C/2025/6281

19.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6281)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Huși«

PDO-RO-A1583-AM05

Ansøgningsdato: 17.10.2024

ÆNDRING

Ansøger og legitim interesse

1. *Sammenslutningen af drue- og vinproducenter for Averești-Valea Lohan*

Sammenslutning, der repræsenterer producenterne af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși«.

2. *Den professionelle vindyrkningssammenslutning for Vrancea-Pietroasa*

Sammenslutning, der driver vinmarker til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« og forarbejder en del af den produktion, der opnår den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși«.

Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. *Tilføjelse af kategorierne mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin*

Der ansøges om, at produktspecifikationen suppleres med nye vinkategorier som defineret i bilag VII, del II, til forordning (EU) nr. 1308/2013, nemlig mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin, så disse vinkategorier kan fremstilles i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« af druer høstet i det afgrænsede område for denne betegnelse.

Vinmarkerne i Huși har været kendt for at dyrke vin i denne del af Moldova siden det 15. århundrede, hvor vindyrkningen begyndte at udvikle sig. I det 19. århundrede blev der endda oprettet en vinavlsskole i Huși. Denne institution blev en milepæl inden for vindyrkning og vinproduktion. Vindyrkningstraditionen i Huși udviklede sig med tiden, og området blev et vigtigt vindyrkningscentrum i regionen Moldova. Mellem 1950 og 1960 blev omdømmet konsolideret takket være vinfabrikken, som har en optimal kapacitet til vinproduktion. De kendte sorter er Busuioacă de Bohotin og Zghihară de Huși, som stammer fra hjemmehørende vinstokke og placerede Hușiområdet på vinkortet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fra 2020 blev der i Huși-området foretaget investeringer i at udvikle forarbejdningskapaciteten i de gamle produktionsstrukturer ved hjælp af teknologi og udstyr for at øge værdien af druesorterne (hvoraf de mest karakteristiske er Busuioacă de Bohotin og Zghihară de Huși) til både stille vine og mousserende kvalitetsvine. De gamle strukturer er blevet bevaret og moderniseret til de pågældende produktionskategorier (en gammel kælder med ca. 100 000 flasker gammel vin er blevet bevaret).

Ændringen skyldtes behovet for en bedre beskyttelse af Huși-området og for en bedre udnyttelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, så områdets specifikke potentiale og visse vindruesorters potentiale til at blive til mousserende kvalitetsvine bliver fremhævet.

Derudover har produktionen af mousserende vin i Moldovas vindyrkningsområde i de seneste fem år været genstand for stor interesse fra de moldoviske vinavleres side, fordi visse hjemmehørende sorter – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă og frem for alt Fetească neagră – har et aromatisk potentiale, der har diversificeret sig, så det ikke blot omfatter stille vine, eftersom disse sorter er mere udtryksfulde med hensyn til bouquet og farve, også når det gælder andre produktionslinjer.

De typiske krav til kategorierne mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin er blevet tilføjet til produktspecifikationerne for nabooprindelsesbetegnelserne Cotnari BOB og Bohotin BOB, som er emblematiske for regionen Moldova, når det gælder de dyrkede arealer og de fremstillede vinmængder. Dette har ført til en stigning i antallet af producenter, der er interesserede i at udvælge de tilsvarende vinstokke og anskaffe sig udstyr til fremstilling af mousserende vine. Der er registreret betydelige stigninger i salget og også en større deltagelse med disse produkttyper i konkurrencer, hvor der er vundet medaljer.

En fornyet interesse fra forbrugernes side for sorterne Busuioacă de Bohotin (rosévin med en typisk aroma af Muscat) og Zghihară de Huși (livlig gyldengul vin med blomsteraroma) har potentiale til at genoplive Huși-traditionen for at fremstille mousserende vine. Disse tre vinkategorier (mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin) blev indført for bedre at repræsentere området, sorterne Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească og Traminer roz såvel som oprindelsesbetegnelsen.

Kapitel I, II, IV, IX, XI og XII i produktspecifikationen og punkt 3 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

2. *Ajourføring af oplysningerne om sammenhængen mellem det geografiske område og produktet*

Indførelsen af nye vinkategorier i produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« kræver en ændring af produktspecifikationen, hvor sammenhængen mellem det geografiske område og produktet ajourføres, for at sikre overholdelsen af gældende lovgivning for en beskyttet oprindelsesbetegnelse (definitionen af en oprindelsesbetegnelse) og for at medtage henvisninger til de nye kategorier.

Oplysningerne om området, vinkategorierne, den menneskelige faktor og årsagssammenhængen er blevet suppleret.

Kapitel II i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

3. *Angivelse af druesorter for de nye vinkategorier, der skal produceres*

Produktspecifikationen er blevet suppleret med en angivelse af de druesorter, som kan anvendes til produktion af de vinkategorier, der anmodes om, i BOB-området (mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin).

Kapitel IV i produktspecifikationen og punkt 4, 5.2 og 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

4. *Tilføjelse af de analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber for mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin*

For at sikre overholdelsen af lovgivningen om beskyttede oprindelsesbetegnelser skal de analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber for de nye vinkategorier, der anmodes om produktion af i Huși-området, også tilføjes i produktspecifikationen.

Kapitel XI i produktspecifikationen og punkt 4 (punkt 4.4, 4.5 og 4.6) i enhedsdokumentet er blevet ændret.

5. *Tilføjelse af betingelser for afsætningen af vinene*

Produktion af nye vinkategorier kræver, at produktspecifikationen suppleres med visse betingelser for aftapning/præsentation/mærkning af de nye vinkategorier, der ønskes produceret med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși«, samt med visse mærkningsbestemmelser vedrørende produktionsmetoderne for de nye vinkategorier.

Kapitel XII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

6. *Tilføjelse af bestemmelser for mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine*

Produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage visse betingelser for mousserende kvalitetsvine og aromatiske mousserende kvalitetsvine, som også klassificeres efter deres sukkerindhold.

Kapitel XII i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Huși

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
5. Mousserende kvalitetsvin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin

3.1. *KN-kode*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Organoleptiske egenskaber – hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: korngul/dyb gul, grøngul, citrongul, grønlig, gylden.

Duft: typiske, intense aromaer af vinblomster, hyldeblomst og grøn citrus og med alderen frugtagtige noter af melon.

Bouquet: sommeræbler, slået hø, let bitter, typisk duft af vinstokke i blomst, med typisk subtilitet, fin aroma af modne druer, friske æbler, citrusfrugter, vilde blomster, med alderen slået hø, honning, frugtagtig, akacieblomster, antydninger af frisk smør, blomsteragtig, afbalanceret syrlighed, tydelige noter af røgelse og basilikum.

Smag: let syrlig, livlig, frugtagtig, rund, behagelig eftersmag, aroma af vilde blomster, med alderen slået hø, honning, frugtagtig, let bitter eftersmag.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromatiske og halvaromatiske sorter, der har aromatiske værdier over gennemsnittet, hvilket kan føre til en akkumulering af aromaer eller sukker).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

2. *Organoleptiske egenskaber – rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, granatrød, violetrød, lys rød/mørkerød.

Bouquet: aroma af kirsebær, jordbær, surkirsebær, fløjlsagtig, antydninger af svesker, fyldig. Duft: ribs, tranebær, brombær, blomsteragtig bouquet, rosenblade og basilikum.

Smag: tannin, aroma af modne skovfrugter, surkirsebær, fløjlsagtig, stærkt urteagtig, antydninger af svesker.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: sorter med en øget akkumulering af farvede tanniner og en lignende koncentration af deres aromatiske karakter, sandsynligvis på grund af klimaændringer i området i de seneste år).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,50

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

3. *Organoleptiske egenskaber – mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine – farven på disse hvidvine kan være forskellige nuancer fra grønlig hvid til gyldengul. Blomsteragtige aromaer forbundet med hvide frugter og citrusfrugter, med udtryksfulde noter af moden pære og akaciehonning og en kompleks aroma af kandiseret gul frugt, honning og brioche for vine fremstillet ved flaskegæring. De er letflydende med cremede noter, vedvarende i munden og har et højt syreindhold. Det vedvarende skum og de fine, langvarige bobler fremhæver vinenes aromatiske noter.

Rosévine – fra nuancer af lys rosa til nuancer af intens rosa med fine lilla strejf. Aromatiske noter, som er domineret af røde frugter, jordbær og gule citrusfrugter, og som også kan have delikate blomsteragtige karakteristika (pæon, salvieblade og basilikum). Smagen er frugtagtig med en god vedholdenhed og en syrlig eftersmag. Vedvarende skum og fine bobler.

Overtryk i flasken ved 20 °C: mindst 3,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,50

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

4. *Organoleptiske egenskaber – mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvine – farven på disse vine kan have nuancer, der går fra rubinrød til purpurrød. Aromatiske noter, som er domineret af modne røde frugter (ribs og sorte kirsebær), og som kan suppleres med noter af ristede valnødder og hasselnødder samt krydderier. Smagen er fyldig og frugtagtig med en god vedholdenhed og en syrlig eftersmag. Begrænset skum og fine og vedvarende bobler.

Overtryk i flasken ved 20 °C: mindst 3,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,50

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. *Organoleptiske egenskaber – aromatiske mousserende kvalitetsvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine – farven går fra strågul med grønlige nuancer til grøngul med gyldne nuancer. Aroma – muskat, strejf af basilikum, roser og nyslået græs. Frisk, behagelig og livlig smag med noter af hvide frugter (pærer og friske druer), med en god balance mellem sødme og syre. Rigeligt, langvarigt skum og god bobledannelse.

Rosévine – lys rosa farve med et let og frisk lilla skær. Aroma med noter af røde frugter (vilde jordbær, jordbær, citrusfrugter og grapefrugt) suppleret med blomsteragtige noter af roser, vilde blomster, basilikum og røgelse. Frisk, sprød smag kendetegnet ved noter af modne tropiske frugter og en balance mellem sødme og syre. Rigeligt, langvarigt skum og intens bobledannelse.

Overtryk ved 20 °C: mindst 3 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 10,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 6,00

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

6. *Organoleptiske egenskaber – perlevine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Perlevine – forskellige nuancer fra grønlig hvid til gyldengul, fra lys rosa til nuancer af intens rosa eller fra rubinrød til purpurrød. Blomsteragtige aromaer forbundet med frugter med hvidt frugtkød (pærer, æbler og citrusfrugter (grapefrugt)), akaciehonning, røde frugter (jordbær og kirsebær), delikate blomsteragtige aromaer (aromatiske urter og basilikum), modne røde frugter (ribs, sorte kirsebær og blommer), suppleret med noter af valnødder og ristede hasselnødder samt krydderier.

Smag – vinene er friske, vedvarende i munden og har et højt syreindhold. De er frugtagtige med en god vedholdenhed, en syrlig eftersmag, rigeligt eller moderat skum og bobler med moderat varighed, der fremhæver vinenes aromatiske noter.

Overtrykket ved 20 °C er mellem 1 og 2,5 bar.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 15,00

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 7,00

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Dyrkningspraksis

Mindst 3 000 planter/ha (eller mindst 75 % planter i forhold til det forventede vindyrkningsareal).

Vanding er kun tilladt i år med tørke/ugunstige vejrforhold og på betingelse af anmeldelse til ONVPV (det nationale kontor for vindyrkning og vin), idet der anvendes optimale vandingsstandarder for at sikre planternes vækstpotentiale og specifikke kvalitet.

Grøn høst: reduktion af antallet af drueklaser ved modningens begyndelse, når det potentielle udbytte overstiger de maksimumsgrænser, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen.

2. Produktion af vine

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Under visse klimatiske forhold, der kombineret med visse sorters potentiale har en positiv indvirkning på udbyttet af beplantninger i det afgrænsede område, er det også muligt at fremstille vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« uden for det afgrænsede område, nemlig i det nærliggende område, hvor vindyrkningscentrene har den bedste kapacitet.

Det nærliggende område, som er udpeget til dette formål (til hurtig vinfremstilling, gæring ved kontrolleret temperatur og bevarelse af visse sorters aromatiske potentiale, herunder Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească og Busuioacă de Bohotin), omfatter følgende byer og landsbyer i amtet Vrancea:

— Panciu og Movilița

— Odobești, Unirea, Jariștea og Bolotești

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

3. Fremstilling af hvidvinene og rosévinene

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvinene og rosévinene kan fremstilles af sorterne Pinot Gris og Traminer roz alt efter producentens valg og ved hjælp af teknologier, som bevarer BOB-kvaliteten i druer og vine, der fremstilles af disse sorter.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Sorterne Aligoté, Fetească regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris og Grasă de Cotnari

16 000 kg druer pr. hektar

2. Sorterne Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană og Portugais Bleu

16 000 kg druer pr. hektar

3. Sorterne Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo og Barbera

15 000 kg druer pr. hektar

4. Sorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot og Zweigelt

13 500 kg druer pr. hektar

5. Sorterne Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot Noir, Negru Aromat og Băbească neagră

12 600 kg druer pr. hektar

6. Hvidvins- og rosésorterne Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă og Plăvaie

123 hektoliter pr. hektar

7. Hvidvins- og rosésorterne Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană og Portugais Bleu

123 hektoliter pr. hektar

8. Rødvinssorterne Codană og Portugais bleu

119 hektoliter pr. hektar

9. Hvidvins- og rosésorterne Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay og Aromat de Iași

115 hektoliter pr. hektar

10. Rødvinssorterne Syrah, Sangiovese, Nebbiolo og Barbera

111 hektoliter pr. hektar

11. Hvidvins- og rosésorterne Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba og Traminer roz

104 hektoliter pr. hektar

12. Rødvinssorterne Busuioacă de Bohotin, Merlot og Zweigelt

100 hektoliter pr. hektar

13. Rosésorterne Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot Noir, Negru Aromat og Băbească neagră

97 hektoliter pr. hektar

14. Rødvinssorterne Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot Noir, Negru Aromat og Băbească neagră

93 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huși« kan omfatte underbetegnelser og ligger i følgende områder i amtet Vaslui:

Betegnelsen »HUȘI«:

— byen Huși

— landsbyerne Epureni og Duda i kommunen Duda-Epureni

— landsbyerne Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești og Rusca i kommunen Pădureni

— landsbyerne Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați og Manțu i kommunen Tătărăni

— landsbyerne Stănilești og Pogănești i kommunen Stănilești

— landsbyerne Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti og Plopi i kommunen Buneşti-Avereşti

— landsbyerne Arsura, Fundătura og Pâhnești i kommunen Arsura

— landsbyerne Drânceni, Ghermănești og Râșești i kommunen Drânceni

— landsbyerne Boțești og Gugești i kommunen Boțești

— landsbyerne Banca, Stoișești, Sârbi og Țifu i kommunen Banca

— landsbyerne Fălciu, Bozia, Copăceana og Rânzești i kommunen Fălciu

— landsbyerne Blăgești og Igești i kommunen Blăgești.

Underbetegnelsen »VUTCANI«:

— landsbyerne Vutcani og Mălăiești i kommunen Vutcani

— landsbyerne Roșiești, Gara Roșiești og Valea lui Darie i kommunen Roșiești

— landsbyerne Şuletea, Râşcani og Fedeşti i kommunen Şuletea

— landsbyen Horga i kommunen Epureni

— landsbyerne Berezeni, Rânceni og Mușata i kommunen Berezeni.

7. **Druesorter**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc og Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

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

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă og Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure og Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc og Pinot Blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka og Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră og Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană og Galbenă de Ardeal

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova og Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă og Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge og Plant Medoc

Muscadelle B – Moscatello bianco og Mouscadet doux

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

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

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter og Klăvner Morillon Noir

Pinot Noir N – Spätburgunder og Pinot Nero

Plăvaie B – Bălană, Plăvană og Poamă bălaie

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto og Portugieser

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano og Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling og Welschriesling

Sangiovese N – Brunello di Montalcino og Morellino

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N – Shiraz og Petit Syrah

Semillon B – Semillon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose og Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka og Tămâioasă albă de Drăgășani

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

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt og Zweigelt blau

Șarba B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

Det lithologiske substrat danner en jordbund, som typologisk set er forskelligartet. Der kan observeres en højdezonalitet i jordfordelingen, lige fra steppe- og skovsteppemollisoler til lerholdig og alluvial jord på skovniveau. Kambisk chernozem og grå jord, som er de mest udbredte jordtyper i Huşilavningen, er også de mest værdifulde for vinmarkerne, eftersom deres sandede og lerlignende tekstur forbedrer de fysiske egenskaber i kombination med deres grundlæggende biokemiske egenskaber, nemlig en kraftig biologisk aktivitet, et betydeligt humusindhold, en høj kationbytningskapacitet, en neutral til let sur reaktion og en høj mætning af baser og næringsstoffer.

Terrænet består af en række brede, runde bakker langs med den nordvestlige og sydøstlige akse. Bakkerne har forskellige retninger, morfologiske karakteristika og hældninger. Dette vindyrkningsområde omfatter forskellige underenheder, nemlig et bakket område med en højde på ca. 300 m og et lavere område ved bakkernes fod, der har en gennemsnitlig højde på 150 m. Bakkerne har forskellige retninger, morfologiske karakteristika og hældninger, som udgør baggrunden for nogle af vinmarkerne i området.

Huşilavningen er afgrænset af høje bakker mod syd, vest og nord og af Prutdalen mod øst, og den er hjemsted for over 70 % af vinmarkerne i området. Dalene, der adskiller områdets bakker med let asymmetriske skråninger, begynder på kystsletten med bakkeområdet og danner en kæde af lavninger (Voloseni, Huşi, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura og Ghermănești), som sammen med de højere bakker i lavningen udgør de mest værdifulde vindyrkningsområder.

Klimaet er et tempereret fastlandsklima med et moderat fastlandspræg på bakkerne og et hemiborealt præg i Huşilavningen.

Den samlede solindstråling er ca. 120 kcal/cm² om året, og det gennemsnitlige antal solskinstimer om året er 2 000 timer på de høje bakker og over 2 100 timer i Huşilavningen og Prutdalen. I betragtning af de gennemsnitlige årlige solindstrålings- og solvarmeværdier skal det bemærkes, at de forbliver høje i hele vækstsæsonen, hvilket er gavnligt for druernes udvikling og modning.

De dominerende vinde kommer fra vest, nordvest og nord. Sammen udgør de over 60 % af de årlige vinde, og de har føhnegenskaber, når de blæser ned ad bakkeskråningerne til lavningen. Den nordøstlige vind, navnlig Crivățvinden, øger frosten, mens de østlige og sydøstlige vinde er varme og tørre om sommeren, hvilket øger tørken. De mærkes begge kraftigt både i Huşilavningen og på Prutflodsletten.

Det hydrografiske netværk, som leder vandet væk fra byområdet, består af to hovedårer: Drăslăvăț i syd og Răiești, som dannes af Turbata og Șara, i nord. De løber sammen øst for byen og danner floden Huși. Drăslăvăț- og Răieștivandløbene har elvlignende hydrografiske egenskaber. Om foråret, når sneen smelter hurtigt som følge af stigende temperaturer, eller om sommeren efter voldsomme regnskyl indeholder vandløbene store mængder vand, og undertiden går de over deres bredder.

De vine, der fremstilles i dette område, er tørre til søde hvidvine, rosévine eller rødvine. Det er generelt lette vine, som ikke er for ekstraktive, og som har et moderat alkoholindhold. De er let syrlige i den nordlige del af området, og syreindholdet er størst i Avereştiområdet, hvor det naturlige syreindhold kan nå op på 11-12 g vinsyre pr. liter nogle år, hvilket gør dette område særdeles velegnet til fremstilling af mousserende vin.

Rødvinene varierer fra let farvede i den nordlige del af området til kraftigt farvede i den sydlige del.

De første skriftlige dokumenter, der henviser til eksistensen af vinmarker i de områder, hvor nutidens vinmarker er beliggende, er ældre end den første optegnelse, som nævner byen Huşi. Et dokument fra Alexander den Gode i 1415 fastlægger grænserne for det gamle vindyrkningsareal. Et andet dokument fra august 1436 viser, at der var vinplantager i vindyrkningsområderne Epureni, Pâhneşti og Huşi. I dokumenter fra dengang står der, at vinstokke blev plantet intensivt på vinmarkerne i Saca og Ochi mellem 1600 og 1662. Vinmarkerne i Huşi tilhørte den lokale godsejer.

Der er gamle optegnelser over den fremragende kvalitet af vine fra Huşi, som er skrevet af udenlandske rejsende i Moldova i middelalderen, navnlig Marco Bandinus i 1646, som skrev følgende: »I Huşi, som er en gammel moldovisk bosættelse med vinmarker, fremstilles der en lækker og velduftende vin, som er meget efterspurgt.« Den store kartograf Dimitrie Cantemir, der er født i landsbyen Silişteni i nærheden af Huşi (landsbyen er siden blevet omdøbt til ære for ham), skriver i »Descriptio Moldaviae«, at »den bedste vin fremstilles i Cotnari, og herefter følger Huşi«.

8.2. *Oplysninger om de menneskelige faktorer*

Vindyrkningen i området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huşi« foretages på vertikal espalier med Guyot-beskæring og -opbinding samt sporebeskåret tosidet cordon alt efter parcellernes placering og faciliteterne til vedligeholdelsesarbejdets udførelse, idet der tages hensyn til både produktionsparametre og ønologiske parametre.

Vinmarker, hvor der dyrkes druer til mousserende kvalitetsvine, perlevine og aromatiske mousserende kvalitetsvine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huşi«, har en minimumstæthed på 3 500 planter/ha og en renhedsgrad på over 95 %. Frugttætheden er begrænset til 28 levedygtige klaser pr. plante. Reguleringen af drueproduktionen og korrekt forvaltning af bladvæggen sikrer en optimal ophobning af de polyfenolforbindelser, der er nødvendige for basisvinene til mousserende kvalitetsrosévine.

Druerne forarbejdes efter sort med en renhed på 100 %, og eventuelle blandinger laves først, når partierne til tirage klargøres. Områdets vinproducenter styrer blandingsprocessen ved hjælp af deres erfaring fra den separate vinfremstilling af sorterne. Blandingerne sammensættes med stor dygtighed, idet der tages hensyn til sorterne og årgangen for at sikre en vis ensartethed mellem vinenes syreindhold og frugtagtige karakter. Bevarelsen af druernes integritet umiddelbart efter høsten og under transporten sikrer mostens klarhed.

Det er nødvendigt for kvaliteten af udviklingen af de mousserende egenskaber, at anvendelsen af sulfit begrænses. Høsten udføres med største omhu for at undgå oxidation af mosten mellem høsten og presningen.

Anvendelsen af hele druer, fjernelsen af most produceret under transport, omhyggelig håndtering og presning i et rent miljø med passende udstyr – i henhold til regler, der definerer et præcist forhold mellem vægten af den forarbejdede høst og den mængde most, der udvindes – garanterer kvaliteten og klarheden af den opnåede most, sikrer en skånsom ekstraktion, der bevarer aromaernes subtilitet, og giver vine med en klar og kraftig farve. Vinenes lagring på bærmen giver dem tertiære aromaer, som fremhæver deres kompleksitet.

Eftergæring på flaske finder sted i moderniserede underjordiske lokaler under kontrollerede miljøforhold og på en måde, der sikrer, at gæringsparametrene er konstante, og dermed at kvaliteten af de vine, der fremstilles ved hjælp af den traditionelle metode, gengives nøjagtigt.

8.3. *Produktoplysninger*

Mousserende kvalitetsvine – forskellige nuancer fra grønlig hvid til gyldengul, nuancer af lys rosa til intens rosa med violette nuancer samt nuancer af rubinrød og purpurrød.

Blomsteragtige aromaer forbundet med hvide frugter og citrusfrugter, moden pære, akaciehonning, en kompleks aroma af kandiseret gul frugt, honning og brioche i vine fremstillet ved flaskegæring, noter domineret af røde frugter (jordbær) og gule citrusfrugter, blomsteragtige noter (pæon, salvieblade og basilikum) eller modne røde frugter (ribs og sorte kirsebær), som kan være suppleret med noter af valnødder, ristede hasselnødder, krydderier eller krydrede noter.

Smag – letflydende, cremede vine med en vedholdende smag og et højt syreindhold. De er frugtagtige med en god vedholdenhed og en syrlig eftersmag for rosévinenes vedkommende og har undertiden en let fyldig karakter for rødvinenes vedkommende.

Aromatiske mousserende kvalitetsvine – fra strågul med grønlige nuancer til grøngul med gyldne nuancer eller lys rosa med et let og frisk lilla skær.

Aroma af muskat, strejf af basilikum, roser, nyslået græs, noter af røde frugter (vilde jordbær, jordbær, citrus og grapefrugt), blomsteragtige noter af roser, basilikum, røgelse og vilde blomster.

Frisk, livlig smag med noter af hvide frugter (pærer og friske druer), med en god balance mellem sødme og syre. Sprød og kendetegnet ved noter af modne tropiske frugter. Rigeligt, langvarigt skum og en god og intens bobledannelse.

Perlevine – forskellige nuancer fra grønlig hvid til gyldengul, fra lys rosa til nuancer af intens rosa eller fra rubinrød til purpurrød. Blomsteragtige aromaer, frugter med hvidt frugtkød (pærer, æbler og citrusfrugter (grapefrugt)), akaciehonning, røde frugter (jordbær og kirsebær), citrus, delikate blomsteragtige aromaer (aromatiske urter og basilikum), modne røde frugter (ribs, sorte kirsebær og blommer), valnødder og ristede hasselnødder.

Med hensyn til smagen er de friske, vedvarende i munden og har et højt syreindhold. De er frugtagtige med en god vedholdenhed, en syrlig eftersmag, rigeligt eller moderat skum og gode bobler med moderat varighed, der fremhæver vinenes aromatiske noter.

De stille hvidvine er strågule, lys citrongule til gyldengule med et grønt skær og har sekundære aromaer af jasmin og fennikel og primære aromaer af grønne æbler, stikkelsbær (Zghihară de Huși), frugtagtige og botaniske aromaer, intense aromaer af tørret basilikum og pink grapefrugt (Busuioacă de Bohotin), blomsteragtige noter og et højt syreindhold, som supplerer den fyldige og forfriskende smag godt.

I munden dominerer den frugtagtige karakter med noter af hvide frugter (pærer og abrikoser) samt rosenblade eller let krydrede noter, modne mirabelleblommer og delikate noter af vinstiklinger (Sauvignon). Forfriskende syrlige æblenoter dominerer i eftersmagen, og der kan også forekomme sprøde noter, når vinen fremstilles som halvtør vin.

I næsen giver den et indtryk af intensitet, friskhed, noter af jasmin, markblomster, vinstok, akacie samt grønne æbler og citronskal. Den har en blød tekstur, der skyldes balancen mellem syre, alkohol og et strejf af velkommen sødme, med aromaer af grapefrugt, lime og engblomster og en eftersmag af kvæde, rosiner og gule æbler (Fetească albă og Fetească regală).

Stille rødvine har en intens rubinrød farve og en mørkerød farve med rubinrøde nuancer.

I munden er vinene generøse og tanninrige, hvilket giver dem en behagelig kompleksitet og astringens, med forfriskende, frugtagtige aromaer af brombær, solbær, mynte og rød peberfrugt (Cabernet Sauvignon), en frisk og blød krop og en moderat eftersmag, der giver en fornemmelse af balance.

De har komplekse aromaer af blommer, blommemarmelade og kirsebærkompot med fine baggrundsnoter af røg. Teksturen er fløjlsblød med rustikke noter, der domineres af røde skovfrugter og sorte kirsebær (Fetească neagră).

I næsen har de bløde aromaer af krydderier og hø, ofte suppleret med surkirsebær, kirsebær og hindbær (Cabernet Sauvignon) samt et strejf af hvid peber.

De stille rosévine er lys rosa, laksefarvede eller undertiden kraftigt lyserøde.

Den dominerende smag er af hvide frugter, med intense aromaer af basilikum, rosenblade og grapefrugt, let krydrede og friske noter og aromaer af ribs, tranebær og vilde jordbær, suppleret med hindbær og modne jordbær. Eftersmagen er behagelig og frugtagtig med en fornemmelse af friskhed og balance, der perfektioneres af en særlig syrlighed. I næsen er der veldefinerede aromaer af kirsebær og ribs suppleret med modne citrusfrugter og delikate noter af engblomster blandet med skovbær (brombær og vilde jordbær).

8.4. *Årsagssammenhæng mellem området og produktet*

Der fremstilles en lang række vine i dette område, fra tørre til søde hvidvine, rosévine eller rødvine. De udgør dog en ret veldefineret gruppe inden for paletten af rumænske vine. Det er generelt lette vine, som ikke er for ekstraktive, og som har et moderat alkoholindhold. De er let syrlige i den nordlige del af området, og syreindholdet er størst i Avereștiområdet, hvor det naturlige syreindhold kan nå op på 11-12 g vinsyre pr. liter nogle år, hvilket gør dette område særdeles velegnet til fremstilling af mousserende vin. Rødvinene varierer fra let farvede i den nordlige del af vindyrkningsområdet til kraftigt farvede i den sydlige del. Kvaliteten af vine fra området for underbetegnelsen »Vutcani« svarer til kvaliteten af vine fra området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Dealu Bujorului«.

Egenskaberne ved sorterne i Huşiområdet giver vinene kendetegn såsom et meget højt syreindhold, hvilket er vigtigt for produktionen af basisvine til mousserende vine. De giver også krop og struktur til både de mousserende kvalitetsvine og perlevinene.

På grund af områdets størrelse kan jordbunds-, klima- og miljøforholdene i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« gøre det muligt for druerne at modne tilstrækkeligt til at producere basisvin til mousserende kvalitetsvine, aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevine, når blot det optimale høsttidspunkt vælges.

De bedste betingelser for at producere mousserende vine findes i lavere højder, nemlig op til 200 m over havet, og med en mindre gunstig eksponering på skråninger, der vender mod nordøst. Disse vine er kendetegnet ved en mere moderat alkoholkoncentration. De er ikke særlig ekstraktive og har et moderat til højt syreindhold, en behagelig smag samt et fint og langvarigt skum (Bunești-Avereşti-området).

Forskellen mellem dag- og nattemperaturerne kombineret med luftstrømmen fra de højeste skråninger fremmer syntesen og bevarelsen af visse aromatiske forbindelser. Dette gør sig især gældende for skråninger i lav til middelstor højde, hvor temperaturforskellen er størst. Dette bidrager til at få udtalte, frugtagtige primære noter af æbler, pærer, ferskner og abrikoser frem, som bevares i vinfremstillingsprocessen, og dermed sikre de særlige aromatiske kendetegn ved basisvinene til mousserende vin. Moderat varme nætter gør det muligt for de aromaer, der er karakteristiske for sorterne, at ophobes langsomt, hvilket giver mulighed for at fremstille vine med en rig bouquet og en karakteristisk note, der er typisk for sorten.

Den friskhed, syre og aromatiske intensitet, der kendetegner de mousserende kvalitetsvine, de aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevinene, er således et resultat af samspillet mellem terrænet, jordbundstypen og druesorten kombineret med en lang vintradition.

Druer beregnet til produktion af basisvine til mousserende vine høstes tidligt (før druerne til stille vine) for at sikre en korrekt balance mellem sukker- og syreindholdet med det formål at fremstille mousserende kvalitetsvine af højeste kvalitet. De fremstillede vine skal have fysisk-kemiske parametre med afbalancerede værdier, såsom forholdet mellem syre- og alkoholindholdet, og sensoriske egenskaber, der sikrer de dyrkede sorters typiske karakter.

Den udvaskede chernozemholdige og grå jord, som findes i store dele af Huşiområdet, er gunstig for vinmarkerne (sand-/lerlignende tekstur) på grund af jordens grundlæggende biokemiske egenskaber (biologisk aktivitet, et betydeligt humusindhold og en høj mætning af baser og næringsstoffer).

Phaeozem- og eutricambosoljorden (cambisol) sikrer en god dræning og en stor vandreserve i vinmarkerne, hvilket giver de nødvendige betingelser under modningen for balance i aromaerne – navnlig de frugtagtige aromaer – som afsluttes med en vis oplivende friskhed i næsen.

Den samlede solindstråling varierer i moderat omfang mellem 110 kcal/cm² om året på skråninger med ringe soleksponering og 130 kcal/cm² om året på skråninger med bedre soleksponering, og det gennemsnitlige antal solskinstimer sikrer en ensartet solindstråling med ca. 2 000 timer på de højtliggende bakker og over 2 100 timer i Huşilavningen.

De gennemsnitlige årlige strålings- og solvarmeværdier forbliver høje i hele vækstsæsonen, hvilket muliggør en gunstig udvikling og modning af druerne. Et lille antal solskinstimer, når druerne begynder at modne, kombineret med cyklussen af varme luftstrømme i Prutdalen bidrager til den optimale dannelse af aromastoffer i stille hvidvine og rosévine. Forskellen mellem dag- og nattemperaturerne for skråninger beliggende i lav til moderat højde (Huşilavningen ligger i en højde på 70-120 m meter over havet) bidrager til syntesen og bevarelsen af de aromatiske forbindelser, som definerer de udtalte og typisk friske primære frugtnoter (æbler, ferskner, abrikoser og grapefrugt). Ved sen høst, når druerne har et højt sukkerindhold (240 g/l) – selv efter lang tids modning – har vinene en umiskendelig aromatisk balance i både smagen og duften (Busuioacă de Bohotin).

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

På vinenes etiket kan den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huși« suppleres med en af følgende betegnelser for en enkelt vinmark, hvis producenterne ønsker det: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ŞARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREŞTI, PÎHNEŞTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROŞIORI, PODINA, ARMĂŞENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEŞTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOŢOC.

For betegnelsen »Huși-Vutcani« med følgende vinmarksnavne: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkning af vinene kan ske på enhver måde, når blot de obligatoriske oplysninger er angivet i samme synsfelt. Det er ikke obligatorisk med en mærkat og modstående mærkat, og mærkningen kan ske med en eller flere komponenter, have enhver form og foretages med et hvilket som helst materiale og en hvilken som helst teknik.

Mærkningen kan også medtage den traditionelle benævnelse, der er taget højde for i gældende lovgivning om vin, og som angiver høstens kvalitet som et resultat af sukkerindholdet ved høsten (når druerne har ædel råddenskab).

Angivelser, som anvendes ved præsentation/mærkning

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der kan på frivillig basis også anvendes følgende angivelser, som henviser til bestemte produktionsmetoder:

Angivelserne »fermentat in barrique« [gæret på fad], »maturat in barrique« [lagret på fad], »fermentat în prezența așchiilor de stejar« [gæret på egetræsspåner] og »maturat în prezența așchiilor de stejar« [lagret på egetræsspåner] kan være anført på etiketten på rumænsk, eller der kan anvendes udtryk på internationale sprog for at informere forbrugerne om, at den pågældende proces er anvendt, såsom en af følgende angivelser:

— »fume« eller »smoked« eller »toasted« på engelsk, evt. ledsaget af det udtryk, der betegner intensiteten af den varmebehandling, som det anvendte egetræ har undergået, dvs. »light«, »medium« eller »heavy«

— »fumé« eller »fumée« på fransk, evt. ledsaget af det udtryk, der betegner intensiteten af den varmebehandling, som det anvendte egetræ har undergået, dvs. »légère«, »moyenne«, »forte« eller »petite fumé«, »demi fumé«, »intense fumé«.

Disse angivelser kan stå på ethvert andet internationalt sprog eller på sproget i det land, hvor vinproduktet skal markedsføres, hvis vinproducenten vælger dette, og informerer forbrugerne om anvendelsen af metoder, som anvendes i hele verden, for at opnå vine med særlige sensoriske egenskaber.

Hvis der er tale om vine, som modnes eller lagres på bærmen, kan der på etiketten være angivet udtryk som »sur lie«, »bâttonnage« eller »aged on the lees«.

Link til produktspecifikationen

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