Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6281

19.11.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6281)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Datum der Antragstellung: 17.10.2024

ÄNDERUNG

Antragsteller und berechtigtes Interesse

1. *Verband der Trauben- und Weinerzeuger Averești-Valea Lohan*

Verband der Erzeuger von Weinen mit der g.U. „Huși“

2. *Berufsverband der Weinbauern Vrancea-Pietroasa*

Verband, der Rebflächen zur Erzeugung von Wein mit der g.U. „Huși“ betreibt und einen Teil der Erzeugung im Rahmen der g.U. „Huși“ verarbeitet.

Beschreibung und Begründung der Änderung

1. *Aufnahme der Kategorien Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein*

Es wird beantragt, die Produktspezifikation um folgende neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zu ergänzen: Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein, damit Weinbauerzeugnisse dieser Kategorien im abgegrenzten Gebiet der g.U. „Huși“ aus Trauben, die auf Rebflächen in diesem abgegrenzten Gebiet geerntet werden, erzeugt werden können.

Es ist bekannt, dass auf den Rebflächen von Huși in dieser Region Moldaus seit dem 15. Jahrhundert, als die Entwicklung des Weinbaus begann, Reben angebaut wurden. Im 19. Jahrhundert wurde in Huși sogar eine Weinbauschule gegründet. Diese Einrichtung wurde zu einem Eckpfeiler für den Anbau von Reben und die Weinerzeugung. Die Weinbautradition von Huși entwickelte sich mit der Zeit weiter und das Gebiet wurde zu einem wichtigen Weinbauzentrum in der Region Moldau. Von 1950 bis 1960 wurde sein Ansehen durch eine örtliche Weinkellerei untermauert, die über optimale Kapazitäten für die Weinerzeugung verfügte. Bekannt sind die einheimischen Rebsorten Busuioacă de Bohotin und Zghihară de Huși, dank derer sich das Gebiet Huși auf der Weinkarte etablieren konnte.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ab 2020 wurden im Gebiet Huși Investitionen in den Ausbau der Verarbeitungskapazitäten alter Erzeugungsstrukturen getätigt, wobei Technologie und Ausrüstung eingesetzt wurden, um den Wert der Rebsorten (als symbolträchtigste gelten Busuioacă de Bohotin und Zghihară de Huși) sowohl für nicht schäumende Weine als auch für Qualitätsschaumweine zu steigern. Die alten Strukturen wurden für die für die Erzeugung von Weinen der angestrebten Kategorien instand gesetzt und modernisiert (eine alte Kellerei mit ca. 100 000 Flaschen altem Wein wurde erhalten).

Die Änderung war aufgrund des Bedarfs nach einem besseren Schutz des Gebiets Huși und einer besseren Nutzung der g.U. notwendig, wodurch das spezifische Potenzial des Gebiets und das Potenzial einiger Traubensorten für die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen hervorgehoben werden.

Darüber hinaus hat die Schaumweinerzeugung für das Weinbaugebiet Moldau in den vergangenen fünf Jahren bei den moldauischen Winzern großes Interesse geweckt, da bestimmte einheimische Rebsorten – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă und vor allem Fetească neagră – ein aromatisches Potenzial aufweisen, das sich über den nicht schäumenden Wein hinaus diversifiziert hat, da diese Rebsorten in Bezug auf Geruch und Farbe ausgeprägter sind und sich somit auch für andere Erzeugungslinien eignen.

Für die Kategorien Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein werden in die Produktspezifikationen für die benachbarten Ursprungsbezeichnungen „Cotnari“ g.U. und „Bohotin“ g.U., die im Hinblick auf die Anbauflächen und die erzeugten Weinmengen kennzeichnend für die Region Moldau sind, typische Anforderungen aufgenommen. Dies hat dazu geführt, dass immer mehr Erzeuger die entsprechenden Rebsorten anbauen und ihre Anlagen so ausgestattet haben, dass sie Schaumweine erzeugen können. Es wurde ein deutlicher Anstieg der Verkäufe verzeichnet, während die Erzeuger parallel dazu mit diesen Arten von Erzeugnissen auch vermehrt an Wettbewerben teilgenommen und Medaillen gewonnen haben.

Das wieder aufflammende Interesse der Verbraucher an den Rebsorten Busuioacă de Bohotin (Roséwein, typisches Muskataroma) und Zghihară de Huși (goldgelber Wein, lebendiges, blumiges Aroma) birgt das Potenzial, die Tradition der Erzeugung von Schaumweinen in Huși neu zu beleben. Diese drei Weinkategorien (Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein) werden aufgenommen, um das Gebiet, die Rebsorten Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească und Tramier roz sowie die Ursprungsbezeichnung besser zu repräsentieren.

Die Nummern I, II, IV, IX, XI und XII der Produktspezifikation und Punkt 3 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

2. *Aktualisierung der Informationen über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis*

Die Aufnahme neuer Weinkategorien im Rahmen der Erzeugung von Wein mit der g.U. Huși erfordert eine Änderung der Produktspezifikation, in der der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis aktualisiert werden muss, um die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften für eine g.U. (Definition einer Ursprungsbezeichnung) sicherzustellen und Verweise auf die neuen Kategorien aufzunehmen.

Die Einzelheiten zu dem Gebiet, die Weinkategorien, die menschlichen Einflüsse und der ursächliche Zusammenhang werden vervollständigt.

Nummer II der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

3. *Angabe der Rebsorten für die zu erzeugenden neuen Weinkategorien*

Die Produktspezifikation wird durch die Angabe der Rebsorten ergänzt, die für die Erzeugung der beantragten Weinkategorien im Gebiet der g.U. verwendet werden können (Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein und Perlwein).

Nummer IV der Produktspezifikation und die Punkte 4, 5.2 und 7 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

4. *Aufnahme der analytischen und organoleptischen Eigenschaften von Qualitätsschaumwein, aromatischem Qualitätsschaumwein und Perlwein*

Um die Einhaltung der Rechtsvorschriften über g.U. zu gewährleisten, müssen auch die analytischen und organoleptischen Merkmale der für die Erzeugung im Gebiet Huși beantragten neuen Weinkategorien in die Produktspezifikation aufgenommen werden.

Nummer XI der Produktspezifikation und Abschnitt 4 (Punkte 4, 5 und 6) des Einzigen Dokuments wurden geändert.

5. *Aufnahme von Bedingungen für das Inverkehrbringen von Weinen*

Für die Erzeugung neuer Weinkategorien ist es erforderlich, die Produktspezifikation um bestimmte Bedingungen für die Abfüllung/Aufmachung/Kennzeichnung der neuen Weinkategorien, die für die Erzeugung im Rahmen der g.U. Huşi beantragt werden, und um bestimmte Kennzeichnungsvorschriften hinsichtlich der Erzeugungsverfahren für die neuen Weinkategorien zu ergänzen.

Nummer XII der Produktspezifikation wurde geändert, das Einzige Dokument ist von der Änderung nicht betroffen.

6. *Aufnahme von Bestimmungen für Qualitätsschaumweine/aromatische Qualitätsschaumweine*

Die Produktspezifikation wird geändert, um bestimmte Bedingungen für Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine aufzunehmen, die auch nach ihrem Zuckergehalt klassifiziert werden.

Nummer XII der Produktspezifikation wurde geändert, das Einzige Dokument ist von der Änderung nicht betroffen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Huşi

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Organoleptische Eigenschaften — Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb/intensiv gelb, grünlich-gelb, zitronengelb, grünlich, golden.

Aroma: typischer intensiver Duft nach Weinblüten, Holunderblüte, grünen Zitrusfrüchten, fruchtig, mit zunehmendem Alter zeigen sich Noten von Melonen.

Geruch: Duft nach Sommeräpfeln, grünem Heu, leicht bitter, typisches Aroma der blühenden Rebe, mit typischer Feinheit, feiner Duft nach reifenden Trauben, Duft nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Wildblumen, nach der Reifung nach frischem Heu, Honig, fruchtig, Aroma von Akazienblüten, ein Hauch von frischer Butter, blumig, ausgewogene Säure, ausgeprägte Note von Weihrauch und Basilikum.

Geschmack: leicht säuerlich, lebendig, fruchtig, rund, angenehmer Abgang, Aroma von Wildblumen, nach der Reifung nach frischem Heu, Honig, fruchtig, leicht bitter im Abgang.

(Keltertraubensorten Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – diese aromatischen und halbaromatischen Sorten weisen überdurchschnittliche Aromawerte auf, wodurch es zu einer Anreicherung von Aromen oder Zucker kommen könnte.)

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

2. *Organoleptische Eigenschaften – Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, granatrot, malvenrot, leuchtend rot/dunkelrot.

Geruch: Aroma von Kirschen, Erdbeeren, Sauerkirschen, samtig, Anklänge an Pflaumen, vollmundig. Aroma: Aroma von Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, floralem Bouquet, Rosenblättern und Basilikum.

Geschmack: nach Tannin, Aroma von reifen Waldfrüchten, Sauerkirschen, samtig, intensiv pflanzlich, Anklänge an Pflaumen.

(Keltertraubensorten Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: Die Weine zeichnen sich durch eine verstärkte Anhäufung farbiger Tannine und zugleich durch einen intensiveren aromatischen Charakter aus. Dies ist höchstwahrscheinlich auf die klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre im Gebiet zurückzuführen.)

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,50

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

3. *Organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine – das Farbspektrum dieser Weißweine reicht von grünlich-weiß bis goldgelb. Blumige Aromen, die an weiße Früchte und Zitrusfrüchte erinnern, mit ausdrucksstarken Noten von reifen Birnen, Akazienhonig, komplexem Aroma von kandierten gelben Früchten, Honig und Brioche bei Weinen, die durch Flaschengärung gewonnen werden. Sie sind flüssig, mit cremigen Noten, lang anhaltend und weisen einen hohen Säuregehalt auf. Der anhaltende Schaum und die feine, lang anhaltende Perlage verstärken die aromatischen Noten der Weine.

Roséweine – blassrosafarbene bis intensiv rosafarbene Farbtöne mit feinen violetten Nuancen. Aromatische Noten, dominiert von roten Früchten, Erdbeeren und gelben Zitrusfrüchten, die auch zarte blumige Anklänge aufweisen können (Pfingstrose, Salbeiblätter, Basilikum). Geschmacklich sind sie fruchtig, mit gutem Nachhall und einem sauren Abgang. Anhaltender Schaum, feine Perlage.

Überdruck in der Flasche bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,50

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

4. *Organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Rotweine – das Farbspektrum dieser Weine kann von rubinrot bis violettrot reichen. Aromatische Noten, die von reifen roten Früchten (Johannisbeeren und Schwarzkirschen) dominiert werden und durch Noten von gerösteten Walnüssen, Haselnüssen und Gewürzen ergänzt werden können. Der Geschmack ist fruchtig und erinnert an Früchte mit viel Fruchtfleisch, mit gutem Nachhall und einem sauren Abgang. Nicht übermäßig viel Schaum, feine, lang anhaltende Perlage.

Überdruck in der Flasche bei 20 °C: mindestens 3,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,50

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. *Organoleptische Eigenschaften – Aromatische Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine – ihr Farbspektrum reicht von strohgelb mit grünlichen Nuancen bis zu grüngelb mit goldenen Nuancen. Aroma – Muskat, Anklänge an Basilikum, Rosen, frisch gemähtes Gras. Frischer, angenehmer und lebhafter Geschmack, Noten von weißfleischigen Früchten wie Birnen und frischen Weintrauben, mit einem guten Gleichgewicht zwischen süßen und sauren Geschmacksnoten. Reichlich lang anhaltender Schaum und gute Perlage.

Roséweine – blassrosafarben mit leichten frischen violetten Reflexen. Aroma mit Anklängen an rote Früchte – wilde Erdbeeren, Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Grapefruits, ergänzt durch blumige Noten von Rosen, Wildblumen, Basilikum und Weihrauch. Frischer, vollmundiger Geschmack, der durch Nuancen reifer tropischer Früchte gekennzeichnet ist, mit ausgewogenen süßen und sauren Geschmacksnoten. Reichlich lang anhaltender Schaum und intensive Perlage.

Überdruck bei 20 °C: mindestens 3 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,00

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

6. *Organoleptische Eigenschaften – Perlweine*

KURZBESCHREIBUNG

Perlweine – verschiedene Farbtöne von grünlich-weiß bis goldgelb, blassrosafarben bis intensiv rosafarben oder rubinrot bis violettrot. Blumige Aromen, die an weißfleischige Früchte erinnern – Birne, Apfel und Zitrusfrüchte (Grapefruit), Akazienhonig, rote Früchte (Erdbeeren, Kirschen), zarte blumige Aromen (aromatische Kräuter, Basilikum), reife rote Früchte (Johannisbeeren, Schwarzkirschen, Pflaumen), ergänzt durch Noten von Walnüssen und gerösteten Haselnüssen, Gewürzen.

Geschmack – die Weine sind frisch, lang anhaltend, weisen einen hohen Säuregehalt auf, sind fruchtig und haben einen guten Nachhall, einen sauren Abgang, reichlich oder mäßig viel Schaum und eine mäßig anhaltende Perlage, die die aromatischen Noten der Weine verstärkt.

Der Überdruck liegt bei 20 °C zwischen 1 und 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7,00

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische Weinbereitungsverfahren*

1. Anbaumethoden

Anbaumethode

Mindestens 3 000 Pflanzen/ha (oder mindestens 75 % Pflanzen, bezogen auf die geplante Rebfläche)

Bewässerung: zulässig nur in Trockenjahren/in Jahren mit ungünstigen klimatischen Bedingungen und nach Meldung an das Nationale Amt für Rebe und Wein (ONVPV), wobei angemessene Bewässerungsstandards anzuwenden sind, die die Ausschöpfung des Potenzials der Pflanzen und die spezifische Qualität gewährleisten.

grüne Weinlese: Ausdünnung der Trauben bei Reifebeginn, wenn der potenzielle Ertrag die in der Produktspezifikation festgelegten Höchstgrenzen überschreitet.

2. Weinbereitung

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Unter bestimmten klimatischen Bedingungen, die sich in Verbindung mit dem Potenzial bestimmter Rebsorten positiv auf die Erträge der Rebflächen im abgegrenzten Gebiet auswirken, ist die Verarbeitung von Weinen mit der g.U. „Huși“ auch außerhalb des abgegrenzten Gebiets, also in dem benachbarten Gebiet mit der höchsten Kapazität der Weinzentren, möglich.

Das für diesen Zweck (für die schnelle Weinbereitung, die Gärung bei kontrollierter Temperatur, die Erhaltung des aromatischen Potenzials bestimmter Sorten wie Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) ausgewiesene benachbarte Gebiet umfasst die folgenden Städte und Dörfer im Kreis Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Herstellung von Weiß- oder Roséwein

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Je nach Wahl des Erzeugers können Weiß- oder Roséweine aus Pinot Gris und Traminer roz hergestellt werden, wobei Technologien eingesetzt werden, die die Qualität der Trauben und der aus diesen Sorten hergestellten Weine mit g.U. erhalten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Für die Sorten Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 kg Trauben pro Hektar

2. für die Sorten Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 kg Trauben pro Hektar

3. Für die Sorten Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

15 000 kg Trauben pro Hektar

4. Für die Sorten Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

13 500 kg Trauben pro Hektar

5. Für die Sorten Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

12 600 kg Trauben pro Hektar

6. Für die Sorten für Weiß- und Roséwein Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 Hektoliter pro Hektar

7. Für die Sorten für Weiß- und Roséwein Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 Hektoliter pro Hektar

8. Für die Sorten für Rotwein Codană, Portugais bleu

119 Hektoliter pro Hektar

9. Für die Sorten für Weiß- und Roséwein Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 Hektoliter pro Hektar

10. Für die Sorten für Rotwein Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 Hektoliter pro Hektar

11. Für die Sorten für Weiß- und Roséwein Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 Hektoliter pro Hektar

12. Für die Sorten für Rotwein Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 Hektoliter pro Hektar

13. Für die Sorten für Roséwein Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 Hektoliter pro Hektar

14. Für die Sorten für Rotwein Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Huși“, das Unterbezeichnungen zur Angabe des Ursprungs enthalten kann, erstreckt sich auf die folgenden Gebiete des Kreises Vaslui:

Bezeichnung „HUŞI“:

— Stadt Huși;

— Gemeinde Duda-Epureni, die Dörfer Epureni, Duda;

— Gemeinde Pădureni, die Dörfer Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;

— Gemeinde Tătărăni, die Dörfer Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;

— Gemeinde Stănilești, die Dörfer Stănilești, Pogănești;

— Gemeinde Buneşti-Avereşti, die Dörfer Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti, Plopi;

— Gemeinde Arsura, die Dörfer Arsura, Fundătura, Pâhnești;

— Gemeinde Drânceni, die Dörfer Drânceni, Ghermănești, Râșești;

— Gemeinde Boțești, die Dörfer Boțești, Gugești;

— Gemeinde Banca, die Dörfer Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;

— Gemeinde Fălciu, die Dörfer Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;

— Gemeinde Blăgești, die Dörfer Blăgești, Igești.

Unterbezeichnung „VUTCANI“:

— Gemeinde Vutcani, die Dörfer Vutcani, Mălăiești;

— Gemeinde Roșiești, die Dörfer Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;

— Gemeinde Şuletea, die Dörfer Şuletea, Râşcani, Fedeşti;

— Gemeinde Epureni, das Dorf Horga;

— Gemeinde Berezeni, die Dörfer Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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, 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 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 Drăgăşani

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

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Şarba B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge:**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Gesteinssubstrat bildet eine typologisch vielfältige Bodendecke. Die Bodenverteilung ist nach Höhenlage gegliedert, von den Steppen- und Waldsteppenmollisolen bis hin zu den lehmigen Alluvialböden in Waldgebieten. Kambrische Schwarz- und Grauerden, die am weitesten verbreiteten Böden in der Huşi-Senke, sind auch die wertvollsten für den Weinbau, da sich ihre sandig-lehmige Textur günstig auf ihre physikalischen Eigenschaften sowie auf ihre grundlegenden biochemischen Eigenschaften auswirkt: intensive biologische Aktivität, bedeutender Humusgehalt, hohe Kationenaustauschkapazität, neutrale bis leicht saure Reaktion, hohe Sättigung mit Basen und Nährstoffen.

Das Relief wird aus einer Reihe von breiten, runden Hügeln entlang der Nordwest-Südost-Achse geprägt. Die Hügel haben unterschiedliche Ausrichtungen, morphologische Merkmale und Neigungen. Das Weinbaugebiet umfasst verschiedene Untereinheiten: ein hügeliges Gebiet mit einer Höhe von etwa 300 m und niedrigere Ausläufer mit einer durchschnittlichen Höhe von 150 m. Die Hügel mit ihren unterschiedlichen Ausrichtungen, morphologischen Merkmalen und Neigungen umrahmen zum Teil die Rebflächen im Gebiet.

Die Huşi-Senke wird im Süden, Westen und Norden von hohen Hügeln und im Osten vom Pruth-Tal begrenzt und macht mehr als 70 % der Rebflächen im Gebiet aus. Die Täler zwischen den Hügeln der Region mit ihren leicht asymmetrischen Hängen sind in der Küstenebene von einer Hügellandschaft mit einer Kette von Senken (Voloseni, Huşi, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermăneşti) geprägt und umfassen zusammen mit den höheren Hügeln der Senke die wertvollsten Weinanbaugebiete.

Das Klima ist gemäßigt kontinental mit mäßig kontinentalem Einschlag in den Hügeln und hemiboreal in der Huşi-Senke.

Die Gesamtsonneneinstrahlung liegt bei etwa 120 kcal/cm²/Jahr, die durchschnittliche Sonnenscheindauer pro Jahr beträgt 2 000 Stunden auf den Hügeln und über 2 100 Stunden in der Huşi-Senke und im Pruth-Tal. Betrachtet man die durchschnittlichen jährlichen Strahlungs- und Temperaturwerte, so zeigt sich, dass diese während der gesamten Vegetationsperiode hoch bleiben, was sich günstig auf die Entwicklung und Reifung der Trauben auswirkt.

Die vorherrschenden Windrichtungen sind West, Nordwest und Nord. Über 60 % der jährlichen Winde kommen aus diesen Richtungen. Diese Winde haben Föhncharakter, wenn sie über die Hänge der Hügel in die Senke hinabwehen. Der Nordostwind, insbesondere der Crivăț, verstärkt den Frost, während die Ost- und Südostwinde im Sommer heiß und trocken sind und die Trockenheit verstärken, was sowohl in der Huşi-Senke als auch im Überschwemmungsgebiet des Pruth intensiv zu spüren ist.

Das hydrografische Netz, das das Stadtgebiet entwässert, besteht aus zwei Hauptadern: dem Drăslăvăț im Süden und dem Răieşti, gebildet von Turbata und Şara, im Norden. Sie fließen im Osten der Stadt zusammen und bilden den Fluss Huşi. Die Bäche Drăslăvăț und Răieşti können zu reißenden Strömen werden. Im Frühjahr, wenn es aufgrund eines Temperaturanstiegs zu einer schnellen Schneeschmelze kommt, oder nach Starkregen im Sommer führen diese Bäche große Mengen Wasser und treten manchmal über die Ufer.

Bei den in diesem Gebiet hergestellten Weinen handelt es sich um trockene bis süße Weine, Weiß-, Rosé- und Rotweine. Die Weine sind im Allgemeinen leicht, nicht zu extraktreich. Sie weisen einen mittleren Alkoholgehalt auf und sind im Norden des Gebiets leicht sauer, wobei im Gebiet von Avereşti ein „Spitzenwert“ an Säure erreicht wird. Dort kann der natürliche Säuregehalt in manchen Jahren bis zu 11-12 Gramm Weinsäure pro Liter betragen, weshalb sich dieses Gebiet hervorragend für die Herstellung von Schaumweinen eignet.

Die Farbe der Rotweine reicht von leicht gefärbt im Norden bis zu intensiv gefärbt im Süden.

Die ersten schriftlichen Belege für die Existenz von Weinbergen in den Gebieten, in denen sich die heutigen Weinberge befinden, sind älter als die erste Erwähnung der Stadt Huși. In einer Urkunde von Alexander dem Guten aus dem Jahr 1415 sind die Grenzen des alten Weinbergs festgelegt. Aus einem anderen Dokument vom August 1436 geht hervor, dass in der Gegend von Epureni, Pâhnești und Huși schon damals Wein angebaut wurde. Gemäß Dokumenten aus der damaligen Zeit erfolgte zwischen 1600 und 1662 eine umfassende Bepflanzung der Weinberge von Saca und Ochi; die Weinberge von Huși gehörten dem Fürsten.

Über die hervorragende Qualität der Huși-Weine gibt es alte Aufzeichnungen ausländischer Reisender, die die mittelalterliche Region Moldau bereisten, vor allem von Marco Bandinus aus dem Jahr 1646: „In Huși, einer alten Siedlung in den moldauischen Weinbergen, wird ein schmackhafter, aromatischer und sehr begehrter Wein hergestellt“. Der große Kartograf Dimitrie Cantemir, der im Dorf Silișteni in der Nähe von Huși (das Dorf wurde inzwischen zu seinen Ehren umbenannt) geboren wurde, erwähnte in „Descriptio Moldaviae“, dass „der beste Wein in Cotnari hergestellt wird, gleich danach kommt der Wein von Huși“.

8.2. *Menschliche Einflüsse*

Der Anbau der Reben erfolgt im Gebiet der g.U. „Huși“ auf vertikalem Spalier mit Guyotschnitt und -erziehung und beidseitigem Kordon mit Kurzschnitt, je nach Lage der Parzellen und Einrichtungen für die Durchführung von Pflegemaßnahmen, unter Berücksichtigung sowohl der Erzeugungsparameter als auch der önologischen Parameter.

Rebflächen, deren Trauben für die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen, Perlweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen mit der g.U. Huși verwendet werden, weisen eine Mindestpflanzdichte von 3 500 Pflanzen/ha auf, mit einer Reinheit von über 95 %. Der Fruchtbehang ist auf 28 tragfähige Trauben pro Pflanze begrenzt. Die Regulierung der Traubenerzeugung und die korrekte Pflege der Blattwand sorgen für eine optimale Anreicherung von Polyphenolverbindungen, die die Grundweine für Rosé-Qualitätsschaumweine benötigen.

Die Trauben werden nach Sorten getrennt mit einer Reinheit von 100 % verarbeitet und erst bei der Vorbereitung der Tirage-Chargen werden etwaige Verschnittweine erzeugt. Die Winzer des Gebiets stützen sich beim Verschneiden auf ihre Erfahrungen mit der separaten Weinbereitung der einzelnen Rebsorten. Die Verschnittweine werden unter Berücksichtigung der Rebsorten und der Jahrgänge sehr sorgfältig kreiert, um eine gewisse Konsistenz hinsichtlich der Säure und Fruchtigkeit der Weine zu gewährleisten. Durch die Bewahrung der Unversehrtheit der Trauben unmittelbar nach der Ernte und während des Transports wird gewährleistet, dass klare Moste gewonnen werden.

Damit die Gärung einwandfrei abläuft, müssen die Trauben in begrenztem Umfang geschwefelt werden. Die geernteten Trauben werden mit größter Sorgfalt behandelt, um die Oxidation des Mosts zwischen Ernte und Kelterung zu vermeiden.

Die Verwendung ganzer Trauben, das Entfernen des während des Transports entstandenen Mosts, die sorgfältige Handhabung, die Kelterung in einer sauberen Umgebung mit geeigneter Ausrüstung und gemäß Vorschriften, die ein genaues Verhältnis zwischen dem Gewicht der verarbeiteten Ernte und der Menge des gewonnenen Mosts festlegen, gewährleisten die Qualität und Klarheit des gewonnenen Mosts, sorgen für eine sanfte Extraktion, die die Subtilität der Aromen bewahrt und Weine mit klarer und leuchtender Farbe erzeugt. Durch die Hefesatzlagerung entstehen tertiäre Aromen, die die Komplexität der Weine erhöhen.

Die Gärung in Flaschen findet in modernisierten unterirdischen Räumlichkeiten unter kontrollierten Umgebungsbedingungen statt, um sicherzustellen, dass die Gärungsparameter konstant sind und somit die Qualität der nach dem traditionellen klassischen Verfahren gewonnenen Weine korrekt reproduziert wird.

8.3. *Angaben zum Erzeugnis*

Qualitätsschaumweine – verschiedene Farbtöne von grünlich-weiß bis goldgelb, blassrosafarbene bis intensiv rosafarbene Töne mit violetten Nuancen sowie rubinrote, violettrote Töne.

Blumige Aromen, die an weißfleischige Früchte und Zitrusfrüchte, reife Birnen und Akazienhonig erinnern, ein komplexes Aroma von kandierten gelben Früchten, Honig und Brioche bei Weinen, die durch Flaschengärung gewonnen werden, Noten, die von roten Früchten (Erdbeeren) und gelben Zitrusfrüchten dominiert werden, blumige Noten (Pfingstrose, Salbeiblätter, Basilikum) oder Noten von reifen roten Früchten (Johannisbeeren, Schwarzkirschen), die durch Noten von Walnüssen, gerösteten Haselnüssen, Würzmitteln oder Gewürznoten ergänzt werden können.

Geschmack – flüssige, cremige Weine mit lang anhaltendem Geschmack und hohem Säuregehalt, fruchtig mit gutem Nachhall und einem sauren Abgang bei Roséweinen, manchmal mit leichten Anklängen an Fruchtfleisch bei Rotweinen.

Aromatische Qualitätsschaumweine – ihr Farbspektrum reicht von strohgelb mit grünlichen Tönen bis grünlich-gelb mit goldenen Tönen oder blassrosafarbenen Tönen mit leichten frischen violetten Reflexen.

Muskataromen, Anklänge an Basilikum, Rosen, frisch gemähtes Gras, Anklänge an rote Früchte (wilde Erdbeeren, Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Grapefruits), blumige Noten von Rosen, Basilikum, Weihrauch, Wildblumen.

Frischer, lebendiger Geschmack, Noten von weißfleischigen Früchten – Birnen, frische Weintrauben, mit einem guten Gleichgewicht zwischen süßen und sauren Geschmacksnoten, vollmundig, gekennzeichnet durch Nuancen von reifen tropischen Früchten. Reichlich und lang anhaltender Schaum und gute, intensive Perlage.

Perlweine – verschiedene Farbtöne von grünlich-weiß bis goldgelb, blassrosafarben bis intensiv rosafarben oder rubinrot bis violettrot. Blumige Aromen, Noten weißfleischiger Früchte – Birne, Apfel und Zitrusfrüchte (Grapefruit), Akazienhonig, rote Früchte (Erdbeeren, Kirschen), zarte blumige Aromen (aromatische Kräuter, Basilikum), reife rote Früchte (Johannisbeeren, Schwarzkirschen, Pflaumen), Walnüsse und geröstete Haselnüsse.

Im Geschmack sind die Weine frisch, lang anhaltend, mit hohem Säuregehalt, fruchtig und mit gutem Nachhall, einem sauren Abgang, reichlich oder mäßig viel Schaum und guter, mäßig anhaltender Perlage, die die aromatischen Noten der Weine verstärkt.

Nicht schäumende Weißweine sind strohgelb, blass zitronengelb bis goldgelb mit einem zum Grünen tendierenden Farbton und weisen häufig Sekundäraromen von Jasmin und Fenchel sowie Primäraromen von grünem Apfel und Stachelbeeren (Zghihară de Huși) auf, darüber hinaus fruchtige und pflanzliche Aromen, intensive Aromen von getrocknetem Basilikum und rosa Grapefruit (Busuioacă de Bohotin), blumige Noten und einen hohen Säuregehalt, der den vollmundigen und erfrischenden Geschmack gut ergänzt.

Am Gaumen dominiert die Fruchtigkeit, mit Noten von weißfleischigen Früchten (Birnen, Aprikosen) sowie von Rosenblüten oder leicht würzigen Noten, Noten von reifen Mirabellen und zarten Noten von Weinreben (Sauvignon). Erfrischend säuerliche Apfelnoten dominieren im Nachgeschmack und bei halbtrockener Weinbereitung können auch vollmundige Noten vorhanden sein.

In der Nase dominieren der Eindruck von Intensität und Frische sowie Noten von Jasmin, Feldblumen, Reben, Akazien und auch von grünen Äpfeln und Zitronenschalen. Sie haben eine geschmeidige Textur, die sich aus dem Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und einem Anklang willkommener Süße ergibt, mit Aromen von Grapefruit, Limetten und Wiesenblumen sowie einem Abgang mit Noten von Quitten, Rosinen und gelben Äpfeln (Fetească albă, Fetească regală).

Nicht schäumende Rotweine weisen ein Farbspektrum auf, das von einer intensiven rubinroten Farbe bis hin zu Dunkelrot mit rubinroten Reflexen reicht.

Am Gaumen sind die Weine großzügig und tanninhaltig, wodurch sie eine angenehme Komplexität und Adstringenz erhalten, mit erfrischenden, fruchtigen Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Minze und roten Paprika (Cabernet Sauvignon), einem frischen und geschmeidigen Körper und einem mittleren Nachgeschmack, der für einen ausgewogenen Eindruck sorgt.

Sie weisen komplexe Aromen von Pflaumen, eingemachten Pflaumen und Kirschkompott mit feinen Rauchnuancen im Hintergrund auf. Die Textur ist samtig mit rustikalen Noten, die von roten Waldfrüchten und Schwarzkirschen (Fetească neagră) dominiert werden.

In der Nase weisen sie weiche Aromen von Gewürzen und Heu auf, die oft durch Aromen von Sauerkirsche, Kirsche und Himbeere (Cabernet Sauvignon) und einem Anklang an weißen Pfeffer ergänzt werden.

Die nicht schäumenden Roséweine sind blassrosafarben, lachsrosafarben oder mitunter leuchtend rosafarben.

Der vorherrschende Geschmack weißfleischiger Früchte weist intensive Aromen von Basilikum, Rosenblüten, Grapefruits, leicht würzige und frische Noten und Aromen von roten Johannisbeeren, Preiselbeeren und wilden Erdbeeren auf, die durch Noten von Himbeeren und reifen Erdbeeren ergänzt werden. Der Nachgeschmack ist angenehm und fruchtig mit einem Gefühl von Frische und Ausgewogenheit, das durch eine spezifische Säure perfektioniert wird. In der Nase weisen sie ausgeprägte Aromen von Kirschen und Johannisbeeren auf, die ergänzt werden durch Noten reifer Zitrusfrüchte und zarte Noten von Wiesenblumen, gemischt mit denen von Waldfrüchten (Brombeeren, wilde Erdbeeren).

8.4. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis*

In diesem Gebiet wird ein breites Spektrum von Weinen erzeugt, von trockenen bis süßen Weinen sowie Weiß-, Rosé- und Rotweine. Sie bilden jedoch eine recht klar definierte Gruppe innerhalb des Sortiments rumänischer Weine. Die Weine sind im Allgemeinen leicht, nicht zu extraktreich. Sie weisen einen mittleren Alkoholgehalt auf und sind im Norden des Gebiets leicht sauer, wobei im Gebiet von Avereşti ein „Spitzenwert" an Säure erreicht wird. Dort kann der natürliche Säuregehalt in manchen Jahren bis zu 11-12 Gramm Weinsäure pro Liter betragen, weshalb sich dieses Gebiet hervorragend für die Herstellung von Schaumweinen eignet. Die Farbe der Rotweine reicht von leicht gefärbt im Norden der Rebfläche bis zu intensiv gefärbt im Süden. Die Qualität der Weine mit der Unterbezeichnung „Vutcani" ähnelt derjenigen von Weinen, die im Gebiet mit der g.U. „Dealu Bujorului" erzeugt werden.

Die Merkmale der Rebsorten im Gebiet Huși verleihen den Weinen bestimmte Merkmale wie einen sehr hohen Säuregehalt, der für die Erzeugung von Grundweinen für Schaumweine wichtig ist. Darüber hinaus verleihen sie sowohl Qualitätsschaumweinen als auch Perlweinen Körper und Struktur.

Angesichts der Größe sowie der Boden-, Klima- und Umweltbedingungen des Gebiets mit der g.U. Huși können die Trauben ausreichend reifen, um anschließend durch die Wahl des optimalen Erntezeitpunkts aus ihnen den Grundwein für Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine erzeugen zu können.

Die besten Bedingungen für die Erzeugung von Schaumweinen sind in tieferen Lagen von bis zu 200 m und ungünstigerer Exposition auf den nordöstlichen Hängen zu finden. Diese Weine zeichnen sich durch einen eher mäßigen Alkoholgehalt aus, sind nicht sehr extraktreich und weisen eine mittlere bis starke Säure, einen angenehmen Geschmack sowie feinen und lang anhaltenden Schaum (Gebiet Bunești-Avereşti) auf.

Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in Verbindung mit den Fallwinden von den höchsten Hängen begünstigen die Synthese und Erhaltung bestimmter aromatischer Verbindungen; dies gilt insbesondere für Hänge in niedriger bis mittlerer Höhe, wo die Temperaturunterschiede am größten sind. Dadurch können sich ausgeprägte fruchtige Primärnoten von Apfel, Birne, Pfirsich und Aprikose entwickeln, die bei der Weinbereitung erhalten bleiben und so die besonderen aromatischen Eigenschaften der Grundweine für Schaumwein gewährleisten. Die langsame Ausbildung der sortentypischen Aromen ist den mäßig warmen Nächten zu verdanken, die die Erzeugung von Weinen mit reichem Bouquet und einer für die Sorte charakteristischen Note ermöglichen.

Die Frische, der Säuregehalt und die aromatische Intensität der Qualitätsschaumweine, der aromatischen Qualitätsschaumweine und der Perlweine sind somit das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen dem Terrain, der Bodenart und der Rebsorte in Verbindung mit einer langjährigen Weinbautradition.

Die Trauben, die für die Erzeugung von Grundweinen für Schaumweine bestimmt sind, werden frühzeitig geerntet, vor denjenigen für nicht schäumende Weine, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure zu gewährleisten und so Qualitätsschaumweine von optimaler Qualität zu erzeugen. Die erzeugten Weine müssen physikalisch-chemische Parameter mit ausgewogenen Werten wie dem Säure-Alkohol-Verhältnis und sensorische Merkmale aufweisen, die den typischen Charakter der angebauten Sorten gewährleisten.

Die ausgelaugten Schwarz- und Grauerden, die in weiten Teilen des Huşi-Gebiets vorhanden sind, sind aufgrund ihrer grundlegenden biochemischen Eigenschaften (biologische Aktivität, signifikanter Humusgehalt, hohe Sättigung mit Basen und Nährstoffen) günstig für Weinberge (sandig/tonige Textur).

Die Phaeosem- und Eutricambosol-(Cambisol-)Böden gewährleisten eine gute Entwässerung und hohe Wasserreserven auf den Rebflächen, die während der Reifung die notwendigen Bedingungen für die Ausgewogenheit der Aromen schaffen, insbesondere für die der fruchtigen Aromen, die im Abgang eine gewisse belebenden Frische in der Nase aufrecht erhalten.

Die Gesamtsonneneinstrahlung schwankt leicht zwischen 110 kcal/cm²/Jahr an Hängen mit geringer Sonneneinstrahlung und 130 kcal/cm²/Jahr an Hängen mit besserer Sonneneinstrahlung, und die durchschnittlichen Sonnenstunden gewährleisten eine gleichmäßige Besonnung der Hügel in großer Höhe von etwa 2 000 Stunden und über 2 100 Stunden in der Huşi-Senke.

Die durchschnittlichen jährlichen Strahlungs- und Temperaturwerte bleiben während der gesamten Vegetationsperiode hoch, was sich günstig auf die Entwicklung und Reifung der Trauben auswirkt. Eine geringe Anzahl von Sonnenstunden zu Beginn der Reifung der Trauben in Verbindung mit dem Zyklus warmer Strömungen im Pruth-Tal trägt zur optimalen Bildung aromatischer Stoffe in nicht schäumenden Weiß- und Roséweinen bei. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bei Hanglagen in niedriger bis mittlerer Höhe (die Huşi-Senke liegt in einer Höhe von 70-120 m) trägt zur Synthese und Erhaltung der aromatischen Verbindungen bei, die die ausgeprägten und typisch frischen Primärnoten von Früchten (Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen und Grapefruits) bestimmen. Bei einer späten Lese, wenn die Trauben einen hohen Zuckergehalt (240 g/l) aufweisen, zeichnen sich die Weine selbst nach langer Reifezeit durch ein unverwechselbares aromatisches Gleichgewicht am Gaumen und in der Nase aus (Busuioacă de Bohotin).

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine kann die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huşi“ je nach Wunsch der Erzeuger durch eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: 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 MOȚOC.

Die Bezeichnung „Huşi-Vutcani“ kann um folgende Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung von Weinen kann auf jede beliebige Art und Weise erfolgen, sofern sich die verpflichtenden Angaben im selben Sichtfeld befinden. Das Etikett und Rückenetikett sind nicht zwingend vorgeschrieben; die Kennzeichnung kann aus einem oder mehreren Bestandteilen bestehen, eine beliebige Form haben und aus jedem Material und mit jeder Technik hergestellt werden.

Bei der Kennzeichnung kann auch der in den geltenden Rechtsvorschriften für Wein vorgesehene traditionelle Begriff verwendet werden, der die Qualität der Ernte als den Zuckergehalt bei der Ernte (im Falle einer Edelfäule der Trauben) angibt.

Bei der Aufmachung/Kennzeichnung verwendete Angaben

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung können fakultativ auch Angaben verwendet werden, die sich auf bestimmte Erzeugungsmethoden beziehen. Im Einzelnen:

Bei der Kennzeichnung können die Angaben „fermentat în barrique“ (im Barrique gegoren), „maturat în barrique“ (im Barrique ausgebaut), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips gegoren) und „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips ausgebaut) in rumänischer Sprache verwendet werden, oder es können Begriffe in international verbreiteten Sprachen verwendet werden, mit denen der Verbraucher auf die Anwendung des betreffenden Verfahrens hingewiesen wird. Hierfür können folgende Angaben verwendet werden:

— „Fume“ oder „Smoked“ oder „Toasted“ in englischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, der das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („Light“, „Medium“ bzw. „Heavy“),

— „Fumé“ oder „Fumée“ in französischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, der das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („legère“, „moyenne“, „forte“ bzw. „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“).

Die Angaben können in jeder anderen international verbreiteten Sprache oder in der Sprache des Landes erscheinen, in dem das Weinbauerzeugnis vermarktet werden soll, wenn sich der Weinerzeuger dafür entscheidet; die Angaben müssen dem Verbraucher die Anwendung eines weltweit verbreiteten Verfahrens zur Erzeugung von Weinen mit besonderen sensorischen Eigenschaften anzeigen.

Für Weine, die für eine gewisse Zeit auf dem Hefesatz ausgebaut oder gereift wurden, dürfen bei der Kennzeichnung folgende Begriffe verwendet werden: „sur lie“, „bâttonnage“ oder „aged on the lees“ (nicht erschöpfende Aufzählung).

Link zur produktspezifikation

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