C/2025/6281

19.11.2025

**Δημοσίευση αίτησης έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.**

(C/2025/6281)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**«Huși»**

**PDO-RO-A1583-AM05**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 17.10.2024**

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

**Αιτών και έννομο συμφέρον**

1. *Ένωση παραγωγών σταφυλιών και οίνου Avereşti-Valea Lohan*

Ένωση που εκπροσωπεί τους παραγωγούς στο πλαίσιο της ΠΟΠ Huși

2. *Επαγγελματική ένωση αμπελουργών Vrancea-Pietroasa*

Ένωση που εκμεταλλεύεται αμπελώνες στο πλαίσιο της ΠΟΠ Huși και μεταποιεί ποσοστό της παραγωγής στο πλαίσιο της ΠΟΠ Huși.

**Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. *Προσθήκη των κατηγοριών προϊόντων αφρώδους οίνου ποιότητας, αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου, ημιαφρώδους οίνου*

Ζητούμε τη συμπλήρωση των προδιαγραφών προϊόντος με νέες κατηγορίες οίνου, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, και συγκεκριμένα: αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδης οίνος, έτσι ώστε οι εν λόγω κατηγορίες οίνων να μπορούν να παραχθούν στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ Huși, από σταφύλια που συγκομίζονται στην οριοθετημένη περιοχή της εν λόγω ονομασίας.

Σε αυτήν την περιοχή της Μολδαβίας είναι γνωστό ότι στους αμπελώνες Huși καλλιεργούνται αμπέλια από τον 15ο αιώνα, όταν άρχισε να αναπτύσσεται η αμπελοκαλλιέργεια, ενώ έως τον 19ο αιώνα, είχε ιδρυθεί στο Huși σχολή αμπελουργίας. Το ίδρυμα αυτό αποτέλεσε ορόσημο στην αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου. Η αμπελουργική παράδοση του Huși αναπτύχθηκε με την πάροδο του χρόνου και η περιοχή κατέστη σημαντικό αμπελουργικό κέντρο στην περιοχή της Μολδαβίας. Από το 1950 έως το 1960 η φήμη της εδραιώθηκε χάρη στο εργοστάσιο οινοποιίας της περιοχής, το οποίο διαθέτει βέλτιστη ικανότητα παραγωγής οίνου. Οι γνωστές ποικιλίες είναι οι ποικιλίες Busuioacă de Bohotin και Zghihară de Huși από ντόπια αμπέλια, χάρη στις οποίες η περιοχή Huși απέκτησε θέση στον αμπελουργικό χάρτη.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Από το 2020 στην περιοχή Huși πραγματοποιήθηκαν επενδύσεις για την ανάπτυξη ικανότητας μεταποίησης σε παλαιές εγκαταστάσεις παραγωγής, με τη χρήση τεχνολογίας και εξοπλισμού για την ενίσχυση της αξίας των ποικιλιών αμπέλου (με χαρακτηριστικότερες τις ποικιλίες Busuioacă de Bohotin και Zghihară de Huși) τόσο για τους μη αφρώδεις οίνους όσο και για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, ενώ οι παλαιές εγκαταστάσεις διατηρούνται και εκσυγχρονίζονται για τις στοχευόμενες κατηγορίες παραγωγής (διατηρήθηκε ένα παλιό οινοποιείο με περίπου 100 000 φιάλες παλαιού οίνου).

Η τροποποίηση υπαγορεύθηκε από την ανάγκη να ενισχυθεί η προστασία της περιοχής Huși και να αξιοποιηθεί αποτελεσματικότερα η ΠΟΠ, με έμφαση στο ιδιαίτερο δυναμικό της περιοχής και στη δυνατότητα ορισμένων οινοποιήσιμων ποικιλιών να παράγουν αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Επιπλέον, στην αμπελουργική περιοχή της Μολδαβίας, κατά τα τελευταία 5 έτη, η παραγωγή αφρωδών οίνων προσελκύει το αυξημένο ενδιαφέρον των Μολδαβών αμπελουργών, διότι ορισμένες αυτόχθονες ποικιλίες —η Tămâioasă românească, η Busuioacă de Bohotin, η Frâncușă και, κυρίως, η Fetească neagră— παρουσιάζουν αρωματικό δυναμικό που διαφοροποιείται πέρα από τον μη αφρώδη οίνο, δεδομένου ότι οι ποικιλίες αυτές είναι πιο εκφραστικές όσον αφορά το μπουκέτο και το χρώμα και για άλλες γραμμές παραγωγής.

Οι συνήθεις απαιτήσεις για τις κατηγορίες αφρώδους οίνου ποιότητας, αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδους οίνου προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος για τις γειτνιάζουσες ονομασίες προέλευσης ΠΟΠ Cotnari και ΠΟΠ Bohotin, οι οποίες είναι χαρακτηριστικές της περιοχής της Μολδαβίας όσον αφορά τις καλλιεργούμενες εκτάσεις και τις παραγόμενες ποσότητες οίνου. Η εξέλιξη αυτήν οδήγησε σε αύξηση του αριθμού των παραγωγών που ενδιαφέρονται για την επιλογή των αντίστοιχων αμπελιών και για τον εξοπλισμό τους για τη μεταποίηση αφρωδών οίνων. Καταγράφηκαν σημαντικές αυξήσεις στις πωλήσεις, καθώς και αυξημένη συμμετοχή σε διαγωνισμούς με αυτά τα είδη προϊόντων, στους οποίους έχουν επιτευχθεί διακρίσεις.

Η αναζωογόνηση του ενδιαφέροντος των καταναλωτών για τις ποικιλίες Busuioacă de Bohotin (ερυθρωπός οίνος, χαρακτηριστικό άρωμα μοσχάτου) και Zghihară de Huși (χρυσοκίτρινος οίνος, ζωηρό, ανθώδες άρωμα) έχει τη δυνατότητα να δώσει νέα ώθηση στην παράδοση της παραγωγής αφρωδών οίνων στην περιοχής Huși. Αυτές οι τρεις κατηγορίες οίνου (αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου, ημιαφρώδης οίνος) εισήχθησαν για να αντιπροσωπεύουν καλύτερα την περιοχή, τις ποικιλίες Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească και Tramier roz, καθώς και την ονομασία προέλευσης.

Τα κεφάλαια I, II, IV, IX, XI και XII των προδιαγραφών προϊόντος και η ενότητα 3 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. *Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τον δεσμό μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος*

Η εισαγωγή νέων κατηγοριών οίνου στην παραγωγή οίνου που φέρει την ΠΟΠ Huși απαιτεί την τροποποίηση των προδιαγραφών με επικαιροποίηση του δεσμού μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος, προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για τις ΠΟΠ (ορισμός της ονομασίας προέλευσης) και να συμπεριληφθούν αναφορές στις νέες κατηγορίες.

Συμπληρώνονται τα στοιχεία που αφορούν την περιοχή, τις κατηγορίες οίνου, τον ανθρώπινο παράγοντα και την αιτιώδη αλληλεπίδραση.

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών και η ενότητα 8 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

3. *Αναφορά των ποικιλιών αμπέλου για τις νέες κατηγορίες οίνου που πρόκειται να παραχθούν*

Οι προδιαγραφές συμπληρώνονται με αναφορά των ποικιλιών οίνου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των κατηγοριών οίνου που ζητούνται στην περιοχή της ΠΟΠ (αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδης οίνος).

Το κεφάλαιο IV των προδιαγραφών και η ενότητες 4, 5.2 και 7 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

4. *Προσθήκη των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τον αφρώδη οίνο ποιότητας, τον αφρώδη οίνο ποιότητας αρωματικού τύπου και τον ημιαφρώδη οίνο*

Προκειμένου να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τη νομοθεσία για τις ΠΟΠ, πρέπει επίσης να προστεθούν στις προδιαγραφές προϊόντος τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των νέων κατηγοριών οίνου που ζητούνται για παραγωγή στην περιοχή Huși.

Το κεφάλαιο XI των προδιαγραφών προϊόντος και η ενότητα 4 (σημεία 4, 5 και 6) του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

5. *Προσθήκη προϋποθέσεων εμπορίας των οίνων*

Η παραγωγή νέων κατηγοριών οίνου απαιτεί τη συμπλήρωση των προδιαγραφών προϊόντος με ορισμένες προϋποθέσεις σχετικά με την εμφιάλωση/παρουσίαση/επισήμανση των νέων κατηγοριών οίνου που ζητούνται για παραγωγή στο πλαίσιο της ΠΟΠ Huşi και με ορισμένες διατάξεις επισήμανσης σχετικά με τις μεθόδους παραγωγής των νέων κατηγοριών οίνου.

Το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

6. *Προσθήκη διατάξεων σχετικά με τους αφρώδεις οίνους ποιότητας / αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου*

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριλάβουν ορισμένες προϋποθέσεις που αφορούν τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου, οι οποίοι ταξινομούνται επίσης ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

Το κεφάλαιο XII των προδιαγραφών τροποποιείται, χωρίς τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Huşi

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο/βαθύ κίτρινο, πρασινοκίτρινο, κίτρινο του λεμονιού, πρασινοκίτρινο, χρυσοκίτρινο.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, με έντονα αρώματα ανθέων αμπέλου, κουφοξυλιάς, πράσινων εσπεριδοειδών και με φρουτώδεις νότες πεπονιού μετά από παλαίωση.

Μπουκέτο: καλοκαιρινά μήλα, φρεσκοθερισμένο σανό, ελαφρώς πικρό, με χαρακτηριστικό άρωμα ανθέων αμπέλου και με διακριτικό, λεπτό άρωμα ώριμων σταφυλιών, φρέσκα μήλα, εσπεριδοειδή, αγριολούλουδα, μετά από παλαίωση φρεσκοθερισμένο σανό, μέλι, με φρουτώδη χαρακτήρα, άνθη ακακίας, νότες νωπού βουτύρου, με ανθώδη, ισορροπημένη οξύτητα και διακριτές νότες λιβανιού και βασιλικού.

Γεύση: ελαφρώς όξινη, ζωηρή, φρουτώδης, στρογγυλή, με ευχάριστη επίγευση και άρωμα αγριολούλουδων, και μετά από παλαίωση γεύση χόρτου, μελιού, με φρουτώδη χαρακτήρα και ελαφρώς πικρή επίγευση.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin — αρωματικές και ημιαρωματικές ποικιλίες με αρωματικές ιδιότητες άνω του μέσου όρου που θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε συσσώρευση αρωμάτων ή σακχάρων.)

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, κόκκινο του γρανάτη, λαμπερό/σκούρο κόκκινο.

Μπουκέτο: άρωμα κερασιού, φράουλας, βύσσινου, νότες δαμάσκηνου, με βελούδινη υφή και γεμάτο σώμα. Άρωμα: κόκκινων φραγκοστάφυλων, μύρτιλλων, μούρων, ανθέων, ροδοπέταλων και βασιλικού.

Γεύση: τανική, βελούδινη, με άρωμα ώριμων φρούτων του δάσους, βύσσινων, έντονων βοτάνων και νότες δαμάσκηνων.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: ποικιλίες με αυξημένη συσσώρευση χρωματισμένων τανινών και παρόμοια συγκέντρωση αρωματικού χαρακτήρα, πιθανότατα λόγω της κλιματικής αλλαγής στην περιοχή τα τελευταία χρόνια.)

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,50

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι — το χρώμα των εν λόγω λευκών οίνων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ διαφόρων αποχρώσεων λευκοπράσινου έως χρυσοκίτρινου. Αρώματα ανθέων που θυμίζουν λευκά φρούτα και εσπεριδοειδή, με εκφραστικές νότες ώριμου αχλαδιού, μελιού ακακίας, σύνθετο άρωμα ζαχαρωμένων κίτρινων φρούτων, μελιού και μπριός για οίνους που λαμβάνονται με ζύμωση στη φιάλη. Είναι ρευστοί, με κρεμώδεις νότες, διάρκεια στο στόμα και υψηλή οξύτητα. Ο επίμονος αφρός και οι λεπτές φυσαλίδες μακράς διάρκειας ενισχύουν τις αρωματικές νότες των οίνων.

Ερυθρωποί οίνοι — νότες απαλού ρόδινου έως έντονου ρόδινου με λεπτές πορφυρές αποχρώσεις. Αρωματικές νότες στις οποίες κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα — φράουλα και κίτρινα εσπεριδοειδή, οι οποίες μπορεί επίσης να έχουν λεπτά ανθώδη χαρακτηριστικά (παιώνια, φασκόμηλο, βασιλικός). Στη γεύση τους είναι φρουτώδεις, με καλή διάρκεια και όξινη επίγευση. Επίμονος αφρός, σχηματισμός λεπτών φυσαλίδων.

Υπερπίεση στη φιάλη στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,50

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

4. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθροί οίνοι — το χρώμα των οίνων αυτών μπορεί να έχει νότες από ρουμπινί έως πορφυρό. Αρωματικές νότες στις οποίες κυριαρχούν ώριμα κόκκινα φρούτα (φραγκοστάφυλα και μαύρα κεράσια), οι οποίες μπορούν να συμπληρώνονται από νότες καβουρδισμένων καρυδιών και φουντουκιών, μπαχαρικών. Η γεύση είναι σαρκώδης, φρουτώδης, με καλή διάρκεια και όξινη επίγευση. Αφρός που δεν είναι υπερβολικός σε ποσότητα, λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Υπερπίεση στη φιάλη στους 20 °C: ελάχιστο 3,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,50

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά — αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι — χρώμα που κυμαίνεται από αχυροκίτρινο με πρασινωπές νότες έως πρασινοκίτρινο με χρυσαφί νότες. Άρωμα — μοσχάτο, νότες βασιλικού, τριαντάφυλλα, φρεσκοκομμένο χόρτο. Δροσερή, ευχάριστη και ζωηρή γεύση, νότες λευκών φρούτων — αχλάδια, νωπά σταφύλια, με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας. Άφθονος αφρός μακράς διάρκειας και καλός σχηματισμός φυσαλίδων.

Ερυθρωποί οίνοι — απαλό ρόδινο χρώμα με ελαφρά δροσερή ιώδη απόχρωση. Άρωμα με νότες κόκκινων φρούτων — άγριας φράουλας, φράουλας, εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, που συμπληρώνονται από ανθώδεις νότες τριαντάφυλλου, αγριολούλουδων, βασιλικού, λιβανιού. Δροσερή, τραγανή γεύση που χαρακτηρίζεται από νότες ώριμων τροπικών φρούτων, ισορροπημένη μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας. Άφθονος αφρός μακράς διάρκειας και έντονος σχηματισμός φυσαλίδων.

Υπερπίεση στους 20 °C: ελάχιστο 3 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

6. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών οίνων*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ημιαφρώδεις οίνοι — διάφορες αποχρώσεις λευκοπράσινου έως χρυσοκίτρινου, απαλό ρόδινο έως νότες έντονου ρόδινου ή έντονου ρουμπινί έως πορφυρό. Αρώματα ανθέων που θυμίζουν λευκόσαρκα φρούτα —αχλάδι, μήλο και εσπεριδοειδή (γκρέιπφρουτ), μέλι ακακίας, κόκκινα φρούτα (φράουλα, κεράσι), λεπτά άνθη (αρωματικά βότανα, βασιλικός), ώριμα κόκκινα φρούτα (φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο), τα οποία συμπληρώνονται από νότες καρυδιού και φρυγμένου φουντουκιού, μπαχαρικών.

Γεύση —οι οίνοι είναι δροσεροί, με διάρκεια στο στόμα, διαθέτουν υψηλή οξύτητα, είναι φρουτώδεις και με καλή διάρκεια, όξινη επίγευση, άφθονο ή μέτριο αφρό και φυσαλίδες μέτριας διάρκειας που ενισχύουν τις αρωματικές νότες των οίνων.

Η υπερπίεση στους 20 °C κυμαίνεται μεταξύ 1 και 2,5 bar.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Κατ' ελάχιστον 3 000 φυτά/εκτάριο (ή κατ' ελάχιστον 75 % των φυτών σε σύγκριση με τον προβλεπόμενο αμπελώνα)

Η άρδευση επιτρέπεται μόνο κατά τη διάρκεια ετών με ξηρασία / με δυσμενείς καιρικές συνθήκες και με κοινοποίηση στο ONVPV (Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), με εφαρμογή βέλτιστων προτύπων άρδευσης για την εξασφάλιση του δυναμικού ανάπτυξης των φυτών και της ιδιαίτερης ποιότητάς τους.

Πρώιμος τρύγος —μείωση του αριθμού των συστάδων αμπέλων κατά τον περκασμό, όταν η δυνητική απόδοση υπερβαίνει τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

2. Παραγωγή των οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Σε ορισμένες κλιματικές συνθήκες οι οποίες, σε συνδυασμό με το δυναμικό ορισμένων ποικιλιών, έχουν θετικό αντίκτυπο στις αποδόσεις των φυτεύσεων στην οριοθετημένη περιοχή, είναι δυνατή η μεταποίηση των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ Huși και εκτός της οριοθετημένης περιοχής, στη γειτονική περιοχή όπου τα οινοποιητικά κέντρα προσφέρουν τη βέλτιστη ικανότητα.

Στη γειτονική περιοχή που έχει καθοριστεί για τον σκοπό αυτόν (ταχεία οινοποίηση, ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, διατήρηση του αρωματικού δυναμικού ορισμένων ποικιλιών συμπεριλαμβανομένων των Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) συγκαταλέγονται οι ακόλουθες πόλεις και χωριά της κομητείας Vrancea:

— Panciu, Movilița·

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești·

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

3. Παραγωγή λευκών ή ερυθρωπών οίνων

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Είναι δυνατή η παραγωγή λευκών και ερυθρωπών οίνων από τις ποικιλίες Pinot gris και Traminer roz ανάλογα με τις επιλογές του παραγωγού, με τη χρήση τεχνολογιών που διαφυλάσσουν την ποιότητα της ΠΟΠ των σταφυλιών και των οίνων που παράγονται από αυτές τις ποικιλίες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ποικιλίες Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană και Portugais Bleu

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

13 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat και Băbească Neagră

12 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Λευκές και ερυθρωπές ποικιλίες Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Λευκές και ερυθρωπές ποικιλίες Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană και Portugais Bleu

123 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Ερυθρές ποικιλίες Codană και Portugais bleu

119 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Λευκές και ερυθρωπές ποικιλίες Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay και Aromat de Iași

115 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. Ερυθρές ποικιλίες Syrah, Sangiovese, Nebbiolo και Barbera

111 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. Λευκές και ερυθρωπές ποικιλίες Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba και Traminer roz

104 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. Ερυθρές ποικιλίες Busuioacă de Bohotin, Merlot και Zweigelt

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Ερυθρωπές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat και Băbească Neagră

97 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

14. Ερυθρές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat και Băbească Neagră

93 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Huși» μπορεί να περιλαμβάνει υπο-ονομασίες και βρίσκεται στις ακόλουθες περιοχές της κομητείας Vaslui:

Ονομασία «HUŞI»:

— πόλη Huși·

— δήμος Duda-Epureni, χωριά Epureni και Duda·

— δήμος Pădureni, χωριά Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti και Rusca·

— δήμος Tătărăni, χωριά Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați και Manțu·

— δήμος Stănilești, χωριά Stănilești και Pogănești·

— δήμος Buneşti-Avereşti, χωριά Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti και Plopi·

— δήμος Arsura, χωριά Arsura, Fundătura και Pâhnești·

— δήμος Drânceni, χωριά Drânceni, Ghermăneşti και Râșești·

— δήμος Boțești, χωριά Boțești και Gugești·

— δήμος Banca, χωριά Banca, Stoișești, Sârbi και Țifu·

— δήμος Fălciu, χωριά Fălciu, Bozia, Copăceana και Rânzești·

— δήμος Blăgești, χωριά Blăgești και Igești.

Υπο-ονομασία «VUTCANI»:

— δήμος Vutcani, χωριά Vutcani και Mălăiești·

— δήμος Roșiești, χωριά Roșiești, Gara Roșiești και Valea lui Darie·

— δήμος Şuletea, χωριά Şuletea, Râşcani και Fedeşti·

— δήμος Epureni, χωριό Horga·

— δήμος Berezeni, χωριά Berezeni, Rânceni και Mușata.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

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

Babească gri G

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoşie selecționată B

Donaris B

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

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

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

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

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

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

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

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

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Semillon B - Semillon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

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

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

Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Το λιθολογικό υπόστρωμα σχηματίζει ένα πολυσχιδές από τυπολογική άποψη ανάγλυφο. Στην κατανομή του εδάφους παρατηρείται υψομετρική ζωνική διάταξη, από τα εδάφη mollisol της στέπας και της δασικής στέπας έως τα αργιλώδη αλλουβιακά εδάφη της δασικής διαβάθμισης. Τα καμβικά εδάφη τύπου chernozem (μαύρες γαίες) και τα φαιά εδάφη, που κυριαρχούν στη λεκάνη Huși, είναι και τα πιο πολύτιμα για τους αμπελώνες, καθώς η αμμώδης/πηλώδης σύστασή τους βελτιώνει τα φυσικά χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με τις βασικές βιοχημικές τους ιδιότητες: έντονη βιολογική δραστηριότητα, σημαντική περιεκτικότητα σε χούμο, υψηλή ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων, ουδέτερη έως ελαφρώς όξινη αντίδραση, υψηλός κορεσμός με βάσεις και θρεπτικά στοιχεία.

Το ανάγλυφο του εδάφους αποτελείται από μια σειρά κυκλικών λόφων μεγάλης έκτασης κατά μήκος του βορειοδυτικού-νοτιοανατολικού άξονα. Οι λόφοι έχουν διαφορετικό προσανατολισμό, διαφορετικά μορφολογικά χαρακτηριστικά και κλίσεις. Στην αμπελουργική περιοχή συναντώνται διαφορετικές υποενότητες: μια λοφώδης περιοχή σε υψόμετρο περίπου 300 m και μια χαμηλότερη ημιορεινή περιοχή με μέσο υψόμετρο 150 m. Οι λόφοι έχουν διαφορετικό προσανατολισμό, διαφορετικά μορφολογικά χαρακτηριστικά και κλίσεις, στοιχεία που συνθέτουν το υπόβαθρο ορισμένων αμπελώνων της περιοχής.

Η λεκάνη Huși, που οριοθετείται από ψηλούς λόφους στα νότια, τα δυτικά και τα βόρεια και από την κοιλάδα του Προύθου στα ανατολικά, φιλοξενεί πάνω από το 70 % των αμπελώνων της περιοχής. Οι κοιλάδες που χωρίζουν τους λόφους της περιοχής με ελαφρώς ασύμμετρες πλαγιές ξεκινούν από την παράκτια πεδινή έκταση που χαρακτηρίζεται από λοφώδες ανάγλυφο, σχηματίζοντας μια σειρά λεκανών (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) οι οποίες, μαζί με τους υψηλότερους λόφους της λεκάνης, συγκεντρώνουν τις πιο πολύτιμες αμπελουργικές περιοχές.

Το κλίμα είναι εύκρατο ηπειρωτικό, με μέτρια ηπειρωτικά στοιχεία στις λοφώδεις περιοχές και ημιβόρειο στη λεκάνη Huși.

Η ολική ηλιακή ακτινοβολία ανέρχεται περίπου σε 120 kcal/cm$^2$/έτος και η μέση διάρκεια ηλιοφάνειας ανά έτος είναι 2 000 ώρες στους ψηλούς λόφους και πάνω από 2 100 ώρες στη λεκάνη Huși και στην κοιλάδα του Προύθου. Λαμβανομένων υπόψη των μέσων ετήσιων τιμών ακτινοβολίας και ηλιοθερμικών τιμών, διαπιστώνουμε ότι παραμένουν υψηλές καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη και την ωρίμαση των σταφυλιών.

Στην περιοχή επικρατούν δυτικοί, βορειοδυτικοί και βόρειοι άνεμοι, οι οποίοι αντιπροσωπεύουν από κοινού πάνω από το 60 % των ετήσιων ανέμων και σχηματίζουν καταβατικούς ανέμους τύπου Föhn καθώς πνέουν από τις πλαγιές των λόφων προς τη λεκάνη. Οι βορειοανατολικοί άνεμοι, ιδίως ο Crivăț, επιτείνουν τον παγετό, ενώ οι ανατολικοί και νοτιοανατολικοί άνεμοι είναι ζεστοί και ξηροί το καλοκαίρι, με αποτέλεσμα την αύξηση της ξηρασίας, στοιχεία που, αμφότερα, γίνονται έντονα αισθητά τόσο στη λεκάνη Huși όσο και στην πλημμυρική πεδιάδα Prut.

Το υδρογραφικό δίκτυο που αποστραγγίζει το έδαφος της πόλης αποτελείται από δύο κύριες αρτηρίες: το ρέμα Drăslăvăț στα νότια και το ρέμα Răiești που σχηματίζεται από τα ρυάκια Turbata και Șara, στα βόρεια. Τα δύο αυτά ρέματα ενώνονται ανατολικά της πόλης και σχηματίζουν τον ποταμό Huși. Τα ρέματα Drăslăvăț και Răiești έχουν χειμαρρώδη υδρογραφικά χαρακτηριστικά. Την άνοιξη, όταν το χιόνι λιώνει γρήγορα λόγω της αύξησης της θερμοκρασίας, ή το καλοκαίρι έπειτα από καταρρακτώδεις βροχοπτώσεις, τα ρέματα μεταφέρουν μεγάλες ποσότητες νερού, με αποτέλεσμα ενίοτε την υπερχείλισή τους.

Οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή αυτήν είναι ξηροί έως γλυκοί, λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί. Γενικά, πρόκειται για ελαφρούς οίνους, μέτριας εκχύλισης, με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ελαφρώς όξινους στο βόρειο τμήμα της περιοχής με «κορύφωση» της οξύτητας στην περιοχή Avereşti, όπου η φυσική οξύτητα μπορεί να ανέλθει σε 11-12 γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο σε μερικά χρόνια, πράγμα που καθιστά αυτήν την περιοχή ιδανική για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Το χρώμα των ερυθρών οίνων κυμαίνεται από απαλό στο βόρειο τμήμα της περιοχής έως έντονο στο νότιο τμήμα.

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες που αναφέρονται στην ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας στις περιοχές όπου βρίσκονται οι σημερινοί αμπελώνες είναι προγενέστερες της πρώτης καταγραφής του ονόματος της πόλης Huși. Τα όρια του παλαιού αμπελώνα καθορίζονται σε διάταγμα του Αλέξανδρου του Καλού το 1415. Από άλλο έγγραφο που χρονολογείται από τον Αύγουστο του 1436 προκύπτει η παρουσία φυτειών αμπελώνων στις αμπελουργικές περιοχές Epureni – Pâhnești – Huși. Σε έγγραφα της εποχής εκείνης υπάρχουν αναφορές για εντατική φύτευση αμπελιών στους αμπελώνες Saca και Ochi την περίοδο μεταξύ 1600 και 1662· τα αμπέλια του Huși ανήκαν στον τοπικό άρχοντα.

Η εξαιρετική ποιότητα των οίνων του Huși μαρτυράται σε παλαιά αρχεία, τα οποία γράφτηκαν από ξένους ταξιδιώτες στη μεσαιωνική Μολδαβία, ιδίως από τον Marco Bandinus το 1646: «Στο Huși, έναν αρχαίο οικισμό των μολδαβικών αμπελώνων, παράγεται ένας εύγευστος και αρωματικός οίνος που γνωρίζει μεγάλη ζήτηση». Ο μεγάλος χαρτογράφος Δημήτριος Καντεμίρ (Dimitrie Cantemir), ο οποίος γεννήθηκε στο χωριό Silișteni κοντά στο Huși (το χωριό μετονομάστηκε έκτοτε προς τιμήν του), αναφέρει στο έργο του «Descriptio Moldaviae» (Περιγραφή της Μολδαβίας) ότι «ο καλύτερος οίνος παράγεται στο Cotnari και ακολουθεί ο οίνος του Huși».

8.2. *Πληροφορίες για τους ανθρώπινους παράγοντες*

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της DOC Huși πραγματοποιείται σε κατακόρυφη υποστύλωση με πασσάλους, με κλάδεμα και μόρφωση guyot και βραχύ κλάδεμα σε αμφίπλευρο κορδόνι, ανάλογα με τη θέση των αμπελοτεμαχίων και τις εγκαταστάσεις για την εκτέλεση των εργασιών συντήρησης, λαμβανομένων υπόψη τόσο των παραγωγικών όσο και των οινολογικών παραμέτρων.

Οι αμπελώνες στους οποίους παράγονται σταφύλια για αφρώδεις οίνους ποιότητας, ημιαφρώδεις οίνους και αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν την DOC Huși έχουν ελάχιστη πυκνότητα 3 500 φυτών/εκτάριο και η καθαρότητά τους υπερβαίνει το 95 %. Το καρπικό φορτίο περιορίζεται σε 28 βιώσιμα τσαμπιά ανά φυτό. Η ρύθμιση της παραγωγής σταφυλιών και η ορθή διαχείριση των φυλλωμάτων διασφαλίζουν τη βέλτιστη συσσώρευση των πολυφαινολικών ενώσεων που χρειάζονται οι οίνοι βάσης για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Τα σταφύλια υποβάλλονται σε επεξεργασία ανά ποικιλία, με καθαρότητα 100 %, και τα μείγματα δημιουργούνται στη συνέχεια, κατά την παρασκευή των παρτίδων με προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων. Οι οινοποιοί της περιοχής διαχειρίζονται τη διαδικασία ανάμειξης βασιζόμενοι στην πείρα τους από τη χωριστή οινοποίηση των ποικιλιών. Η σύνθεση των μειγμάτων πραγματοποιείται με μεγάλη επιδεξιότητα, λαμβανομένων υπόψη των ποικιλιών και του τρύγου, ώστε να διασφαλίζεται η άρτια ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και της φρουτώδους γεύσης των οίνων. Η διατήρηση της ακεραιότητας των σταφυλιών, αμέσως μετά τον τρύγο και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, εγγυάται τη διαύγεια των γλευκών.

Η χρησιμοποίηση περιορισμένης θείωσης είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση της ποιότητας της δεύτερης ζύμωσης. Η συγκομιδή πραγματοποιείται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να αποφεύγεται η οξείδωση του γλεύκους μεταξύ της συγκομιδής και της έκθλιψης.

Η χρήση ολόκληρων σταφυλιών, η αφαίρεση του γλεύκους που παράγεται κατά τη μεταφορά, ο προσεκτικός χειρισμός, η έκθλιψη σε καθαρό περιβάλλον με κατάλληλο εξοπλισμό —σύμφωνα με κανόνες που καθορίζουν την ακριβή αναλογία μεταξύ του βάρους της μεταποιούμενης συγκομιδής και του όγκου του γλεύκους που εκχυλίζεται— εγγυώνται την ποιότητα και την καθαρότητα του γλεύκους που λαμβάνεται, καθιστούν δυνατή την ήπια εκχύλιση που διατηρεί τον λεπτό χαρακτήρα των αρωμάτων και δημιουργούν οίνους με διαυγή και ζωηρά χρώματα. Η παλαίωση σε οινολάσπη, κατά τη διάρκεια της οποίας αναπτύσσονται τριτογενή αρώματα, ενισχύει τα σύνθετα χαρακτηριστικά των οίνων.

Η δεύτερη ζύμωση σε φιάλες πραγματοποιείται σε εκσυγχρονισμένες υπόγειες εγκαταστάσεις υπό ελεγχόμενες περιβαλλοντικές συνθήκες, κατά τρόπον ώστε να διασφαλίζεται η σταθερότητα των παραμέτρων ζύμωσης και, ως εκ τούτου, η ακριβής αναπαραγωγή της ποιότητας των οίνων που λαμβάνονται με την παραδοσιακή μέθοδο.

8.3. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας — διάφορες αποχρώσεις λευκοπράσινου έως χρυσοκίτρινου, νότες απαλού ρόδινου έως νότες έντονου ρόδινου με ιώδεις αποχρώσεις, πορφυρό.

Αρώματα ανθέων που θυμίζουν λευκά φρούτα και εσπεριδοειδή, ώριμο αχλάδι, μέλι ακακίας, σύνθετο άρωμα ζαχαρωμένων κίτρινων φρούτων, μέλι και μπριός σε οίνους που λαμβάνονται με ζύμωση στη φιάλη, νότες όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα (φράουλα) και τα κίτρινα εσπεριδοειδή, τα άνθη (παιώνια, φασκόμηλο, βασιλικός) ή τα ώριμα κόκκινα φρούτα (φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι), τα οποία μπορούν να συμπληρώνονται με νότες καρυδιού, καβουρδισμένου φουντουκιού, αρτυμάτων ή πικάντικες νότες.

Γεύση — ρευστοί, κρεμώδεις οίνοι, με επίμονη γεύση και υψηλή οξύτητα, φρουτώδεις με καλή διάρκεια και όξινη επίγευση στους ερυθρωπούς οίνους, ενίοτε με ελαφρώς σαρκώδη υφή στους ερυθρούς οίνους.

Αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου — από αχυροκίτρινο με πρασινωπές νότες έως πρασινοκίτρινο με χρυσαφί νότες, ή απαλό ρόδινο με ελαφρά δροσερή πορφυρή απόχρωση.

Άρωμα μοσχάτου, νότες βασιλικού, τριανταφυλλιάς, φρεσκοκομμένου χόρτου, νότες κόκκινων φρούτων (άγρια φράουλα, φράουλα, εσπεριδοειδή, γκρέιπφρουτ), ανθώδεις νότες τριαντάφυλλου, βασιλικού, λιβανιού, αγριολούλουδων.

Δροσερή, ζωηρή γεύση, νότες λευκών φρούτων —αχλάδι, νωπό σταφύλι, με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, τραγανή, με χαρακτηριστικές νότες ώριμων τροπικών φρούτων. Άφθονος αφρός μακράς διάρκειας και καλός, έντονος σχηματισμός φυσαλίδων.

Ημιαφρώδεις οίνοι — διάφορες αποχρώσεις λευκοπράσινου έως χρυσοκίτρινου, απαλό ρόδινο έως νότες έντονου ρόδινου ή έντονου ρουμπινί έως πορφυρό. Αρώματα ανθέων, λευκόσαρκων φρούτων — αχλάδι, μήλο και εσπεριδοειδή (γκρέιπφρουτ), μελιού ακακίας, κόκκινων φρούτων (φράουλα, κεράσι), λεπτών ανθέων (αρωματικά βότανα, βασιλικός), ώριμων κόκκινων φρούτων (φραγκοστάφυλο, μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο), καρυδιού και καβουρδισμένου φουντουκιού.

Στη γεύση είναι δροσεροί, επίμονοι στο στόμα, με υψηλή οξύτητα, φρουτώδεις και με καλή διάρκεια, όξινη επίγευση, άφθονο ή μέτριο αφρό και καλές φυσαλίδες μέτριας διάρκειας που ενισχύουν τις αρωματικές νότες των οίνων.

Οι μη αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν χρώμα αχυροκίτρινο, απαλό κίτρινο του λεμονιού έως χρυσαφί που τείνει προς το πράσινο και μπορεί να έχουν δευτερογενή αρώματα γιασεμιού, μάραθου και πρωτογενή αρώματα πράσινου μήλου, φραγκοστάφυλου (Zghihară de Huși), αρώματα φρούτων και βοτανικά αρώματα, έντονα αρώματα αποξηραμένου βασιλικού και ροζ γκρέιπφρουτ (Busuioacă de Bohotin), ανθώδεις νότες και υψηλή οξύτητα που συμπληρώνει με κατάλληλο τρόπο τη γεμάτη και δροσιστική γεύση.

Στο στόμα κυριαρχεί το φρουτώδες, με νότες λευκών φρούτων (αχλάδια, βερίκοκα), καθώς και νότες ροδοπέταλων ή ελαφρώς πικάντικες νότες, νότες ώριμων δαμάσκηνων mirabelle, καθώς και λεπτές νότες κληματίδων (Sauvignon). Στην επίγευση κυριαρχούν δροσερά όξινες νότες μήλων, ενώ κατά την οινοποίηση σε ημίξηρο οίνο μπορεί επίσης να υπάρχουν τραγανές νότες.

Στη μύτη, κυριαρχούν η ένταση, η φρεσκάδα, οι νότες γιασεμιού, ανθέων του αγρού, αμπέλων, ακακίας, καθώς και πράσινων μήλων και ξύσματος λεμονιού, η μαλακή υφή που προκύπτει από την ισορροπία μεταξύ οξύτητας, αλκοόλης και μιας ευπρόσδεκτης νότας γλυκύτητας, με αρώματα γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονου και ανθέων λειμώνων, και στο τέλος με αρώματα κυδωνιού, σταφίδας και κίτρινων μήλων (Fetească albă, Fetească regală).

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν έντονο ρουμπινί χρώμα, σκούρο κόκκινο με ρουμπινί αποχρώσεις.

Στο στόμα, οι οίνοι είναι γενναιόδωροι και τανικοί, χαρακτηριστικά που τους προσδίδουν ευχάριστη πολυπλοκότητα και στυφότητα, με δροσερά, φρουτώδη αρώματα βατόμουρων, μαύρων φραγκοστάφυλων, δυόσμου και κόκκινης πιπεριάς (Cabernet Sauvignon), με δροσερό και μαλακό σώμα και μέτρια επίγευση που προσφέρει αίσθηση ισορροπίας.

Έχουν σύνθετα αρώματα δαμάσκηνων, διατηρημένων δαμάσκηνων και κομπόστας κερασιού, με λεπτές νότες καπνού. Η υφή είναι βελούδινη, με αδρές νότες στις οποίες κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα του δάσους και τα μαύρα κεράσια (Fetească neagră).

Στη μύτη, έχουν ήπια αρώματα μπαχαρικών και σανού, τα οποία συχνά συμπληρώνονται από αρώματα βύσσινου, κερασιού και σμέουρου (Cabernet Sauvignon) και νότες λευκού πιπεριού.

Οι μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα απαλό ρόδινο, ρόδινο του σολομού ή ενίοτε λαμπερό ρόδινο.

Η κυρίαρχη γεύση λευκών φρούτων συνοδεύεται από έντονα αρώματα βασιλικού, ροδοπέταλων, γκρέιπφρουτ, είναι ελαφρώς πικάντικη και διαθέτει δροσερές νότες και αρώματα κόκκινων φραγκοστάφυλου, μακρόκαρπου μύρτιλλου, άγριας φράουλας, που συμπληρώνονται από νότες σμέουρου και ώριμης φράουλας. Η επίγευση είναι ευχάριστη και φρουτώδης με αίσθηση φρεσκάδας και ισορροπίας, που αρτιώνεται χάρη στην ιδιαίτερη οξύτητα. Στη μύτη, αναδύονται διακριτά αρώματα κερασιού και φραγκοστάφυλου, τα οποία συμπληρώνονται από νότες ώριμων εσπεριδοειδών και λεπτές νότες ανθέων λειμώνων αναμεμειγμένες με νότες φρούτων του δάσους (βατόμουρο, άγρια φράουλα).

8.4. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος*

Στην περιοχή αυτήν παράγεται μεγάλη ποικιλία οίνων, οι οποίοι είναι από ξηροί έως γλυκοί, λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί. Ωστόσο, αποτελούν μια κατά κύριο λόγο σαφώς διακριτή ομάδα της παλέτας των ρουμανικών οίνων. Γενικά, πρόκειται για ελαφρούς οίνους, μέτριας εκχύλισης, με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ελαφρώς όξινους στο βόρειο τμήμα της περιοχής με «κορύφωση» της οξύτητας στην περιοχή Avereşti, όπου η φυσική οξύτητα μπορεί να ανέλθει σε 11-12 γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο σε μερικά χρόνια, πράγμα που καθιστά αυτήν την περιοχή ιδανική για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Το χρώμα των ερυθρών οίνων κυμαίνεται από απαλό στο βόρειο τμήμα του αμπελώνα έως έντονο στο νότιο τμήμα. Η ποιότητα των οίνων της περιοχής της υπο-ονομασίας «Vutcani» είναι παρόμοια με εκείνη των οίνων που παράγονται στην περιοχή της DOC Dealu Bujorului.

Τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών στην περιοχή Huşi προσδίδουν στους οίνους χαρακτηριστικά όπως η πολύ υψηλή οξύτητα, η οποία είναι σημαντική για την παραγωγή των οίνων βάσης για τους αφρώδεις οίνους. Προσδίδουν επίσης σώμα και δομή τόσο στους αφρώδεις οίνους ποιότητας όσο και στους ημιαφρώδεις οίνους.

Δεδομένου του μεγέθους της περιοχής, οι εδαφοκλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής της ΠΟΠ Huşi μπορούν να δώσουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάσουν επαρκώς, προκειμένου να παραχθεί ο οίνος βάσης για αφρώδεις οίνους ποιότητας, αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδεις οίνους, με τη βέλτιστη επιλογή χρόνου συγκομιδής.

Οι καλύτερες συνθήκες για την παραγωγή αφρωδών οίνων απαντούν σε χαμηλότερα υψόμετρα, έως 200 m και με λιγότερο ευνοϊκό προσανατολισμό, σε πλαγιές που εκτίθενται στα βορειοανατολικά· οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλη, είναι μέτριας εκχύλισης και έχουν μέτρια έως υψηλή οξύτητα, ευχάριστη γεύση και λεπτό αφρό μακράς διάρκειας (περιοχή Bunești-Avereşti).

Η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας, σε συνδυασμό με τη ροή αέρα που φθάνει από τις υψηλότερες πλαγιές, ευνοεί τη σύνθεση και τη διατήρηση ορισμένων αρωματικών ενώσεων· οι ευνοϊκές αυτές συνθήκες απαντούν ιδιαίτερα στις πλαγιές χαμηλού έως μεσαίου υψομέτρου όπου η διαφορά θερμοκρασίας είναι μεγαλύτερη. Με τον τρόπο αυτόν αναδεικνύονται έντονες, φρουτώδεις πρωτογενείς νότες μήλων, αχλαδιών, ροδάκινων και βερίκοκων, οι οποίες διατηρούνται κατά τη διαδικασία οινοποίησης και, ως εκ τούτου, εξασφαλίζουν τις ιδιαίτερες αρωματικές ιδιότητες των οίνων βάσης που χρησιμοποιούνται για τον αφρώδη οίνο. Οι μετρίως θερμές νύχτες μπορούν να δώσουν τη δυνατότητα για συγκέντρωση με βραδείς ρυθμούς των αρωμάτων που χαρακτηρίζουν τις ποικιλίες, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή οίνων με πλούσιο μπουκέτο και ιδιαίτερη νότα, χαρακτηριστική της ποικιλίας.

Ως εκ τούτου, η φρεσκάδα, η οξύτητα και η αρωματική ένταση των αφρωδών οίνων ποιότητας, των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και των ημιαφρωδών οίνων είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ του ανάγλυφου, του τύπου του εδάφους και της ποικιλίας αμπέλου, σε συνδυασμό με τη μακρόχρονη οινοποιητική παράδοση.

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων βάσης για αφρώδεις οίνους συγκομίζονται πρώιμα, πριν από τα σταφύλια που προορίζονται για τους μη αφρώδεις οίνους, προκειμένου να διασφαλιστεί η σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, με σκοπό την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με βέλτιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Για την παραγωγή των οίνων απαιτούνται φυσικοχημικές παράμετροι με ισορροπημένες τιμές, όπως ο λόγος οξύτητας/αλκοόλης, και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που διασφαλίζουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

Τα αποπλυμένα εδάφη τύπου chernozem και οι γκρίζες γαίες που απαντούν σε μεγάλα τμήματα της περιοχής Huşi είναι ευνοϊκά για τους αμπελώνες (αμμώδης/αργιλώδης υφή) λόγω των βασικών βιοχημικών χαρακτηριστικών τους (βιολογική δραστηριότητα, σημαντική περιεκτικότητα σε χούμο, υψηλός κορεσμός με βάσεις και θρεπτικά στοιχεία).

Τα εδάφη phaeozem και eutricambosol (cambisol) εξασφαλίζουν καλή αποστράγγιση και υψηλό υδατικό απόθεμα στους αμπελώνες, το οποίο, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, διατηρεί τις συνθήκες που απαιτούνται για την ισορροπία των αρωμάτων, ιδίως όσον αφορά τα φρουτώδη αρώματα, τα οποία ολοκληρώνονται με τη διατήρηση μιας χαρακτηριστικής αναζωογονητικής φρεσκάδας στη μύτη.

Η ολική ηλιακή ακτινοβολία κυμαίνεται μεταξύ των μετρίων τιμών της τάξης των 110 kcal/cm²/έτος σε πλαγιές με μικρή έκθεση στον ήλιο και των 130 kcal/cm²/έτος σε πλαγιές με καλύτερη έκθεση στον ήλιο, ενώ οι μέσες ώρες ηλιοφάνειας διασφαλίζουν την ομοιόμορφη έκθεση στον ήλιο των λόφων μεγάλου υψομέτρου, με περίπου 2 000 ώρες και με πάνω από 2 100 ώρες στη λεκάνη Huşi.

Οι μέσες ετήσιες τιμές ακτινοβολίας και ηλιακής θερμικής ενέργειας παραμένουν υψηλές καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, καθιστώντας δυνατή την ευνοϊκή ανάπτυξη και ωρίμαση των σταφυλιών. Ο μικρός αριθμός ωρών ηλιοφάνειας κατά την έναρξη της ωρίμασης των σταφυλιών σε συνδυασμό με τον κύκλο των θερμών ρευμάτων στην κοιλάδα Prut συμβάλλει στον βέλτιστο σχηματισμό των αρωματικών ουσιών στους μη αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους. Η διαφορά στη θερμοκρασία μεταξύ ημέρας και νύχτας για τις πλαγιές που βρίσκονται σε χαμηλό έως μέτριο υψόμετρο (η λεκάνη Huşi βρίσκεται σε υψόμετρο 70-120 m) συμβάλλει στη σύνθεση και τη διατήρηση των αρωματικών ενώσεων που καθορίζουν τις έντονες και κατά κανόνα δροσερές πρωτογενείς νότες φρούτων (μήλα, ροδάκινα, βερίκοκα και γκρέιπφρουτ). Στην περίπτωση όψιμου τρύγου, όταν τα σταφύλια έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (240 g/l), οι οίνοι, ακόμη και όταν ωριμάζουν για μεγάλο χρονικό διάστημα παρουσιάζουν χαρακτηριστική αρωματική ισορροπία στον ουρανίσκο και στη μύτη (Busuioacă de Bohotin).

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

*Ένδειξη στην επισήμανση*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων, προστατευόμενη ονομασία προέλευσης HUŞI μπορεί να συμπληρώνεται, ανάλογα με το συμφέρον των παραγωγών, με μία από τις ακόλουθες ονομασίες μοναδικού αμπελώνα: 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.

Για την ονομασία «Huși-Vutcani», με τις ακόλουθες ονομασίες αμπελώνων: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

*Προϋποθέσεις εμπορίας*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η επισήμανση των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται με οποιονδήποτε τρόπο, υπό την προϋπόθεση ότι οι υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο. Η χρήση ετικέτας και συμπληρωματικής ετικέτας δεν είναι υποχρεωτική, η επισήμανση μπορεί να αποτελείται από ένα ή περισσότερα στοιχεία, να έχει οποιοδήποτε σχήμα και να είναι κατασκευασμένη από οποιοδήποτε υλικό και με τη χρήση οποιασδήποτε τεχνικής.

Στην επισήμανση μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται η παραδοσιακή ένδειξη που προβλέπεται στην ισχύουσα νομοθεσία για τους οίνους, με την οποία δηλώνεται η ποιότητα του τρύγου βάσει της περιεκτικότητας σε σάκχαρα κατά τον τρύγο (όταν τα σταφύλια έχουν υποστεί ευγενή σήψη).

*Ενδείξεις που χρησιμοποιούνται στην παρουσίαση/επισήμανση*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ορισμένες ενδείξεις που αναφέρονται σε ορισμένες μεθόδους παραγωγής μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται σε εθελοντική βάση, ως εξής:

Οι ενδείξεις «fermentat in barrique [ζύμωση σε βαρέλι]», «maturat in barrique [ωρίμαση σε βαρέλι]», «fermentat în prezența așchiilor de stejar [ζύμωση μαζί με τεμάχια ξύλου δρυός]» και «maturat în prezența așchiilor de stejar [ωρίμαση παρουσία τεμαχίων ξύλου δρυός]» μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση στα ρουμανικά, ή μπορούν να χρησιμοποιούνται όροι σε γλώσσες διεθνούς χρήσης με σκοπό την πληροφόρηση του καταναλωτή σχετικά με τη χρήση της εν λόγω μεθόδου, όπως οποιαδήποτε από τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «fume» ή «smoked» ή «toasted» στα αγγλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «light», «medium» ή «heavy».

— «fumé» ή «fumée» στα γαλλικά, συνοδευόμενη ή μη από τον όρο που περιγράφει την ένταση της θερμικής επεξεργασίας που εφαρμόζεται στο χρησιμοποιούμενο ξύλο δρυός, δηλαδή «légère», «moyenne», «forte» ή «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Οι ενδείξεις αυτές μπορούν να αναγράφονται σε οποιαδήποτε άλλη γλώσσα διεθνούς χρήσης ή στη γλώσσα της χώρας στην οποία πρόκειται να διατεθεί στο εμπόριο το αμπελοοινικό προϊόν, εφόσον το επιθυμεί ο οινοπαραγωγός, ενημερώνοντας τον καταναλωτή για τη χρήση πρακτικών που εφαρμόζονται σε ολόκληρο τον κόσμο για την παραγωγή οίνων με διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Για τους οίνους που υφίστανται περίοδο ωρίμασης ή παλαίωσης στην οινολάσπη, η ετικέτα μπορεί να περιλαμβάνει ενδείξεις όπως «sur lie», «bâttonnage» ή «παλαίωση στην οινολάσπη».

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος**

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