C/2025/6281

19.11.2025

Tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2025/6281)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Taotluse esitamise kuupäev: 17.10.2024

MUUDATUS

Taotleja ja õigustatud huvi

1. *Asociatia Producatorilor De Struguri Si Vin Averesti Valea Lohan (Averesti viinamarja- ja veinitootjate ühing Valea Lohan)*

Kaitstud päritolunimetuse „Huși“ alla kuuluvaid tootjaid esindav ühing

2. *Asociația Profesională Viticolă Vrancea-Pietroasa (Vrancea Pietroasa professionaalne viinamarjakasvatajate ühing)*

Ühing, mis majandab KPNga „Huși“ hõlmatud viinamarjaistandusi ja töötleb osa kaitstud päritolunimetuse „Huși“ all valmistatud toodangust.

Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

1. *Uute kategooriate „kvaliteetvahuvein“, „aromaatne kvaliteetvahuvein“, „poolvahuvein“ lisamine*

Taotletakse tootespetsifikaadi täiendamist uute määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas määratletud veinikategooriatega, nimelt kvaliteetvahuveini, aromaatse kvaliteetvahuveini ja poolvahuveiniga, nii et nende kategooriate alla kuuluvat veini saaks toota kaitstud päritolunimetusega „Huși“ määratletud piirkonnas selles piirkonnas korjatud viinamarjadest.

Selles Moldova piirkonnas on Huși viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarju teadaolevalt alates 15. sajandist, mil viinamarjakasvatus arenema hakkas. 19. sajandiks oli Huşis asutatud isegi viinamarjakasvatuse kool. Sellest sai viinamarjakasvatuses ja veinivalmistamises suunda näitav asutus. Huşis tekkis aja jooksul tugev viinamarjakasvatuse traditsioon ja sellest sai Moldova tähtis viinamarjakasvatuse piirkond. Vahemikus 1950–1960 tõusis piirkonna maine tänu veinitehasele, millel on optimaalne veinitootmisvõimsus. Tuntud sordid on „Busuioacă de Bohotin“ ja „Zghihară de Huși“, mis paigutasid Huși tuntud veinipiirkondade hulka.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Alates 2020. aastast on Huși piirkonnas investeeritud tootmisvõimsuse tõstmiseks vanadesse tootmisstruktuuridesse, suurendades tehnoloogiate ja seadmete abil viinamarjasortide (millest olulisemad on „Busuioacă de Bohotin“ ja „Zghihară de Huși“) väärtust nii vaikse veini kui ka kvaliteetvahuveini tootmiseks, kusjuures vanu struktuure on säilitatud ja kaasajastatud sihiks seatud tootekategooriate jaoks (vana kelder, milles hoiti umbes 100 000 pudelit veini).

Muudatust oli vaja selleks, et parandada Huși piirkonna kaitset ja kasutada paremini ära kaitstud päritolunimetust, mis tõstab esile piirkonna erilist potentsiaali ja seda, et mõnest viinamarjasordist saab valmistada kvaliteetvahuveini.

Lisaks on viimase viie aasta jooksul Moldova viinamarjakasvajate hulgas tärganud suur huvi vahuveini tootmise vastu, sest teatud kohalike sortide („Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“, „Frâncușă“ ja eelkõige „Fetească neagră“) aroom avab võimaluse toota lisaks vaiksele veinile ka muid tooteid, kuna neil viinamarjasortidel on väljendusrikkam lõhna-, maitse- ja värvibukett, mistõttu sobivad need ka muude toodete valmistamiseks.

Kvaliteetvahuveini, aromaatse kvaliteetvahuveini ja poolvahuveini kategooriatele esitatavad tüüpilised nõuded on lisatud tootespetsifikatsioonidesse kaitstud naaberpäritolunimetuste „Cotnari“ ja „Bohotin“ puhul, millest on saanud Moldova piirkonna sümbolid, arvestades tootmiseks haritava maa pindala ja toodetud veini kogust. Seetõttu on suurenenud ka nende tootjate arv, kes on huvitatud vastavate viinapuude valimisest ja vahuveini töötlemiseks vajalike seadmete muretsemisest. Märkimisväärselt on suurenenud müügimaht ja neid tooteliike on sagedamini viidud konkurssidele, kus on võidetud ka auhindu.

Tarbijate huvi sortide „Busuioacă de Bohotin“ (tüüpilise muskaadilõhnaga roosa vein) ja „Zghihară de Huși“ (kuldkollane värske lillelõhnaga vein) vastu võib taaselustada Huși vahuveinitootmise traditsiooni. Piirkonna paremaks esindamiseks lisati kolm veinikategooriat (kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein, poolvahuvein), sordid „Zghihară de Huși“, „Busuioacă de Bohotin“, „Tămâioasă românească“ ja „Tramier roz“ ning ka päritolunimetus.

Muudetud on tootespetsifikaadi I, II, IV, IX, XI ja XII peatükki ning koonddokumendi punkti 3.

2. *Lisateave geograafilise piirkonna ja toote seose kohta*

Uute veinikategooriate kasutuselevõtuks kaitstud päritolunimetusega veini „Huși“ tootmisel on vaja muuta spetsifikatsiooni, milles tuleb ajakohastada geograafilise piirkonna ja toote vahelist seost, et tagada vastavus kaitstud päritolunimetuse (päritolunimetuse määratlus) suhtes kohaldatavatele õigusaktidele ja lisada viide uutele kategooriatele.

Piirkonna, veinikategooriate, inimteguri ja põhjusliku seose üksikasjad on lisatud.

Tootespetsifikaadi II peatükki ja koonddokumendi punkti 8 on muudetud.

3. *Uute veinikategooriate tootmisel kasutatavate viinamarjasortide lisamine*

Spetsifikatsiooni on täiendatud märkega veinisortide kohta, mida saab kasutada päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas taotletud veinikategooriate tootmiseks (kvaliteetvahuvein, aromaatne kvaliteetvahuvein ja poolvahuvein).

Tootespetsifikaadi IV peatükki ja koonddokumendi punkte 4, 5.2 ja 7 on muudetud.

4. *Analüütiliste ja organoleptiliste omaduste lisamine kategooriate „kvaliteetvahuvein“, „aromaatne kvaliteetvahuvein“ ja „poolvahuvein“ kohta*

Kaitstud päritolunimetusi käsitlevate õigusaktide nõuete täitmiseks tuleb tootespetsifikaadis esitada ka Huși piirkonnas tootmiseks taotletud uute veinikategooriate analüütilised ja organoleptilised omadused.

Muudetud on tootespetsifikaadi XI peatükki ja muudetakse koonddokumendi 4. osa (punktid 4, 5 ja 6).

5. *Veinide turustamistingimuste lisamine*

Uute veinikategooriate tootmiseks on vaja tootespetsifikatsiooni lisada konkreetsed tingimused, mis on seotud uute taotletud veinikategooriate villimise/esitlemise/märgistamisega, et neid saaks toota kaitstud päritolunimetuse „Huşi“ all, ja konkreetsed märgistamistingimused, mis on seotud uute veinikategooriate toomismeetoditega.

Muudetud on tootespetsifikaadi XII peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

6. *Kvaliteetvahuveinide / aromaatsete kvaliteetvahuveinide kvaliteediga seotud tingimuste lisamine*

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete kvaliteetvahuveinide kvaliteediga seotud konkreetsed tingimused, kusjuures veinid on liigitatud nende suhkrusisalduse alusel.

Muudetud on tootespetsifikaadi XII peatükki ilma koonddokumenti muutmata.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Huşi

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Organoleptilised omadused – valged veinid*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus: õlgkollane/sügavkollane, rohekaskollane, sidrunikollane, rohekas, kuldne.

Lõhn: tüüpiline intensiivne viinapuuõite, leedripuuõite, roheliste tsitruseliste aroom, laagerdumisel puuviljased ja meloni lõhnanoodid.

Lõhnabukett: suveõunad, niidetud hein, kergelt mõrkjas, tüüpiline viinapuuõite lõhn, iseloomulik peenus, küpsevate viinamarjade peen lõhn, värsked õunad, tsitrusviljad, aasalilled, laagerdumisel niidetud heina aroom, mesi, puuviljasus, akaatsiaõied, värske või noodid, lilleline, tasakaalustatud happesus, eristuvad viiruki- ja basiiliku noodid.

Maitse: kergelt happeline, värske, puuviljane, ümar, meeldiv järelmaitse, aasalillede aroom, laagerdumisel niidetud hein, mesi, puuviljasus, kergelt mõrkjas järelmaitse.

(„Grasă de Cotnari“, „Muscadelle“, „Semillon“, „Riesling de Rhin“ – aromaatsed ja poolaromaatsed sordid, mille aromaatsed väärtused on keskmisest suuremad, mis võib põhjustada aroomide või suhkrute kogunemist.)

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *Organoleptilised omadused – punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, granaatpunane, lillakaspunane, ere-/tumepunane.

Lõhnabukett: kirsi, maasika ja hapukirsi lõhn, sametine, ploominoodid, täidlane. Lõhn: punane sõstar, jõhvikas, põldmurakas, lillebukett, roosi kroonlehtede ja basiiliku lõhn.

Maitse: tanniinine, küpsete metsamarjade aroom, hapukirss, sametine, tugevalt ürdine, ploominoodid.

(„Syrah“, „Zweigelt“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“, „Barbera“: sordid, millesse on kogunenud rohkem värvilisi tanniine ja mille aromaatsus on sarnane, mis on tõenäoliselt tingitud piirkonnas viimastel aastatel toimunud kliimamuutustest.)

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,50

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

3. *Kvaliteetvahuveinide organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid – värvus võib ulatuda mitmesuguste varjunditega rohekasvalgest kuldkollaseni. Veinidel on valgete puuviljade ja tsitrusviljadega seostuv lillelõhn väljendusrikaste küpse pirni ja akaatsiamee nootidega, pudelis kääritatud veinidel mitmetahuline suhkrustatud kollaste puuviljade, mee ja nupsusaia lõhn. Veinidele on iseloomulik kerge voolavus, kreemjad noodid, kauakestev maitse ja suur happesus. Püsiv vaht ja peened kauakestvad mullid toovad esile veinide aromaatsed noodid.

Roosad veinid – kahvaturoosad kuni sügavroosad noodid kergelt purpurpunaste nüanssidega. Aromaatsetes nüanssides domineerivad punaste puuviljade/maasika ja kollaste tsitrusviljade lõhn, millele võivad lisanduda õrnad lillevarjundid (pojeng, aedsalvei, basiilik). Maitse on puuviljane ja püsib kaua, järelmaitse on happeline. Vaht on püsiv, peente mullidega.

Ülerõhk pudelis temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 baari

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,50

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

4. *Kvaliteetvahuveinide organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid – värvus võib olla rubiinpunasest purpurpunaseni ulatuvate varjunditega. Lõhnas domineerivad küpsed punased marjad (sõstrad ja hilistoomingas), mida võivad täiendada röstitud kreeka pähkli, sarapuupähkli ja vürtside noodid. Maitse on mahlane ja puuviljane ning püsib kaua, järelmaitse on happeline. Mitte eriti rikkalik vaht, peened ja püsivad mullid.

Ülerõhk pudelis temperatuuril 20 °C: vähemalt 3,5 baari

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,50

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. *Organoleptilised omadused – aromaatsed kvaliteetvahuveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid – värvus ulatub rohekate nootidega õlgkollasest kuldsete nootidega rohekaskollaseni. Lõhn – muskaat, basiiliku noodid, roos, värskelt niidetud muru. Maitse – värske, meeldiv ja elav, valgete puuviljade nootidega (pirn, värsked viinamarjad), magusus ja happesus väga heas tasakaalus. Külluslik kauapüsiv vaht ja head mullid.

Roosad veinid – kahvaturoosad, õrna värske purpurpunase varjundiga. Lõhnas on punaste puuviljade noote – metsmaasikas, maasikas, tsitrusviljad, greip, mida täiendavad roosi, aasalillede, basiiliku ja viiruki noodid. Värsket, karget maitset iseloomustavad küpsete troopiliste puuviljade nüansid ning tasakaal magususe ja happesuse vahel. Külluslik kauapüsiv vaht ja tugevad mullid.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C: vähemalt 3 baari

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 6,00

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

6. *Poolvahuvahuveinide organoleptilised omadused*

LÜHIKIRJELDUS

Poolvahuveinid – värvus mitmesuguste varjunditega rohekasvalgest kuldkollaseni, kahvaturoosast kuni intensiivse roosa nootideni või rubiinpunasest kuni purpurpunaste varjunditeni. Lillearoomid, mis seostuvad valge viljalihaga puuviljadega – pirn, õun ja tsitrusviljad (greip), akaatsiamesi, punased viljad (maasikas, kirss), õrn lillelõhn (aromaatsed ürdid, basiilik), küpsed punased viljad (sõstrad, hilistoomingas, ploomid), mida täiendavad kreeka pähkli, röstitud sarapuupähkli ning vürtside noodid.

Maitse – värske, kauakestev ja väga happeline, puuviljane ja hästi püsiv, järelmaitse happeline, vaht külluslik või mõõdukas ja mullid keskmise püsivusega, mis toob esile veinide lõhnanoodid.

Ülerõhk temperatuuril 20 °C on vahemikus 1–2,5 baari.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 7,00

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viljelustavad

Viljelustava

– vähemalt 3 000 taime/ha (või taimed katavad vähemalt 75 % kavandatud viinamarjaistanduse pindalast)

Kastmine on lubatud üksnes põuastel / ebasoodsate ilmastikutingimustega aastatel ning ONVPV (riiklik viinamarja- ja veiniamet) teavitamise korral, kohaldades optimaalseid niisutamisstandardeid, et tagada taimede kasvupotentsiaal ja eriline kvaliteet.

Roheline korje – viinamarjakobarate arvu vähendamine küpsemise faasis, kui võimalik saagikus ületab spetsifikaatides lubatud maksimumpiiri.

2. Veinide tootmine

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

Kui teatavate kliimatingimuste ja sortide potentsiaali koostoime avaldab positiivset mõju määratletud piirkonna istanduste saagikusele, on võimalik töödelda kaitstud päritolunimetusega „Huși“ veine ka väljaspool määratletud piirkonda, nimelt naabruses asuvatel aladel, kus veinikeskused pakuvad parimat võimekust.

Selleks ettenähtud (kiireks veinivalmistamiseks ja kääritamiseks kontrollitud temperatuuril, et säilitada teatavate sortide, sealhulgas sortide „Fetească regală“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“ aroomipotentsiaal) naaberpiirkond hõlmab järgmisi Vrancea maakonna linnu ja külasid:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Valge ja roosa veini tootmine

Veinivalmistuse eritava

Valgeid ja roosasid veine on sõltuvalt tootja valikutest võimalik saada viinamarjasortidest „Pinot gris“ ja „Traminer roz“, kasutades tehnoloogiaid, mis aitavad säilitada nende sortide viinamarjadest valmistatud kaitstud päritolunimetusega veinide kvaliteeti.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Sordid „Aligoté“, „Fetească Regală“, „Zghihară de Huși“, „Crâmpoșie Selecționată“, „Francușă“, „Plăvaie“, „Donaris“, „Grasă de Cotnari“

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Sordid „Riesling Italian“, „Semillon“, „Băbească Gri“, „Codană“, „Portugais Bleu“

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Sordid „Riesling de Rhin“, „Muscadelle“, „Fetească Albă“, „Chardonnay“, „Aromat de Iași“, „Syrah“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“, „Barbera“

15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Sordid „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot Gris“, „Tămâioasă Românească“, „Șarba“, „Traminer roz“, „Busuioacă de Bohotin“, „Merlot“, „Zweigelt“

13 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Sordid „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

12 600 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Valge ja roosa veini sordid „Aligoté“, „Fetească Regală“, „Zghihară de Huși“, „Crâmpoșie Selecționată“, „Francușă“, „Plăvaie“

123 hektoliitrit hektari kohta

7. Valge ja roosa veini sordid „Grasă de Cotnari“, „Donaris“, „Riesling Italian“, „Semillon“, „Băbească Gri“, „Codană“, „Portugais Bleu“

123 hektoliitrit hektari kohta

8. Punase veini sordid „Codană“, „Portugais bleu“

119 hektoliitrit hektari kohta

9. Valge ja roosa veini sordid „Riesling de Rhin“, „Muscadelle“, „Fetească Albă“, „Chardonnay“, „Aromat de Iași“

115 hektoliitrit hektari kohta

10. Punase veini sordid „Syrah“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“, „Barbera“

111 hektoliitrit hektari kohta

11. Valge ja roosa veini sordid „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot Gris“, „Tămâioasă Românească“, „Șarba“, „Traminer roz“

104 hektoliitrit hektari kohta

12. Punase veini sordid „Busuioacă de Bohotin“, „Merlot“, „Zweigelt“

100 hektoliitrit hektari kohta

13. Roosa veini sordid „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

97 hektoliitrit hektari kohta

14. Punase veini sordid „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

93 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Huși“ tootmiseks määratletud piirkond võib hõlmata alamnimetusi ja asub järgmistes Vaslui maakonna üksustes.

Nimetus „HUŞI“:

— Huși linn;

— Duda-Epureni vald, Epureni ja Duda külad;

— Pădureni vald, Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti ja Rusca külad;

— Tătărăni vald, Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați ja Manțu külad;

— Stănilești vald, Stănilești ja Pogănești külad;

— Bunești-Averești vald, Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești ja Plopi küla;

— Arsura vald, Arsura, Fundătura ja Pâhnești külad;

— Drânceni vald, Drânceni, Ghermănești ja Râșești külad;

— Boțești vald, Boțești ja Gugești külad;

— Banca vald, Banca, Stoișești, Sârbi ja Țifu külad;

— Fălciu vald, Fălciu, Bozia, Copăceana ja Rânzești külad;

— Blăgești vald, Blăgești ja Igești külad.

Alamnimetus „VUTCANI“:

— Vutcani vald, Vutcani ja Mălăiești külad;

— Roșiești vald, Roșiești, Gara Roșiești ja Valea lui Darie külad;

— Şuletea vald, Şuletea, Râşcani ja Fedeşti külad;

— Epureni vald, Horga küla;

— Berezeni vald, Berezeni, Rânceni ja Mușata küla.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„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“

„Babeasca gri G“

„Băbească neagră N“ – „Grossmuttertraube“, „Hexentraube“, „Crăcana“, „Rară neagră“, „Căldărușă“, „Serecsia“

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Bourdeos 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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

Litoloogiline substraat moodustab tüpoloogiliselt mitmekesise kattekihi. Mullastiku jaotuses võib täheldada kõrgusest sõltuvat vööndilisust alates stepi ja metsastepi mollisolidest metsaastangute savi-loopealsete muldadeni. Leostunud mustmuld ja hallmuld, Huși nõo kõige levinumad mullatüübid, on viinamarjaistanduste jaoks ka kõige soodsamad, kuna nende liivsavimullane tekstuur parandab füüsikalisi ja ka põhilisi biokeemilisi omadusi: intensiivne bioloogiline aktiivsus, märkimisväärne huumusesisaldus, väga hea katioonivahetusvõime, neutraalne kuni kergelt happeline reaktsioon, suur küllastumine alustega ja suur toitainetesisaldus.

Pinnamoodi iseloomustavad laiad ümara kupliga mäed loode-kagu suunal. Nõlvad avanevad eri suundadesse, neil on erinevad morfoloogilised omadused ja kalded. Kõnealuses viinamarjakasvatuspiirkonnas on erisuguseid alampiirkondi: üks künklik ala umbes 300 m kõrgusel ja madalam jalamiala, mille keskmine kõrgus on 150 m. Nõlvad avanevad eri suundadesse, neil on erinevad morfoloogilised omadused ja kalded ning seal asuvad mõned piirkonna viinamarjaistandused.

Huși nõgu piirneb kõrgmägedega lõunas, läänes ja põhjas ning Pruti oruga idas ja selles asub üle 70 % piirkonna viinamarjaistandustest. Piirkonna künkaid eraldavad veidi asümmeetriliste nõlvadega orud saavad alguse künklikult rannikutasandikult ja moodustavad nõgude (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) rea, mis koos kõrgemate küngastega on kõige väärtuslikumad viinamarjakasvatusalad.

Piirkonnas valitseb parasvöötme mandriline kliima – mägedes mõõdukalt kontinentaalne ja Huși nõos hemiboreaalne.

Summaarne päikesekiirguse hulk on umbes 120 kcal/cm^2 aastas, päikesepaistet on aastas keskmiselt 2 000 tundi kõrgmägedes ning üle 2 100 tunni Huși nõos ja Pruti orus. Aasta keskmisi kiirgus- ja päikesesoojusväärtusi arvesse võttes tuleb märkida, et need väärtused on kogu kasvuperioodi jooksul kõrged, mis soodustab viinamarjade arengut ja valmimist.

Valdavalt lääne-, loode- ja põhjakaarest puhuvad tuuled moodustavad kokku üle 60 % aasta kestel puhuvatest tuultest ja neil on mäenõlvadelt allapoole puhudes föönтuule omadused. Kirdetuul, eriti Crivăți tuul, suurendab pakasevõimalust, samas kui ida- ja kagutuuled on suvel kuumad ja kuivad, süvendades põuda – nii pakast kui ka põuda on tugevalt tunda nii Huși nõos kui ka Pruti lammil.

Linna territooriumi hüdrograafiline äravooluvõrk koosneb kahest suurest jõest: Drăslăvăț lõunas ning Turbatast ja Șarast moodustuv Răiești põhjas. Need suunduvad linnast ida poole, ühinedes Huși jõeks. Drăslăvăți ja Răiești jõge iseloomustab kärestikulisus. Kevadel, kui lumi temperatuuri tõustes kiiresti sulab, või suvel pärast paduvihma on jõgedes väga palju vett, mis mõnikord lõhub kaldaid.

Selles piirkonnas toodetud veinid on valged, roosad või punased kuivad kuni magusad veinid. Need veinid on üldiselt kerged, mitte liiga ekstraheeritud, mõõduka alkoholisisaldusega, kergelt happelised piirkonna põhjaosas ning suurima happesusega Averești piirkonnas, kus looduslik happesus võib mõnel aastal ulatuda 11–12 grammini liitri kohta väljendatuna viinhappes, mis muudab selle piirkonna vahuveinide tootmiseks suurepäraseks kohaks.

Punaste veinide värvus ulatub heledatest veinidest piirkonna põhjaosas intensiivse värvusega veinideni lõunas.

Esimesed kirjalikud dokumendid, mis viitavad viinamarjaistanduste olemasolule nendes piirkondades, kus viinamarjaistandused tänapäeval asuvad, on pärit ajast enne seda, kui nimetati esimest korda Huși linna. Aleksander Hea 1415. aasta aktiga kehtestati vana viinamarjaistanduse piirid. Veel üks 1436. aasta augustist pärit dokument tõendab, et Epureni-Pâhnești-Huși viinamarjakasvatuspiirkondades asusid viinapuuistandused. Toonased dokumendid kinnitavad, et aastatel 1600–1662 istutati viinapuid intensiivselt Saca ja Ochi viinamarjaistandustes; Huși viinapuud kuulusid kohalikule maaisandale.

Huși veinide suurepärase kvaliteedi kohta leidub ajaloolisi andmeid, mille on kirja pannud keskaegsesse Moldovasse reisinud välismaalased, eelkõige Marco Bandinus 1646. aastal: „Huși, iidne Moldova viinamarjaistanduste asula, toodab imemaitsvat ja aromaatset veini, mille järele on suur nõudlus.“ Suurepärane kartograaf Dimitrie Cantemir, kes on sündinud Huși lähedal Silișteni külas (küla on tema auks nüüdseks ümber nimetatud), kirjutab väljaandes „Descriptio Moldaviae“, et „parim vein on valmistatud Cotnari linnas ja Huși vein on selle järel teine“.

8.2. *Üksikasjad inimtegurite kohta*

Huși kontrollitud päritolunimetusega veini tootmise piirkonnas kasvatatakse viinamarju vertikaalselt toestatult, kasutades Guyot’ vormis lõikamist, lühikeseks lõikamist või kaheõlgse rõht-nöörpuu vormis lõikamist olenevalt viinamarjaistanduse ja hooldustöödeks ettenähtud rajatiste asukohast, võttes arvesse nii tootlikkuse kui ka veinivalmistamistava parameetreid.

Viinamarjaistandustes, kus kasvatatakse Huși kontrollitud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini, poolvahuveini ja aromaatse kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutatavaid viinamarju, on istutustihedus 3 500 taime hektari kohta ja nende puhtus on üle 95 %. Viljakandvus on kuni 28 elujõulist kobarat taime kohta. Marjade kasvu reguleerimine ja õige lehepinna hoidmine tagavad roosade kvaliteetvahuveinide baasveini saamiseks vajalike polüfenoolide optimaalse ladestumise.

Viinamarju töödeldakse sortide kaupa, 100 % puhtusega, ja kõik segud valmistatakse *tirage*’i partiide valmistamise ajal. Segu valmistamisel tuginevad piirkonna veinitootjad oma kogemustele, mis neil on eri sortidest veinide valmistamisel. Segud koostatakse oskuslikult, võttes arvesse sorti ja aastakäiku, et tagada kooskõla veini happesuse ja puuviljasuse vahel. Viinamarjade tervikluse säilitamine kohe pärast saagi koristamist ja transportimise ajal tagab viinamarjavirde selguse.

Piiratud sulfiteerimine on järelkääritamise kvaliteedi seisukohalt oluline. Saak koristatakse väga hoolikalt, et vältida mahla oksüdeerumist saagikoristuse ja pressimise vahel.

Tervete viinamarjade kasutamine, transpordi ajal eraldunud viinamarjavirde eemaldamine, hoolikas käitlemine, sobivate seadmetega pressimine puhtas keskkonnas ja vastavus eeskirjadele, mis määravad kindlaks töödeldud saagi kaalu ja eraldatava virde mahu täpse suhte, tagab saadud viinamarjavirde kvaliteedi ja läbipaistvuse ning õrna ekstraheerimise, mis säilitab puuviljase aroomi peenuse ja annab veinidele selge ja erksa värvuse. Veinide komplekssust süvendab settel laagerdumine, mille käigus kujunevad tertsiaararoomid.

Järelkääritamine pudelites toimub kaasaegsetes maa-alustes kontrollitud tingimustega ruumides viisil, mis tagab, et kääritamise parameetrid püsivad stabiilsena ja traditsiooniliselt valmistatud veinil on iga kord täpselt samasugune kvaliteet.

8.3. *Toote andmed*

Kvaliteetvahuveinid – mitmesuguste varjunditega rohekasvalgest kuldkollaseni, kahvaturoosast kuni violetsete nüanssidega intensiivse roosani, rubiin- ja purpurpunaste nootidega.

Lillearoomid, mis seostuvad valgete puuviljade ja tsitrusviljade, küpse pirni ja akaatsiameega; pudelis kääritatud veinide puhul on tunda suhkrustatud kollaste puuviljade, mee ja nupsusaia mitmetahulist aroomi, varjundites domineerivad punased viljad (maasikas) ja kollased tsitrusviljad, lilled (pojeng, aedsalvei, basiilik) või küpsed punased marjad (sõstrad, hilistoomingas), mida võivad täiendada kreeka pähkli, röstitud sarapuupähkli, maitseainete või vürtside nüansid.

Maitse – kerge voolavusega kreemjad veinid, mille maitse püsib kaua ja mis on väga happelised; püsiv puuviljane maitse ja happeline järelmaitse roosade veinide puhul, punastel veinidel võib mõnikord esineda õrnalt täidlaseid nüansse.

Aromaatsed kvaliteetvahuveinid – rohekate nootidega õlgkollasest kuni kuldsete toonidega rohekaskollaseni või õrna värske purpurpunase varjundiga kahvaturoosad.

Lõhnas on tunda muskaati, basiiliku varjundeid, roosi, värskelt niidetud heina, punaste viljade (metsmaasikas, maasikas, tsitrusviljad, greip) ning roosi, basiiliku, viiruki ja aasalillede noote.

Maitse – värske ja elav, valgete puuviljade varjunditega (pirn, värsked viinamarjad), heas tasakaalus magususe ja happesusega; vein on karge ja seda iseloomustavad küpsete troopiliste puuviljade nüansid. Rikkalik ja kauapüsiv vaht ning head intensiivsed mullid.

Poolvahuveinid – erinevad varjundid rohekasvalgest kuldkollaseni, kahvaturoosast intensiivse roosa värvuseni või rubiinpunasest purpurpunaseni. Lille- ja valge viljalihaga puuviljade lõhn – pirn, õun ja tsitrusviljad (greip), akaatsiamesi, punased viljad (maasikad, kirsid), tsitrusviljad, õrn lillelõhn (aromaatsed ürdid, basiilik), küpsed punased viljad (sõstrad, hilistoomingas, ploomid), kreeka pähkel ja röstitud sarapuupähkel.

Maitse on värske, kauakestev ja väga happeline, puuviljane, väga püsiv ja happelise järelmaitsega, vaht on külluslik või mõõdukas, mullid keskmise püsivusega, mis toob esile veinide lõhnanoodid.

Valged vaiksed veinid on õlgkollase värvusega, kahvatust sidrunkollasest kuldkollaseni, mis kaldub roheka poole, järellõhnas võib tunda jasmiini ja apteegitilli, põhinootides on rohelise õuna, karusmarja („Zghihară de Huși“), puuvilja- ja botaanilisi aroome, tugev kuivatatud basiiliku ja roosa greibi („Busuioacă de Bohotin“) aroom lillelõhna nüansside ja suure happesusega, mis täiendab hästi täidlast ja värskendavat maitset.

Veini maitses domineerib puuviljasus, millele lisanduvad valgete puuviljade (pirn, aprikoos) ja roosi kroonlehtede või õrnalt vürtsikad noodid, küpse mirabelli ja õrnad viinamarjavitste noodid (Sauvignon). Järelmaitses domineerivad värskendavalt happelised õunanoodid ja poolkuivadel veinidel võivad esineda ka karged varjundid.

Aroomis on tunda intensiivsust ja värskust, jasmiini, põllulillede, viinapuuõite, akaatsia, samuti roheliste õunte ja sidrunikoore noote; pehme tekstuur tuleneb happesuse, alkoholisisalduse ja meeldiva magususe vahelisest heast tasakaalust, iseloomulik on greibi, laimi ja aasalillede lõhn ning järelmaitses on tunda küdooniat, rosinaid ja kollaseid õunu („Fetească albă“, „Fetească regală“).

Punastel vaiksetel veinidel on intensiivne rubiinpunane värvus, tumepunane rubiinpunaste varjunditega.

Veinid on külluslikud ja tanniinirikkad, mis annab neile meeldivalt mitmetahulise ja karge maitse ning värskendava puuviljase lõhna põldmuraka, mustsõstra, piparmündi ja punase pipra varjunditega (Cabernet Sauvignon), kusjuures värske täidlane maitse on sobivas tasakaalus keskmise järelmaitsega.

Veinidel on kompleksne ploomi, konserveeritud ploomi ja kirsikompoti lõhn, millele lisanduvad suitsused taustanüansid. Tekstuur on sametine, maalähedaste nootidega, milles on ülekaalus punased metsamarjad ja hilistoomingas (Fetească neagră).

Aroom on pehmelt vürtsikas, selles on tunda heinalõhna, mida sageli täiendab hapukirsi, kirsi ja vaarika aroom (Cabernet Sauvignon) ning valge pipra varjund.

Roosad vaiksed veinid on kahvaturoosad, lõheroosad ja mõnikord erkroosad.

Maitses domineerivad valged puuviljad, millele lisandub basiiliku, roosi kroonlehtede, greibi või õrn vürtside lõhn ning värsked punase sõstra, jõhvika ja metsmaasika noodid ja aroomid, mida täiendavad vaarika ja küpse maasika varjundid. Järelmaitse on meeldiv ja puuviljane ning selle värskust ja tasakaalukust täiendab teatav happesus. Lõhnas on selgelt tunda kirssi ja sõstraid, mida täiendavad küpsete tsitrusviljade ja aasalillede õrnade varjundite ning metsamarjade (põldmurakas, metsmaasikas) lõhna segu.

8.4. *Põhjuslik seos piirkonna ja toote vahel*

Selles piirkonnas toodetud veinide valik on lai, ulatudes valgest, roosast või punasest kuivast kuni magusa veinini. Rumeenia veinide hulgas moodustavad nad aga üsna selgelt eristuva rühma. Need veinid on üldiselt kerged, mitte liiga ekstraheeritud, mõõduka alkoholisisaldusega, kergelt happelised piirkonna põhjaosas ning suurima happesusega Avereşti piirkonnas, kus looduslik happesus võib mõnel aastal ulatuda 11–12 grammini liitri kohta väljendatuna viinhappes, mis muudab selle piirkonna vahuveinide tootmiseks suurepäraseks kohaks. Punaste veinide värvus ulatub heleda värvusega veinidest piirkonna põhjaosas intensiivse värvusega veinideni lõunas. Alamnimetusega Vutcani tähistatud piirkonna veinide kvaliteet sarnaneb Dealu Bujorului piirkonnas kasvatatud viinamarjadest saadavate kontrollitud päritolunimetusega veinide kvaliteediga.

Huşi piirkonna viinamarjasordid annavad veinidele iseloomuliku väga suure happesuse, mis on oluline vahuveini jaoks baasveini valmistamisel. Samuti annavad iseloomulikud omadused nii kvaliteetvahuveinidele kui ka poolvahuveinidele teatud täidluse ja struktuuri.

Arvestades piirkonna suurust, saavad viinamarjad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud Huşi piirkonna mullastiku-, kliima- ja keskkonnatingimustes küpseda piisavalt, et neist oleks võimalik valmistada baasveini nii kvaliteetvahuveinide, aromaatsete kvaliteetvahuveinide kui ka poolvahuveinide jaoks, kuna saagikoristuseks saab valida optimaalse aja.

Vahuveini tootmiseks parimad tingimused esinevad madalamatel kõrgustel (kuni 200 m) ja vähesema päikesevalguse piirkondades kirde suunas avanevatel nõlvadel; neid veine iseloomustab mõõdukas alkoholisisaldus, keskmine kuni suur happesus, mis ei ole väga ekstraktiivne, meeldiv maitse ning tihe kauapüsiv vaht (Bunești-Avereşti piirkond).

Öiste ja päevaste temperatuuride erinevus koos õhuvooluga, mis laskub alla kõrgeimatelt nõlvadelt, soodustab teatavate aromaatsete ühendite sünteesi ja säilimist. Eriti selgelt iseloomustab see madalamal ja keskmisel kõrgusel asuvaid nõlvu, kus temperatuuride erinevus on suurim. See aitab esile tuua puuviljaseid õuna, pirni, virsiku ja aprikoosi selgelt väljendunud põhinoote, mis säilivad veinivalmistamise käigus ja tagavad seega mitmesugustele vahuveini valmistamiseks kasutatavatele baasveinidele erilised aromaatsed omadused. Mõõdukalt soojad ööd võimaldavad sortidele iseloomulike aroomide aeglast akumuleerumist, mistõttu saab toota rikka lõhnabuketi ja sordile iseloomulike varjunditega veine.

Kvaliteetvahuveinide, aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide värskus, happesus ja intensiivne aroom on seega pinnamoe, mullatüübi ja viinapuu sordi omavaheliste seoste tulemus, mis on ühendatud pikaajalise veinivalmistamise traditsiooniga.

Vahuveini saamiseks kasutatava baasveini valmistamiseks mõeldud viinamarjad korjatakse vara ehk enne neid, millest valmistatakse vaikset veini, et tagada suhkrute ja happesuse õige tasakaal, mida on vaja kõige sobivama kvaliteediga kvaliteetvahuveinide valmistamiseks. Saadud veinidel peavad olema tasakaalustatud väärtustega füüsikalis-keemilised omadused, näiteks happesuse ja alkoholisisalduse vahekord, ning omadused, mis tagavad kasvatatud viinamarjasordile iseloomulikud tunnused.

Huşi piirkonna suures osas esinev leostunud mustmuld ja hallmuld on viinamarjaistanduste jaoks soodsad (liivane/savine tekstuur) tänu nende peamistele biokeemilistele omadustele (bioloogiline aktiivsus, märkimisväärne huumusesisaldus, suur küllastumine alustega ja suur toitainetesisaldus).

Leetunud mustmuld (phaeozem) ja leostunud muld (eutricambosol (cambisol)) tagavad viinamarjaistanduses hea äravoolu ja suure veevaru, mille tulemusena püsivad küpsemise ajal tingimused, mida on vaja aroomide, eriti puuviljaste lõhnade tasakaalu saavutamiseks, millele lisandub teatav toniseeriv värskus aroomis.

Summaarne keskmine päikesekiirguse kogus aastas on vahemikus 110 kcal/cm² vähesema päikesevalgusega nõlvadel ja kuni 130 kcal/cm² nõlvadel, kus on rohkem päikesepaistet; keskmine päikesevalgusega tundide arv tagab ühtlase paikesevalguse kõrgematel nõlvadel ning päikesevalgust on keskmiselt umbes 2 000 tundi ja üle 2 100 tunni Huşi nõos.

Aasta keskmised kiirgus- ja päikesesoojusväärtused on kogu kasvuhooaja vältel suured, mis soodustab viinamarjade arengut ja küpsemist. Päikesevalgusega tundide väike arv viinamarjade küpsemise ajal ja Pruti oru soojad hoovused soodustavad aromaatsete ainete optimaalset moodustumist vaiksetes valgetes ja roosades veinides. Öiste ja päevaste õhutemperatuuride erinevus madalatel ja keskmise kõrgusega nõlvadel (Huși nõgu asub kõrgusel 70–120 m) soodustab aromaatsete ühendite sünteesi ja säilimist, mis annab veinidele selgelt eristuvad ja tüüpiliselt värsked puuviljanoodid (õun, virsik, aprikoos ja greip). Hilise saagikoristuse korral, mil viinamarjade suhkrusisaldus on suur (240 g/l) isegi siis, kui nad küpsevad pika aja jooksul, saadakse vein, mille maitses ja lõhnas valitseb selge aroomide tasakaal (Busuioacă de Bohotin).

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistus

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Veinide märgistusel võib Huși kaitstud päritolunimetusele lisada sõltuvalt tootjate huvidest ühe järgmistest viinamarjaistanduste nimetustest: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Nimetuse „Huși-Vutcani“ puhul võib lisada järgmised viinamarjaistanduste nimed: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Turustustingimused

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Veine võib märgistada mis tahes viisil tingimusel, et kohustuslik teave on märgitud samasse vaatevälja. Märgis ja tagakülje etikett ei ole kohustuslikud, märgistada võib ühe või mitme komponendina, märgis võib olla erineva kujuga ja erinevast materjalist ning valmistatud mis tahes meetodil.

Märgistusel võib kasutada ka veinide suhtes kehtivates õigusaktides sätestatud traditsioonilist nimetust, mis näitab saagi kvaliteeti, mis tuleneb saagi suhkrusisaldusest koristamisel (kui viinamarjataimedel on väärishallitus).

Esitlemisel/märgistamisel kasutatavad väljendid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Vabatahtlikkuse alusel võib kasutada mõnesid järgmisi teatavatele tootmismeetoditele osutavaid väljendeid:

tähised „fermentat in barrique“ [kääritatud vaadis], „maturat in barrique“ [laagerdunud vaadis], „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ [kääritamisel kasutatud tammelaaste] ja „maturat în prezența așchiilor de stejar“ [laagerdumisel kasutatud tammelaaste] võib märgistamisel esitada rumeenia keeles, samuti võib kasutada rahvusvaheliselt kasutatavate keelte väljendeid, et teavitada tarbijat vastavast kasutatud protsessist, sh mõni järgmistest tähistest:

— „fume“ või „smoked“ või „toasted“ inglise keeles, millele järgneb või ei järgne tammepuidu kuumtöötlemise intensiivsust kirjeldav termin, st „light“, „medium“ või „heavy“.

— „fumé“ või „fumée“ prantsuse keeles, millele järgneb või ei järgne tammepuidu kuumtöötlemise intensiivsust kirjeldav termin, st „légère“, „moyenne“, „forte“ või „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Need väljendid võivad olla mis tahes rahvusvahelises või selle maa keeles, kus kavatsetakse veinitoodet turustada, kui veinitootja nii otsustab, teavitades tarbijat maailmas kasutatavatest tavadest, millega saavutatakse veini ainulaadsed maitseomadused.

Mõnda aega settel küpsenud või laagerdunud veinide märgistus võib sisaldada selliseid väljendeid nagu „sur lie“, „bâttonnage“ või „aged on the lees“.

Link tootespetsifikaadile

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