C/2025/6281

19.11.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na razini Unije na temelju članka 15. stavka 4. u vezi s Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/6281)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 ([1]) Europskog parlamenta i Vijeća.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE NA RAZINI UNIJE

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM05

Datum podnošenja zahtjeva: 17.10.2024.

IZMJENA

Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

1. *Udruženje vinogradara i vinara Averești-Valea Lohan*

Udruženje koje zastupa proizvođače obuhvaćene ZOI-jem Huși

2. *Strukovno vinogradarsko udruženje Vrancea-Pietroasa*

Udruženje koja upravlja vinogradima obuhvaćenima ZOI-jem Huși i prerađuje dio proizvodnje u okviru ZOI-ja Huși

Opis i razlozi za izmjenu

1. *Dodavanje kategorija kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina i biser vina*

Zahtijevamo da se specifikacija proizvoda dopuni sljedećim novim kategorijama vina kako su definirane u dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013: kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina kako bi se te kategorije vina mogle proizvoditi na razgraničenom području ZOI-ja Huși od grožđa ubranog na razgraničenom području te oznake.

Poznato je da se u vinogradima na području Huși u pokrajini Moldaviji vinova loza uzgaja od 15. stoljeća, kada se vinogradarstvo počelo razvijati. Već u 19. stoljeću na tom je području postojala i vinogradarska škola. Ta je ustanova prekretnica u vinogradarstvu i vinarstvu. Vinogradarska tradicija Hușija razvijala se s vremenom i to je područje postalo važno vinogradarsko središte u pokrajini Moldaviji. U 50-im godinama 20. stoljeća njegov je ugled porastao zahvaljujući tvornici vina, koja ima optimalne kapacitete za proizvodnju vina. Područje Huși postalo je poznato po proizvodnji vina zahvaljujući autohtonim sortama vinove loze pod nazivom Busuioacă de Bohotin i Zghihară de Huși.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Od 2020. ulagalo se u razvoj kapaciteta za preradu u starim proizvodnim postrojenjima na području Huși, uz korištenje tehnologije i opreme za povećanje vrijednosti sorti grožđa (najistaknutije su Busuioacă de Bohotin i Zghihară de Huși) za mirna vina i kvalitetna pjenušava vina. Stara postrojenja održavana su i modernizirana za ciljne kategorije proizvodnje (zadržan je i stari podrum s približno 100 000 boca starog vina).

Izmjena se uvodi kako bi se bolje zaštitilo područje Huși i bolje iskoristio ZOI, uz isticanje specifičnog potencijala tog područja i potencijala nekih sorti za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina.

Osim toga, među vinarima na vinogradarskom području Moldavije u posljednjih pet godina pojavio se velik interes za proizvodnju pjenušavih vina jer određene autohtone sorte, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă i prije svega Fetească neagră, imaju raznolik aromatski potencijal koji nije ograničen na mirna vina, budući da te sorte imaju izraženiji buke i boju i za druge proizvodne linije.

Tipični zahtjevi za kategorije kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina i biser vina dodani su specifikacijama proizvoda za susjedne oznake izvornosti ZOI Cotnari i ZOI Bohotin, koje se ističu u pokrajini Moldaviji po obrađenim površinama i količinama proizvedenog vina. Zbog toga se povećao broj proizvođača zainteresiranih za odabir odgovarajuće vinove loze i nabavu opreme za preradu pjenušavih vina. Zabilježeno je znatno povećanje prodaje i veće sudjelovanje u natjecanjima s tim vrstama proizvoda, na kojima su osvojene i medalje.

Oživljavanje interesa potrošača za sorte Busuioacă de Bohotin (ružičasto vino tipične muškatne arome) i Zghihară de Huși (zlatnožuto vino živahne, cvjetne arome) može dati novi zamah tradiciji proizvodnje pjenušavih vina na području Huși. Te tri kategorije vina (kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina) uvedene su radi boljeg predstavljanja tog područja, sorti Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească i Tramier roz, kao i oznake izvornosti.

Izmijenjeni su poglavlja I., II., IV., IX., XI. i XII. specifikacije proizvoda i odjeljak 3. jedinstvenog dokumenta.

2. *Ažuriranje informacija o povezanosti zemljopisnog područja i proizvoda*

Uvođenje novih kategorija vina u proizvodnju vina sa ZOI-jem Huși zahtijeva izmjenu specifikacije, u kojoj je potrebno ažurirati povezanost zemljopisnog područja i proizvoda radi usklađivanja sa zakonodavstvom koje se primjenjuje na ZOI (definicija oznake izvornosti) i dodavanja upućivanja na nove kategorije.

Dopunjene su pojedinosti o području, kategorijama vina, ljudskom čimbeniku i uzročno-posljedičnoj vezi.

Izmijenjeno je poglavlje II. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

3. *Navođenje sorti grožđa za nove kategorije vina koje će se proizvoditi*

Specifikacija je dopunjena navođenjem sorti od kojih se mogu proizvoditi kategorije vina za koje se podnosi zahtjev na području ZOI-ja (kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina).

Izmijenjeni su poglavlje IV. specifikacije i odjeljci 4., 5.2. i 7. jedinstvenog dokumenta.

4. *Dodavanje analitičkih i organoleptičkih svojstava za kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina*

Analitička i organoleptička svojstva novih kategorija vina za koje se podnosi zahtjev za proizvodnju na području Huși moraju se dodati u specifikaciju proizvoda radi usklađivanja sa zakonodavstvom kojim su uređeni ZOI-ji.

Izmijenjeni su poglavlje XI. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. (točke 4., 5. i 6.) jedinstvenog dokumenta.

5. *Dodavanje uvjeta za stavljanje vina na tržište*

Za proizvodnju novih kategorija vina specifikacija proizvoda mora se dopuniti određenim uvjetima koji se odnose na punjenje u boce / prezentaciju / označivanje novih kategorija vina za koje se podnosi zahtjev za proizvodnju sa ZOI-jem Huși i određenim odredbama o označivanju koje se odnose na metode proizvodnje za nove kategorije vina.

Izmijenjeno je poglavlje XII. specifikacije bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

6. *Dodavanje odredbi o kvalitetnim pjenušavim vinima / kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima*

U specifikaciju proizvoda dodani su određeni uvjeti za kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina, koja su također razvrstana prema sadržaju šećera.

Izmijenjeno je poglavlje XII. specifikacije bez izmjene jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Huşi

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino
8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Organoleptička svojstva – bijela vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta/tamnožuta, zelenkastožuta, limun-žuta, zelenkasta, zlatna.

Aroma: tipičan pun intenzivan miris cvjetova loze, cvjetova bazge, zelenih citrusa, a osjete se voćne note i note dinje koje se pojavljuju s dozrijevanjem.

Buke: ljetne jabuke, pokošeno sijeno, blago gorak, tipičan miris vinove loze u cvatu, tipičn suptilnost, fine arome grožđa koje dozrijeva, svježe jabuke, agrumi, poljsko cvijeće, a s dozrijevanjem se pojavljuju arome pokošenog sijena, meda, voća, cvijeća bagrema, svježeg maslaca, cvijeća, uravnotežene kiselosti te prepoznatljive note tamjana i bosiljka.

Okus: blago kiseo, osvježavajuć, voćni, pun, s okusom koji se ugodno zadržava, aroma poljskog cvijeća, a s dozrijevanjem se javljaju tonovi pokošenog sijena, meda i voća, uz blago gorak trag na nepcu.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromatične i poluaromatične sorte koje imaju nadprosječne aromatske vrijednosti koje mogu dovesti do akumulacije aroma ili šećera.)

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. *Organoleptička svojstva – crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena, granatnocrvena, svijetla/tamnocrvena.

Buke: aroma trešnje, jagode, višnje, baršunast, puni okus. Aroma: crveni ribiz, brusnice, kupine, cvjetni buke, ružine latice i bosiljak.

Okus: taninski, aroma zrelog šumskog voća, višnje, baršunast okus i jake biljne note i note šljiva.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: sorte s povećanom akumulacijom obojenih tanina i sličnom koncentracijom aromatskog karaktera, najvjerojatnije zbog klimatskih promjena na tom području posljednjih godina.)

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,50

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. *Organoleptička svojstva kvalitetnih pjenušavih vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja bijelih vina može varirati od različitih nijansi zelenkastobijele do zlatnožute. Odlikuju se cvjetnim aromama koje se povezuju s bijelim voćem i agrumima, uz izražajne note zrele kruške i bagremova meda, odnosno složenim aromama kandiranog žutog voća, meda i brioša ako su vina proizvedena fermentacijom u boci. Tekuća su, s kremastim notama, postojanog okusa i visoke kiselosti. Postojana pjena i sitni, dugotrajni mjehurići pojačavaju aromatične note vina.

Boja ružičastih vina može varirati od naznaka blijedoružičaste do naznaka intenzivne ružičaste boje sa suptilnim ljubičastim nijansama. Njihovim aromatičnim notama dominiraju crveno voće (jagoda) i žuti agrumi, a mogu imati i nježna cvjetna svojstva (božur, lišće kadulje, bosiljak). Okus je voćni i postojan, s kiselim završnim okusom. Pjena je postojana, sa sitnim mjehurićima.

Nadtlak u boci na 20 °C: najmanje 3,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,50

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

4. *Organoleptička svojstva kvalitetnih pjenušavih vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja crnih vina može imati naznake koje se kreću od rubin-crvene do ljubičastocrvene boje. Aromatskim notama dominira zrelo crveno voće (ribiz i crna trešnja), koje može biti dopunjeno notama prženih oraha i lješnjaka te začina. Okus je sočan, voćni i postojan, s kiselim završnim okusom. Pjena nije jako obilna, a mjehurići su sitni i postojani.

Nadtlak u boci na 20 °C: najmanje 3,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,50

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. *Organoleptička svojstva kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja bijelih vina može varirati od slamnatožute s naznakama zelene do zelenkastožute s naznakama zlatne. Aroma se sastoji od muškata, naznaka bosiljka, ruža i svježe pokošene trave. Okus je svjež, ugodan i živahan, s notama bijelog voća (kruška, svježe grožđe), uz dobru ravnotežu slatkoće i kiselosti. Pjena je obilna i dugotrajna, s dosta mjehurića.

Ružičasta vina blijedoružičaste su boje sa suptilnim živim naznakama ljubičaste. Aroma obuhvaća naznake crvenog voća (divlja jagoda), jagode, agruma i grejpa, uz cvjetne note ruže, divljeg cvijeća, bosiljka i tamjana. Svjež, trpki okus karakteriziraju nijanse zrelog tropskog voća, uz ravnotežu slatkoće i kiselosti. Pjena je obilna i dugotrajna, uz intenzivne mjehuriće.

Nadtlak na 20 °C: najmanje 3 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 10,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6,00

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

6. *Organoleptička svojstva biser vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Biser vina mogu imati razne nijanse zelenkastobijele do zlatnožute, blijedoružičaste do naznaka intenzivne ružičaste ili rubin-crvene do ljubičastocrvene boje. Odlikuju se cvjetnim aromama koje se povezuju voćem bijele pulpe – kruškom, jabukom i agrumima (grejp), bagremovim medom, crvenim voćem (jagoda, trešnja) te nježnim cvjetnim aromama (aromatično bilje, bosiljak) odnosno aromama zrelog crvenog voća (ribiz, crna trešnja, šljiva), koje su dopunjene notama oraha, prženih lješnjaka i začina.

Voćnog su, svježeg i postojanog okusa, visoke kiselosti i kiselog završnog okusa, pri čemu obilna ili umjerena pjena te srednje postojani mjehurići pojačavaju njihove aromatične note.

Nadtlak na 20 °C iznosi između 1 i 2,5 bara.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15,00

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7,00

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. **Postupak proizvodnje vina**

5.1. *Posebni postupci u proizvodnji vina*

1. Postupak uzgoja

Postupak uzgoja

— najmanje 3 000 trsova/ha ili najmanje 75 % trsova u usporedbi s planiranim vinogradom

Navodnjavanje je dopušteno samo tijekom suše / nepovoljnih vremenskih uvjeta i uz obavijest ONVPV-a (Nacionalni ured za vinogradarstvo i vinarstvo), uz primjenu optimalnih standarda navodnjavanja kako bi se ostvarili potencijal rasta biljaka i specifična kvaliteta.

zelena berba: uklanjanje grozdova na početku dozrijevanja ako potencijalni prinos premašuje najveću dopuštenu količinu iz specifikacije proizvoda.

2. Proizvodnja vina

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

U određenim klimatskim uvjetima koji, zajedno s potencijalom određenih sorti, imaju pozitivan učinak na prinose u nasadima na razgraničenom području moguće je prerađivati vina obuhvaćena ZOI-jem Huși i izvan razgraničenog područja, na susjednom području na kojem vinogradarska središta omogućuju najbolje uvjete.

Susjedno područje određeno za ovu svrhu (za brzu proizvodnju vina, fermentaciju pri kontroliranoj temperaturi, očuvanje aromatskog potencijala određenih sorti, uključujući sorte Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) obuhvaća sljedeće gradove i sela u okrugu Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Proizvodnja bijelog ili ružičastog vina

Posebni postupci u proizvodnji vina

Ovisno o izboru proizvođača, bijela i ružičasta vina mogu se dobiti od sorti Pinot gris i Traminer roz primjenom tehnologija kojima se čuva kvaliteta zaštićene oznake izvornosti grožđa i vina proizvedenih od tih sorti.

5.2. *Maksimalni prinosi*

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

16 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Sorte Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 kilograma grožđa po hektaru

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

15 000 kilograma grožđa po hektaru

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

13 500 kilograma grožđa po hektaru

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

12 600 kilograma grožđa po hektaru

6. Bijele i ružičaste sorte Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hektolitra po hektaru

7. Bijele i ružičaste sorte Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hektolitra po hektaru

8. Crne sorte Codană, Portugais bleu

119 hektolitara po hektaru

9. Bijele i ružičaste sorte Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hektolitara po hektaru

10. Crne sorte Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hektolitara po hektaru

11. Bijele i ružičaste sorte Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hektolitra po hektaru

12. Crne sorte Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hektolitara po hektaru

13. Ružičaste sorte Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hektolitara po hektaru

14. Crne sorte Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje za proizvodnju vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Huși” može uključivati podoznake i nalazi se na sljedećim područjima okruga Vaslui:

Oznaka „HUŞI”

— grad Huși,

— općina Duda-Epureni, mjesta Epureni i Duda;

— općina Pădureni, mjesta Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti i Rusca;

— općina Tătărăni, mjesta Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați i Manțu;

— općina Stănileşti, mjesta Stănileşti i Pogănești;

— općina Buneşti-Avereşti, mjesta Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti i Plopi;

— općina Arsura, mjesta Arsura, Fundătura i Pâhnești;

— općina Drânceni, mjesta Drânceni, Ghermănești i Râșești;

— općina Boțești, mjesta Boțești i Gugești;

— općina Banca, mjesta Banca, Stoișești, Sârbi i Țifu;

— općina Fălciu, mjesta Fălciu, Bozia, Copăceana i Rânzești;

— općina Blăgești, mjesta Blăgești i Igești.

Podoznaka „VUTCANI”:

— općina Vutcani, mjesta Vutcani i Mălăiești;

— općina Roșiești, mjesta Roșiești, Gara Roșiești i Valea lui Darie;

— općina Şuletea, mjesta Şuletea, Râşcani i Fedeşti

— općina Epureni, mjesto Horga;

— općina Berezeni, mjesta Berezeni, Rânceni i Mușata.

7. **Sorte vinove loze**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, 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, 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, Kiralyleanka, 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, Bijeli 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

Sémillon 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

Şarba B

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Litološki supstrat čini tipološki raznolik pokrov. Vrste tla razlikuju se ovisno o nadmorskoj visini, od molisola u stepi i šumskoj stepi do glinasto-aluvijalnih tala u šumskom pojasu. Kambični černozem i sivo tlo najraširenija su tla u depresiji Huși te su najvrednija za vinograde jer njihova pjeskovita tekstura slična glini poboljšava fizička svojstva u kombinaciji s osnovnim biokemijskim svojstvima: intenzivnom biološkom aktivnosti, znatnim sadržajem humusa, velikim kapacitetom izmjene kationa, neutralnom do blago kiselom reakcijom, visokom zasićenosti lužinama i hranjivim tvarima.

Reljef čini niz širokih zaobljenih brežuljaka koji se protežu po osi sjeverozapad-jugoistok. Brežuljci imaju različite orijentacije, morfološke karakteristike i nagibe. To vinogradarsko područje obuhvaća više podjedinica: jedno brežuljkasto područje od približno 300 m nadmorske visine i niže područje podnožja s prosječnom nadmorskom visinom od 150 m. Brežuljci imaju različite orijentacije, morfološke karakteristike i nagibe koji su podloga za neke vinograde na tom području.

Depresija Huși, u kojoj se nalazi više od 70 % vinograda tog područja, omeđena je visokim brežuljcima na jugu, zapadu i sjeveru te dolinom rijeke Prut na istoku. Doline koje razdvajaju brežuljke te regije s blago asimetričnim padinama počinju u priobalnoj ravnici s brežuljkastim pokrovom te čine lanac depresija (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) koje zajedno s višim brežuljcima depresije čine najvrednija područja za uzgoj vinove loze.

Klima je blaga kontinentalna s umjereno kontinentalnim značajkama na brežuljcima i polusjeverna u depresiji Huși.

Globalno sunčevo zračenje iznosi približno 120 kcal/CMP/godišnje, a prosječno je trajanje sunčeve svjetlosti 2 000 sati godišnje na visokim brežuljcima te više od 2 100 sati u depresiji Huși i dolini Prut. Napominjemo da prosječne godišnje vrijednosti sunčeva zračenja i sunčeve topline ostaju visoke tijekom sezone rasta, što pogoduje razvoju i dozrijevanju grožđa.

Prevladavaju vjetrovi sa zapada, sjeverozapada i sjevera koji zajedno čine više od 60 % godišnjih vjetrova i imaju karakteristike fena kad pušu niz padine brežuljaka prema depresiji. Sjeveroistočni vjetrovi, osobito Crivăț, povećavaju mraz, a ljeti su istočni i jugoistočni vjetrovi topli i suhi te povećavaju sušu, što se intenzivno osjeti u depresiji Huși i poplavnom području Prut.

Hidrografska mreža koja isušuje područje toga grada sastoji se od dvije glavne arterije: Drăslăvăța na jugu i Răieștija, kojeg stvaraju Turbata i Şara na sjeveru. Sastaju se istočno od grada i stvaraju rijeku Huși. Potoci Drăslăvăț i Răiești imaju bujične hidrografske karakteristike. U proljeće kad se uslijed viših temperatura topi snijeg ili ljeti nakon bujične kiše potoci nose velike količine vode, ponekad prskajući svoje obale.

Vina proizvedena na ovom području suha su do slatka bijela, ružičasta ili crna. Uglavnom su lagana, ne previše ekstraktivna, s umjerenim alkoholnim sadržajem, blago kisela na sjeveru područja s „vršnom" kiselosti na području Averești, na kojem prirodna kiselost u nekim godinama može dosegnuti 11–12 grama vinske kiseline po litri, stoga je to područje odlično za proizvodnju pjenušavih vina.

Boja crnih vina svjetlija je na sjevernom dijelu područja, a intenzivnija na južnom.

Prvi pisani dokumenti koji upućuju na postojanje vinograda na područjima na kojima se nalaze današnji vinogradi stariji su od prvog zapisa u kojem se spominje grad Huși. Aktom Aleksandra Dobrog iz 1415. određene su granice starog vinograda. Još jedan dokument iz kolovoza 1436. navodi da su na vinogradarskim područjima Epureni – Pâhnești – Huși postojali nasadi vinove loze. U dokumentima iz onog vremena navodi se da se od 1600. do 1662. vinova loza intenzivno sadila u vinogradima Saca i Ochi; trsovi Hușija pripadali su lokalnom gospodaru.

Postoje stari zapisi o odličnoj kvaliteti vina iz Hușija, čiji su autori bili strani putnici u srednjovjekovnoj Moldovi, kao na primjer Marco Bandinus 1646.: „Huși, drevno mjesto moldavskih vinograda, proizvodi vrlo traženo ukusno i mirisno vino." Veliki kartograf Dimitrie Cantemir, rođen u selu Silișteni u blizini Hușija (selo je poslije preimenovano njemu u čast), u djelu „Descriptio Moldaviae" piše da se „najbolje vino proizvodi u Cotnariju, a slijedi ga vino iz Hușija".

8.2. *Pojedinosti o ljudskim čimbenicima*

Na području kontrolirane oznake izvornosti Huși vinova loza uzgaja se sustavom vertikalnog naslona, uz rezidbu na uzgojni oblik Guyot i kratku rezidbu na dvostrani kordonac, ovisno o lokaciji čestica i objekata u kojima seodržava, pri čemu se uzimaju u obzir proizvodni i enološki parametri.

Vinogradi u kojima se uzgaja grožđe za kvalitetna pjenušava vina, biser vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina s kontroliranom oznakom izvornosti Huși imaju najmanju gustoću od 3 500 biljaka/ha, uz stupanj čistoće veći od 95 %. Količina plodova ograničena je na 28 zdravih grozdova po trsu. Reguliranjem proizvodnje grožđa i pravilnim održavanjem lišća postiže se optimalno nakupljanje polifenolnih spojeva potrebnih za osnovna vina od kojih se proizvode ružičasta kvalitetna pjenušava vina.

Svaka sorta grožđa prerađuje se zasebno, pri čemu stupanj čistoće iznosi 100 %, a mješavine se zatim stvaraju pri pripremi tiražnih serija. U postupku miješanja vinari s tog područja vode se iskustvom stečenim zasebnom vinifikacijom sorti. Vrlo vješto sastavljaju mješavine, pri čemu uzimaju u obzir sorte i berbu radi usklađivanja kiselosti i voćnosti vina. Odmah nakon berbe i tijekom prijevoza pazi se da grožđe ostane cijelo, čime se jamči bistrina mošta.

Ograničeno sulfitiranje nužno je za kvalitetu druge fermentacije. S grožđem se postupa s najvećom brižljivošću kako bi se spriječilo oksidiranje sokova između berbe i prešanja.

Iskorištavanjem cijelog grožđa, uklanjanjem mošta koji nastaje tijekom prijevoza, opreznim rukovanjem, prešanjem u čistom okruženju odgovarajućom opremom i u skladu s pravilima kojima se uređuje precizni omjer mase obrađenog ubranog grožđa i količine ekstrahiranog mošta jamči se kvaliteta i bistrina dobivenog mošta, omogućuje nježna ekstrakcija kojom se čuvaju suptilne voćne arome te dobivaju bistra i svijetla vina. Sazrijevanje na talogu, tijekom kojeg se razvijaju tercijarne arome, naglašava složenost vina.

Sekundarna fermentacija u bocama odvija se u moderniziranim podzemnim prostorima u kontroliranim uvjetima kako bi parametri fermentacije bili konstantni i kako bi se postigla ista kvaliteta kao kod vina proizvedenih tradicionalnom metodom.

8.3. *Pojedinosti o proizvodu*

Boja kvalitetnih pjenušavih vina može varirati od nijansi zelenkastobijele do zlatnožute odnosno od naznaka blijedoružičaste do intenzivne ružičaste s ljubičastim nijansama ili naznaka rubin-crvene ili ljubičastocrvene.

Odlikuju se cvjetnim aromama koje se povezuju s bijelim voćem i agrumima, zrelom kruškom i bagremovim medom, odnosno složenom aromom kandiranog žutog voća, meda i brioša ako su vina proizvedena fermentacijom u boci, s notama kojima dominiraju crveno voće (jagoda) i žuti agrumi te cvjetnim aromama (božur, listovi kadulje, bosiljak) ili aromama zrelog crvenog voća (ribiz, crna trešnja) koje mogu biti dopunjene notama oraha, prženih lješnjaka ili začina odnosno pikantnim notama.

Ova su vina fluidna i kremasta, postojanog okusa i visoke kiselosti. Ružičasta su vina postojanog voćnog okusa s kiselim završnim okusom, a crna vina ponekad imaju blagu nijansu sočnosti.

Boja kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina varira od slamnatožute s naznakama zelene do zelenkastožute s naznakama zlatne ili blijedoružičaste s blagom živom ljubičastom nijansom.

Prisutne su arome muškata, naznake bosiljka, ruže, svježe pokošene trave i crvenog voća (divlja jagoda, jagoda, agrumi, grejp) te cvjetne note ruže, bosiljka, tamjana i divljeg cvijeća.

Okus je svjež i živahan, s notama bijelog voća (kruška, svježe grožđe), uz dobru ravnotežu slatkoće i kiselosti, a karakteriziraju ga nijanse zrelog tropskog voća. Pjena je obilna i dugotrajna, uz dobre, intenzivne mjehuriće.

Biser vina mogu imati razne nijanse zelenkastobijele do zlatnožute, blijedoružičaste do naznaka intenzivne ružičaste ili rubin-crvene do ljubičastocrvene boje. Odlikuju se cvjetnim aromama voća bijele pulpe – kruške, jabuke i agruma (grejpa), bagremova meda, crvenog voća (jagoda, trešnja) i agruma te nježnim cvjetnim aromama (aromatično bilje, bosiljak) i aromama zrelog crvenog voća (ribiz, crna trešnja, šljiva), oraha i prženih lješnjaka.

Voćnog su, svježeg i postojanog okusa, visoke kiselosti i kiselog završnog okusa, a njihove aromatične note pojačavaju obilna ili umjerena pjena te dobri, srednje postojani mjehurići.

Mirna bijela vina slamnatožute su boje ili svijetle boje limuna do zlatnožute boje koja naginje zelenoj i odlikuju se sekundarnim aromama jasmina i komorača te primarnim aromama zelene jabuke, ogrozda (Zghihară de Huși), voćnim i biljnim aromama, intenzivnim aromama sušenog bosiljka i ružičastog grejpa (Busuioacă de Bohotin), cvjetnim notama i visokom kiselošću koja dobro nadopunjuje njihov puni i osvježavajući okus.

Okus je dominantno voćni, s notama bijelog voća (kruška, marelica) i latica ruže ili blago pikantnim notama, notama zrelih šljiva mirabela i nježnim notama reznica vinove loze (Sauvignon). U završnom okusu prevladavaju osvježavajuće kisele note jabuke, a kad se vinificiraju kao polusuha vina, mogu biti prisutne i trpke note.

Miris odaje dojam intenziteta i svježine, s notama jasmina, poljskog cvijeća, vinove loze, bagrema te zelenih jabuka i korice limuna. Njihova meka tekstura proizlazi iz ravnoteže između kiselosti, alkohola i naznake dobrodošle slatkoće, s aromama grejpa, limete i livadnog cvijeća te završnim okusom dunje, grožđica i žute jabuke (Fetească albă, Fetească regală).

Mirna crna vina intenzivne su rubin-crvene boje ili tamnocrvene boje s nijansama rubina.

Bogata su i taninskog okusa, što im daje ugodnu složenost i trpkost, uz osvježavajuće voćne arome kupine, crnog ribiza, metvice i crvene paprike (Cabernet Sauvignon), svježinu i podatnost te srednji završni okus koji daje osjećaj ravnoteže.

Odlikuju se složenim aromama šljive, slatkog od šljiva i kompota od trešanja, s blagim nijansama dima u pozadini. Tekstura je baršunasta, s rustičnim notama kojima dominiraju crveno šumsko voće i crne trešnje (Fetească neagră).

Njihov se miris sastoji od blagih aroma začina i sijena, često dopunjenih višnjom, trešnjom i malinom (Cabernet Sauvignon) te naznakom bijelog papra.

Mirna ružičasta vina mogu biti blijedoružičaste boje, boje lososa ili ponekad jarkoružičaste boje.

U njihovu okusu prevladava bijelo voće, s intenzivnim aromama bosiljka, ružinih latica i grejpa, blago pikantnim i svježim notama i aromama crvenog ribiza, brusnice i divlje jagode, nadopunjenih malinom i zrelom jagodom. Završni okus ugodan je i voćni, s osjećajem svježine i ravnoteže, kojeg savršeno nadopunjuje specifična kiselost. U mirisu su prisutne jasno definirane arome trešanja i ribiza, dopunjene zrelim agrumima i nježnim notama livadnog cvijeća, pomiješanim sa šumskim voćem (kupine, divlje jagode).

8.4. *Uzročna povezanost područja i proizvoda*

Na ovom se području uzgajaju vrlo raznolika vina, od suhih do slatkih, bijela, ružičasta ili crna. Međutim, ta vina tvore jasno definiranu skupinu u okviru palete rumunjskih vina. Uglavnom su lagana, ne previše ekstraktivna, s umjerenim alkoholnim sadržajem, blago kisela na sjeveru područja s „vršnom" kiselosti na području Averești, na kojem prirodna kiselost u nekim godinama može dosegnuti 11–12 grama vinske kiseline po litri, stoga je to područje odlično za proizvodnju pjenušavih vina. Boja crnih vina svjetlija je u sjevernom dijelu vinograda, a intenzivnija u južnom. Kvaliteta vina s podpodručja oznake „Vutcani" slična je kvaliteti vina koja se proizvode na području kontrolirane oznake izvornosti Dealu Bujorului.

Obilježja sorti koje se uzgajaju na području Huși daju vinima svojstva kao što je vrlo visoka kiselost, koja je važna za proizvodnju osnovnih vina za pjenušava vina. Osim toga, daju kvalitetnim pjenušavim vinima i biser vinima punoću i strukturu.

S obzirom na veličinu područja ZOI-ja Huși, pedoklimatski uvjeti i uvjeti okoliša omogućuju dozrijevanje grožđa u dovoljnoj mjeri za proizvodnju osnovnog vina za kvalitetna pjenušava vina, kvalitetna aromatična pjenušava vina i biser vina, uz optimalan odabir vremena berbe.

Na nižim nadmorskim visinama (do 200 m) i lokacijama s manje povoljnom izloženošću, na padinama okrenutim sjeveroistoku, najbolji su uvjeti za proizvodnju pjenušavih vina. Ta vina imaju umjereniju koncentraciju alkohola, manje su ekstraktivna, srednje su do visoke kiselosti i ugodnog okusa te fine i dugotrajne pjene (područje Bunești-Averești).

Razlika u temperaturi između noći i dana, uz dotok zraka s najviših padina, pogoduje sintezi i očuvanju određenih aromatskih spojeva. To se posebno odnosi na obronke na nižoj do srednjoj nadmorskoj visini jer je ondje razlika u temperaturi najveća. To pridonosi isticanju izraženih, voćnih primarnih nota jabuke, kruške, breskve i marelice, koje ostaju očuvane u postupku proizvodnje vina, što daje specifična aromatska svojstva osnovnim vinima za pjenušava vina. Arome karakteristične za sorte akumuliraju se polako zahvaljujući umjereno toplim noćima, što omogućuje proizvodnju vina s bogatim bukeom i karakterističnom notom tipičnom za sortu.

Svježina, kiselost i aromatski intenzitet kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina i biser vina stoga su rezultat međudjelovanja reljefa, vrste tla i sorte vinove loze, u kombinaciji s dugom vinarskom tradicijom.

Grožđe namijenjeno proizvodnji osnovnih vina za pjenušava vina bere se rano, prije grožđa za mirna vina, kako bi se postigla odgovarajuća ravnoteža šećera i kiselosti za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina optimalne kvalitete. Proizvedena vina moraju imati fizikalno-kemijske parametre uravnoteženih vrijednosti, kao što su omjer kiselosti i alkohola, te senzorna svojstva koja jamče tipična svojstva uzgojenih sorti.

Isprani černozem i sivo tlo koji se nalaze na velikim dijelovima područja Huși pogodni su za vinograde (pjeskovito-glinasta tekstura) zbog svojih osnovnih biokemijskih svojstava (biološka aktivnost, znatan sadržaj humusa, visoka zasićenost lužinama i hranjivim tvarima).

Tla koja se sastoje od feozema i eutričnog kambisola (kambisol) omogućuju dobru odvodnju i veliku zalihu vode u vinogradima, čime se tijekom dozrijevanja čuvaju uvjeti potrebni za uravnoteženje aroma, posebno voćnih aroma i zadržavanje određene svježine u završnom mirisu.

Globalno sunčevo zračenje umjereno varira od 110 kcal/cm^2 godišnje na padinama sa slabom izloženošću suncu i 130 kcal/cm^2 godišnje na padinama s boljom izloženošću suncu, a prosječni broj sunčanih sati omogućuje ujednačenu osunčanost brežuljaka na visokoj nadmorskoj visini, s otprilike 2 000 sati i više od 2 100 sati u depresiji Huși.

Prosječne godišnje vrijednosti sunčeva zračenja i topline postojano su visoke tijekom sezone rasta, što omogućuje povoljan razvoj i dozrijevanje grožđa. Mali broj sunčanih sati u vrijeme kad grožđe počinje dozrijevati u kombinaciji s ciklusom toplih struja u dolini rijeke Prut pridonosi optimalnom stvaranju aromatskih tvari u mirnim bijelim i ružičastim vinima. Razlika u noćnim i dnevnim temperaturama na padinama koji se nalaze na niskoj do srednjoj nadmorskoj visini (depresija Huşi nalazi se na visini od 70 – 120 m) pridonosi sintezi i očuvanju aromatskih spojeva koji određuju izražene i obično svježe primarne note voća (jabuka, breskva, marelica i grejp). U slučaju kasne berbe, kad grožđe ima visok sadržaj šećera (240 g/l), čak i ako dugo dozrijevaju, vina imaju prepoznatljivu aromatsku ravnotežu okusa i mirisa (Busuioacă de Bohotin).

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Informacije na oznakama

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Ovisno o interesima proizvođača zaštićena oznaka izvornosti Huşi može se nadopuniti na etiketama vina jednim od sljedećih naziva pojedinih vinograda: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ŞARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREŞTI, PÎHNEŞTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROŞIORI, PODINA, ARMĂŞENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEŞTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Oznaka „Huși-Vutcani” može se nadopuniti sljedećim nazivima vinograda: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Uvjeti za stavljanje na tržište

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

vina se mogu označiti na bilo koji način pod uvjetom da se obvezni podaci navedu u istom vidnom polju. Etiketa i stražnja etiketa nisu obvezne, ona se može istaknuti na jednom ili više dijelova, može biti bilo kojeg oblika i od bilo kojeg materijala te se može primijeniti bilo koja tehnika.

NA etiketi se može upotrijebiti i tradicionalni pojam naveden u važećem zakonodavstvu o vinima, u kojem se navodi kvaliteta berbe kao rezultat sadržaja šećera pri berbi (kad grožđe ima plemenitu plijesan).

Oznake koje se upotrebljavaju na pakiranju/na etiketi

Pravni okvir:

propisi EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Neke oznake koje upućuju na određene metode proizvodnje mogu se upotrijebiti i na dobrovoljnoj osnovi kako slijedi:

— oznake „fermentat in barrique [fermentirano u bačvama]”, „maturat in barrique [dozrelo u bačvama]”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar [fermentirano u prisutnosti hrastovih strugotina]” i „maturat în prezența așchiilor de stejar [dozrelo u prisutnosti hrastovih strugotina]” mogu se navesti na etiketama na rumunjskom jeziku ili se pojmovima na međunarodno korištenim jezicima može potrošačima dati do znanja da se primjenjuje navedeni postupak, kao što su bilo koje od sljedećih oznaka:

— oznake „fume”, „smoked” ili „toasted” na engleskom jeziku, bez obzira na to jesu li popraćene izrazom koji opisuje intenzitet toplinske obrade upotrijebljenog hrastova drva, tj. „light”, „medium” ili „heavy”,

— oznake „fumé” ili „fumée” na francuskom jeziku, bez obzira na to jesu li popraćene izrazom koji opisuje intenzitet toplinske obrade upotrijebljenog hrastova drva, tj. „légère”, „moyenne”, „forte” ili „petite fumé”, „demi fumé”, „intense fumé”.

Te se oznake mogu navesti na bilo kojem drugom jeziku međunarodne komunikacije ili na jeziku zemlje u kojoj se proizvod od vina namjerava stavljati na tržište ako proizvođač vina tako odluči, a njima se potrošači obavješćuju o primjeni postupaka koji su u svijetu uobičajeni za dobivanje vina s izraženim osjetilnim svojstvima.

Pri označivanju vina koja dozrijevaju ili stare na talogu mogu se navesti izrazi kao što su „sur lie”, „bâtonnage” ili „odležano na vinskom talogu”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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