C/2025/6281

19.11.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína na úrovni Unie, jak je uvedeno v čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/6281)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY NA ÚROVNI UNIE

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Datum podání žádosti: 17.10.2024

ZMĚNA

Žadatel a oprávněný zájem

1. *Sdružení výrobců hroznů a vína Avereşti-Valea Lohan*

Sdružení zastupující producenty CHOP Huși

2. *Profesionální vinařské sdružení Vrancea-Pietroasa*

Sdružení provozuje vinice s CHOP Huși a zpracovává část produkce získané v rámci CHOP Huși.

Popis a důvody ke změně

1. *Přidání kategorií jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno*

Žádáme o doplnění specifikace o nové kategorie vína definované v příloze VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013, a to: jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno a perlivé víno tak, aby tyto kategorie bylo možné vyrábět ve vymezené oblasti CHOP Huși z hroznů tohoto označení sklizených ve vymezené oblasti.

Vinice Huși jsou v Moldávii známé již od 15. století, kdy se zde začalo rozvíjet vinařství. V 19. století byla v Huși dokonce založena vinařská škola. Tato instituce se stala milníkem v pěstování vinné révy a výrobě vína. Vinařská tradice v Huși se postupem času rozvíjela a oblast se stala významným vinařským centrem Moldávie. V letech 1950–1960 si svou pověst upevnila díky vinařskému závodu, který má optimální kapacitu pro výrobu vína. Známé jsou odrůdy Busuioacă de Bohotin a Zghihară de Huși z původních vinic, díky nimž se oblast Huși proslavila ve vinařském světě.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Od roku 2020 se v oblasti Huși investovalo do rozvoje zpracovatelských kapacit ve starých výrobních objektech s využitím technologií a zařízení pro zvýšení hodnoty odrůd (nejvýznamnějšími jsou Busuioacă de Bohotin a Zghihară de Huși) pro tichá i jakostní šumivá vína. Staré objekty byly zachovány a modernizovány pro cílové výrobní kategorie (zachován byl starý sklep se zhruba 100 000 lahvemi starého vína).

Změna byla vyvolána potřebou zlepšit ochranu oblasti Huși, lépe využívat CHOP a zdůraznit specifický potenciál oblasti a potenciál některých vinařských odrůd pro výrobu jakostních šumivých vín.

Kromě toho se v posledních pěti letech v moldavské vinařské oblasti těší velkému zájmu moldavských vinařů výroba šumivých vín, a to vzhledem k tomu, že některé místní odrůdy – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă a především Fetească neagră – mají aromatický potenciál, který se rozšířil i mimo oblast tichého vína: tyto odrůdy jsou z hlediska buketu a barvy výraznější i pro jiné výrobní linie.

Do specifikací produktů pro sousední označení původu CHOP Cotnari a CHOP Bohotin, která jsou z hlediska pěstitelských ploch a objemu získaného vína pro region Moldávie příznačná, byly doplněny typické požadavky pro kategorie jakostního šumivého vína, jakostního aromatického šumivého vína a perlivého vína. To vedlo k nárůstu počtu výrobců, kteří se zajímají o výběr odpovídající révy a o vybavení pro zpracování šumivých vín. Byl zaznamenán výrazný nárůst prodeje i účasti na soutěžích s těmito typy výrobků, kde byly tyto výrobky oceněny medailemi.

Rostoucí zájem spotřebitelů o odrůdy Busuioacă de Bohotin (růžové víno, typické muškátové aroma) a Zghihară de Huși (zlatožluté víno, živé, květinové aroma) má potenciál oživit tradici výroby šumivých vín v Huși. Tyto tři kategorie vín (jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno) byly zavedeny s cílem lépe reprezentovat oblast, odrůdy Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească a Tramier roz a také označení původu.

Mění se kapitoly I, II, IV, IX, XI a XII specifikace produktu a oddíl 3 jednotného dokumentu.

2. *Aktualizace informací o souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a produktem*

Zavedení nových kategorií vína při výrobě vína s CHOP Huși vyžaduje změnu specifikace, v níž je třeba aktualizovat souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem, aby byl zajištěn soulad s platnými právními předpisy pro CHOP (definice označení původu) a aby byly zahrnuty odkazy na nové kategorie.

Byly doplněny podrobnosti o oblasti, kategoriích vína, lidském faktoru a příčinné souvislosti.

Změna se týká kapitoly II specifikace produktu a oddílu 8 jednotného dokumentu.

3. *Označení odrůd révy vinné pro nové kategorie vín, které se mají vyrábět*

Specifikace byla doplněna o uvedení odrůd vína, které lze použít k výrobě požadovaných kategorií vína v oblasti CHOP (jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno a perlivé víno).

Změna se týká kapitoly IV specifikace produktu a oddílů 4, 5.2 a 7 jednotného dokumentu.

4. *Doplnění analytických a organoleptických vlastností jakostního šumivého vína, jakostního aromatického šumivého vína a perlivého vína*

Aby bylo zajištěno dodržování právních předpisů týkajících se CHOP, musí být do specifikace produktu doplněny také analytické a organoleptické vlastnosti nových kategorií vín požadovaných pro výrobu v oblasti Huși.

Byla změněna kapitola XI specifikace produktu a oddíl 4 (body 4, 5 a 6) jednotného dokumentu.

5. *Doplnění podmínek pro uvádění vín na trh*

Výroba nových kategorií vín vyžaduje, aby byla specifikace produktu doplněna o určité podmínky týkající se plnění / obchodní úpravy / označování nových kategorií vín a požadované pro výrobu v rámci CHOP Huşi a o určitá ustanovení týkající se uvádění informací o metodách produkce nových kategorií vína.

Mění se kapitola XII specifikace, jednotný dokument zůstává beze změny.

6. *Doplnění ustanovení týkajících se jakostních šumivých vín / jakostních aromatických šumivých vín*

Specifikace produktu byla změněna tak, aby zahrnovala určité podmínky týkající se jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín, která jsou rovněž klasifikována podle obsahu cukru.

Mění se kapitola XII specifikace, jednotný dokument zůstává beze změny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Huşi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína, vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Organoleptické vlastnosti – bílá vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Barva: slámově žlutá až tmavě žlutá, zelenožlutá, citronově žlutá, nazelenalá, zlatá.

Aroma: typické, intenzivní aroma květů révy, bezových květů, zelených citrusů, ovocné, s postupujícím zráním se objevují melounové tóny.

Buket: letní jablka, pokosené seno, nahořklá, typická vůně květů révy, s typickou jemností, delikátní vůně zrajících hroznů, čerstvých jablek, citrusových plodů, lučních květů, s postupujícím zráním se objevuje vůně posečeného sena, medu, ovocná vůně, vůně akátových květů, s tóny čerstvého másla, květinová vůně, s vyváženým obsahem kyselin, se zřetelnými tóny kadidla a bazalky.

Chuť: mírně nakyslá, živá, ovocná, zakulacená, příjemná dochuť, aroma lučních květů, s postupujícím zráním s chutí posečeného sena, medu, ovocná chuť, mírně hořká dochuť.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromatické a poloaromatické odrůdy s nadprůměrnými aromatickými hodnotami, které by mohly vést k hromadění aromat nebo cukrů.)

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *Organoleptické vlastnosti – červená vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Barva: rubínově červená, granátová, fialovočervená, jasně/tmavě červená.

Buket: aroma třešní, jahod, višní, sametový buket, tóny švestek, plná chuť. Aroma: červený rybíz, brusinky, ostružiny, květinový buket, okvětní lístky růží a bazalka.

Chuť: třískovitá, aroma zralého lesního ovoce, višní, sametová, silně bylinná s tóny švestek.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: odrůdy se zvýšenou akumulací barevných taninů a podobnou koncentrací jejich aromatického charakteru, s největší pravděpodobností v důsledku změny klimatu v této oblasti v posledních letech.)

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,50

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. *Organoleptické vlastnosti jakostních šumivých vín*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Bílá vína – barva těchto bílých vín může mít různé odstíny od zelenobílé až po zlatožlutou. U vín získaných kvašením v láhvi květinová vůně spojená s bílým a citrusovým ovocem, s výraznými tóny zralé hrušky, akátového medu, komplexní vůně kandovaného žlutého ovoce, medu a briošek. Jsou tekutá, s krémovými tóny, s přetrvávající chutí v ústech a vysokou kyselostí. Vytrvalá pěna a jemné, dlouhotrvající bublinky umocňují aromatické tóny vína.

Růžová vína – odstíny světle růžové až po intenzivní růžovou s jemnými fialovými nuancemi. Aromatické tóny s převahou červeného ovoce – jahod a žlutých citrusových plodů, které mohou mít i jemné květinové rysy (pivoňka, listy šalvěje, bazalka). V chuti jsou ovocná, s dobrou perzistencí a kyselým závěrem. Vytrvalá pěna, jemné bublinky.

Přetlak v láhvi při 20 °C: nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,50

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

4. *Organoleptické vlastnosti jakostních šumivých vín*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Červená vína – barva těchto vín může mít odstíny od rubínově červené až po fialově červenou. Aromatické tóny, kterým dominuje zralé červené ovoce (rybíz a černé třešně), mohou být doplněny tóny pražených vlašských a lískových ořechů, koření. Chuť je dužnatá, ovocná, s dobrou perzistencí a kyselým závěrem. Pěna není příliš bohatá, bublinky jsou jemné a přetrvávající.

Přetlak v láhvi při 20 °C: nejméně 3,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,50

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. *Analytické a organoleptické vlastnosti – jakostní aromatická šumivá vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Bílá vína – barva od slámově žluté se zelenkavým nádechem po zelenožlutou se zlatavým nádechem. Vůně – muškát, tóny bazalky, růží, čerstvě posekané trávy. Svěží, příjemná a živá chuť s tóny bílého ovoce – hrušek, čerstvých hroznů, s dobrou rovnováhou mezi sladkostí a kyselinou. Bohatá, dlouhotrvající pěna a dostatek bublinek.

Růžová vína – světle růžová barva s lehkým svěže fialovým nádechem. Vůně s tóny červeného ovoce – lesních jahod, jahod, citrusových plodů a grapefruitu, doplněná květinovými tóny růže, lučních květin, bazalky a kadidla. Svěží chuť charakterizovaná odstíny zralého tropického ovoce, vyvážená sladkost a kyselost. Bohatá, dlouhotrvající pěna a intenzivní bublinky.

Přetlak při teplotě 20 °C: nejméně 3 bary.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,00

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Organoleptické vlastnosti perlivého vína*

STRUČNÝ TEXTOVÝ POPIS

Perlivá vína – vína mají různé odstíny od zelenavě bílé po zlatožlutou, světle růžovou až po nádech intenzivní růžové nebo rubínově červené až fialově červené. Květinová vůně spojená s bělomasým ovocem – hruškou, jablkem a citrusovými plody (grapefruit), akátovým medem, červeným ovocem (jahody, třešně), jemnými květinami (aromatické bylinky, bazalka) a zralým červeným ovocem (rybíz, černé třešně, švestky), doplněná tóny vlašských a pražených lískových ořechů, koření.

Chuť – vína jsou svěží, přetrvávající v ústech, s vysokou kyselinkou, ovocná, s dobrou perzistencí, kyselým závěrem, bohatou nebo mírnou pěnou a středně dlouho trvajícími bublinkami, které zvýrazňují aromatické tóny vín.

Přetlak při teplotě 20 °C se pohybuje mezi 1 a 2,5 baru.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

Pěstební postupy

Minimálně 3 000 rostlin/ha nebo minimálně 75 % rostlin v porovnání s plánovanou vinicí.

Zavlažování povoleno pouze v letech sucha / za nepříznivých povětrnostních podmínek a s oznámením ONVPV (Národní úřad pro révu a víno) za použití optimálních norem zavlažování s cílem zajistit růstový potenciál rostlin a specifickou kvalitu.

Sklízení nedozrálých hroznů – snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální výnos překračuje maximální limity přípustné podle specifikace produktu.

2. Produkce vín

Relevantní omezení vztahující se na vinifikaci

Za určitých klimatických podmínek, které mají pozitivní vliv na výnos vinic ve vymezené oblasti daný potenciálem některých odrůd, mohou být vína s CHOP „Huși“ zpracovávána i mimo vymezenou oblast, a to v sousední oblasti, která má ve svých vinařských centrech optimální podmínky.

Sousední oblast určená za tímto účelem (rychlá vinifikace a kvašení při kontrolované teplotě, zachování aromatického potenciálu některých odrůd, včetně Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească a Busuioacă de Bohotin) zahrnuje tato města a vesnice v župě Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Produkce bílého nebo růžového vína

Zvláštní enologický postup

Bílá a růžová vína se mohou vyrábět z odrůd Pinot gris a Traminer Roz v závislosti na volbě producenta s použitím technologií, při nichž je zachována jakost hroznů s CHZO a vín z těchto odrůd vyrobených.

5.2 *Maximální výnosy*

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

16 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Odrůdy Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană a Portugais Bleu

16 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Odrůdy Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo a Barbera

15 000 kilogramů hroznů na hektar

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

13 500 kilogramů hroznů na hektar

5. Odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat a Băbească Neagră

12 600 kilogramů hroznů na hektar

6. Bílé a růžové odrůdy Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hektolitrů na hektar

7. Bílé a růžové odrůdy Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hektolitrů na hektar

8. Červené odrůdy Codană, Portugais bleu

119 hektolitrů na hektar

9. Bílé a růžové odrůdy Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hektolitrů na hektar

10. Červené odrůdy Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hektolitrů na hektar

11. Bílé a růžové odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hektolitrů na hektar

12. Červené odrůdy Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hektolitrů na hektar

13. Růžové odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat a Băbească Neagră

97 hektolitrů na hektar

14. Červené odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat a Băbească Neagră

93 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu vín s chráněným označením původu „Huși“ může zahrnovat dílčí označení a nachází se v těchto oblastech župy Vaslui:

Označení „HUŞI“:

— město Huși,

— obec Duda-Epureni, vesnice Epureni a Duda,

— obec Pădureni, vesnice Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti a Rusca,

— obec Tătărăni, vesnice Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați a Manțu,

— obec Stănilești, vesnice Stănilești a Pogănești,

— obec Buneşti-Avereşti, vesnice Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti a Plopi,

— obec Arsura, vesnice Arsura, Fundătura a Pâhnești,

— obec Drânceni, vesnice Drânceni, Ghermănești a Râșești,

— obec Boțești, vesnice Boțești a Gugești,

— obec Banca, vesnice Banca, Stoișești, Sârbi a Țifu,

— obec Fălciu, vesnice Fălciu, Bozia, Copăceana a Rânzești,

— obec Blăgești, vesnice Blăgești a Igești.

Dílčí označení „VUTCANI“:

— obec Vutcani, vesnice Vutcani a Mălăiești,

— obec Roșiești, vesnice Roșiești, Gara Roșiești a Valea lui Darie,

— obec Şuletea, vesnice Şuletea, Râşcani a Fedeşti,

— obec Epureni, vesnice Horga,

— obec Berezeni, vesnice Berezeni, Rânceni a Mușata.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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, Kövér szőlő

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, Klävner 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 Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

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

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

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

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Informace o zeměpisné oblasti*

Litologický substrát tvoří typologicky rozmanitou pokrývku. V rozložení půd lze pozorovat výškovou zonalitu, od stepních a lesostepních molisolů až po hlinito-luviální půdy lesního stupně. Kambické černozemě a šedé půdy, které jsou v nížině Huși nejrozšířenější, jsou rovněž nejcennější pro vinice, neboť jejich písečně-hlinitá struktura zlepšuje fyzikální vlastnosti v kombinaci se základními biochemickými vlastnostmi, jimiž jsou: intenzivní biologická aktivita, výrazný obsah humusu, dobrá kationtová výměnná kapacita, neutrální až mírně kyselá reakce, vysoké nasycení zásaditými prvky a živinami.

Reliéf tvoří řada širokých oblých kopců táhnoucí se od severozápadu k jihovýchodu. Tyto kopce mají různou orientaci, morfologické vlastnosti a sklon. Dotčená vinařská oblast spojuje různé podoblasti: kopcovitou oblast v nadmořské výšce kolem 300 m a nižší podhorskou oblast s průměrnou nadmořskou výškou 150 m. Kopce mají různou orientaci, morfologické vlastnosti a sklon, které tvoří prostředí některých vinic v oblasti.

Nížina Huși je na jihu, západě a severu ohraničena vysokými kopci a na východě údolím řeky Prut a nachází se v ní více než 70 % vinic ve vymezené oblasti. Údolí oddělující kopce tohoto regionu s mírně asymetrickými svahy začínají v pobřežní nížině s kopcovitým povrchem, přičemž vytvářejí řetězec propadlin (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești). V nich a v dolní části úbočí vyšších kopců se rozkládají nejcennější vinařské oblasti.

Podnebí je v kopcovitém terénu mírné kontinentální se středními kontinentálními aspekty a v nížině Huși má hemiboreální charakter.

Globální solární ozáření je přibližně 120 kcal/cm²/rok, průměrná doba slunečního svitu za rok v kopcovitém terénu je 2 000 hodin a v nížině Huși a údolí řeky Prut 2 100 hodin. Vzhledem k průměrným ročním hodnotám slunečního svitu a tepla lze konstatovat, že během vegetačního období jsou stále vysoké, což je prospěšné pro vývoj a dozrávání hroznů.

V oblasti převládají západní, severozápadní a severní větry, které dohromady tvoří 60 % větrů za rok, a když vanou dolů po úbočích kopců směrem do údolí, mají vlastnosti föhnu. Severovýchodní vítr, zejména crivăț, zintenzivňuje mrazy, zatímco větry vanoucí z východu a jihovýchodu jsou v létě horké a suché a sucho zhoršují. Oba tyto fenomény se intenzivně projevují jak v nížině Huși, tak v záplavové nížině řeky Prut.

Hydrografickou síť, která odvádí vodu z oblasti kolem města, tvoří dvě hlavní tepny: řeka Drăslăvăț na jihu a řeka Răiești, která vzniká soutokem řek Turbata a Șara tekoucích ze severu. Na soutoku těchto dvou řek na východ od města vzniká řeka Huși. Řeky Drăslăvăț a Răiești mají přívalové hydrografické vlastnosti. Na jaře, kdy v důsledku stoupajících teplot rychle taje sníh, nebo v létě po přívalových deštích jimi teče velké množství vody, která se někdy vylévá z břehů.

Vína, která se vyrábí v této oblasti, jsou suchá až sladká, bílá, růžová nebo červená. Jsou to zpravidla lehká vína, nepříliš extraktivní, se středním obsahem alkoholu, mírně nakyslá na severu oblasti s „nejvyšším stupněm“ kyselosti v oblasti Averești, kde může přirozená kyselost v některých letech dosáhnout 11–12 gramů kyseliny vinné na litr, díky čemuž se tato oblast výborně hodí pro výrobu šumivých vín.

Barva červených vín se různí od světlejších na severu oblasti až po intenzivně zbarvená vína na jihu.

První písemné dokumenty obsahující zmínky o vinicích v oblastech, kde se nacházejí dnešní vinice, jsou ještě starší než dokumenty, v nichž se poprvé zmiňuje město Huși. V listině knížete Alexandra Dobrého z roku 1415 se stanoví hranice staré vinice. Další dokument ze srpna 1436 uvádí, že ve vinařských oblastech Epureni – Pâhnești – Huși byla vysazena vinná réva. Dobové dokumenty uvádějí, že mezi lety 1600 až 1662 probíhala intenzivní výsadba vinné révy na vinicích Saca a Ochi, přičemž vinice v Huși patřily místnímu šlechtici.

O vynikající jakosti vín z Huși se ve svých záznamech zmiňují zahraniční cestovatelé po středověké Moldávii, zejména Marko Bandulovič v roce 1646: „V Huși, starobylé osadě s moldavskými vinicemi, se vyrábí lahodné a voňavé víno, po kterém je vysoká poptávka“. Významný kartograf Dimitrie Cantemir, který se narodil ve vesnici Silișteni blízko Huși (vesnice byla poté přejmenovaná na jeho počest), ve svém díle „Descriptio Moldaviae“ píše, že „nejlepší víno se vyrábí v Cotnari, přičemž hned po něm následuje víno z Huși“.

8.2 *Podrobnosti týkající se lidských faktorů*

Réva vinná se v oblasti s CHOP Huși pěstuje na svislých podpůrných mřížích a v závislosti na poloze pozemků a udržovacích zařízení a s ohledem na produkční a enologické parametry je vedena a školena metodou Guyot a dvouramenným kordonem s řezem čípků.

Vinice, ze kterých se získávají hrozny pro jakostní šumivá vína, perlivá vína a jakostní aromatická šumivá vína s CHOP Huși, mají minimální hustotu 3 500 rostlin/ha a jejich čistota přesahuje 95 %. Množství plodů je omezeno na 28 použitelných hroznů na rostlinu. Regulace produkce hroznů a správná údržba listových zástěn zajišťuje optimální akumulaci polyfenolických sloučenin, jejichž přítomnost je v základních vínech určených k výrobě jakostních šumivých vín nutná.

Hrozny jsou zpracovávány podle odrůd a při 100 % čistotě, přičemž případné směsi se pak vytvářejí při přípravě šarží. Na základě této zkušenosti s oddělenou vinifikací odrůd révy vyrábějí místní vinaři své směsi. Směsi jsou sestavovány na základě dokonale ovládaného know-how podle odrůd a označení ročníku, tak aby byla zajištěna určitá konzistence vyvážené kyselosti a ovocné chuti vín. Zachováním celistvosti hroznů bezprostředně po sklizni a během přepravy je zaručena čistota moštu.

Pro kvalitu druhotného kvašení je nezbytné použít síření jen v omezené míře. Se sklizní je zacházeno s největší péčí, aby se zabránilo oxidaci moštu mezi sklizní a lisováním.

Použití celých hroznů, odstranění moštu vzniklého během přepravy, šetrné zacházení, lisování v čistém prostředí s vhodným vybavením a podle pravidel, která určují přesný poměr mezi hmotností zpracované sklizně a objemem extrahovaného moštu, zaručují kvalitu a čistotu získaného moštu, zajišťují šetrnou extrakci, která zachovává jemnost vůní, a vytvářejí vína jasných a zářivých barev. Zrání na kalech umožňuje rozvoj terciárních aromat, což přispívá ke komplexitě vín.

Druhotné kvašení v lahvích probíhá v modernizovaných podzemních prostorách v kontrolovaných environmentálních podmínkách tak, aby byly zajištěny konstantní parametry kvašení, a tedy i přesná replikace kvality vín získaných tradiční metodou.

8.3 *Údaje o produktu*

Jakostní šumivá vína – různé odstíny od zelenavě bílé po zlatožlutou, nádech světle až intenzivní růžové s fialovými nuancemi, tóny rubínově červené, fialově červené.

Květinová vůně spojená s bílým a citrusovým ovocem, zralou hruškou, akátovým medem, komplexní vůně kandovaného žlutého ovoce, u vín získaných kvašením v láhvi též medu a briošky; tóny převládajícího červeného ovoce (jahody) a žlutých citrusových plodů, květinové tóny (pivoňka, šalvějové listy, bazalka) nebo tóny zralého červeného ovoce (rybíz, třešně ptačí), které mohou být doplněny náznaky vlašských ořechů, pražených lískových oříšků, koření nebo kořenitými tóny.

Chuť – tekutá, krémová vína s vytrvalou chutí a vysokou kyselinkou, ovocná chuť s dobrou perzistencí a kyselým závěrem v případě růžových vín, někdy s lehce dužnatým nádechem v případě červených vín.

Jakostní aromatická šumivá vína – od slámově žluté barvy se zelenkavým nádechem až po zelenožlutou se zlatavým nádechem nebo světle růžovou s lehkým svěže fialovým nádechem.

Aroma muškátu, tóny bazalky, růže, čerstvě posečené trávy, tóny červeného ovoce (lesní jahody, jahody, citrusy, grapefruit); květinové tóny růže, bazalky, kadidla, polních květin.

Svěží, živá chuť, tóny bílého ovoce (hrušky, čerstvého hroznu), ideální rovnováha sladkosti a kyselin, čerstvá, charakterizovaná nuancemi zralého tropického ovoce. Bohatá a dlouhotrvající pěna a dostatek intenzivních bublinek.

Perlivá vína – vína mají různé odstíny od zelenavě bílé po zlatožlutou, světle růžovou až po nádech intenzivní růžové nebo rubínově červené až fialově červené. Květinová vůně, vůně bělomasého ovoce – hruška, jablko a citrusové plody (grapefruit), akátového medu, červeného ovoce (jahody, třešně), citrusů, jemných květin (aromatické bylinky, bazalka), zralého červeného ovoce (rybíz, černé třešně, švestky), vlašských ořechů a pražených lískových ořechů.

Chuťově jsou vína svěží, s doznívající chutí ústech, s vysokou kyselinkou, ovocná, s dobrou perzistencí, kyselým závěrem, bohatou nebo mírnou pěnou a dostatečnými, středně dlouho trvajícími bublinkami, které zvýrazňují aromatické tóny vín.

Tichá bílá vína mají slámově žlutou, světle citronově žlutou až zlatožlutou barvu s nádechem zelené a dávají vyniknout sekundárním vůním jasmínu, fenyklu a primárním vůním zeleného jablka a angreštu (Zghihară de Huși), ovocným a rostlinným vůním, intenzivním vůním sušené bazalky a růžového grepu (Busuioacă de Bohotin) a květinovým tónům; mají vysokou kyselost, která dobře doplňuje plnou a osvěžující chuť.

Chuťově převládá ovocnost a tóny bílého ovoce (hrušky, meruňky), ale také okvětních lístků růží; lehce kořenité tóny, nádech zralých mirabelek a jemné tóny révových řezů (Sauvignon). V dochuti převládají osvěžující kyselé tóny jablek a při polosuché vinifikaci se mohou objevit i svěží tóny.

Vůně je intenzivní, svěží, s tóny jasmínu, polních květin, vinné révy, akátu a také zelených jablek a citronové kůry; má plnou strukturu, která je výsledkem rovnováhy mezi kyselostí, alkoholem a žádanou sladkostí; voní po grapefruitu, limetce a lučním kvítí a má aromatický závěr po kdoulích, rozinkách a žlutých jablkách (Fetească albă, Fetească regală).

Tichá červená vína mají intenzivní rubínově červenou barvu, tmavě červenou s rubínovými odstíny.

Na patře jsou vína velkorysá a třískovitá, což jim dodává příjemnou komplexnost a trpkost; mají osvěžující ovocnou vůni ostružin, černého rybízu, máty a červené papriky (Cabernet Sauvignon), svěží a pružné tělo a střední dochuť, která dává pocit vyváženosti.

Mají komplexní vůni švestek, švestkové zavařeniny a třešňového kompotu s jemnými kouřovými tóny v pozadí. Struktura je sametová, s rustikálními tóny, kterým dominují červené lesní plody a třešně ptačí (Fetească neagră).

Mají jemné aroma koření a sena, často doplněné višněmi, třešněmi a malinami (Cabernet Sauvignon) a nádechem bílého pepře.

Tichá růžová vína jsou světle růžová, lososově růžová, případně jasně růžová.

Dominuje v nich chuť bílého ovoce s intenzivní vůní bazalky, okvětních lístků růží a grapefruitu, jsou lehce kořeněná, se svěžími tóny a vůní červeného rybízu, brusinek, lesních jahod, malin a zralých jahod. Dochuť je příjemná a ovocná s pocitem svěžesti a vyváženosti, kterou dotváří specifická kyselost. Mají výrazné aroma třešní a rybízu, doplněné vůní zralých citrusů a jemnými tóny lučních květin a lesního ovoce (ostružiny, lesní jahody).

8.4 *Příčinná souvislost mezi oblastí a produktem*

V dané oblasti se vyrábí široká škála vín, od suchých po sladká, bílá, růžová i červená. V rámci rumunských vín však tvoří poměrně dobře definovanou skupinu. Jsou to zpravidla lehká vína, nepříliš extraktivní, se středním obsahem alkoholu, mírně nakyslá na severu oblasti s „nejvyšším stupněm“ kyselosti v oblasti Averești, kde může přirozená kyselost v některých letech dosáhnout 11–12 gramů kyseliny vinné na litr, díky čemuž se tato oblast výborně hodí pro výrobu šumivých vín. Barva červených vín se různí od světlejších v severní části vinic až po intenzivně zbarvená vína v jižní části. Vína z oblasti s dílčím označením „Vutcani“ jsou kvalitativně podobná vínům z oblasti s CHOP Dealu Bujorului.

Odrůdy v oblasti Huși zajišťují velmi vysokou kyselost a další vlastnosti, které jsou potřeba k výrobě základních vín pro šumivá vína. Dodávají tělo a strukturu také jakostním šumivým vínům i perlivým vínům.

Díky rozloze oblasti s CHOP Huși jsou zajištěny půdní, klimatické a environmentální podmínky pro dostatečné vyzrání hroznů používaných k výrobě základního vína pro jakostní šumivá vína, jakostní aromatická šumivá vína a perlivá vína, jakož i možnost optimální volby doby sklizně.

Nejlepší podmínky pro výrobu šumivých vín jsou v nižších nadmořských výškách do 200 m a s méně příznivou expozicí, na svazích orientovaných k severovýchodu; tato vína se vyznačují mírnější koncentrací alkoholu, nejsou příliš extraktivní, mají střední až vysokou kyselost, příjemnou chuť a jemnou a dlouhotrvající pěnu (oblast Bunești-Averești).

Rozdíl teplot mezi dnem a nocí v kombinaci s prouděním vzduchu klesajícím z nejvyšších svahů podporuje syntézu a zachování některých aromatických sloučenin; to se projevuje obzvláště u svahů v nízkých a středních nadmořských výškách, kde je rozdíl teplot největší. Tento jev přispívá ke zvýraznění nápadných ovocných primárních tónů jablek, hrušek, broskví a meruněk, které se při výrobě vína zachovávají a zajišťují tak specifické aromatické vlastnosti základních vín k výrobě šumivých vín. Mírné noční teploty umožňují pomalé hromadění aromatických látek charakteristických pro konkrétní odrůdy, a výsledkem tak jsou vína s bohatým buketem a charakteristickými tóny typickými pro danou odrůdu.

Svěžest, kyselost a aromatická intenzita jakostních šumivých vín, jakostních aromatických šumivých vín a perlivých vín jsou tedy výsledkem vzájemného vztahu reliéfu, půdního typu a odrůdy révy v kombinaci s dlouholetou vinařskou tradicí.

Hrozny určené k výrobě základních vín pro šumivá vína se sklízejí brzy, dříve než hrozny pro tichá vína, aby se zajistila správná rovnováha mezi cukry a kyselinami a výsledkem byla jakostní šumivá vína optimální kvality. Získaná vína vyžadují vyvážené fyzikálně-chemické parametry, jako např. poměr kyselin a alkoholu, a senzorické vlastnosti typické pro charakter pěstovaných odrůd.

Syté černozemě a šedozemě, které pokrývají velkou část oblasti Huşi, jsou pro pěstování révy (pískovitá/jílovitá struktura) díky svým základním biochemickým vlastnostem (biologická aktivita, vysoký obsah humusu, vysoké nasycení zásaditými prvky a živinami) ideální.

Černozem a eutrikambisoly (kambisoly) zajišťují dobré odvodnění vinic i jejich dostatečné zásobování vodou, což je v období dozrávání potřeba pro svěží aroma a vyváženost vůní, zejména těch ovocných.

Globální solární ozáření mírně kolísá mezi 110kcal/cm²/rok na svazích s nižším slunečním zářením a 130kcal/cm²/rok na svazích s vyšším slunečním zářením, přičemž průměrný počet hodin slunečního svitu zajišťuje rovnoměrné oslunění vysoko položených kopců, které dosahuje přibližně 2 000 hodin a v nížině Huşi více než 2 100 hodin.

Průměrné roční hodnoty záření a slunečního tepla zůstávají vysoké po celé vegetační období, což umožňuje příznivý růst a zrání hroznů. Nízký počet hodin slunečního svitu v době, kdy hrozny začínají zrát, přispívá spolu s cyklem teplých proudů v údolí řeky Prut k optimální tvorbě aromatických látek v tichých bílých a růžových vínech. Rozdíl v nočních a denních teplotách na svazích v nízké až střední nadmořské výšce (nížina Huși se nachází v nadmořské výšce 70–120 m) přispívá k syntéze a zachování aromatických sloučenin, které stojí za výraznými a typicky svěžími primárními tóny ovoce (jablek, broskví, meruněk a grapefruitu). V případě pozdní sklizně, kdy hrozny mají vysoký obsah cukru (240 g/l), se i při dlouhém zrání vína vyznačují nezaměnitelnou aromatickou rovnováhou na patře i ve vůni (Busuioacă de Bohotin).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín může být chráněné označení původu Huși doplněno v závislosti na zájmu výrobců jedním z následujících názvů jednotlivých vinic: 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.

V případě označení „Huși-Vutcani“ těmito názvy vinic: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína se mohou označovat jakýmkoli způsobem za podmínky, že povinné informace budou uvedeny ve stejném zorném poli. Etiketa a zadní etiketa nejsou povinné, označení může sestávat z jednoho nebo více prvků, mít různý tvar a být vyrobeno z jakéhokoli materiálu s použitím kterékoli techniky.

K označení lze rovněž použít tradiční výraz uvedený v platných právních předpisech týkajících se vína, který uvádí kvalitu sběru jako výsledek obsahu cukru při sběru (když je na hroznech ušlechtilá plíseň).

Údaje používané při obchodní úpravě a označování

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách je také možné nepovinně uvádět následující výrazy odkazující na určité výrobní metody:

výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ („kvasilo s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) mohou být na etiketě uvedeny rumunsky nebo v mezinárodně používaných jazycích a mají informovat spotřebitele o použití daného postupu. Může jít o jakýkoliv z těchto výrazů:

— „fume“ nebo „smoked“ nebo „toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, tj. „light“, „medium“ nebo „heavy“,

— „fumé“ nebo „fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „légère“, „moyenne“, „forte“ nebo „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Výrobce vína může tyto výrazy uvádět v jakémkoli jiném mezinárodně používaném jazyce nebo v jazyce země, v níž má být výrobek z révy vinné uveden na trh, přičemž tyto výrazy musí spotřebitele informovat o použití postupu, jenž se při výrobě vín používá po celém světě a díky němuž vína získávají své jedinečné senzorické vlastnosti.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školena na kvasničných kalech, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity tyto výrazy: „sur lie“, „bâttonnage“ nebo „aged on the less“.

Odkaz na specifikaci produktu

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