogron w fazach V i VI, sprzyjają produkcji win gatunkowych zachowujących typową świeżość, o kwasowości od umiarkowanej do wysokiej, z nutami kwiatowymi i zrównoważoną zawartością tanin.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

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

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

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

Link do specyfikacji produktu

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modificat_cf_cererii_1326_1335_2014_pentru_notificarea_com_07.01.2020_no_track_changes.pdf
