C/2025/6281

19.11.2025 г.

Публикуване на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктовата спецификация съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6281)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Дата на подаване на заявлението: 17.10.2024 г.

ИЗМЕНЕНИЕ

Заявител и законен интерес

1. *Сдружение на производителите на грозде и вино „Avereşti-Valea Lohan“*

Сдружение, представляващо производителите със ЗНП „Huși“

2. *Професионално лозаро-винарско сдружение „Vrancea-Pietroasa“*

Сдружение, стопанисващо лозя със ЗНП „Huși“ и преработващо част от получената продукция със ЗНП „Huși“.

Описание и основания за изменението

1. *Добавяне на категориите качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина, искрящо вино*

Изисква се продуктовата спецификация да се допълни с нови категории вина, както е определено в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, а именно: качествени пенливи вина, качествени ароматизирани пенливи вина и искрящо вино, така че тези категории вина да могат да се произвеждат в определения район на ЗНП „Huși“, от грозде, произведено в определения район на това наименование.

Лозята на Huși са известни с отглеждането на лози в този регион на Молдова още от 15-ти век, когато започва да се развива лозарството. До 19-ти век в Huși дори е съществувало училище по лозарство. Тази институция се е превърнала в крайъгълен камък в отглеждането на лозя и производството на вино. С течение на времето лозарската традиция в Huși се развива и районът се превръща във важен лозарски център в региона на Молдова. От 50-те до 60-те години на XX в. репутацията му се затвърждава благодарение на фабриката за производство на вино, която разполага с оптимален капацитет за винопроизводство. Известните сортове са Busuioacă de Bohotin и Zghihară de Huși, които са получени от местни лози и с това районът на Huși се поставя на картата на виното.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

От 2020 г. в района на Huși са направени инвестиции в развитието на преработвателния капацитет на стари производствени структури, като се използват технологии и оборудване за повишаване на стойността на сортовете грозде (най-емблематичните са Busuioacă de Bohotin и Zghihară de Huși) както за тихи, така и за качествени пенливи вина, а старите структури са поддържани и модернизирани за целевите категории производство (запазена е стара изба с приблизително 100 000 бутилки старо вино).

Изменението се дължи на необходимостта от по-добра защита на района Huși и от по-добро използване на ЗНП, като се подчертава специфичният потенциал на района, както и потенциалът на някои винени сортове лози да се превърнат в качествени пенливи вина.

Освен това през последните 5 години производството на пенливи вина в лозарския район на Молдова е привлякло голям интерес от страна на молдовските винопроизводители, тъй като някои местни сортове — Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă и най-вече Fetească neagră — показват ароматен потенциал, който надхвърля непенливите вина, тъй като тези сортове са по-изразителни по отношение на мириса и цвета, включително за други производствени линии.

Към продуктовите спецификации за съседните наименования за произход „Cotnari“ и „Bohotin“, които са емблематични за региона на Молдова по отношение на обработваните площи и обемите на произведеното вино, са добавени типични изисквания за категориите качествени пенливи вина, качествени ароматни пенливи вина и искрящо вино. Това е довело до увеличаване на броя на производителите, които проявяват интерес към избора на съответните лозя и сдобиването с оборудване за производството на пенливи вина. Отбелязани са значителни увеличения на продажбите, както и по-голямо участие с този вид продукти в конкурси, в рамките на които са спечелени медали.

Възобновяването на интереса на потребителите към сортовете Busuioacă de Bohotin (вина розе с типичен аромат на мускат) и Zghihara de Huși (вина със златистожълт цвят и жив, флорален аромат) има потенциала да съживи традицията на Huși за производството на пенливи вина. Тези три категории вина (качествени пенливи вина, качествени ароматни пенливи вина, искрящо вино) са въведени, за да представят по-добре района, сортовете Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească и Tramier roz, както и наименованието за произход.

Изменени са глави I, II, IV, IX, XI и XII от продуктовата спецификация и раздел 3 от единния документ.

2. *Актуализация на информацията относно връзката между географския район и продукта*

Въвеждането на нови категории вина в производството на вино със ЗНП „Huși“ изисква изменение на продуктовата спецификация, в която връзката между географския район и продукта трябва да бъде актуализирана, за да се гарантира съответствие с приложимото законодателство за ЗНП (определение на наименование за произход) и да се включат препратки към новите категории.

Попълнени са данните за района, категориите вина, човешкия фактор и причинно-следствената връзка.

Изменени са глава II от продуктовата спецификация и раздел 8 от единния документ.

3. *Посочване на сортовете грозде за новите категории вина, които ще се произвеждат*

Продуктовата спецификация е допълнена, като са посочени сортовете лози, които могат да се използват за производството на категориите вина, поискани в района със ЗНП (качествени пенливи вина, качествени ароматни пенливи вина и искрящо вино).

Изменени са глава IV от продуктовата спецификация и раздели 4, 5.2 и 7 от единния документ.

4. *Добавяне на аналитичните и органолептичните характеристики за качествени пенливи вина, качествени ароматни пенливи вина и искрящо вино*

За да се гарантира съответствие със законодателството относно ЗНП, към продуктовата спецификация на продукта трябва да бъдат добавени и аналитичните и органолептичните характеристики на новите категории вина, поискани за производство в района на Huși.

Изменени са глава XI от продуктовата спецификация и раздел 4 (точки 4, 5 и 6) от единния документ.

5. *Добавяне на условия за предлагането на вина на пазара*

За производството на нови категории вина се изисква продуктовата спецификация да се допълни с определени условия, свързани с бутилирането/представянето/етикетирането на новите категории вина, поискани за производство в ЗНП „Huşi“ и с някои разпоредби за етикетиране относно методите на производство на новите категории вина.

Глава XII от продуктовата спецификация се изменя, без това да води до промяна в единния документ.

6. *Добавяне на разпоредби относно качествените пенливи вина/качествените ароматни пенливи вина*

Продуктовата спецификация е изменена, за да включва определени условия относно качествените пенливи вина и качествените ароматни пенливи вина, които също са класифицирани според съдържанието им на захар.

Глава XII от продуктовата спецификация се изменя, без това да води до промяна в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Huşi

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

8. Искрящо вино

3.1. *Кодове по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Органолептични характеристики — бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт/наситеножълт, зеленикавожълт, лимоненожълт, зеленикав, златист.

Аромат: характерен, наситен аромат на лозов цвят, бъзов цвят, зелени цитрусови плодове, плодов, с нотки на пъпеш при стареене.

Мирис: летни ябълки, окосено сено, с лека горчивина, характерно ухание на цъфнали лози с типичния за тях финес, фин аромат на зряло грозде, аромат на пресни ябълки, цитрусови плодове и диви цветя, който при стареене преминава към аромат на прясно окосено сено, аромат на мед, плодов аромат, аромат на акациев цвят, нотка на прясно масло с цветен аромат, с балансирана киселинност, отличителна нотка на тамян и босилек.

Вкус: леко кисел, свеж, плодов, заоблен, с приятен послевкус, с аромат на диви цветя, при стареене преминава към аромат на прясно окосено сено, аромат на мед и плодов вкус с деликатен горчив послевкус.

(Вина Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon и Riesling de Rhin: тези ароматни и полуароматни сортове имат ароматни нотки със стойности над средните, което може да доведе до натрупване както на аромати, така и на захари.)

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *Органолептични характеристики — червени вина*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, гранатовочервен, виолетово-червен, яркочервен/тъмночервен.

Мирис: аромат на череши, ягоди, вишни, кадифен, с нотки на сушени сливи, плътен. Аромат: червено френско грозде, червени боровинки, къпини, с цветен букет и аромат, съчетаващ босилек и розови листенца.

Вкус: танинов, с аромат на зрели горски плодове, вишни, кадифен, подчертано тревист, с нотки на сливи.

(Вината, получени от сортовете Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, показват повишено натрупване на цветни танини и концентрация на техния ароматен характер. Много вероятно е това да е резултат от промяната на климата в района през последните години.)

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,50

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. *Органолептични характеристики на качествени пенливи вина*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Бели вина — цветът на тези бели вина може да бъде в различни нюанси — от зеленикавобял до златистожълт. Флорални аромати, свързани с бели и цитрусови плодове, с изразителни нотки на зряла круша, акациев мед, сложен аромат на захаросани жълти плодове, мед и бриош за вина, получени чрез ферментация в бутилка. Те са течни, с кремообразни нотки, устойчиви при отпиване и с висока киселинност. Трайната пяна и фините, дълготрайни малки мехурчета подсилват ароматните нотки на вината.

Вина розе — от бледорозови до наситено розови нотки с фини лилави нюанси. Ароматните нотки са доминирани от червени плодове — ягода и жълти цитрусови плодове, които могат да имат и деликатни флорални характеристики (божур, листа от градински чай, босилек). На вкус те са плодови, с добра устойчивост и киселинен послевкус. Трайна пяна, фини малки мехурчета.

Свръхналягане в бутилката при 20 °C: минимум 3,5 бара.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,50

— Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

4. *Органолептични характеристики на качествени пенливи вина*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Червени вина — цветът на тези вина може да има от рубиненочервени до пурпурночервени оттенъци. Ароматните нотки са доминирани от зрели червени плодове (френско грозде и черни череши), които могат да бъдат допълнени от нотки на печени орехи и лешници, подправки. На вкус те са плодови, с добра устойчивост и киселинен послевкус. Не много обилна пяна, фини, трайни малки мехурчета.

Свръхналягане в бутилката при 20 °C: минимум 3,5 бара.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,50

— Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. *Органолептични характеристики — качествени ароматизирани пенливи вина*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Бели вина — цвят, вариращ от сламеножълт със зеленикави оттенъци до жълто-зелен със златисти оттенъци. Аромат — мускатов, нотки на босилек, рози, прясно окосена трева. Свеж, приятен и жив вкус, нотки на бели плодове — круша, прясно грозде, с добър баланс между сладко и кисело. Обилна, дълготрайна пяна и добре оформени малки мехурчета.

Вина розе — бледорозов цвят с лек свеж лилав оттенък. Аромат с нотки на червени плодове — горски ягоди, ягоди, цитрусови плодове, грейпфрут, допълнени от флорални нотки на роза, диви цветя, босилек, тамян. Свеж, оживен вкус, характеризиращ се с нотки на зрели тропически плодове, балансиран между сладко и кисело. Обилна, дълготрайна пяна и интензивни малки мехурчета.

Свръхналягане при температура 20 °C: минимум 3 бара.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 10,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,00

— Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

6. *Органолептични характеристики на искрящо вино*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Искрящи вина — различни нюанси на зеленикавобял до златистожълт цвят, бледорозов до нотки на наситено розов или рубиненочервен до пурпурночервен. Флорални аромати, свързани с плодове с бяла месеста част — круша, ябълка и цитрусови плодове (грейпфрут), акациев мед, червени плодове (ягоди, череши), деликатни флорални нотки (ароматни билки, босилек), зрели червени плодове (френско грозде, черни череши, сливи), допълнени от нотки на орехи и печени лешници, подправки.

Вкус — вината са свежи, устойчиви при отпиване, с висока киселинност, плодови и с добра устойчивост, киселинен послевкус, обилна или умерена пяна и добре оформени средно трайни малки мехурчета, които подсилват ароматните нотки на вината.

Свръхналягането при 20 °C е между 1 и 2,5 бара.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15,00

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7,00

— Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични винопроизводствени практики*

1. Методи на отглеждане

Агротехническа практика

най-малко 3 000 растения/ha (най-малко 75 % лози спрямо площта на засаждане),

напояването е разрешено е само през годините на суша или годините, белязани от такива неблагоприятни климатични условия и след уведомяване на ONVPV (Националната служба по лозарство и винарство), като се спазват оптималните стандарти за влага, за да се гарантира вегетационният потенциал и специфичното качество на плодовете.

Събиране на реколтата на зелено — намаляване на броя на гроздовете в началото на зреенето, когато потенциалният добив надвишава максималните граници, разрешени съгласно продуктовата спецификация.

2. Производство на винаta

Приложими ограничения при производството на винаta

Когато определени климатични условия в съчетание с потенциала на някои сортове оказват положително въздействие върху добива от лозовите масиви в определения район, винаta със ЗНП „Huși“ могат да се преработват и извън района, определен за наименованието — в намиращата се в близост област, чиито центрове за производство на вино разполагат с оптимален капацитет за винификация.

Определената за тази цел област в близост (където се осъществяват процесите на бърза винификация, ферментация при контролирана температура и запазване на ароматния потенциал на някои сортове, включително Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) включва следните градове и села в окръг Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

— Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

3. Производство на бяло вино или вино розе

Специфична винопроизводствена практика

Белите вина и винаta розе могат да бъдат произведени от сортове Pinot gris и Traminer roz в зависимост от избора на производителите, като се използват технологии, които запазват качеството на ЗНП по отношение на гроздовете и на винаta, произведени от тези сортове.

5.2. *Максимални добиви*

1. За сортовете Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 kg грозде от хектар

2. За сортовете Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 kg грозде от хектар

3. За сортовете Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Alba, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

15 000 kg грозде от хектар

4. За сортовете Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

13 500 kg грозде от хектар

5. За сортовете Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

12 600 kg грозде от хектар

6. Бели вина и вина розе — за сортовете Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 хектолитра от хектар

7. Бели вина и вина розе — за сортовете Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 хектолитра от хектар

8. Червени вина — за сортовете Codană и Portugais Bleu

119 хектолитра от хектар

9. Бели вина и вина розе – за сортовете Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 хектолитра от хектар

10. Червени вина — за сортовете Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 хектолитра от хектар

11. Бели вина и вина розе – за сортовете Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz

104 хектолитра от хектар

12. Червени вина — за сортовете Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 хектолитра от хектар

13. Вина розе – за сортовете Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 хектолитра от хектар

14. Червени вина — за сортовете Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район за производство на вината със ЗНП „Huşi“ може да включва поднаименования за произход и обхваща територията на департамент Vaslui, както е посочено по-долу:

Наименование „HUȘI“:

— община Huși;

— община Duda-Epureni: села Epureni и Duda;

— община Pădureni: села Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti и Rusca;

— община Tătărăni: села Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați и Manțu;

— община Stănilești: села Stănileşti и Pogănești;

— община Buneşti-Avereşti: села Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti и Plopi;

— община Arsura: села Arsura, Fundătura и Pâhnești;

— община Drânceni: села Drânceni, Ghermănești и Râșești;

— община Boțești: села Boțeşti и Gugești;

— община Banca: села Banca, Stoișești, Sârbi и Țifu;

— община Fălciu: села Fălciu, Bozia, Copăceana и Rânzești;

— община Blăgești: села Blăgești и Igești.

Поднаименование „VUTCANI“:

— община Vutcani: села Vutcani и Mălăiești;

— община Roșiești: села Roșiești, Gara Roșiești и Valea lui Darie;

— община Şuletea: села Şuletea, Râşcani и Fedeşti

— община Epureni: село Horga;

— община Berezeni: села Berezeni, Rânceni и Mușata.

7. **Винени сортове грозде**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs— Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Babească gri G

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

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoşie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

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

Frâncușă B — Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B — Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscadelle B — Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

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, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B — Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N — Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

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

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B — Sauvignon Blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Semillon B — Semillon blanc

Traminer Rose Rs — Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Zghihară de Huși B — Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută

Zweigelt N — Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Данни за географския район*

Литоложкият субстрат формира разнообразно от типологична гледна точка покритие. При разпределението на почвата може да се наблюдава височинна зоналност — от степни и залесени степни варовиково-льосови почви до глинесто-алувиални почви в горите. Кафявият планинско-горски чернозем и сивите почви, които са най-разпространените почви в падината Huși, са най-ценните и за лозята, тъй като тяхната песъкливо-глинеста консистенция подобрява физическите свойства, в съчетание с основните им биохимични свойства: интензивна биологична активност, значително съдържание на хумус, висок катионен обмен, неутрална до леко киселинна реакция, високо насищане с основи и хранителни вещества.

Релефът е формиран от редица обширни заоблени хълмове по оста северозапад-югоизток. Хълмовете имат различна ориентация, морфологични характеристики и наклони. Лозаро-винарският район обединява различни поединици: хълмист район на около 300 m надморска височина и по-нисък предпланински район със средна надморска височина 150 m. Хълмовете имат различна ориентация, морфологични характеристики и наклони за някои от лозята в района.

Падината Huși е обградена от високи хълмове на юг, запад и север и от долината на река Prut на изток и обхваща над 70 % от лозята в района. Долините, разделящи хълмовете в региона, които са с леко асиметрични склонове, започват в крайбрежната равнина с хълмист релеф, като образуват поредица от падини (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), които заедно с най-високите хълмове на падината обхващат най-ценните лозаро-винарски райони.

Климатът е умереноконтинентален с умерени континентални аспекти по най-високите хълмове и силно изразени континентални аспекти в падината Huși.

Общото слънчево лъчение е приблизително 120 kcal/cm²/годишно, а средната му продължителност е 2 000 часа годишно по високите хълмове и над 2 100 часа в падината Huși и долината на река Prut. Като се имат предвид средногодишните стойности на лъчение и слънчева топлина, следва да се отбележи, че те остават високи през целия вегетационен период, което е благоприятно за вегетативното развитие и узряването на гроздето.

Преобладаващите ветрове от запад, северозапад и север представляват общо над 60 % от годишната честота на ветровете и имат характеристиките на вятър тип „фьон“, когато духат по склоновете на хълмовете в посока към падината. Североизточните ветрове, особено вятърът „Crivăț“, водят до застудяване, докато източните и югоизточните са горещи и сухи през лятото, като водят до по-голяма суша както в падината Huși, така и в заливната равнина на река Prut.

Хидрографската мрежа, която отводнява територията на града, се състои от две основни артерии: Drăslăvăț на юг и Răiești на север, формирана от Turbata и Șara. Те се сливат на изток от града, като образуват река Huși. Потоците Drăslăvăț и Răiești са пълноводни по своите хидрографски характеристики. През пролетта, когато снеговете се топят бързо в резултат на рязко покачващите се температури, или през лятото след проливни дъждове потоците носят големи количества вода, като понякога преливат.

Произвежданите в района вина са сухи до сладки вина, бели вина, вина розе или червени вина. Това обикновено са леки вина, не твърде екстрактивни, с умерено алкохолно съдържание, леко киселинни, ако са произведени в северната част на района, и с най-висока киселинност, ако са от района Avereşti, където естествената киселинност може да достигне 11—12 g винена киселина на литър през определени години, а това прави тази област много подходяща за производството на пенливи вина.

Червените вина варират от светлочервени в северната част на района, до наситеночервени на юг.

Първите писмени документи, в които се посочва съществуването на лозя в районите, където се намират днешните лозя, не споменават името на град Huși. Границите на старите лозя са определени в акт на Александър Добрия от 1415 г. Друг документ от август 1436 г. разкрива съществуването на лозови насаждения в лозаро-винарските райони Epureni — Pâhnești — Huși. Съгласно документите от онзи момент че между 1600 г. и 1662 г. в лозята в Saca и Ochi се е осъществило интензивно засаждане на лози; лозите в Huși са принадлежали на местния владетел.

Съществуват стари документи от чуждестранни пътешественици в средновековна Молдова, които свидетелстват за отличното качество на вината от Huși; по-специално Marco Bandinus пише през 1646 г.: „Huși, древен район с молдовски лозя, в който се произвежда вкусно и ароматно вино, което е много търсено“. Големият картограф Dimitrie Cantemir, роден в село Silişteni, което се намира близо до Huşi (оттогава насам селото е преименувано в негова чест) пише в „Descriptio Moldaviae“, че „[...]най-доброто вино се прави в Cotnari, а следващото по качество е това от Huşi[...]“.

8.2. *Информация, свързана с човешките фактори*

Отглеждането на лозя в района на ЗНП „Huşi“ се извършва чрез вертикална формировка, чрез резитба и формировка по метода Гюйо и късо подрязани двустранен кордон, в зависимост от местоположението на парцелите и съоръженията за извършване на операции по поддръжка, като се вземат предвид както производствените, така и енологичните параметри.

Лозята, в които се добива грозде за качествени пенливи вина, искрящи вина и качествени ароматни пенливи вина със ЗНП „Huşi“, имат минимална гъстота от 3 500 растения/ha, а чистотата им надвишава 95 %. Броят гроздове е ограничен до 28 жизнеспособни грозда на растение. Регулирането на производството на грозде и правилното управление на листните стени осигуряват оптимално натрупване на полифенолни съединения, необходими за основните вина за качествени пенливи вина розе.

Гроздето се обработва по сорт, със 100 % чистота, а всички купажи се създават след това, когато се приготвят тиражните партиди. Винопроизводителите в района управляват процеса на купажиране, като разчитат на опита си при отделната винификация на сортовете. Купажите са резултат от отлично овладени умения според сортовете и реколтата, за да се гарантира степен на постоянство между киселинността и плодовия вкус на вината. Запазването на целостта на гроздето, веднага след беритбата и по време на транспортирането, гарантира бистротата на гроздовата мъст.

Използването на ограничено сулфиране е необходимо за качеството на вторичната ферментация. За реколтата се полагат големи грижи, така че да се избегне окисляването на гроздовата мъст в периода между събирането на гроздето и пресоването му.

Използването на цели гроздове, премахването на гроздовата мъст, отделили се по време на транспортирането и грижливото извършване на всички манипулации, пресоването, осъществено в щателно подбрана среда с подходящо оборудване съгласно правилата, предвиждащи точно съотношение между теглото на използваното количество грозде и извлечения обем гроздова мъст, гарантират качеството и бистротата на получената по този начин гроздова мъст и постепенното ѝ извличане, като се запазва финесът на ароматите, и позволяват предлагането на вина със светъл и блестящ цвят. Отлежаването върху винени утайки, при което се развиват третични аромати, засилва комплексния характер на виното.

Вторичната ферментация в бутилки се извършва в осъвременени подземни помещения при контролирани условия на околната среда, по начин, който гарантира постоянни параметри на ферментация и следователно точно възпроизвеждане на качеството на вината, получени по традиционния метод.

8.3. *Данни за продукта*

Качествени пенливи вина — различни нюанси на зеленикавобял до златистожълт цвят, нотки на бледорозов до наситено розов цвят с виолетови нюанси, нотки на рубиненочервен, пурпурночервен цвят.

Флорални аромати, свързани с бели и цитрусови плодове, зряла круша, акациев мед, сложен аромат на захаросани жълти плодове, мед и бриош във вина, получени чрез ферментация в бутилка, нотки, доминирани от червени плодове (ягоди) и жълти цитрусови плодове, флорални (божур, листа от градински чай, босилек) или зрели червени плодове (френско грозде, черни череши), които могат да бъдат допълнени от нотки на орех, печени лешници, подправки или пикантни нотки.

Вкус — течни, кремообразни вина, с устойчивост на вкуса и висока киселинност, плодови с добра устойчивост и киселинен послевкус при вината розе, понякога с леко месесто усещане при червените вина.

Качествени ароматни пенливи вина — от сламеножълти със зеленикави оттенъци до зеленикавожълти със златисти оттенъци или бледорозови с лек свеж лилав оттенък.

Аромат на мускат, нотки на босилек, роза, прясно окосена трева, нотки на червени плодове (горски ягоди, ягоди, цитрусови плодове, грейпфрут), флорални нотки на роза, босилек, тамян, диви цветя.

Свеж, жив вкус, нотки на бели плодове — круша, прясно грозде, с добър баланс между сладко и кисело, свеж, характеризира се с нотки на узрели тропически плодове. Обилна и дълготрайна пяна и добре оформени интензивни малки мехурчета.

Искрящи вина — различни нюанси на зеленикавобял до златистожълт цвят, бледорозов до нотки на наситено розов или рубиненочервен до пурпурночервен. Флорални аромати, плодове с бяла месеста част — круша, ябълка и цитрусови плодове (грейпфрут), акациев мед, червени плодове (ягоди, череши), цитрусови плодове, деликатни флорални нотки (ароматни билки, босилек), зрели червени плодове (френско грозде, черни череши, сливи), орехи и печени лешници.

На вкус те са свежи, устойчиви при отпиване, с висока киселинност, плодови и с добра устойчивост, киселинен послевкус, обилна или умерена пяна и добре оформени, средно трайни малки мехурчета, които подсилват ароматните нотки на вината.

Тихите бели вина са със сламеножълт, бледо лимоненожълт до златистожълт цвят, клонящ към зелен, и се отварят вторични аромати на жасмин, копър и първични аромати на зелена ябълка, цариградско грозде (Zghihară de Huși), плодови и растителни аромати, интензивни аромати на сушен босилек и розов грейпфрут (Busuioacă de Bohotin), флорални нотки и висока киселинност, която добре допълва богатия и освежаващ вкус.

Върху небцето доминира плодовостта, с нотки на бели плодове (круши, кайсии), както и на розови листенца, или леко пикантни нотки, зрели сливи мирабела и деликатни нотки на лозови резници (Sauvignon). В послевкуса преобладават освежаващо кисели ябълкови нотки, а при полусухо винифициране могат да се наблюдават и свежи нотки.

В аромата се усеща интензивност, свежест, нотки на жасмин, полски цветя, лозя, акация, както и на зелени ябълки и лимонова кора, еластична текстура, произтичаща от баланса между киселинност, алкохол и лека нотка на желана сладост, с аромати на грейпфрут, зелен лимон и ливадни цветя и послевкус на дюля, стафиди и жълти ябълки (Fetească albă, Fetească regală).

Тихите червени вина имат интензивен рубиненочервен цвят, тъмночервен с рубинени оттенъци.

Върху небцето вината са щедри и танинови, което им придава приятна сложност и стипчивост, с освежаващи, плодови аромати на къпини, черно френско грозде, мента и червени пиперки (Cabernet Sauvignon), със свежо и еластично тяло и среден послевкус, предлагащ усещане за баланс.

Те имат сложен аромат на сливи, сладко от сливи и компот от череши, с фини основни нюанси на дим. Текстурата е кадифена, с грапави нотки, доминирани от червени горски плодове и черни череши (Fetească neagră).

Те имат мек аромат на подправки и сено, често допълнен от вишна, череша и малина (Cabernet Sauvignon) и нотка на бял пипер.

Тихите вина розе са бледорозови, розово-оранжеви или понякога яркорозови.

Доминиращият вкус на бели плодове, с интензивни аромати на босилек, розови листенца, грейпфрут, леко пикантни и свежи нотки и аромати на червено френско грозде, червена боровинка, горски ягоди, допълнени от тези на малини и зрели ягоди. Послевкусът е приятен и плодов с усещане за свежест и баланс, усъвършенстван от специфична киселинност. Усеща се добре изразен аромат на череши и касис, допълнен от зрели цитрусови плодове и деликатни нотки на ливадни цветя, смесени с горски плодове (къпини, горски ягоди).

8.4. *Причинно-следствена връзка между района и продукта*

В този район се произвежда широка гама от вина — от сухи до сладки вина, бели, розе или червени. Те обаче формират по-скоро ясно определена група в рамките на палитрата от румънски вина. Това обикновено са леки вина, не твърде екстрактивни, с умерено алкохолно съдържание, леко киселинни, ако са произведени в северната част на района, и с най-висока киселинност, ако са от района Avereşti, където естествената киселинност може да достигне 11—12 g винена киселина на литър през определени години, а това прави тази област много подходяща за производството на пенливи вина. Червените вина варират от светлочервени от лозята в северната част, до наситеночервени на юг. Качеството на вината от района с поднаименование „Vutcani“ е подобно на това на вината, получени в района със ЗНП „Dealu Bujorului“.

Характеристиките на сортовете в района „Huși“ придават на вината характеристики като много висока киселинност, което е важно за производството на основни вина за пенливи вина. Освен това те придават плътност и структура както на качеството на пенливите, така и на искрящите вина.

Предвид размера на района почвено-климатичните и екологичните условия в района със ЗНП „Huși“ позволяват на гроздето да узрее достатъчно, така че да се получи базово вино за качествени пенливи вина, качествени ароматни пенливи вина и искрящи вина, с оптимален избор на време за прибиране на реколтата.

Най-добрите условия за производство на пенливи вина се наблюдават на по-ниска надморска височина — до 200 м, и с по-неблагоприятно изложение, по склонове, изложени на североизток; Тези вина се характеризират с по-умерена алкохолна концентрация, не се характеризират с голям добив и имат средна до висока киселинност, приятен вкус, фина и дълготрайна пяна (район Bunești-Averești).

Разликата в температурата през нощта и през деня, съчетана с въздушния поток, спускащ се от най-високите склонове, благоприятства синтеза и запазването на някои ароматни съединения; това важи с особена сила за склоновете на ниска до средна надморска височина, където разликата в температурата е най-голяма. Това помага да се изведат ясно изразени, плодови първични нотки на ябълка, круша, праскова и кайсия, които се запазват в процеса на производство на виното, и по този начин да се гарантират специфичните ароматни качества на различните основни вина за искрящи вина. Умерено топлите нощи могат да позволят на характерните за сортовете аромати да се натрупат бавно, което прави възможно производството на вина с богат букет и характерна нотка, типична за сорта.

Поради това свежестта, киселинността и наситеният аромат на качествените пенливи вина, качествените ароматни пенливи вина и искрящите вина са резултат от взаимодействието между релефа, типа почва и сорта лози, съчетано с дългогодишната традиция в производството на вина.

Гроздето, предназначено за производството на основни вина за пенливи вина, се бере по-рано от това за тихи вина, за да се осигури правилен баланс между захари и киселинност, с цел производство на качествени пенливи вина с оптимално качество. Получените вина изискват физикохимични параметри с балансирани стойности, като например съотношението киселинност/алкохол, и органолептични характеристики, които осигуряват типичния характер на отглежданите сортове.

Излужените черноземни почви и сивите почви, присъстващи в големи части от района Huşi, са благоприятни за лозя (песъклива/глинеста консистенция) поради основните им биохимични характеристики (биологична активност, значително съдържание на хумус, висока наситеност с основи и хранителни вещества).

Файоземните и автрофните кафяви планинско-горски почви (планинско-горски) почви осигуряват добър дренаж и висок воден резерв в лозята, което по време на зреенето запазва условията, необходими за баланса на ароматите, по-специално за плодовите аромати, допълнени от поддържането на известна ободряваща свежест в аромата.

Слънцегреенето варира умерено между 110 kcal/cm²/година по склонове със слабо излагане на слънце и 130 kcal/cm²/година по склонове с по-силно излагане на слънце, а средните часове слънцегреене осигуряват равномерно огряване на високопланинските хълмове с приблизителна продължително 2 000 часа и над 2 100 часа в падината Huși.

Средногодишните стойности на лъчение и слънчева топлина остават високи през целия вегетационен период, което позволява благоприятно развитие и узряването на гроздето. Малкият брой слънчеви часове, когато гроздето започне да узрява, в съчетание с цикъла на топлите течения в долината на река Prut, допринасят за оптималното образуване на ароматни вещества в тихите бели вина и вина розе. Разликата между нощните и дневните температури по склоновете, разположени на ниска до средна надморска височина (падината Huși е на 70—120 m надморска височина), допринася за синтеза и запазването на ароматните съединения, които определят ясно изразените и типично свежи първични нотки на плодове (ябълки, праскови, кайсии и грейпфрут). В случай на късно събиране на реколтата, когато гроздето има високо съдържание на захар (240 g/l), дори когато е зрело за дълъг период от време, вината се отличават с неподражаем ароматен баланс върху небцето и като аромат (Busuioacă de Bohotin).

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Данни, свързани с етикетирането

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината контролираното наименование „Huși“ може да бъде допълнено, в зависимост от интереса на производителите, с едно от следните наименования на вина: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

За наименованието „Huși-Vutcani“ със следните наименования на вина: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетирането на вина може да се извършва по какъвто и да е начин, при условие че задължителната информация е посочена в същото зрително поле. Етикетът и контраетикетът не са задължителни; етикетирането може да се извършва чрез един или повече компоненти, да има всякаква форма и да включва всякакъв материал и при него може да се използва всякаква техника.

При етикетирането също така може да се използва традиционното обозначение, предвидено в приложимото относно винената законодателство, което показва качеството на реколтата с оглед на съдържанието на захар по време на събиране на реколтата (когато гроздето е обхванато от благородна плесен).

Използвани обозначения в представянето и етикетирането

Правна уредба:

в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Незадължителните обозначения, свързани с някои производствени методи, които фигурират върху етикета, могат да бъдат използвани, както следва:

обозначенията „fermentat in barrique“ (ферментирало в бъчва), „maturat in barrique“ (отлежало в бъчва), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (ферментирало с добавяне на дъбови трески) и „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (отлежало с добавяне на дъбови трески) могат да се поставят на етикета, изписани на румънски език или на международни езици, на които се съобщава на потребителя за използването на същия процес, като за тази цел може да се използва едно от следните обозначения:

— „fume“, „smoked“ или „toasted“ на английски език, придружени или не от допълнение за определяне на интензивността на термичната обработка на използваната дъбова дървесина, а именно „light“ (леко), „medium“ (средно) или „heavy“ (силно).

— обозначението „Fumé“ или „Fumée“ на френски език, придружено или не от термина, указващ интензивността на топлинната обработка, приложена към използваната дъбова дървесина, а именно съответно „légère“, „moyenne“, „forte“ или „petit fumé“, „demi fumé“, „fumé intense“.

Тези указания могат да фигурират на всеки друг език, използван на международно равнище, или на езика на държавата, в която лозаро-винарският продукт е предназначен да бъде пуснат на пазара, ако това е изборът на винопроизводителя, доколкото указват на потребителя използването на практика, прилагана в целия свят за придаване на специфични органолептични характеристики на вината.

За вината, които преминават период на зреене или стареене върху утайка, могат да се използват следните обозначения при етикетирането на лозаро-винарски продукти: „sur lie“, „bâttonnage“ или „aged on the lees“, като списъкът не е изчерпателен.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_uniune_356_19.02.2024_cf_notif_com_11.03.2025_no_track_changes.pdf