C/2025/6281

19.11.2025

**Tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla**

(C/2025/6281)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**”Huși”**

**PDO-RO-A1583-AM05**

**Hakemuksen jättöpäivä: 17.10.2024**

MUUTOS

## Hakija ja oikeutettu etu

1. *The Averești-Valea Lohan Association of Grape and Wine Producers*

SAN-nimityksen ”Huși” tuottajia edustava järjestö

2. *The Vrancea-Pietroasa Professional Wine-Growing Association*

SAN-nimityksen ”Huși” viinitarhoja hoitava ja osan SAN-viinien ”Huși” tuotannosta käsittelevä järjestö.

## Muutoksen kuvaus ja perustelut

1. *Luokkien laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja helmeilevä viini lisääminen*

Tuote-eritelmään pyydetään lisäämään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan mukaiset viiniluokat laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja helmeilevä viini, jotta näitä viiniluokkia voidaan valmistaa SAN-nimityksen ”Huși” rajatulla alueella tällä alueella korjatuista rypäleistä.

Tiedetään, että täällä Moldavian alueella sijaitsevan Huşin viinitarhoissa on kasvanut viiniköynnöksiä jo 1400-luvulta lähtien, jolloin viininviljely alkoi kehittyä. Huşiin oli jopa perustettu viininviljelyoppilaitos ennen 1800-luvun alkua. Tämä oppilaitos oli käännekohta viininviljelylle ja -tuotannolle. Huşin viininviljelyperinne kehittyi ajan mittaan, ja alueesta tuli tärkeä viininviljelykeskus Moldavian seudulla. Vuosina 1950–1960 sen mainetta vahvisti alueella oleva viinitehdas, jolla on optimaalinen viinien tuotantokapasiteetti. Kotoperäisistä viiniköynnöksistä saatavat tunnetut lajikkeet Busuioacă de Bohotin ja Zghihară de Huși nostivat Huşin alueen maailman viinikartalle.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Huşin alueella on tehty vuodesta 2020 alkaen investointeja vanhojen tuotantorakenteiden jalostuskapasiteetin kehittämiseen ottamalla käyttöön teknologiaa ja laitteita rypälelajikkeiden (joista tunnusomaisimpia ovat Busuioacă de Bohotin ja Zghihară de Huşi) arvon lisäämiseksi sekä kuohumattomien että laatukuohuviinien osalta. Vanhoja rakenteita on ylläpidetty ja nykyaikaistettu kohdetuotantoluokkia varten (noin 100 000 pulloa vanhaa viiniä sisältävä kellari on säilytetty).

Muutos johtui tarpeesta parantaa Huşin alueen suojelua ja hyödyntää paremmin SAN-nimitystä, jolla korostetaan alueen omaa potentiaalia sekä tiettyjen viininvalmistuksessa käytettävien lajikkeiden soveltuvuutta laatukuohuviinien valmistukseen.

Lisäksi Moldavian viininviljelyalueella kuohuviinin tuotanto on viimeisten viiden vuoden aikana herättänyt suurta kiinnostusta alueen viininviljelijöiden keskuudessa, koska tietyt kotoperäiset lajikkeet – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncuşă ja erityisesti Feteasc̆ă neagră – ovat osoittaneet aromaattista potentiaalia, jonka ansiosta monipuolistuneeseen valikoimaan kuuluu nyt muutakin kuin kuohumatonta viiniä, koska nämä lajikkeet ovat bukeen ja värin suhteen persoonallisempia ja soveltuvat näin myös muille tuotantolinjoille.

Laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien luokille tyypillisiä vaatimuksia on lisätty tuote-eritelmiin naapurialueiden SAN-nimitysten ”Cotnari” ja ”Bohotin” osalta, jotka ovat viljelyalueiltaan ja tuotetuilta viinimääriltään tunnusomaisia Moldavian alueelle. Tämä on johtanut vastaavien viiniköynnösten valinnasta ja kuohuviinien jalostamisesta kiinnostuneiden tuottajien määrän kasvuun. Myynti on kasvanut merkittävästi, ja tämäntyyppisillä tuotteilla on myös osallistuttu yhä enemmän kilpailuihin, joissa on voitettu mitaleja.

Kuluttajien kiinnostus lajikkeisiin Busuioacă de Bohotin (roseeviini, tyypillinen muskatin aromi) ja Zghihară de Huşi (kullankeltainen viini, eloisa, kukkainen aromi) voi vahvistaa Huşin kuohuviinien valmistusperinnettä. Nämä kolme viiniluokkaa (laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini, helmeilevä viini) otettiin käyttöön, koska ne ilmentävät paremmin aluetta, lajikkeita Zghihară de Huşi, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească ja Tramier roz sekä alkuperänimitystä.

Muutos koskee tuote-eritelmän I, II, IV, IX, XI ja XII lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

2. *Maantieteellisen alueen ja tuotteen välistä yhteyttä koskevien tietojen päivittäminen*

Uusien viiniluokkien käyttöönotto SAN-viinin ”Huşi” tuotannossa edellyttää tuote-eritelmän muuttamista siten, että maantieteellisen alueen ja tuotteen välinen yhteys saatetaan ajan tasalle, jotta voidaan varmistaa SAN-nimitykseen sovellettavan lainsäädännön (alkuperänimityksen määritelmä) noudattaminen ja lisätä viittaukset uusiin luokkiin.

Aluetta, viiniluokkia, inhimillisiä tekijöitä ja syy-seuraussuhdetta koskevia tietoja on täydennetty.

Muutos koskee tuote-eritelmän II lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

3. *Uusiin tuotettaviin viiniluokkiin käytettävien rypälelajikkeiden ilmoittaminen*

Tuote-eritelmään on lisätty maininta viinilajikkeista, joita voidaan käyttää SAN-alueen viiniluokkien valmistukseen (laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini ja helmeilevä viini).

Muutos koskee tuote-eritelmän IV lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 4, 5.2 ja 7 kohtaa.

4. *Laatukuohuviinin, aromaattisen laatukuohuviinin ja helmeilevän viinin analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien lisääminen*

Jotta voidaan varmistaa suojattuja alkuperänimityksiä koskevan lainsäädännön noudattaminen, tuote-eritelmään on lisättävä myös Huşin alueen uusien valmistettavaksi esitettyjen viiniluokkien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Muutos koskee tuote-eritelmän XI lukua ja yhtenäisen asiakirjan 4, 5 ja 6 kohtaa.

5. *Viinien kaupan pitämistä markkinoilla koskevien edellytysten täydentäminen*

Uusien viiniluokkien valmistaminen edellyttää, että tuote-eritelmää täydennetään tietyillä edellytyksillä, jotka liittyvät SAN-viinien ”Huși” tuotantoon haettujen uusien viiniluokkien pullotukseen, esittelyyn ja merkintöihin, sekä eräillä uusien viiniluokkien tuotantomenetelmiä koskevilla merkintämääräyksillä.

Tuote-eritelmän XII lukua on muutettu, mutta muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Laatukuohuviinejä tai aromaattisia laatukuohuviinejä koskevien määräysten lisääminen*

Tuote-eritelmää on muutettu sisällyttämällä siihen tiettyjä edellytyksiä, jotka koskevat laatukuohuviinejä ja aromaattisia laatukuohuviinejä, jotka luokitellaan myös niiden sokeripitoisuuden mukaan.

Tuote-eritelmän XII lukua on muutettu, mutta muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Huși

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
5. Laatukuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Aistinvaraiset ominaisuudet – valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen/syvänkeltainen, vihertävänkeltainen, sitruunankeltainen, vihertävä, kullanvärinen.

Aromi: tyypillisiä viiniköynnöksen kukkien, seljankukkien ja vihreiden sitrushedelmien voimakkaita aromeja, hedelmäinen, kypsymisen myötä kehittyy melonin vivahteita.

Bukee: kesäomenat, niitetty heinä, hieman karvas, tyypillistä kukkivien viiniköynnösten hienovaraista tuoksua, kypsyvien rypäleiden hienostunutta aromia, tuoreet omenat, sitrushedelmät ja luonnonkukat, kypsymisen myötä kehittyy niitetyn heinän aromeja, hunaja, hedelmäisyys, akaasiakukat, tuoreen voin vivahteita, kukkainen, tasapainoisen hapokas, selkeitä tuoksusetrin ja basilikan vivahteita.

Maku: hieman hapokas, eloisa, hedelmäinen, pyöreä, miellyttävä jälkimaku, luonnonkukkien aromia, kypsymisen myötä kehittyy niitetyn heinän aromeja, hunaja, hedelmäisyys, hieman karvas jälkimaku.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon ja Riesling de Rhin: näiden aromaattisten ja puoliaromaattisten lajikkeiden aromaattiset arvot ovat keskimääräistä korkeampia, mikä voi johtaa aromien tai sokereiden kumuloitumiseen.)

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,5

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 200

2. *Aistinvaraiset ominaisuudet – punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, granaatinpunainen, violetinpunainen, kirkkaanpunainen/tummanpunainen.

Bukee: kirsikoiden, mansikoiden ja hapankirsikoiden aromeja, samettinen, luumujen vivahteita, täyteläinen. Aromi: punaherukat, karpalot, karhunvatukat, kukkainen bukee, ruusun terälehdet ja basilika.

Maku: tanniininen, kypsien metsämarjojen aromi, hapankirsikat, samettinen, voimakkaasti yrttinen, kuivatun luumun vivahteita.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo ja Barbera: näihin lajikkeisiin kertyy yhä enemmän väriä tuovia tanniineja ja niiden aromit ovat vastaavasti tiivistyneitä, mikä todennäköisesti johtuu alueen ilmastossa viime vuosina tapahtuneista muutoksista).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,50

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 150

3. *Laatukuohuviinien aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit – näiden valkoviinien väri voi vaihdella vihertävänvalkoisen eri sävyistä kullankeltaiseen. Valkoisten ja sitrushedelmien kukkaisia aromeja, joissa on voimakkaita kypsän päärynän ja akaasiahunajan vivahteita, pullokäymisen avulla saaduissa viineissä kandeerattujen keltaisten hedelmien, hunajan ja briossin monivivahteisia aromeja. Viinit ovat notkeita, ja niissä on kermaisia vivahteita, viipyvä maku ja voimakas hapokkuus. Pitkäkestoinen vaahto ja pienet, hitaasti hajoavat kuplat vahvistavat viinien aromaattisia vivahteita.

Roseeviinit – vivahteita hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja hienovaraisia purppuran vivahteita. Aromaattisia vivahteita, joita hallitsevat punaiset marjat (mansikka) ja keltaiset hedelmät (sitrushedelmät), joilla voi olla myös hienovaraisia kukkaisia vivahteita (pioni, salvianlehdet, basilika). Maku on hedelmäinen, pitkään viipyvä ja jälkimaultaan hapokas. Pitkäkestoinen vaahto, pienet kuplat.

Ylipaine pullossa 20 °C:ssa: vähintään 3,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,50

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 185

4. *Laatukuohuviinien aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit – näissä viineissä voi olla vivahteita rubiininpunaisesta purppuranpunaiseen. Aromaattisia vivahteita, joita hallitsevat kypsät punaiset marjat ja hedelmät (herukat ja tummat kirsikat), joita voivat täydentää paahdettujen saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja mausteiden vivahteet. Maku on täyteläinen, hedelmäinen, pitkään viipyvä ja jälkimaultaan hapokas. Ei kovin runsas vaahto, pienet, pitkäkestoiset kuplat.

Ylipaine pullossa 20 °C:ssa: vähintään 3,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10,50

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 150

5. *Aromaattisten laatukuohuviinien aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit – väri vaihtelee oljenkeltaisesta, jossa on vihertäviä vivahteita, vihertävänkeltaiseen, jossa on kullan vivahteita. Aromi – muskat, basilikan vivahteita, ruusut, vastaleikattu ruoho. Raikas, miellyttävä ja eloisa maku, valkoisten hedelmien – päärynän ja tuoreen rypäleen – vivahteita; makeuden ja hapokkuuden hyvä tasapaino. Runsas ja pitkäkestoinen vaahto ja hyvä kupliminen.

Roseeviinit – hennon vaaleanpunainen väri, joka on hieman raikkaaseen violettiin vivahtava. Punaisten marjojen ja hedelmien vivahteita – metsämansikat, mansikat, sitrushedelmät, greipit, joita täydentävät ruusun kukkaiset vivahteet, villikukat, basilika ja tuoksusetri. Raikas, kirpeä maku, jolle ovat ominaisia kypsien trooppisten hedelmien vivahteet ja jonka makeus ja hapokkuus ovat tasapainossa. Runsas ja pitkäkestoinen vaahto ja voimakas kupliminen.

Ylipaine 20 °C:ssa: vähintään 3 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 10,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6,00

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 185

6. *Helmeilevän viinin aistinvaraiset ominaisuudet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevät viinit – erilaisia sävyjä vihertävänvalkoisesta kullankeltaiseen, hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaisen vivahteisiin tai rubiininpunaisesta purppuranpunaiseen. Valkomaltoisiin hedelmiin liittyvät kukkaiset aromit – päärynä, omena ja sitrushedelmät (greippi), akaasiahunaja, punaiset marjat ja hedelmät (mansikat, kirsikat), hienovarainen kukkaisuus (aromaattiset yrtit, basilika), kypsät punaiset marjat ja hedelmät (herukat, tummat kirsikat, luumut), joita täydentävät saksanpähkinöiden ja paahdettujen hasselpähkinöiden ja mausteiden vivahteet.

Maku – viinit ovat raikkaita, suutuntumaltaan viipyileviä, voimakkaan hapokkaita, hedelmäisiä, maultaan pitkään viipyviä ja jälkimaultaan hapokkaita, ja niiden runsas tai kohtalainen vaahto ja kuplien keskitasoinen kestävyys vahvistavat viinien aromaattisia vivahteita.

Ylipaine 20 °C:ssa on 1–2,5 baaria.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 7,00

— Kokonaishappopitoisuus vähintään 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) 150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininviljelykäytännöt

Viljelykäytäntö

Vähintään 3 000 kasvia hehtaaria kohti tai kasveja vähintään 75 prosenttia istutussuunnitelmaan verrattuna.

Viiniköynnöksiä saa kastella vain kuivuuden tai epäsuotuisten sääolosuhteiden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, jolloin sovelletaan optimaalisia keinokastelustandardeja kasvien kasvupotentiaalin ja erityislaadun varmistamiseksi.

Rypäleiden raakana korjaaminen – rypäleterttujen lukumäärän vähentäminen kypsymisen alkuvaiheessa, kun tuotantopotentiaali ylittää tuote-eritelmässä sallitut enimmäismäärät.

2. Viinien valmistus

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Silloin kun ilmasto-olosuhteet yhdessä lajikkeen potentiaalin kanssa vaikuttavat suotuisasti tuotokseen, rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevista viinitarhoista korjatut rypäleet voidaan jalostaa SAN-nimityksellä ”Huși” suojatuksi viiniksi myös sellaisilla rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella olevilla lähialueilla, joiden viininvalmistuslaitoksilla on siihen parhaat edellytykset.

Tähän tarkoitukseen määritelty lähialue, jolla jalostustoimet (nopea viiniyttäminen, valvotussa lämpötilassa tapahtuva käyminen ja tiettyjen lajikkeiden, kuten Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească ja Busuioacă de Bohotin, aromaattisen potentiaalin säilyttäminen) voidaan suorittaa, käsittää seuraavat Vrancean läänin kaupungit ja kylät:

— Panciu, Movilița

— Odobești, Unirea, Jariștea ja Bolotești

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

3. Valko- ja roseeviinin valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoviinien ja roseeviinien valmistukseen voidaan tuottajan valinnan mukaan käyttää Pinot Gris- ja Traminer Roz -lajikkeita, edellyttäen, että käytetään tekniikoita, joilla varmistetaan näiden lajikkeiden rypäleiden ja niistä saatavien viinien SAN-nimityksen mukainen laatu.

5.2 *Enimmäistuotos*

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

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Lajikkeet Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană ja Portugais Bleu

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Lajikkeet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Şarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot ja Zweigelt

13 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Lajikkeet Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat ja Băbească Neagră

12 600 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Valkoviinit ja roseeviinit, lajikkeet Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă ja Plăvaie

123 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Valkoviinit ja roseeviinit, lajikkeet Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană ja Portugais Bleu

123 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Punaviinit, lajikkeet Codană ja Portugais Bleu

119 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Valkoviinit ja roseeviinit, lajikkeet Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay ja Aromat de Iași

115 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Punaviinit, lajikkeet Syrah, Sangiovese, Nebbiolo ja Barbera

111 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. Valkoviinit ja roseeviinit, lajikkeet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Şarba ja Traminer roz

104 hehtolitraa hehtaaria kohden

12. Punaviinit, lajikkeet Busuioacă de Bohotin, Merlot ja Zweigelt

100 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Roseeviinit, lajikkeet Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat ja Băbească Neagră

97 hehtolitraa hehtaaria kohden

14. Punaviinit, lajikkeet Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat ja Băbească Neagră

93 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Huși” varustettujen viinien tuotantoa varten rajattuun alueeseen voi sisältyä alanimityksiä, ja se käsittää seuraavat Vasluin lääniin kuuluvat paikkakunnat:

Nimitys ”HUŞI”

— Huşin kunta

— Duda-Epurenin kunta, Epurenin ja Dudan kylät

— Pădurenin kunta, Pădurenin, Vălenin, Leoştin, Ivăneştin ja Ruscan kylät

— Tătărănin kunta, Tătărănin, Crăsnășenin, Bălțați n ja Manțun kylät

— Stănileştin kunta, Stănileştin ja Pogăneștin kylät

— Buneşti-Avereştin kunta, Buneştin, Avereştin, Armăşenin, Tăbălăeştin ja Plopin kylät

— Arsuran kunta, Arsuran, Fundăturan ja Pâhneștin kylät

— Drâncenin kunta, Drâncenin, Ghermăneștin ja Râșeștin kylät

— Boțeștin kunta, Boțeștin ja Gugeștin kylät

— Bancan kunta, Bancan, Stoișeștin, Sârbin ja Țifun kylät

— Fălciun kunta, Fălciun, Bozian, Copăceanan ja Rânzeștin kylät

— Blăgeștin kunta, Blăgeștin ja Igeștin kylät.

Alanimitys ”VUTCANI”:

— Vutcanin kunta, Vutcanin ja Mălăieștin kylät

— Roșieștin kunta, Roșieștin, Gara Roșieștin ja Valea lui Darien kylät

— Şuletean kunta, Şuletean, Râşcanin ja Fedeştin kylät

— Epurenin kunta, Horgan kylä

— Berezenin kunta, Berezenin, Râncenin ja Mușatan kylät.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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, 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 ja Coada rândunicii

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

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă ja 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, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio ja 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 ja Petit Syrah

Semillon B – Semillon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

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

Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

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

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Şarba B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot*

Litologisen alustan muodostava peittävä kerros sisältää typologisesti erilaisia ja vaihtelevia maalajikerroksia: Maa-aineksen jakaantumisessa on havaittavissa korkeussuuntainen kerroksittaisuus arojen ja metsäarojen mustamullasta metsänrajan alluviaaliseen savimaahan. Huşin alangolle tyypillinen maaperä (mustamulta- ja harmaamultamaannos) on viininviljelylle arvokkainta mahdollista maata, jolla on sen hiekkaisen ja hiesupitoisen rakenteen ja biokemiallisten perusominaisuuksien vuoksi erinomaiset fyysiset ominaisuudet: voimakas biologinen aktiivisuus, suuri humuspitoisuus, suuri kationinvaihtokyky, neutraalit tai hieman happamat reaktiot, korkea ravinne- ja emässaturaatio.

Pinnanmuodostus koostuu koillisesta kaakkoon suuntautuvasta harjanteesta. Harjanteen laajat pyöreät kukkulat levittäytyvät eri suuntiin, ja niillä on vaihtelevat morfologiset ominaisuudet ja kaltevuudet. Viininviljelyä harjoitetaan kahdella erillisellä alueella: noin 300 metrin korkeudessa sijaitsevalla kukkulaisella alueella sekä alempana kukkuloiden juurilla keskimäärin 150 metrin korkeudessa sijaitsevalla alueella. Kukkuloiden suunnat, erilaiset morfologiset ominaisuudet ja kaltevuudet muodostavat puitteet osalle alueen viinitarhoista.

Huşin alanko jää etelässä, lännessä ja pohjoisessa korkeiden kukkuloiden ja idässä Prutin laakson väliin. Yli 70 prosenttia alueen viinitarhoista sijaitsee juuri täällä. Kukkuloita erottavat laaksot alkavat rannikkotasangolta ja muodostavat kumpuilevien rinteiden suojaaman painanteiden sarjan (Voloseni, Huşi, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermăneşti), ja kaikkein arvokkaimmat viininviljelyalueet sijaitsevat juuri näissä painanteissa ja niiden ylemmillä rinteillä.

Alueella vallitsee lauhkea mannerilmasto, joka vaihtelee korkeimpien kukkuloiden leudommista ilmasto-oloista Huşin alangon selkeästi mannermaisempaan ilmastoon.

Auringon vuotuinen kokonaissäteily on keskimäärin yli 120 kilokaloria neliösenttimetriä kohden. Auringonpaistetta saadaan korkeimmilla kukkuloilla alle 2 000 tuntia ja Huşin alangolla ja Prutin laaksossa yli 2 100 tuntia vuodessa. Aurinkosäteilyn ja -energian vuotuiset keskiarvot osoittavat, että kyseiset arvot pysyvät korkeina koko kasvukauden ajan, mikä edistää rypäleiden kasvua ja kypsymistä.

Vallitsevat tuulet puhaltavat lännestä, luoteesta ja pohjoisesta, ja niiden yhteenlaskettu osuus vuotuisista tuulista on yli 60 prosenttia. Niillä on föhntuulelle tyypilliset ominaisuudet laskeutuessaan kukkuloiden rinteitä alaspäin kohti alankoa. Koillistuuli, erityisesti crivăţ, lisää hallan esiintymistä, ja idästä ja kaakosta taas puhaltaa kesäkaudella kuumia ja kuivia tuulia, joiden kuivuutta lisäävä vaikutus tuntuu voimakkaasti sekä Huşin alangolla että Prut-joen tasangolla.

Hydrografinen verkko, joka johtaa vettä kaupungin alueella, muodostuu kahdesta pääväylästä, jotka ovat etelässä Drăslăvăţ ja pohjoisessa Răieşti ja sen sivujoet Turbata ja Şara. Nämä väylät yhdistyvät kaupungin itäpuolella muodostaen Huşi-joen. Drăslăvăţ- ja Răieştijokien virtaamat voivat olla voimakkaita, ja keväällä lämpötilojen noustessa ja lumen sulaessa nopeasti tai kesällä rankkasateiden jälkeen joet kuljettavat suuria vesimääriä ja toisinaan tulvivat yli äyräidensä.

Tällä alueella tuotetaan niin kuivia kuin makeita valkoviinejä, roseeviinejä ja punaviinejä. Alueen viinit ovat yleensä kevyitä viinejä, joissa on sopivasti uutosta ja joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen. Alueen pohjoisosassa valmistetut viinit ovat hieman hapokkaampia, ja erityisesti Avereştin alueella valmistettujen viinien luonnollinen happopitoisuus voi joinakin vuosina olla 11–12 grammaa viinihappoa litrassa, ja kyseinen alue soveltuukin erityisen hyvin kuohuviinien valmistukseen.

Punaviinien väri vaihtelee vaaleasta (alueen pohjoisosat) voimakkaaseen (alueen eteläosat).

Ensimmäisissä asiakirjoissa, joissa viitataan viinitarhojen olemassaoloon alueilla, joilla nykyiset viinitarhat sijaitsevat, ei vielä ole Huşin kaupunkia koskevaa mainintaa. Aleksanteri Hyvän (Alexandru cel Bun) vuonna 1415 antamassa määräyksessä määritellään vanhojen viinitarhojen rajat. Toinen, vuoden 1436 elokuulta peräisin oleva asiakirja osoittaa, että Epurenin, Pâhneştin ja Huşin alueilla oli viiniviljelmiä. Myöhemmissä asiakirjoissa mainitaan, että viiniköynnöksiä istutettiin runsaasti Sacan ja Ochin alueilla vuosina 1600–1662 ja että Huşin viinitarhat kuuluivat kuninkaalle.

Huşin alueen viinien erinomaista laatua osoittavat myös vanhat, keskiaikaista Moldaviaa kiertäneiden ulkomaisten matkailijoiden laatimat kirjalliset todisteet, joista mainittakoon erityisesti Marco Bandinuksen kuvaus vuodelta 1646: ”Huşi, moldavialaisen viiniviljelyn kehto, tuottaa erittäin haluttua hienostunutta ja runsastuoksuista viiniä.” Kuuluisa kartanpiirtäjä Dimitrie Cantemir, joka oli kotoisin Huşin lähellä sijaitsevasta (ja myöhemmin hänen mukaansa nimetystä) Siliştenin kylästä, mainitsee teoksessaan Descriptio Moldaviae, että ”... parhaat viinit tulevat Cotnarin alueelta ja toiseksi parhaat ovat Huşista”.

8.2 *Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät*

DOC-viinin ”Huşi” tuotantoalueella viiniköynnöstä viljellään käyttäen vertikaalista tukilankamenetelmää sekä Guyot-leikkausta ja matalaleikkausta ja kahden oksan sidontatapaa viljelylohkojen sijainnin ja ylläpitotoimiin käytettävien laitteiden mukaan, ottaen huomioon sekä tuotanto- että viininvalmistusparametrit.

DOC-merkinnällä ”Huşi” varustettujen laatukuohuviinien, helmeilevien viinien ja aromaattisten laatukuohuviinien viinitarhojen tiheys on vähintään 3 500 köynnöstä hehtaaria kohden ja niiden lajikepuhtaus on yli 95 prosenttia. Hedelmäkuormitus on rajoitettu 28:aan satoa tuottavaan rypäleterttuun köynnöstä kohden. Rypäleiden tuotannon sääntelyn ja lehvästön asianmukaisen hoidon avulla varmistetaan, että laaturoseekuohuviinien perusviineissä tarvittavat polyfenoliyhdisteet kertyvät optimaalisesti.

Rypäleet käsitellään lajikkeittain 100 prosentin lajikepuhtaudella, ja mahdollisia sekoituksia saadaan, kun tirage-erät valmistetaan. Alueen viininvalmistajilla on kokemusta kunkin lajikkeen erillisestä viiniyttämisestä, ja he hyödyntävät tätä kokemusta sekoiteviinien valmistuksessa. Sekoitukset valmistetaan taidokkaasti huomioiden lajikkeet ja vuosikerta, ja näin varmistetaan viinien tietty hapokkuuden ja hedelmäisyyden välinen tasapaino. Suojaamalla rypäleet vahingoittumiselta heti sadonkorjuun jälkeen ja kuljetuksen aikana varmistetaan rypäleen puristemehun kirkkaus.

Pullokäymisen laadun kannalta on ehdottoman tärkeää, että rypäleitä saa käsitellä vain tietyssä määrin rikkidioksidilla. Sadonkorjuu suoritetaan erittäin varovasti rypäleen puristemehun hapettumisen estämiseksi sadonkorjuun ja rypäleiden puristamisen välillä.

Kokonaisten viinirypäleiden käyttö, kuljetuksen aikana muodostuneen mehun poisto, huolellinen käsittely, puristus asianmukaisessa ympäristössä sopivalla laitteistolla niin, että noudatetaan sääntöjä, joissa määritetään käytetyn sadon painon ja uutetun puristemehun tilavuuden välinen tarkka suhde, takaavat tällä tavoin saadun rypälemehun laadun ja kirkkauden ja auttavat säilyttämään hienovaraiset aromit. Lopputuloksena on viinejä, joissa on kuulas ja kirkas väri. Sakan päällä kypsytettäessä viineihin syntyy tertiääriaromeja, jotka tekevät niistä monivivahteisempia.

Jälkikäyminen pulloissa tapahtuu uudenaikaistetuissa maanalaisissa tiloissa kontrolloiduissa ympäristöolosuhteissa siten, että voidaan varmistaa käymisparametrien pysyminen muuttumattomina, jotta perinteisellä menetelmällä saadut viinit ovat tasalaatuisia.

8.3 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Laatukuohuviinit – erilaisia sävyjä vihertävänvalkoisesta kullankeltaiseen, vivahteita hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja purppuran vivahteita, häivähdys rubiininpunaista ja purppuranpunaista.

Valkoisten ja sitrushedelmien kukkaisia aromeja, kypsää päärynää, akaasiahunajaa, kandeerattujen keltaisten hedelmien, hunajan ja briossin monivivahteisia aromeja pullokäymisen avulla saaduissa viineissä, punaisten marjojen (mansikka) ja keltaisten sitrushedelmien hallitsemia vivahteita, kukkaisia (pioni, salvianlehdet, basilika) tai kypsien punaisten marjojen ja hedelmien (herukat, tummat kirsikat) aromeja, joita voivat täydentää vivahteet saksanpähkinästä, paahdetuista hasselpähkinöistä ja mausteista tai mausteiset vivahteet.

Maku – notkeita, kermaisia viinejä, joiden maku on viipyvä ja hapokkuus voimakas, hedelmäisiä, pitkään viipyviä ja jälkimaultaan hapokkaita roseeviinejä ja toisinaan vivahteeltaan hieman lihaisia punaviinejä.

Aromaattiset laatukuohuviinit – oljenkeltaisesta, jossa on vihertäviä vivahteita, vihertävänkeltaiseen, jossa on kullan vivahteita, tai hennon vaaleanpunaiseen, jossa on hieman raikasta purppuran sävyä.

Muskatin aromia, basilikan vivahteita, ruusua, vastaleikatun ruohon vivahteita, punaisten marjojen ja hedelmien (metsämansikka, mansikka, sitrushedelmät, greippi) vivahteita, ruusun, basilikan, tuoksusetrin ja luonnonkukkien kukkaisia vivahteita.

Raikas ja eloisa maku, valkoisten hedelmien – päärynän ja tuoreen rypäleen – vivahteita; makeuden ja hapokkuuden hyvä tasapaino, kirpeä maku, jolle ovat ominaisia kypsien trooppisten hedelmien vivahteet. Runsas ja pitkäkestoinen vaahto ja hyvä, voimakas kupliminen.

Helmeilevät viinit – erilaisia sävyjä vihertävänvalkoisesta kullankeltaiseen, hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaisen vivahteisiin tai rubiininpunaisesta purppuranpunaiseen. Kukkaisia aromeja, valkomaltoisia hedelmiä – päärynää, omenaa ja sitrushedelmiä (greippi), akaasiahunajaa, punaisia marjoja ja hedelmiä (mansikka, kirsikka), sitrusta, hienovaraista kukkaisuutta (aromaattiset yrtit, basilika), kypsiä punaisia marjoja ja hedelmiä (herukat, tummat kirsikat, luumut), saksanpähkinöitä ja paahdettuja hasselpähkinöitä.

Maultaan viinit ovat raikkaita, suussa viipyviä, voimakkaan hapokkaita, hedelmäisiä, maultaan pitkään viipyviä ja jälkimaultaan hapokkaita, ja niiden runsas tai kohtalainen vaahto ja kuplien hyvä, keskitasoinen kestävyys vahvistavat viinien aromaattisia vivahteita.

Kuohumattomat valkoviinit ovat väriltään oljenkeltaisia, vaalean sitruunankeltaisesta vihreään vivahtavaan kullankeltaiseen. Niistä avautuu jasmiinin ja fenkolin sekundääriaromeja ja vihreän omenan, karviaisten (Zghihară de Huși), hedelmien ja kasviperäisten aromien, kuivatun basilikan ja vaaleanpunaisen greipin (Busuioacă de Bohotin) voimakkaita aromeja, kukkaisia vivahteita ja voimakasta hapokkuutta, joka täydentää hyvin täyteläistä ja raikasta makua.

Makua hallitsee hedelmäisyys, jossa on valkoisten hedelmien (päärynä, aprikoosi) ja myös ruusun terälehtien vivahteita tai hieman mausteisia vivahteita, kypsää mirabelle-luumua ja viiniköynnöksen pistokkaiden (Sauvignon) hienovaraisia vivahteita. Jälkimaussa on pääasiassa raikkaan hapokkaita omenan vivahteita, ja puolikuivana viiniytettynä siinä voi esiintyä myös kirpeitä vivahteita.

Tuoksussa vaikutelmana on voimakkuus, raikkaus, jasmiinin, niittykukkien, viiniköynnösten, akaasian ja myös vihreiden omenoiden ja sitruunankuoren vivahteita, notkea koostumus, joka johtuu hapokkuuden, alkoholin ja terveen makeuden välisestä tasapainosta, jossa on greipin, limetin ja niittykukkien aromeja sekä kvittenin, rusinoiden ja keltaisten omenoiden (Fetească albă, Fetească regală) jälkimaku.

Hiilihapottomat punaviinit ovat väriltään voimakkaan rubiininpunaisia ja tummanpunaisia rubiininpunaisin vivahtein.

Maultaan viinit ovat runsaita ja tanniinisia, mikä tekee niistä miellyttävän monivivahteisia ja kirpeitä, ja niissä on raikkaita, hedelmäisiä karhunvatukoiden, mustaherukan, mintun ja punaisen paprikan aromeja (Cabernet Sauvignon), ja viinin runko on raikas ja notkea ja jälkimaku on keskipitkä, mikä luo tasapainoisen vaikutelman.

Viineissä on luumun, luumuhillon ja kirsikkahillokkeen monivivahteisia aromeja, joissa on hienovaraisia savun taustavivahteita. Koostumus on samettinen, ja siinä on maanläheisiä vivahteita, joita hallitsevat punaiset marjat ja tummat kirsikat (Fetească neagră).

Tuoksussa on pehmeitä mausteiden ja heinän aromeja, joita täydentävät usein hapankirsikka, kirsikka ja vadelma (Cabernet Sauvignon) sekä häivähdys valkopippuria.

Hiilihapottomat roseeviinit ovat hennon vaaleanpunaisia, lohenpunaisia tai joskus kirkkaan vaaleanpunaisia.

Valkoisten hedelmien hallitseva maku, voimakkaita basilikan, ruusun terälehtien ja greipin aromeja, hieman mausteisuutta sekä punaherukan, karpalon ja metsämansikan aromeja, joita täydentävät vadelman ja kypsän mansikan raikkaat vivahteet ja aromit. Jälkimaku on miellyttävä ja hedelmäinen, siinä on raikkautta ja tasapainoa, ja sen viimeistelee tietty hapokkuus. Tuoksussa on kirsikoiden ja herukoiden selkeitä aromeja, joita täydentävät kypsät sitrushedelmät ja metsämarjojen (karhunvatukka, metsämansikka) ja niittykukkien toisiinsa sekoittuneet hienovaraiset vivahteet.

8.4 *Syy-seuraussuhde alueen ja tuotteen välillä*

Tällä alueella tuotetaan monipuolisesti niin kuivia kuin makeita valkoviinejä, roseeviinejä ja punaviinejä. Ne muodostavat kuitenkin melko tarkasti määritellyn ryhmän romanialaisten viinien valikoimassa. Alueen viinit ovat yleensä kevyitä viinejä, joissa on sopivasti uutosta ja joiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen. Alueen pohjoisosassa valmistetut viinit ovat hieman hapokkaampia, ja erityisesti Avereştin alueella valmistettujen viinien luonnollinen happopitoisuus voi joinakin vuosina olla 11–12 grammaa viinihappoa litrassa, ja kyseinen alue soveltuukin erityisen hyvin kuohuviinien valmistukseen. Punaviinien väri vaihtelee vaaleasta (alueen pohjoisosat) voimakkaaseen (alueen eteläosat). Alanimityksen ”Vutcani” viinien laatu on samanlainen kuin DOC-alueella Dealu Bujorului.

Huşin alueen lajikkeiden ominaispiirteet antavat viineille erilaisia ominaisuuksia, kuten erittäin korkean happopitoisuuden, joka on tärkeä kuohuviinien perusviinien tuotannon kannalta. Ne antavat sekä kuohuviineille että helmeileville viineille myös runkoa ja rakennetta.

Alueen koon vuoksi SAN-alueen ”Huşi” maaperä-, ilmasto- ja ympäristöolosuhteet voivat mahdollistaa rypäleiden riittävän kypsymisen, jotta niistä voidaan valmistaa laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien perusviiniä niin, että sadonkorjuuaika on paras mahdollinen.

Parhaat olosuhteet kuohuviinien tuottamiseen ovat enintään 200 metrin korkeudella sijaitsevilla alueilla koillisrinteillä, joilla auringonvalon saanti on vähäisempää; näille viineille on ominaista pienempi alkoholipitoisuus, niissä on sopivasti uutosta, niiden hapokkuus on keskitasoinen tai korkea, maku on miellyttävä ja niissä on hieno ja pitkäkestoinen vaahto (Bunești-Avereștin alue).

Yön ja päivän väliset lämpötilaerot sekä korkeimmilta rinteiltä laskeutuva ilmavirta edistävät tiettyjen aromaattisten yhdisteiden synteesiä ja säilymistä. Tämä koskee erityisesti matalilla tai keskikorkeilla alueilla sijaitsevia rinteitä, joilla lämpötilaero on suurin. Tämä tuo esiin voimakkaita hedelmäisiä omenan, päärynän, persikan ja aprikoosin perusvivahteita, jotka säilyvät viininvalmistusprosessissa ja takaavat siten kuohuviinin perusviinien erityiset aromaattiset ominaisuudet. Kohtalaisen lämpimät yöt voivat mahdollistaa lajikkeelle ominaisten aromien kertymisen hitaasti, jolloin voidaan tuottaa viinejä, joissa on runsas bukee ja lajikkeelle tyypillinen ominaisvivahde.

Laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien raikkaus, hapokkuus ja aromaattisuus ovat näin ollen seurausta pinnanmuodostuksen, maalajin ja viiniköynnöslajikkeen välisestä vuorovaikutuksesta sekä pitkästä viininvalmistusperinteestä.

Kuohuviinien perusviinien valmistukseen tarkoitetut rypäleet korjataan aikaisessa vaiheessa ennen kuohumattomien viinien rypäleitä, jotta voidaan varmistaa sokereiden ja hapokkuuden välinen tasapaino ja tuottaa mahdollisimman laadukkaita laatukuohuviinejä. Tuotetuilta viineiltä edellytetään arvoiltaan tasapainoisia fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia, kuten hapokkuuden ja alkoholin välistä suhdetta, ja aistinvaraisia ominaisuuksia, joilla varmistetaan viljeltyjen lajikkeiden tyypillinen luonne.

Huşin alueella laajalti esiintyvät huuhtoutuneet mustamulta- ja harmaamultamaannokset ovat suotuisia viinitarhoille (hiekkainen/savimainen rakenne) niiden biokemiallisten perusominaisuuksien (biologinen aktiivisuus, merkittävä humuspitoisuus, korkea ravinne- ja emässaturaatio) ansiosta.

Phaeozem- ja Eutricambosol (Cambisol) -maaperät takaavat sen, että vesi poistuu hyvin ja vesivaroja kertyy paljon viinitarhoissa, minkä ansiosta olosuhteet pysyvät otollisina tasapainoisten aromien syntymiseen, erityisesti hedelmäisten aromien osalta, ja tuoksun säilymiseen raikkaana.

Auringon vuotuinen kokonaissäteily vaihtelee kohtalaisesti 110 kilokalorista/cm² rinteillä, joilla auringonvalolle altistuminen on vähäistä, 130 kilokaloriin/cm² rinteillä, joilla auringonvalolle altistuminen on runsaampaa. Korkealla sijaitsevien rinteiden tasaisen auringonsäteilyn takaa aurinkotuntien keskimääräinen lukumäärä, joka on noin 2 000 tuntia ja Huşin alangolla yli 2 100 tuntia.

Auringonsäteilyn ja -energian vuotuiset keskiarvot pysyvät korkeina koko kasvukauden ajan, mikä edistää rypäleiden kasvua ja kypsymistä. Se, että auringonpaisteen tuntimäärä on vähäinen rypäleiden alkaessa kypsyä ja Prutin laaksossa kiertää lämpimiä virtauksia, edistää aromien optimaalista kehittymistä hiilihapottomissa valko- ja roseeviineissä. Yö- ja päivälämpötilojen välinen ero matalilla tai keskikorkeilla alueilla sijaitsevilla rinteillä (Huşin alanko sijaitsee 70–120 metrin korkeudessa) vaikuttaa osaltaan aromaattisten yhdisteiden synteesiin ja säilymiseen, jotka määrittävät hedelmien (omena, persikka, aprikoosi ja greippi) voimakkaat ja tyypillisen raikkaat perusvivahteet. Jos rypäleet korjataan myöhään, kun niiden sokeripitoisuus on korkea (240 g/l), viinien maussa ja tuoksussa on omaleimainen aromaattinen tasapaino (Busuioacă de Bohotin).

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

*Etiketissä olevat merkinnät*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinien merkinnöissä voi suojatun alkuperänimityksen ”Huși” lisäksi käyttää tuottajasta riippuen jotakin seuraavista yksittäisten viinitarhojen nimistä: 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.

Nimityksen ”Huși-Vutcani” lisäksi voidaan käyttää seuraavia viinitarhojen nimiä: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

*Kaupan pitämisen edellytykset*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinien merkinnät voidaan tehdä millä tahansa tavalla, kunhan pakolliset tiedot merkitään samaan visuaaliseen kenttään. Etiketti ja takaetiketti eivät ole pakollisia, ja merkinnät voivat koostua yhdestä tai useammasta osiosta, ne voidaan tehdä missä tahansa muodossa, mistä tahansa materiaalista ja mitä tahansa tekniikkaa käyttäen.

Merkinnöissä voidaan käyttää myös voimassa olevan lainsäädännön mukaista perinteistä ilmaisua, joka osoittaa sadon laadun rypäleiden korjuuhetkellä todetun sokeripitoisuuden perusteella (korjattu kun rypäleissä on jalohometta).

*Esillepanon yhteydessä / etiketissä käytettävät merkinnät*

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vapaaehtoisesti voidaan myös käyttää joitakin ilmaisuja, jotka viittaavat tiettyihin tuotantomenetelmiin. Näitä ovat seuraavat:

ilmauksia ”fermentat in barrique” (käytetty tynnyrissä), ”maturat in barrique” (kypsytetty tynnyrissä), ”fermentat în prezența aşchiilor de stejar” (käytetty tammilastujen kanssa) ja ”maturat în prezența aşchiilor de stejar” (kypsytetty tammilastujen kanssa) voidaan käyttää pakkausmerkinnöissä joko edellä esitetyn mukaisesti romaniaksi tai käyttäen kansainvälisiä ilmauksia, jotka kertovat kuluttajalle samasta menetelmästä, kuten seuraavia ilmauksia:

— ”fume”, ”smoked” tai ”toasted” englanniksi, mahdollisesti yhdessä valmistuksessa käytetyn tammen paahtoastetta kuvaavan termin – ”light”, ”medium” tai ”heavy” – kanssa.

— ”fumé” tai ”fumée” ranskaksi riippumatta siitä, liitetäänkö merkintään myös ilmaisu, joka kuvaa käytetyn tammen lämpökäsittelyn voimakkuutta, eli ”légère”, ”moyenne”, ”forte” tai ”petite fumé”, ”demi fumé” tai ”intense fumé”.

Nämä ilmaisut voivat olla, mikäli viinintuottaja niin haluaa, millä tahansa muulla kansainvälisesti käytetyllä kielellä tai sen maan kielellä, jonka markkinoille viinituote on tarkoitus saattaa, kuluttajien tiedottamiseksi sellaisten kaikkialla maailmassa käytettyjen menetelmien käytöstä, jotka antavat viineille niiden erottuvat aistinvaraiset ominaisuudet.

Sellaisten viinien osalta, joita kypsytetään tai vanhennetaan tietyn aikaa sakan päällä, merkintöihin voidaan lisätä esimerkiksi jokin seuraavista ilmaisuista: ”sur lie”, ”bâtonnage” tai ”aged on the lees”.

**Linkki tuote-eritelmään**

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