C/2025/6281

19.11.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones en virtud del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/6281)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

«Huşi»

PDO-RO-A1583-AM05

Fecha de la solicitud: 17.10.2024

MODIFICACIÓN

Solicitante e interés legítimo

1. *Asociación de productores de uva y vino de Avereşti-Valea Lohan*

Asociación que representa a los productores de la DOP Huși

2. *Asociación profesional de viticultura de Vrancea-Pietroasa*

Asociación que explota viñedos de la DOP Huși y elabora una parte de la producción obtenida con la DOP Huși.

Descripción y motivos de la modificación

1. *Adición de las categorías de vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja*

Se solicita que se complete el pliego de condiciones con las nuevas categorías de vino definidas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, a saber: vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja, de modo que estas categorías de vino pueden producirse en la zona delimitada de la DOP Huși a partir de uvas cosechadas en la zona delimitada de dicha denominación.

Se sabe que en los viñedos de Huși se cultivan vides en esta región de Moldavia desde el siglo XV, cuando comenzó a desarrollarse la viticultura. En el siglo XIX, incluso se había creado una escuela de viticultura en Huși, una institución que supuso un hito en el cultivo de la vid y en la producción de vino. La tradición vitícola de Huși se desarrolló con el tiempo y la zona se convirtió en un importante centro vitícola de la región de Moldavia. Entre 1950 y 1960, consolidó su reputación gracias a su bodega, cuya capacidad para la producción de vino es óptima. Las variedades conocidas son la *busuioacă de Bohotin* y la *zghihară de Huși* procedentes de vides autóctonas, que colocaron la zona de Huși en el mapa vitivinícola.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A partir de 2020, en la zona de Huși se emprendieron inversiones para desarrollar la capacidad de elaboración de antiguas estructuras de producción, utilizando tecnología y equipos para aumentar el valor de las variedades de uva (las más emblemáticas son la *busuioacă de Bohotin* y la *zghihară de Huși*) tanto para los vinos tranquilos como para los vinos espumosos de calidad, y las estructuras antiguas se han mantenido y modernizado para las categorías de producción previstas (se mantuvo una antigua bodega con aproximadamente 100 000 botellas de vino añejo).

La modificación viene impuesta por la necesidad de mejorar la protección de la zona de Huși y de hacer un mejor uso de la DOP, poniendo de relieve el potencial específico de la zona, así como el de algunas variedades de vinificación para convertirse en vinos espumosos de calidad.

Además, en la zona vitícola de Moldavia, en los últimos cinco años, la producción de vino espumoso ha suscitado un gran interés por parte de los viticultores moldavos porque determinadas variedades autóctonas —*tămâioasă românească*, *busuioacă de Bohotin*, *frâncușă* y, sobre todo, *feteasc*ă *neagră*— muestran un potencial aromático que se ha diversificado más allá del vino tranquilo, ya que estas variedades son más expresivas en cuanto a aroma y color también para otras líneas de producción.

Se han añadido requisitos habituales para las categorías de vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja al pliego de condiciones de las denominaciones de origen vecinas DOP Cotnari y DOP Bohotin, emblemáticas de la región de Moldavia en cuanto a superficies cultivadas y volúmenes de vino obtenidos. Esto ha dado lugar a que haya aumentado el número de productores interesados en la selección de las vides correspondientes y en el equipamiento para la elaboración de los vinos espumosos. Se ha registrado un aumento significativo de las ventas, así como una mayor participación en concursos con estos tipos de productos en los que se han ganado medallas.

El resurgimiento del interés de los consumidores por las variedades *busuioacă de Bohotin* (vino rosado, aroma típico de moscatel) y *zghihară de Huși* (vino amarillo dorado, aroma vivo y floral) puede revitalizar la tradición de Huși de producir vinos espumosos. Estas tres categorías de vino (espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja) se han introducido para representar mejor la zona, las variedades de *zghihară de Huși*, *busuioacă de Bohotin*, *tămâioasă românească* y *tramier roz*, así como la denominación de origen.

Se modifican los capítulos I, II, IV, IX, XI y XII del pliego de condiciones y la sección 3 del documento único.

2. *Actualización de la información sobre el vínculo entre la zona geográfica y el producto*

La introducción de nuevas categorías de vino en la producción de vino con DOP Huși requiere la modificación del pliego de condiciones en el que debe actualizarse el vínculo entre la zona geográfica y el producto a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación aplicable a una DOP (definición de denominación de origen) e incluir referencias a las nuevas categorías.

Se han completado los datos de la zona, las categorías de vinos, el factor humano y la interacción causal.

Se modifican el capítulo II del pliego de condiciones y la sección 8 del documento único.

3. *Indicación de las variedades de uva para la producción de las nuevas categorías de vinos*

El pliego de condiciones se completa con la indicación de las variedades de vino que pueden utilizarse para producir las categorías de vino solicitadas en la zona de la DOP (vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad y vino de aguja).

Se modifican el capítulo IV del pliego de condiciones y las secciones 4, 5.2 y 7 del documento único.

4. *Adición de las características analíticas y organolépticas del vino espumoso de calidad, el vino espumoso aromático de calidad y el vino de aguja*

Con el fin de garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de denominaciones de origen protegidas, también deben añadirse al pliego de condiciones las características analíticas y organolépticas de las nuevas categorías de vino cuya producción en la zona de Huși se solicita.

Se modifican el capítulo XI del pliego de condiciones y la sección 4 (puntos 4, 5 y 6) del documento único.

5. *Adición de condiciones relativas a la comercialización de los vinos*

La elaboración de las nuevas categorías de vino exige completar el pliego de condiciones con determinadas disposiciones relativas al embotellado, la presentación y el etiquetado de las nuevas categorías de vinos cuya producción se solicita que sea incluida en la DOP Huși y con determinadas disposiciones de etiquetado relativas a los métodos de producción de las nuevas categorías de vino.

En consecuencia, se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, pero no el documento único.

6. *Adición de disposiciones relativas a los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad*

Se modifica el pliego de condiciones para incluir determinadas disposiciones relativas a los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad, que también se clasifican en función de su contenido en azúcar.

En consecuencia, se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, pero no el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Huşi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Características organolépticas: vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo o amarillo intenso, amarillo verdoso, amarillo limón, verdoso, dorado.

Aroma: típico, aroma intenso de flor de vid, saúco, cítricos verdes, carácter afrutado, notas de melón con el envejecimiento.

Buqué: manzanas de verano, heno, ligeramente amargo, olor típico de las viñas en flor, finura típica, fino aroma de uva en envero, aroma de manzanas verdes, cítricos, aroma de flores silvestres, de heno segado con el envejecimiento, miel, afrutado, aroma de flores de acacia, nota de mantequilla fresca, floral, acidez equilibrada, notas diferenciadas de incienso y albahaca.

Sabor: ligeramente ácido, vivo, afrutado, redondo, con regusto agradable, aroma de flores silvestres, de heno con el envejecimiento, miel, carácter afrutado, regusto ligeramente amargo.

En los vinos Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon y Riesling de Rhin, las variedades aromáticas y semiaromáticas presentan notas aromáticas superiores a la media reconocida que dan lugar a una acumulación tanto de aromas como de azúcares.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Características organolépticas: vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí, rojo granate, rojo violáceo, rojo vivo/rojo oscuro.

Buqué: aroma de cerezas, fresas, guindas, aterciopelado, notas de ciruelas secas, con cuerpo. Aroma: de grosella roja, arándano rojo, zarzamora, buqué floral, pétalos de rosa y albahaca.

Sabor: tánico, aroma de frutos del bosque maduros, aterciopelado, pronunciado carácter herbáceo, notas de ciruelas pasas.

Los vinos Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barberase se caracterizan por una gran acumulación de taninos coloreados y, en igual medida, por una concentración de sus características aromáticas, muy probablemente debido al cambio de las condiciones climáticas de la zona en los últimos años.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

3. *Características organolépticas: vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos blancos: el color de estos vinos blancos puede variar entre distintos tonos, desde el blanco verdoso hasta el amarillo dorado. Aromas florales asociados a frutas blancas y cítricos, con notas expresivas de pera madura, miel de acacia, aroma complejo de fruta amarilla confitada, miel y *brioche* en el caso de los vinos obtenidos por fermentación en botella. Son fluidos, presentan notas cremosas, persistentes en boca y con elevada acidez. La espuma persistente y las burbujas finas y duraderas mejoran las notas aromáticas de los vinos.

Vinos rosados: matices de rosa pálido a rosa intenso con finos matices morados. Notas aromáticas dominadas por frutos rojos, fresas y cítricos amarillos, que también pueden presentar características florales delicadas (peonia, hojas de salvia, albahaca). Con respecto al sabor, son afrutados, con buena persistencia y acabado ácido. Espuma persistente, burbujeo fino.

Sobrepresión en la botella a 20 °C: mínimo 3,5 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

4. *Características organolépticas: vinos espumosos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos tintos: el color de estos vinos puede presentar matices que van del rojo rubí al rojo púrpura. Notas aromáticas dominadas por frutos rojos maduros (grosellas y cerezas negras), que pueden complementarse con notas de nueces y avellanas tostadas y especias. El sabor es carnoso, afrutado, con buena persistencia y acabado ácido. Espuma poco abundante, burbuja fina y persistente.

Sobrepresión en la botella a 20 °C: mínimo 3,5 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. *Características organolépticas: vinos espumosos aromáticos de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos blancos: color que va del amarillo pajizo con matices verdosos al amarillo verdoso con matices dorados. Aroma: moscatel, matices de albahaca, rosas, hierba recién segada. Sabor fresco, agradable y vivo, notas de fruta blanca (pera, uva fresca), con un buen equilibrio entre dulce y ácido. Espuma abundante y persistente y buena burbuja.

Vinos rosados: color rosa pálido con ligeros y frescos matices morados. Aroma con matices de frutos rojos (fresas silvestres, fresas), cítricos, pomelo, complementados con notas florales de rosa, flores silvestres, albahaca e incienso. Sabor fresco, crujiente, caracterizado por matices de frutos tropicales maduros, equilibrados entre dulce y ácido. Espuma abundante y persistente y burbuja intensa.

Sobrepresión a 20 °C: mínimo 3 bar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 10,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

6. *Características organolépticas: vinos de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de aguja: varios tonos de blanco verdoso a amarillo dorado, de rosa pálido a matices de rosa intenso o de rojo rubí a rojo púrpura. Aromas florales asociados a frutas de pulpa blanca: pera, manzana y cítricos (pomelo), miel de acacia, frutos rojos (fresas, cerezas), características florales delicadas (hierbas aromáticas, albahaca), frutos rojos maduros (grosellas, cerezas negras, ciruelas), complementados con notas de nueces y avellanas tostadas y especias.

Sabor: los vinos son frescos, persistentes en boca, con elevada acidez, afrutados y buena persistencia, un acabado ácido, espuma abundante o moderada y burbujas de duración media que potencian las notas aromáticas de los vinos.

La sobrepresión a 20 °C se sitúa entre 1 y 2,5 bares.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7,00

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Práctica vitivinícola específica*

1. Prácticas de cultivo

Práctica de cultivo

3 000 cepas/ha como mínimo (o, como mínimo, vides en el 75 % de la plantación prevista).

Riego: solo se permite en años de sequía o en años con condiciones metereológicas adversas y con notificación a la ONVPV, aplicando normas de riego óptimas para garantizar el potencial vegetativo y una calidad específica.

Vendimia en verde: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando el rendimiento potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

2. Vinificación

Restricción aplicable a la vinificación

En determinadas condiciones climáticas que tienen un efecto positivo en el rendimiento obtenido debido al potencial de determinadas variedades y en el caso de las uvas cosechadas en los viñedos situados en la zona delimitada, los vinos de la denominación de origen controlada Huși pueden transformarse también fuera de la zona delimitada de la denominación, en la zona circundante, cuyos centros de vinificación disponen de capacidades óptimas.

La zona circundante designada al efecto (para la vinificación rápida, la fermentación a temperatura controlada, la conservación del potencial aromático de determinadas variedades, tales como *fetească regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească* y *busuioacă de bohotin*) abarca las localidades siguientes del departamento de Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Producción de vinos blancos o rosados

Práctica vitivinícola específica

De las variedades *pinot gris* y *traminer roz* pueden obtenerse, en función de la elección del productor, vinos blancos o rosados, aplicando tecnologías que preserven la calidad de la DOP de las uvas y de los vinos producidos a partir de esas variedades.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades *aligote, fetească regală, zghihară de Huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie, donaris* y *grasă de Cotnari*

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades *riesling italian, semillon, băbească gri, codană* y *portugais bleu*

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades *riesling de Rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de Iași, syrah, sangiovese, nebbiolo* y *barbera*

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades *muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, șarba, traminer roz, busuioacă de Bohotin, merlot* y *zweigelt*

13 500 kilogramos de uvas por hectárea

5. Variedades *cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat* y *băbească neagră*

12 600 kilogramos de uvas por hectárea

6. Vinos blancos y rosados, variedades *aligote, fetească regală, zghihară de Huși, crâmpoșie selecționată, francușă* y *plăvaie*

123 hectolitros por hectárea

7. Vinos blancos y rosados, variedades *grasă de Cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană* y *portugais bleu*

123 hectolitros por hectárea

8. Vinos tintos, variedades *codană* y *portugais bleu*

119 hectolitros por hectárea

9. Vinos blancos y rosados, *riesling de Rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay* y *aromat de Iași*

115 hectolitros por hectárea

10. Vinos rosados, variedades *syrah, sangiovese, nebbiolo* y *barbera*

111 hectolitros por hectárea

11. Vinos blancos y rosados, variedades *muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, șarba* y *traminer roz*

104 hectolitros por hectárea

12. Vinos tintos, variedades *busuioacă de Bohotin, merlot* y *zweigelt*

100 hectolitros por hectárea

13. Vinos rosados, variedades *cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat* y *băbească neagră*

97 hectolitros por hectárea

14. Vinos tintos, variedades *cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat* y *băbească neagră*

93 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de vinos de la denominación de origen controlada «Huși» se extiende por el departamento de Vaslui como sigue:

Denominación «Huşi»:

— Ciudad de Huşi.

— Comuna de Duda-Epureni, con los pueblos siguientes: Epureni y Duda.

— Comuna de Pădureni, con los pueblos siguientes: Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti y Rusca.

— Comuna de Tătărăni, con los pueblos siguientes: Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați y Manțu.

— Comuna de Stănilești, con los pueblos siguientes: Stănilești y Pogănești.

— Comuna de Buneşti-Avereşti, con los pueblos siguientes: Buneşti, Avereşti, Armășeni, Tăbălăeşti y Plopi.

— Comuna de Arsura, con los pueblos siguientes: Arsura, Fundătura y Pâhnești.

— Comuna de Drânceni, con los pueblos siguientes: Drânceni, Ghermănești y Râșești.

— Comuna de Boțești, con los pueblos siguientes: Boțești y Gugeşti.

— Comuna de Banca, con los pueblos siguientes: Banca, Stoișești, Sârbi y Țifu.

— Comuna de Fălciu, con los pueblos siguientes: Fălciu, Bozia, Copăceana y Rânzești.

— Comuna de Blăgești, con los pueblos siguientes: Blăgești y Igești.

Subdenominación «Vutcani»:

— Comuna de Vutcani, con los pueblos siguientes: Vutcani y Mălăiești.

— Comuna de Roșiești, con los pueblos siguientes: Roșiești, Gara Roșiești y Valea lui Darie.

— Comuna de Şuletea, con los pueblos siguientes: Şuletea, Râşcani y Fedeşti.

— Comuna de Epureni, con el pueblo siguiente: Horga.

— Comuna de Berezeni, con los pueblos siguientes: Berezeni, Rânceni y Mușata.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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 Drăgășani

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

Zweigelt N — Blauerzweigelt, negru de zweigelt, zweigelt blau

Șarba B

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

El sustrato litológico forma una cubierta variada tipológicamente. Se observa una división por zonas de altura en la distribución del suelo, desde los mollisoles de la estepa y la silvoestepa hasta los suelos arcillo-aluviales en la banda forestal. Los suelos chernozem lixiviados y los suelos grises, que son los suelos más comunes en la depresión de Huși, son también los más valiosos para los viñedos, ya que su textura arenoso-arcillosa mejora las características físicas gracias a sus propiedades bioquímicas básicas: intensa actividad biológica, alto contenido de humus, elevada capacidad de intercambio de cationes, reacción entre neutra y ligeramente ácida, elevada saturación de bases y nutrientes.

El relieve está formado por una serie de colinas ampliamente redondeadas con orientación noroeste-sudeste. Las colinas presentan orientaciones, características morfológicas y gradientes diversos. Esta zona vitícola consta de diferentes subunidades: una de colinas de alrededor de 300 m de altura absoluta y otra de colinas bajas con una altitud media de 150 m. Las colinas presentan orientaciones, características morfológicas y gradientes diferentes como fondo de algunos de los viñedos.

En la depresión de Huși, delimitada por unas colinas altas al sur, oeste y norte y por el valle del Prut al este, se encuentra situado más del 70 % de los viñedos de la zona. Los valles que separan las colinas de la región con pendientes ligeramente asimétricas nacen en la llanura litoral coronada de colinas, formando una cadena de depresiones (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) que, junto con las colinas más altas de la depresión, albergan los viñedos más valiosos.

El clima es continental templado, con matices moderadamente continentales en las colinas altas, y en extremo continental en la depresión de Huși.

La radiación solar global es de aproximadamente 120 kcal/cm²/año y la duración media anual de la insolación, de 2 000 horas en las colinas altas y de más de 2 100 horas en la depresión de Huși y en el valle del Prut. El promedio anual de los valores heliotérmicos y de radiación a lo largo de todo el período vegetativo es elevado, lo que es beneficioso para el desarrollo y maduración de las uvas.

Los vientos predominantes, del oeste, noroeste y norte representan en conjunto más del 60 % de los vientos anuales y tienen características de Föhn al bajar de las laderas de las colinas hacia la depresión. Los vientos de noreste, en particular el llamado *crivaț*, intensifican las heladas y los de este y sureste son cálidos y secos durante la temporada cálida, lo que aumenta la sequía, tanto en la depresión de Huși como en la llanura del Prut.

La red hidrográfica que drena el territorio de la ciudad de Huşi se compone de dos grandes afluentes: el Drăslăvăț al sur y el Răiești, formado por el Turbata y el Șara al norte. Ambos afluentes se unen al este de la ciudad de Huși, formando el río del mismo nombre. El régimen hidrográfico del Drăslăvăț y el Răiești tiene carácter torrencial. En primavera, cuando la nieve se derrite rápidamente como consecuencia del brusco aumento de las temperaturas, o en verano después de lluvias torrenciales, las corrientes transportan grandes cantidades de agua y salen a veces de madre.

Los vinos producidos en esta zona son vinos secos a dulces, blancos, rosados o tintos. Generalmente son vinos ligeros, con una extracción no demasiado alta y un contenido alcohólico moderado, ligeramente ácidos en el norte de la zona con un «pico» de acidez en la comarca de Averești, donde la acidez natural puede alcanzar algunos años entre 11 y 12 gramos de ácido tartárico por litro, lo que hace que esta zona sea excelente para la producción de vinos espumosos.

Los vinos tintos pueden ser desde ligeramente coloreados en el norte de la zona hasta intensamente coloreados en el sur.

Los primeros documentos escritos relativos a la existencia de viñedos en las zonas donde se encuentran los actuales son anteriores a la primera mención del nombre de Huși. Una ley de Alejandro el Bueno de 1415 establece los límites del viñedo antiguo. Otro documento de agosto de 1436 indica la existencia de plantaciones de vid en los viñedos de Epureni, Pâhnești y Huși. Los documentos de la época indican que, entre 1600 y 1662, se plantaron numerosas viñas en tierras de Saca y Ochi, y que las viñas de Huși pertenecían al señorío.

Existen alusiones antiguas a la excelente calidad de los vinos de Huși hechas por viajeros extranjeros que recorrieron la Moldavia medieval, por ejemplo, la de Marco Bandinus en 1646: «Huși, antiguo lugar de viñedos de Moldavia, produce un vino delicioso y perfumado muy buscado». El gran erudito Dimitrie Cantemir, nacido en la localidad de Silişteni, cercana a Huşi y que hoy ha tomado su nombre, escribió en su Descriptio Moldaviae lo siguiente: «el mejor vino se produce en Cotnari y el segundo mejor es el de Huşi».

8.2. *Datos sobre los factores humanos*

El cultivo de la vid en la zona de la DOC Huși se lleva a cabo en espalderas elevadas, con poda y conducción Guyot y cordón bilateral con poda corta, en función de la ubicación de las parcelas e instalaciones para llevar a cabo las operaciones de mantenimiento, teniendo en cuenta tanto los parámetros productivos como los enológicos.

Los viñedos en los que se obtienen las uvas para los vinos espumosos de calidad, los vinos de aguja y los vinos espumosos aromáticos de calidad con la DOC Huși tienen una densidad mínima de 3 500 cepas/ha y su pureza es superior al 95 %. La carga de fruta se limita a veintiocho racimos viables por cepa. La regulación de la producción de uva y la correcta gestión de los muros de hojas garantizan que la acumulación de los compuestos polifenólicos que necesitan los vinos de base para los vinos espumosos de calidad rosados sea óptima.

Las uvas se procesan por variedades, con una pureza del 100 %, y a continuación se crean las mezclas en el momento de la preparación de los lotes para el tiraje. Los viticultores de la zona gestionan el proceso de mezcla basándose en su experiencia de la vinificación separada de las variedades. Las mezclas se componen con gran destreza, teniendo en cuenta las variedades y la añada para garantizar una cierta uniformidad entre la acidez y el carácter afrutado de los vinos. La preservación de la integridad de las uvas, inmediatamente después de la vendimia y durante el transporte, garantiza la claridad de los mostos.

El recurso a un sulfitado limitado es indispensable para garantizar la calidad de la fermentación secundaria. La vendimia se trata con sumo cuidado para evitar la oxidación del mosto entre la cosecha y el prensado.

La utilización de uvas enteras, la eliminación del mosto producido durante el transporte, la manipulación cuidadosa, el prensado en un entorno limpio con el equipo adecuado y de acuerdo con normas que definen una relación precisa entre el peso de la vendimia transformada y el volumen de mosto extraído garantizan la calidad y la claridad del mosto obtenido, permiten una extracción suave que preserva la sutileza de los aromas y crean vinos con un color claro y brillante. La crianza sobre lías, al desarrollar aromas terciarios, consolida la complejidad de los vinos.

La segunda fermentación en botellas se lleva a cabo en locales subterráneos modernizados en condiciones ambientales controladas, de manera que se garantice que los parámetros de fermentación sean constantes y, por tanto, que la calidad de los vinos obtenidos mediante el método tradicional se reproduzca con exactitud.

8.3. *Datos del producto*

Vinos espumosos de calidad: varios tonos de blanco verdoso a amarillo dorado, matices de rosa pálido a rosa intenso con notas violáceas, matices de rojo rubí y rojo púrpura.

Aromas florales asociados a frutas blancas y cítricos, pera madura, miel de acacia, aroma complejo de fruta amarilla confitada, miel y *brioche* en vinos obtenidos por fermentación en botella, notas dominadas por frutos rojos (fresa) y cítricos amarillos, florales (peonia, hojas de salvia, albahaca) o frutos rojos maduros (grosellas, cerezas negras), que pueden complementarse con notas de nuez, avellanas tostadas, condimentos o notas especiadas.

Sabor: vinos fluidos y cremosos, con persistencia gustativa y elevada acidez, afrutados con buena persistencia y un final ácido en los vinos rosados, a veces con un ligero matiz carnoso en los vinos tintos.

Vinos espumosos aromáticos de calidad: de amarillo pajizo con matices verdosos a amarillo verdoso con matices dorados, o rosa pálido con ligeros y frescos matices morados.

Aroma de moscatel, matices de albahaca, rosa, hierba recién segada, matices de frutos rojos (fresas silvestres, fresas, cítricos, pomelos), notas florales de rosa, albahaca, incienso, flores silvestres.

Sabor fresco, vivo, notas de fruta blanca (pera, uva fresca), con un buen equilibrio entre dulce y ácido, ácido y seco, caracterizado por matices de frutas tropicales maduras. Espuma abundante y persistente y burbuja buena e intensa.

Vinos de aguja: varios tonos de blanco verdoso a amarillo dorado, de rosa pálido a matices de rosa intenso o de rojo rubí a rojo púrpura. Aromas florales, frutas de pulpa blanca (pera, manzana) y cítricos (pomelo), miel de acacia, frutos rojos (fresas, cerezas), características florales delicadas (hierbas aromáticas, albahaca), frutos rojos maduros (grosellas, cerezas negras, ciruelas), nueces y avellanas tostadas.

Sabor: son frescos, persistentes en boca, con elevada acidez, afrutados y buena persistencia, un acabado ácido, espuma abundante o moderada y burbujas buenas y de duración media que potencian las notas aromáticas de los vinos.

Los vinos blancos tranquilos son de color amarillo pajizo, amarillo limón pálido a amarillo dorado tendente al verde y abierto a aromas secundarios de jazmín, hinojo y aromas primarios de manzana verde, grosellas espinosas (*zghihară de Huși*), frutas y aromas botánicos, intensos aromas de albahaca seca y pomelo (*busuioacă de Bohotin*), notas florales y una elevada acidez que complementa bien el sabor pleno y refrescante.

En boca predomina el carácter afrutado, con notas de frutos blancos (peras, albaricoques) y también de pétalos de rosa, notas ligeras a especias, mirabeles maduros y notas delicadas de esquejes de vid (*sauvignon*). Las notas de manzana refrescantes y ácidas predominan en el retrogusto y también pueden estar presentes notas ácidas y secas cuando se vinifican semisecos.

En nariz, la impresión es de intensidad, frescura, notas de jazmín, flores de campo, vides, acacia, así como de manzanas verdes y cáscara de limón, una textura suave resultante del equilibrio entre acidez, alcohol y un tono de dulzor bien acogido, con aromas de pomelo, lima y flores de la pradera, y un acabado de membrillo, pasas y manzanas amarillas (*fetească albă*, *fetească regală*).

Los vinos tintos tranquilos presentan un color rojo rubí intenso, rojo oscuro con matices rubíes.

En boca, los vinos son generosos y tánicos, lo que les confiere una complejidad y astringencia agradables, con aromas refrescantes y afrutados de zarzamora, grosella negra, menta y pimiento morrón (*cabernet sauvignon*), con cuerpo fresco y suave y un retrogusto medio que ofrece una sensación de equilibrio.

Presentan aromas complejos de ciruelas, mermelada de ciruela y compota de cereza, con finos matices de fondo de humo. La textura es aterciopelada, con notas rústicas dominadas por frutos rojos del bosque y cerezas negras (*fetească neagră*).

En nariz, presentan aromas suaves de especias y heno, a menudo complementados con guinda, cereza y frambuesa (*cabernet sauvignon*) y un toque de pimienta blanca.

Los vinos rosados tranquilos son rosa pálido, rosa salmón o, a veces, rosa brillante.

Sabor predominante a fruta blanca, con aromas intensos de albahaca, pétalos de rosa, pomelo, notas ligeras a especias, notas frescas y aromas de grosella roja, arándano rojo y fresa silvestre, complementados con los de frambuesa y fresa madura. El retrogusto es agradable y afrutado, con sensación de frescura y equilibrio, perfeccionado por su acidez específica. En nariz, presentan aromas bien definidos de cerezas y grosellas, complementados con cítricos maduros y notas delicadas de flores de la pradera mezcladas con frutos del bosque (zarzamoras, fresas silvestres).

8.4. *Vínculo causal entre la zona y el producto*

En esta zona se produce una amplia gama de vinos, desde vinos secos a dulces, blancos, rosados o tintos. Sin embargo, forman un grupo bastante bien definido dentro de la paleta de vinos rumanos. Generalmente son vinos ligeros, con una extracción no demasiado alta y un contenido alcohólico moderado, ligeramente ácidos en el norte de la zona con un «pico» de acidez en la comarca de Avereşti, donde la acidez natural puede alcanzar algunos años entre 11 y 12 gramos de ácido tartárico por litro, lo que hace que esta zona sea excelente para la producción de vinos espumosos. Los vinos tintos pueden ser desde ligeramente coloreados en el norte del viñedo hasta intensamente coloreados en el sur. La calidad de los vinos de la subzona «Vutcani» es similar a la que se obtiene en la zona de la DOC Dealu Bujorului.

Las características de las variedades de la zona de Huşi confieren a los vinos características como una acidez muy elevada, que es importante en la elaboración de los vinos de base para los vinos espumosos. También confieren cuerpo y estructura tanto a los vinos espumosos de calidad como a los vinos de aguja.

Dada la extensión de la zona, las condiciones edafoclimáticas y medioambientales de la zona de la DOP Huşi permiten la suficiente maduración de las uvas para producir el vino de base destinado a los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja, siempre que se elija el momento óptimo de la cosecha.

Las mejores condiciones para la producción de vinos espumosos se encuentran en altitudes inferiores, de hasta 200 m, y con una exposición menos favorable, en las laderas expuestas al noreste; estos vinos se caracterizan por una concentración alcohólica más moderada, de baja extracción y presentan una acidez entre media y alta, un sabor agradable y una espuma fina y persistente (zona de Bunești-Avereşti).

La diferencia de temperatura entre la noche y el día, combinada con el flujo de aire que desciende de las pendientes más altas, favorece la síntesis y la conservación de determinados compuestos aromáticos. Este factor es especialmente evidente en las pendientes de baja y media altitud, donde la inversión térmica es mayor, e influye en la fijación de pronunciadas notas primarias afrutadas de manzana, pera, melocotón y albaricoque que se conservan en el proceso de vinificación, garantizando así las peculiares cualidades aromáticas de los vinos de base para los vinos espumosos. Las noches moderadamente cálidas permiten una acumulación lenta de los aromas característicos de las variedades, lo que permite producir vinos con un buqué rico y una nota característica de la variedad.

Por tanto, la frescura, acidez e intensidad aromática de los vinos espumosos de calidad, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de aguja son el resultado de la interacción entre el relieve, la naturaleza del suelo y la variedad de vid, junto con una dilatada tradición vinícola.

Las uvas destinadas a la elaboración de vinos de base para vinos espumosos se vendimian temprano, antes de las de los vinos tranquilos, a fin de garantizar un equilibrio adecuado entre azúcares y acidez, con vistas a producir vinos espumosos de calidad de óptima calidad. Los vinos obtenidos deben presentar parámetros físico-químicos con valores equilibrados, como la relación entre acidez y alcohol, y características sensoriales que expresen el carácter típico de las variedades cultivadas.

El suelo chernozem lixiviado y los suelos grises presentes en grandes partes de la zona de Huşi son favorables para los viñedos (textura arenosa/arcillosa) debido a sus características bioquímicas básicas (actividad biológica, contenido significativo de humus, alta saturación de bases y nutrientes).

Los suelos de tipo *phaeozem* y eutricambosol (cambisol) garantizan un buen drenaje y una gran reserva de agua en los viñedos que, durante la maduración, preservan las condiciones necesarias para el equilibrio aromático, en particular en el caso de los aromas afrutados, que se ve rematado por el mantenimiento de un cierto grado de frescura en nariz.

La radiación solar global varía moderadamente entre 110 kcal/cm²/año en pendientes con poca exposición al sol y 130 kcal/cm²/año en pendientes con mejor exposición solar, y la duración media de la insolación garantiza una irradiación uniforme de las colinas en niveles altos, con aproximadamente 2 000 horas y más de 2 100 horas en la depresión de Huşi.

El promedio anual de los valores heliotérmicos y de radiación sigue siendo elevado durante todo el período vegetativo, lo que permite el desarrollo y la maduración favorables de las uvas. El reducido número de horas de sol cuando las uvas empiezan a madurar, combinado con el ciclo de corrientes cálidas en el valle del Prut, contribuye a la formación óptima de sustancias aromáticas en los vinos tranquilos blancos y rosados. La diferencia en las temperaturas nocturnas y diurnas de las laderas situadas en altitudes de bajas a medias (la depresión de Huşi es de 70-120 m de altitud) contribuye a la síntesis y la preservación de los compuestos aromáticos que definen las notas primarias pronunciadas y típicamente frescas de la fruta (manzanas, melocotones, albaricoques y pomelos). En el caso de vendimias tardías, cuando las uvas tienen un alto contenido de azúcar (240 g/l), incluso cuando han madurado durante un largo período de tiempo, los vinos presentan un equilibrio aromático inconfundible en boca y nariz (*busuioacă de Bohotin*).

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Indicación en el etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos con denominación de origen protegida «Huși» podrá añadirse una de las siguientes denominaciones vitícolas únicas, en función de los intereses de los productores: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT y DEALUL LUI MOȚOC.

En el caso de la denominación «Huși-Vutcani», las denominaciones vitícolas VALEA LUI DARIE y DEALUL HERETEI.

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos podrá realizarse de cualquier forma siempre que la información obligatoria se indique en el mismo campo visual. No es obligatoria la colocación de una etiqueta y contraetiqueta. La etiqueta podrá constar de uno o más elementos, presentar cualquier forma y realizarse con cualquier material y técnica.

El etiquetado también podrá utilizar el término tradicional previsto en la legislación vigente en materia de vinos que indique la madurez cualitativa de la vendimia derivada del contenido de azúcar en el momento de la vendimia (selección de uvas nobles).

Indicaciones utilizadas en la presentación/etiquetado

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Algunas indicaciones relativas a determinados métodos de producción también pueden utilizarse en el etiquetado con carácter facultativo, a saber:

las menciones «fermentat in barrique» (fermentado en barrica), «maturat in barrique» (madurado en barrica), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermentado con virutas de roble) y «maturat în prezența așchiilor de stejar» (madurado con virutas de roble) podrán indicarse en el etiquetado en su formulación rumana o podrán utilizarse términos formulados en lenguas de uso internacional que comuniquen al consumidor el uso del mismo procedimiento, para lo cual se podrá utilizar cualquiera de las indicaciones siguientes:

— «fume» o «smoked» o «toasted» en inglés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado al roble utilizado, esto es, «light», «medium» o «heavy»;

— «fumé» o «fumée» en francés, acompañados o no del término que define la intensidad del tratamiento térmico aplicado a la madera de roble utilizada, esto es, «legère», «moyenne», «forte» o «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Podrán mencionarse en cualquier otra lengua de uso internacional o en la lengua del país en el que vaya a comercializarse el producto vitivinícola, según decida el productor del vino; las indicaciones deberán comunicar al consumidor el uso de una práctica mundial para producir vinos con características sensoriales distintivas.

En el caso de los vinos sometidos a un período de maduración o envejecimiento sobre lías, en el etiquetado de los productos vitivinícolas podrán utilizarse los términos siguientes: «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the less», sin necesidad de limitarse a estos.

Enlace al pliego de condiciones

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