C/2025/6281

2025.11.19.

Egy termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2025/6281)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Huşi”

PDO-RO-A1583-AM05

A kérelem benyújtásának időpontja: 2024.10.17.

MÓDOSÍTÁS

Kérelmező és jogos érdek

1. *A Szőlő- és Bortermelők Avereşti-Valea Lohan Szövetsége*

A Huşi OEM termelőit képviselő szövetség

2. *A Vrancea-Pietroasa Hivatásos Bortermelői Szövetség*

A Huşi OEM-mel ellátott termékeket előállító szőlőültetvényeket üzemeltető szövetség, amely a Huşi OEM-el ellátott termékek egy részét feldolgozza.

A módosítás leírása és indokolása

1. *A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok kategóriáinak felvétele*

Kérjük, hogy a termékleírást egészítsék ki az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében meghatározott új borkategóriákkal, nevezetesen az alábbiakkal: minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, és gyöngyözőbor, hogy ezeket a borkategóriákat a Huşi OEM körülhatárolt területén, az említett megjelölés körülhatárolt területén szüretelt szőlőből elő lehessen állítani.

Huşi (Huszváros) szőlőültetvényein a 15. század óta, azaz a szőlőtermesztés kezdete óta termesztenek szőlőt ebben a moldovai régióban. A 19. századra még egy szőlészeti iskolát is alapítottak Huşiban. Ez az intézmény mérföldkővé vált a szőlőtermesztés és a bortermelés terén. Huşi szőlőtermesztési hagyománya idővel fejlődött, és a terület fontos szőlőtermő központtá vált a moldovai régióban. 1950 és 1960 között az optimális bortermelési kapacitással rendelkező bortermelő üzemének köszönhetően a régió hírneve megerősödött. Az ismert fajták az őshonos szőlőfajtákból származó Busuioacă de Bohotin és Zghihară de Huşi, amelyeknek köszönhetően Huşi területe felkerült a borászat térképére.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2020-tól kezdődően Huși területén beruházásokat hajtottak végre a régi termelési struktúrák feldolgozási kapacitásának fejlesztése céljából a szőlőfajták – amelyek közül a Busuioacă de Bohotin és a Zghihară de Huși a legemblematikusabb – értékének növelésére szolgáló technológiák és berendezések alkalmazásával mind a csendes, mind a minőségi pezsgők esetében, és a régi struktúrákat a megcélzott termelési kategóriák számára fenntartották és korszerűsítették (egy körülbelül 100 000 palack mennyiségű régi bort tároló régi pincészetet megtartottak).

A módosítást a Huși terület fokozott oltalmának és az OEM jobb felhasználásának szükségessége indokolta, kiemelve a terület sajátos potenciálját, valamint azt, hogy egyes borszőlőfajtákból minőségi pezsgők készíthetők.

Emellett Moldova szőlőtermő területén az elmúlt 5 évben a moldovai szőlőtermesztők nagy érdeklődést mutattak a pezsgőtermelés iránt, mivel egyes őshonos fajták – a Tămâioasă românească, a Busuioacă de Bohotin, a Frâncușă és mindenekelőtt a Feteasc㠠neagră – olyan aromás potenciállal rendelkeznek, amely a csendes boron túlmutató változatosságot mutat, mivel ezek a fajták buké és szín tekintetében más termékkörök esetében is kifejezőbben.

A szomszédos területek Cotnari és Bohotin OEM oltalom alatt álló eredetmegjelöléseinek termékleírásai kiegészültek a minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok kategóriáira vonatkozó tipikus követelményekkel; ezek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések a megművelt területek és az előállított bor mennyisége tekintetében a moldovai régiót jelképezik. Ez azt eredményezte, hogy nőtt azoknak a termelőknek a száma, akik érdeklődnek a megfelelő szőlőültetvények szelekciója és a pezsgőkészítésre való felkészülés iránt. Jelentős növekedést regisztráltak az értékesítésekben, és nagyobb mértékben vettek részt az ilyen típusú termékek versenyein, amelyeken érmeket is nyertek.

A Busuioacă de Bohotin (jellegzetes muskotályos aromával rendelkező rozé bor) és a Zghihară de Huși (élénk virágos aromájú, aranysárga színű bor) fajták iránti fogyasztói érdeklődés újjáéledése újraélesztheti a pezsgőkészítés hagyományát Hușiban. Ezt a három borkategóriát (minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor) azért vezették be, hogy jobban reprezentálják a területet, a Zghihară de Huși, a Busuioacă de Bohotin, a Tămâioasă românească és a Tramier roz fajtáit, valamint az eredetmegjelölést.

Módosult a termékleírás I., II., IV., IX., XI. és XII. fejezete, valamint az egységes dokumentum 3. szakasza.

2. *A földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatra vonatkozó információk naprakésszé tétele*

Az új borkategóriáknak a Huși OEM-mel ellátott borok termelésébe való bevezetése szükségessé teszi a termékleírás módosítását, amelyben a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolat leírását naprakésszé kell tenni az OEM-re alkalmazandó jogszabályoknak való megfelelés biztosítása (az eredetmegjelölés meghatározása) és az új kategóriákra való hivatkozások beillesztése érdekében.

A termékleírás kiegészült a területre, a borkategóriákra, az emberi tényezőre és az ok-okozati összefüggésre vonatkozó adatokkal.

Módosult a termékleírás II. fejezete és az egységes dokumentum 8. szakasza.

3. *A termelésbe bevezetett új borkategóriák szőlőfajtáinak feltüntetése*

A termékleírás kiegészült az OEM területén kérelmezett borkategóriák (minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor) előállításához felhasználható szőlőfajták feltüntetésével.

Módosult a termékleírás IV. fejezete és az egységes dokumentum 4., 5.2. és 7. szakasza.

4. *A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok analitikai és érzékszervi jellemzőinek feltüntetése*

Az OEM-ekre vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében a Huși OEM területén történő előállításra kérelmezett új borkategóriák analitikai és érzékszervi jellemzőit is fel kell venni a termékleírásba.

Módosult a termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. szakasza (4., 5. és 6. pont).

5. *A borok forgalmazási feltételeinek beillesztése*

Az új borkategóriák előállításához a termékleírást ki kell egészíteni a Huși OEM-mel történő előállításra kérelmezett új borkategóriák palackozására/kiszerelésére/címkézésére vonatkozó bizonyos feltételekkel, valamint az új borkategóriák előállítási módszereire vonatkozó bizonyos címkézési rendelkezésekkel.

Módosult a termékleírás XII. fejezete, ám az egységes dokumentum nem változott.

6. *A minőségi pezsgőkre/illatos minőségi pezsgőkre vonatkozó rendelkezések beillesztése*

A termékleírást úgy módosították, hogy az tartalmazzon a minőségi pezsgőkre és az illatos minőségi pezsgőkre vonatkozó bizonyos feltételeket, amelyeket szintén cukortartalmuk szerint osztályoznak.

Módosult a termékleírás XII. fejezete, ám az egységes dokumentum nem változott.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Huşi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Érzékszervi jellemzők – fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga/mélysárga, zöldessárga, citromsárga, zöldes, aranyszínű.

Aroma: jellegzetes, a szőlővirágok intenzív aromája, bodzavirág, zöld citrus, gyümölcsös ízek; az idő múlásával sárgadinnyejegyek jelennek meg.

Buké: nyári alma, széna, enyhén kesernyés, virágzó szőlő jellegzetes illata, jellegzetes kifinomultság, érett szőlő, friss alma, citrusfélék, vadvirágok finom aromája, az idő múlásával széna, méz, gyümölcsösség, akácvirág, friss vajra emlékeztető jegyek, virágillat, kiegyensúlyozott savtartalom, tömjén és bazsalikom határozott jegyei.

Íz: enyhén savanykás, üde, gyümölcsös, kerek; kellemes utóíz, vadvirágok aromája, az idő múlásával széna, méz, gyümölcsösség, enyhén kesernyés utóíz.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromás és félaromás fajták az átlagosnál nagyobb aromaértékkel, ami aromák vagy cukrok felhalmozódásához vezethet.)

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. *Érzékszervi jellemzők – vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, gránátvörös, mályvapiros, élénk-/sötétvörös.

Buké: cseresznye, szamóca, meggy aromája, bársonyos, aszalt szilva jegyei; testes. Aroma: piros ribizli, tőzegáfonya, földi szeder; virágos buké, rózsaszirom és bazsalikom illata.

Íz: tanninos, érett erdei gyümölcsök és meggy aromája, bársonyos, erős gyógynövényes jelleg, aszalt szilva jegyeit mutató.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: a színes tanninok fokozott felhalmozódását és az aromás jelleg hasonló koncentrációját mutató fajták, nagy valószínűséggel a terület éghajlatának utóbbi években bekövetkezett változása miatt.)

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

3. *A minőségi pezsgők érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok – e fehérborok színei a zöldesfehértől az aranysárgáig terjedő különböző árnyalatok lehetnek. A fehér húsú gyümölcsökhöz és citrusfélékhez kapcsolódó virágos aromák, az érett körtére, az akácmézre, a kandírozott sárga húsú gyümölcsök összetett aromáira, a mézre és a briósra emlékeztető expresszív jegyekkel a palackos erjesztéssel előállított borok esetében. Könnyen fogyasztható, krémes jegyekkel és magas savtartalommal rendelkező borok, amelyek íze hosszan megmarad a szájban. A tartós hab és a finom, hosszan tartó buborékok felerősítik a borok aromás jegyeit.

Rozé borok – halvány rózsaszíntől élénk rózsaszínig terjedő árnyalatok, finom lilás tónusokkal. Aromás jegyek, amelyekben a piros gyümölcsök, a szamóca és a sárga citrusfélék dominálnak, esetenként finom virágos jellemzőkkel (bazsarózsa, zsályalevél, bazsalikom). Tartós, gyümölcsös íz, savas lecsengéssel. Tartós hab, finom buborékok.

Túlnyomás a palackban 20 °C-on: legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

4. *A minőségi pezsgők érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Vörösborok – színük a rubinvörös–bíborvörös árnyalatokig terjedhet. Az érett piros gyümölcsök (ribizli és fekete cseresznye) által dominált aromás jegyek, amelyeket pörkölt dió és mogyoró, illetve fűszerek jegyei egészíthetnek ki. Húsos, gyümölcsös, hosszan tartó íz, savas lecsengéssel. Nem túl bőséges hab, finom, tartós buborékképződés.

Túlnyomás a palackban 20 °C-on: legalább 3,5 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. *Az illatos minőségi pezsgők érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok – színük a zöldes árnyalatú szalmasárgától az arany árnyalatú zöldessárgáig terjed. Aroma – muskotály, bazsalikom, rózsa, frissen nyírt fű jegyei. Friss, kellemes és élénk íz, fehér gyümölcsökre (körtére és friss szőlőre) emlékeztető jegyek, jó egyensúly az édesség és a savasság között. Bőséges, hosszan tartó hab és jó buborékképződés.

Rozé borok – halvány rózsaszín, enyhe, friss lila árnyalattal. Piros gyümölcsökre – szamócára, eperre, citrusfélékre, grépfrútra emlékeztető jegyekkel, valamint a rózsa, a vadvirágok és a bazsalikom virágos jegyeivel, és tömjénre emlékeztető jegyekkel kiegészített aroma. Friss, ropogós íz, amelyet érett trópusi gyümölcsök árnyalatai jellemeznek, kiegyensúlyozott édes és savas íz. Bőséges, hosszan tartó hab és intenzív buborékképződés.

Túlnyomás 20 °C-on: legalább 3 bar.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6,00

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *A gyöngyözőbor érzékszervi jellemzői*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Gyöngyözőborok – a zöldesfehértől az aranysárgáig terjedő árnyalatok, a halvány rózsaszíntől az élénk rózsaszínig vagy rubinvöröstől a bíborvörösig terjedő árnyalatok. Fehér húsú gyümölcsök – körte, alma és citrusfélék (grépfrút) – virágos aromái, akácméz, piros gyümölcsök (szamóca, cseresznye) aromái, finom virágos aromák (aromás fűszernövények, bazsalikom), érett piros gyümölcsök (ribizli, fekete cseresznye, szilva) aromái, amelyeket dióra és pörkölt mogyoróra, fűszerekre emlékeztető jegyek egészítenek ki.

Íz – a borok frissek, ízük a szájban tartósan megmarad, magas savtartalommal, gyümölcsösséggel és jó tartósággal, savas lecsengéssel, bőséges vagy mérsékelt habbal és közepesen tartós buborékokkal rendelkeznek, amelyek felerősítik a borok aromás jegyeit.

A túlnyomás 20 °C-on 1 és 2,5 bar között van.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. **Borászati eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlatok

Művelési gyakorlat

minimum 3 000 tőke/hektár (vagy a tőkék minimum 75 %-a a tervezett szőlőültetvényhez képest),

öntözés: kizárólag aszályos években/kedvezőtlen időjárási körülmények között és az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, optimális öntözési szabványok alkalmazásával a növényi növekedési potenciál és a sajátos minőség biztosítása érdekében,

zöldszüret: a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális hozam meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

2. A borok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Bizonyos éghajlati viszonyok között, amelyek egyes fajták potenciáljával együtt kedvező hatással vannak a körülhatárolt terület ültetvényeinek hozamaira, a „Huși" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok a körülhatárolt területen kívül, a szomszédos területen is feldolgozhatók, ahol a bortermelő központok a legjobb kapacitást biztosítják.

Az e célra (gyors borkészítés, ellenőrzött hőmérsékleten történő erjesztés, egyes fajták, köztük a Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească és Busuioacă de Bohotin aromapotenciáljának megőrzése) kijelölt szomszédos terület Vrancea megye alábbi városait és falvait foglalja magában:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Fehér- vagy rozé bor előállítása

Különleges borászati eljárás

A termelő választásától függően a Pinot gris és Traminer roz fajtákból fehér- és rozé borok készíthetők olyan technológiák alkalmazásával, amelyek megőrzik a szőlő és az e fajtákból előállított borok OEM minőségét.

5.2. *Maximális hozamok*

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

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană és Portugais Bleu fajták

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

13 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

12 600 kilogramm szőlő hektáronként

6. Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă és Plăvaie fehér és rozé fajták

123 hektoliter hektáronként

7. Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană és Portugais Bleu fehér és rozé fajták

123 hektoliter hektáronként

8. Codană és Portugais bleu vörös fajták

119 hektoliter hektáronként

9. Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay és Aromat de Iași fehér és rozé fajták

115 hektoliter hektáronként

10. Syrah, Sangiovese, Nebbiolo és Barbera vörös fajták

111 hektoliter hektáronként

11. Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba és Traminer roz fehér és rozé fajták

104 hektoliter hektáronként

12. Busuioacă de Bohotin, Merlot és Zweigelt vörös fajták

100 hektoliter hektáronként

13. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat és Băbească Neagră rozé fajták

97 hektoliter hektáronként

14. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat és Băbească Neagră vörös fajták

93 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „HUȘI” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához körülhatárolt terület almegjelöléseket foglalhat magában és Vaslui megye alábbi területein helyezkedik el:

„HUŞI” megjelölés:

— Huși város,

— Duda-Epureni körzet: Epureni és Duda falvak,

— Pădureni körzet: Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești és Rusca falvak,

— Tătărăni körzet: Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați és Manțu falvak,

— Stănilești körzet: Stănilești és Pogănești falvak,

— Buneşti-Avereşti körzet: Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti és Plopi falvak,

— Arsura körzet: Arsura, Fundătura és Pâhnești falvak,

— Drânceni körzet: Drânceni, Ghermănești és Râșești falvak,

— Boțești körzet: Boțești és Gugești falvak,

— Banca körzet: Banca, Stoișești, Sârbi és Țifu falvak,

— Fălciu körzet: Fălciu, Bozia, Copăceana és Rânzeşti falvak,

— Blăgeşti körzet: Blăgeşti és Igeşti falvak.

„VUTCANI” almegjelölés:

— Vutcani körzet: Vutcani és Mălăieşti falvak,

— Roşieşti körzet: Roşieşti, Gara Roşieşti és Valea lui Darie falvak,

— Şuletea körzet: Şuletea, Râşcani és Fedeşti falvak,

— Epureni körzet: Horga falu,

— Berezeni körzet: Berezeni, Rânceni és Muşata falvak.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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

Aromat de Iaşi 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, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoêie selecìionată B

Donaris B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

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

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Frâncuşă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creaţă

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő

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, Porto, Portugieser

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling (Fehér rizling), Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), 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

Șarba B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A litológiai szubsztrátum tipológiailag sokszínű fedőréteget alkot. A talaj megoszlásában a tengerszint feletti magasság szerint változó zónák figyelhetők meg: erdőszinten az agyagos-alluviális talajban sztyepp és erdőssztyepp molliszolok váltakozhatnak. A Huși-medence legelterjedtebb talajai a kambikus csernozjom és szürkeföld, amelyek a szőlőültetvények szempontjából egyúttal a legértékesebb talajok is, mivel homokos/agyagszerű textúrájuk és alapvető biokémiai tulajdonságaik (intenzív biológiai aktivitás, jelentős humusztartalom, nagy kationcserélő képesség, semleges és enyhén savas közötti kémhatás, bázisok és tápanyagok magas telítettsége) javítják a fizikai jellemzőket.

Az északnyugati/délkeleti tengelyen széles, kerek dombok sora alakítja a domborzatot. A dombok eltérő tájolással, morfológiai jellemzőkkel és lejtéssel rendelkeznek. E szőlőtermő területen különböző alegységek találhatók: egy kb. 300 méter tengerszint feletti magasságú dombos terület és egy átlagosan 150 méter tengerszint feletti magasságú alacsony dombos terület. A terület egyes szőlőültetvényeinek hátterét képező dombok eltérő tájolással, morfológiai jellemzőkkel és lejtéssel rendelkeznek.

A Huși-medence határát délen, nyugaton és északon magas dombok, keleten pedig a Prut-völgy alkotják, és a terület szőlőültetvényeinek több mint 70 %-a itt található. A régió dombjait enyhén aszimmetrikus lejtőkkel elválasztó, a partvidéken dombos felszínnel kezdődő völgyek olyan medencék (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) láncolatát alkotják, amelyek a medence magasabb dombjaival együtt a legértékesebb szőlőtermő területeket foglalják magukban.

A mérsékelten kontinentális éghajlat a dombokon mérsékelt kontinentális, a Huși-medencében pedig hemiboreális jelleget mutat.

A teljes napsugárzás értéke körülbelül 120 kcal/cm²/év, a napsütés átlagos éves időtartama a magas dombokon 2 000 óra, a Huși-medencében és a Prut-völgyben pedig több mint 2 100 óra. Az éves átlagos sugárzási és naphő értékeit illetően megjegyzendő, hogy azok a teljes tenyészidőben magasak maradnak, ami kedvezően hat a szőlő fejlődésére és érésére.

A nyugati, északnyugati és északi irányú uralkodó szelek együttesen az éves szelek több mint 60 %-át teszik ki és főn tulajdonságokat mutatnak, amikor a dombok lejtőiről a medence felé fújnak. Az északkeleti szél, különösen a Crivăț fokozza a fagyot, míg a nyáron forró és száraz keleti és délkeleti szél aszályfokozó hatású, és mindkettő intenzíven érezhető a Huși-medencében és a Prut árterében.

A város területének elvezetését biztosító vízrajzi hálózatot két fő artéria képezi: délen a Drăslăvăț, északon pedig a Turbata és a Șara alkotta Răiești. A várostól keletre összefolyva ezekből jön létre a Huși folyó. A Drăslăvăț és a Răiești patakok torrenciális hidrográfiai jellemzőkkel rendelkeznek. Tavasszal, amikor a hőmérséklet emelkedése miatt gyorsan olvad a hó, vagy nyáron a viharos esőzést követően a patakok nagy mennyiségű, néha a saját partjukat is áttörő vizet szállítanak.

Az e területen termelt fehér-, rozé vagy vörösborok a száraztól az édesig terjednek. A terület északi részén rendszerint könnyű, nem túl extraktív, mérsékelt alkoholtartalmú, enyhén savanykás borok készülnek, és a savassági „csúcs” az Avereşti területre jellemző, ahol a természetes savtartalom literenként akár 11–12 gramm borkősav is lehet egyes években, így ez a terület kiválóan alkalmas pezsgők előállítására.

A vörösborok színe a terület északi részén előállított világostól a délen készített sötétig terjed.

A mai szőlőültetvények helyén található szőlőültetvényekre utaló első írásos dokumentumok korábbiak, mint a Huși város nevét tartalmazó első okirat. Jó Sándor (I. Sándor) 1415-ben kelt törvénye a régi szőlőültetvény határait rögzíti. Egy másik, 1436. augusztusi keltezésű dokumentum azt mutatja, hogy az Epureni–Pâhnești–Huși szőlőtermő területeken szőlőültetvények voltak. A korabeli dokumentumok állítása szerint 1600 és 1662 között intenzív szőlőtelepítés folyt Saca és Ochi szőlőültetvényein; Huși szőlője a helyi földesúrhoz tartozott.

A kiváló minőségű Huși borokról régi feljegyzések találhatók a középkori Moldáviában utazó külföldiek, különösen Marco Bandinus tollából, aki 1646-ban így írt: „Huși, a moldáviai szőlőültetvények ősi települése ízes és illatos bort termel, amely iránt ugyancsak nagy a kereslet”. Dimitrie Cantemir nagy kartográfus, aki a Huși melletti Silișteni faluban született (a falut azóta a tiszteletére átnevezték), „Descriptio Moldaviae” című művében azt írja, hogy „a legjobb bort Cotnariban készítik, a Huși bor pedig rögtön utána következik”.

8.2. *Az emberi tényezőkre vonatkozó információk*

A Huși OEM területén a szőlőtermesztést függőleges támrendszerrel végzik, Guyot metszéssel és műveléssel, valamint rövidcsapos metszéssel, a parcellák elhelyezkedésétől és a fenntartási műveletek elvégzéséhez szükséges létesítményektől függően, figyelembe véve mind a termelési, mind a borászati paramétereket.

Azokon a szőlőültetvényeken, amelyekről a Huși OEM-mel ellátott minőségi pezsgők, gyöngyözőborok és illatos minőségi pezsgők előállítására szolgáló szőlő származik, a minimális ültetési sűrűség 3 500 növény/hektár, fajtatisztaságuk pedig meghaladja a 95 %-ot. A maximális gyümölcsterhelés tőkénként 28 életképes fürtre korlátozódik. A szőlőtermesztés szabályozása és a lombfal helyes kezelése biztosítja a rozé minőségi pezsgők alapboraihoz szükséges polifenolos vegyületek optimális felhalmozódását.

A szőlőt 100 %-os tisztaságú fajtánként dolgozzák fel, majd a házasításokat a tirázs likőr tételeinek elkészítésekor hozzák létre. A terület borkészítői a házasítási folyamatot a fajták elkülönített erjesztésével szerzett tapasztalataikra támaszkodva irányítják. A házasításokat nagy szakértelemmel alkotják meg, figyelembe véve a fajtákat és az évjáratot, hogy biztosítsák a borok savassága és gyümölcsössége közötti bizonyos fokú konzisztenciát. A szőlő épségének megőrzése közvetlenül a szüret után és a szállítás során garantálja a mustok tisztaságát.

A korlátozott kénezés elengedhetetlen a minőségi palackos erjesztéshez. A termést különös gonddal kezelik annak érdekében, hogy a must ne oxidálódjon a szüretelés és a préselés között.

Az egész szőlő használata, a szállítás során keletkező must eltávolítása, a gondos kezelés, a megfelelő felszereléssel, tiszta környezetben történő préselés, valamint a feldolgozott szüretelt szőlő tömege és a kivont must mennyisége közötti pontos arányt meghatározó szabályok betartása garantálják a kapott must minőségét és tisztaságát, biztosítják az aromák finomságát biztosító kíméletes extrakciót, valamint áttetsző és világos színű borokat eredményeznek. A borseprőn történő érlelés, amely alatt harmadlagos aromák alakulnak ki, fokozza a borok összetettségét.

A palackokban történő másodlagos erjesztésre korszerűsített föld alatti létesítményekben, ellenőrzött környezeti feltételek mellett kerül sor, oly módon, hogy az erjesztési paraméterek állandóak legyenek, és így a hagyományos módszerrel előállított borok minősége pontosan reprodukálható legyen.

8.3. *Termékadatok*

Minőségi pezsgők – a zöldesfehértől az aranysárgáig terjedő árnyalatok, a halvány rózsaszíntől a lilás élénk rózsaszínig terjedő árnyalatok, rubinvörös, bíborvörös árnyalatok.

A fehér húsú gyümölcsök és citrusfélék virágos aromái, az érett körte, az akácméz, a kandírozott sárga gyümölcsök összetett aromája, a palackos erjesztéssel előállított borok esetében a mézre és a briósra emlékeztető aromák, a piros gyümölcsök (szamóca) és a sárga citrusfélék által dominált jegyek, virágok (bazsarózsa, zsályalevél, bazsalikom) vagy érett piros gyümölcsök (ribizli, fekete cseresznye) aromái, amelyeket dió, pörkölt mogyoró, ízesítők vagy fűszerek jegyei egészíthetnek ki.

Íz – könnyen fogyasztható, krémes borok, tartós ízzel és magas savtartalommal, a rozé borok gyümölcsösek, tartós ízűek és savas lecsengésűek, a vörösborokban néha enyhén húsos jegyek érzehetők.

Illatos minőségi pezsgők – a zöldes árnyalatú szalmasárgától az arany árnyalatú zöldessárgáig terjedő színűek, illetve halvány rózsaszínűek, enyhe, friss lila árnyalatokkal.

Muskotályos aroma, bazsalikomra, rózsára, frissen kaszált fűre emlékeztető jegyek, piros gyümölcsök (szamóca, eper, citrusfélék, grépfrút) jegyei, rózsára, bazsalikomra, tömjénre, vadvirágra emlékeztető virágos jegyek.

Friss, élénk íz, fehér gyümölcsökre (körtére és friss szőlőre) emlékeztető jegyek, jó egyensúly az édesség és a savasság között, ropogós íz, az érett trópusi gyümölcsök jegyei jellemzőek. Bőséges és hosszan tartó hab és jó, intenzív buborékképződés.

Gyöngyözőborok – a zöldesfehértől az aranysárgáig terjedő árnyalatok, a halvány rózsaszíntől az élénk rózsaszínig vagy rubinvöröstől a bíborvörösig terjedő árnyalatok. Virágos aromák, fehér húsú gyümölcsök – körte, alma és citrusfélék (grépfrút) – aromái, akácméz, piros gyümölcsök (szamóca, cseresznye), citrusfélék aromái, finom virágos aromák (aromás fűszernövények, bazsalikom), érett piros gyümölcsök (ribizli, fekete cseresznye, szilva) aromái, dióra és pörkölt mogyoróra emlékeztető jegyek.

A pezsgők íze friss, a szájban tartósan megmarad, magas savtartalommal, gyümölcsösséggel és jó tartóssággal, savas lecsengéssel, bőséges vagy mérsékelt habbal és jó, közepesen tartós buborékokkal rendelkeznek, amelyek felerősítik a borok aromás jegyeit.

A csendes fehérborok szalmasárga, zöld felé hajló halvány citromsárgától aranysárgáig terjedő színűek, a jázmin, az édeskömény, valamint a zöld alma, az egres (Zghihară de Huși) elsődleges aromáival, gyümölcsös és növényi aromákkal, a szárított bazsalikom és a rózsaszín grépfrút (Busuioacă de Bohotin) intenzív aromáival, virágos jegyekkel, valamint a testes és friss ízt jól kiegészítő magas savtartalommal rendelkezhetnek.

Ízleléskor a gyümölcsösség dominál, fehér gyümölcsökre (körte, kajszibarack) és rózsasziromra emlékeztető jegyekkel, vagy enyhén fűszeres jegyekkel, érett mirabelle szilvára és a szőlővesszőkre (Sauvignon) jellemző finom jegyekkel. Az utóízben a friss savas alma jegyei dominálnak, a félszáraz borokban ropogós jegyek is megjelenhetnek.

Illatukban az intenzitás, a frissesség, a jázmin, a mezei virágok, a szőlők, az akác, valamint a zöld alma és a citromhéj jegyei érződnek, amelyhez a savasság, az alkoholtartalom és az édesség egyensúlyából adódó rugalmas textúra, a grépfrút, a lime és a mezei virágok aromái, valamint a birsre, a mazsolára és a sárga almákra (Fetească albă, Fetească regală) jellemző aromák társulnak.

A csendes vörösborok intenzív rubinvörös színűek, sötétvörös rubin árnyalatokkal.

Ízükben a borok nemesek és tanninosak, ami kellemes komplexitást és fanyarságot kölcsönöz, amelyet a frissítő, szederre, feketeribizlire, mentára és piros kaliforniai paprikára (Cabernet Sauvignon) emlékeztető gyümölcsös aromák, friss és rugalmas testesség és közepes utóíz egészít ki, amely a kiegyensúlyozottság érzetét adja.

A szilvára, a szilvabefőttre és a cseresznyére emlékeztető összetett aromákkal rendelkeznek, a háttérben finom füstös árnyalatokkal. A borok textúrája bársonyos, a piros erdei gyümölcsök és a fekete cseresznye (Fetească neagră) által dominált rusztikus jegyekkel.

Illatukban a fűszerek és a széna lágy aromái érződnek, amelyeket gyakran a meggy, a cseresznye és a málna (Cabernet Sauvignon) illatai egészítenek ki, valamint fehérborsra emlékeztető jegyek.

A csendes rozé borok színe halvány rózsaszín, lazacrózsaszín vagy néha élénk rózsaszín.

Ezekben a borokban a fehér gyümölcsök íze dominál, amely a bazsalikom, a rózsaszirom és a grépfrút intenzív aromáival, enyhe fűszeres jegyekkel, valamint a piros ribizli, a tőzegáfonya, a vadon termő szamóca friss aromáival rendelkezik, amelyekhez a málna és az érett szamóca friss jegyei társulnak. Az utóízük kellemes és gyümölcsös, frissesség és kiegyensúlyozottság érzetét keltve, amelyet sajátos savasság tesz tökéletessé. Illatukra a cseresznye és a ribizli jól kivehető aromái jellemzőek, amelyeket az érett citrusfélékre és az erdei gyümölcsökkel (fekete áfonya, erdei szamóca) kevert mezei virágokra emlékeztető finom jegyek egészítenek ki.

8.4. *A terület és a termék közötti ok-okozati összefüggés*

A területen a száraztól az édesig terjedő fehér-, rozé és vörösborok széles skáláját termelik. A román borok palettáján belül azonban meglehetősen jól meghatározott csoportot alkotnak. A terület északi részén rendszerint könnyű, nem túl extraktív, mérsékelt alkoholtartalmú, enyhén savanykás borok készülnek, és a savassági „csúcs" az Averești területre jellemző, ahol a természetes savtartalom literenként akár 11–12 gramm borkősav is lehet egyes években, így ez a terület kiválóan alkalmas pezsgők előállítására. A vörösborok színe a szőlőültetvény északi részén előállított világostól a délen készített sötétig terjed. A „Vutcani" almegjelölés területéről származó borok minősége hasonló a Dealu Bujorului DOC területén előállított borokéhoz.

A Huși térség szőlőfajtái olyan jellemzőket kölcsönöznek a boroknak, mint a nagyon magas savtartalom, ami fontos a pezsgők alapborainak előállításához. Ezenkívül testességet és struktúrát kölcsönöznek mind a minőségi pezsgőknek, mind a gyöngyözőboroknak.

Tekintettel a terület nagyságára, a Huși OEM terület talaj-, éghajlati és környezeti viszonyai lehetővé tehetik a szőlő megfelelő érését ahhoz, hogy azokból a szüreti idő optimális megválasztásával elő lehessen állítani a minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok alapborait.

A pezsgőkészítéshez legjobb feltételek a kevésbé kedvező észak-keleti fekvésű lankákon, az alacsonyabb, legfeljebb 200 méteres tengerszint feletti magasságon találhatók; ezeket a borokat mérsékeltebb alkoholkoncentráció jellemzi; nem túl extraktív, közepes vagy magas savtartalommal, kellemes ízzel, finom és tartós habbal rendelkező borok (Bunești-Averești terület).

Az éjszakai és a nappali hőmérséklet közötti különbség, valamint a legmagasabb lejtőkről érkező levegőáramlás elősegíti egyes aromás vegyületek szintézisét és megőrzését; ez különösen igaz az alacsony és a közepesen magas lejtőkre, ahol a legnagyobb a hőmérséklet-különbség. Ez segít kiemelni az alma, a körte, az őszibarack és a sárgabarack hangsúlyos, gyümölcsös alapjegyeit, amelyek a borkészítés során megőrződnek, és így biztosítják a pezsgőkészítéshez használt alapborok különleges aromatikus tulajdonságait. A mérsékelten meleg éjszakák lehetővé tehetik a fajtákra jellemző aromák lassú felhalmozódását, lehetővé téve a gazdag bukéjú és az adott fajta tipikus jegyeivel rendelkező borok előállítását.

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok frissessége, savassága és aromaintenzitása ezért a domborzat, a talajtípus és a szőlőfajta kölcsönhatásának, valamint a hosszú múltra visszatekintő borkészítési hagyománynak köszönhető.

Az optimális minőségű minőségi pezsgők előállítása céljából a pezsgők alapborainak előállítására szánt szőlőt a csendes borokhoz felhasznált szőlő előtt, korán szüretelik a cukrok és a savasság közötti megfelelő egyensúly biztosítása érdekében. Az így előállított borok kiegyensúlyozott értékeket mutató fizikai-kémiai paramétereket igényelnek, mint például a savasság/alkoholtartalom arány, valamint a termesztett fajták tipikus jellegét biztosító érzékszervi jellemzők.

Alapvető biokémiai jellemzőik (biológiai aktivitás, jelentős humusztartalom, a bázisok és a tápanyagok magas telítettsége) miatt a Huși terület nagy részén jelen lévő kilúgozott csernozjom és szürke erdőtalaj kedvező a szőlőültetvények számára (homokos/agyagszerű textúra).

A phaeozem és az eutricambosol (cambisol) talajok jó vízelvezetést és magas víztartalmat biztosítanak a szőlőültetvényeken, ami az érlelés során megőrzi az aromák egyensúlyához szükséges feltételeket, különösen a gyümölcsös aromák esetében, ami egy bizonyos élénk frissességgel rendelkező, tartós illatot kölcsönöz a boroknak.

A teljes napsugárzás mérsékelten változik: 110 kcal/cm²/év a napsugárzásnak alacsony mértékben kitett lejtőkön, és 130 kcal/cm²/év azokon a lankákon, amelyeket jobban ér a napsütés, a napsütéses órák átlagos száma (körülbelül 2 000 óra, és több mint 2 100 óra a Huşi-medencében) pedig biztosítja, hogy a magas tengerszint feletti magasságban fekvő dombok egyenletes napfényhez jussanak.

Az éves átlagos sugárzási és naphő értékeit illetően megjegyzendő, hogy azok a teljes vegetációs időszakban magasak maradnak, ami kedvezően hat a szőlő fejlődésére és érésére. A szőlő érésekor a napsütéses órák alacsony száma, a Prut-völgyben a meleg áramlatok ciklusával ötvözve hozzájárul az aromaanyagok optimális kialakulásához a csendes fehér- és rozé borokban. Az alacsony-közepes tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő lankákon (a Huși-medence 70–120 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkedik el) az éjszakai és nappali hőmérsékletek közötti különbség hozzájárul a gyümölcsök (alma, őszibarack, kajszibarack és grépfrút) markáns és jellemzően friss elsődleges jegyeit meghatározó aromás vegyületek szintéziséhez és megőrzéséhez. Késői szüret esetén, amikor a szőlő magas cukortartalommal (240 g/l) rendelkezik, még ha hosszú ideig érlelik is, a borok íze és illata összetéveszthetetlen aromaegyensúlyt mutat (Busuioacă de Bohotin).

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés jelölése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkéjén a Huși oltalom alatt álló eredetmegjelölés a termelők érdekeitől függően kiegészíthető az alábbi együttetvényes elnevezések valamelyikével: 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.

A „Huși-Vutcani” eredetmegjelölés esetében a következő szőlőültetvények nevével: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkézése bármilyen módon elvégezhető, amennyiben a kötelező információkat ugyanabban a látómezőben tüntetik fel. A címke és a hátsó címke nem kötelező, a címkézés egy vagy több alkotóelemen, bármilyen formában, bármilyen anyagból és bármilyen technika alkalmazásával végezhető.

A címkézés a hatályos jogszabályokban a borokra előírt hagyományos kifejezést is használhatja, amely a szüreti cukortartalom eredményeként a szüret minőségét jelzi (a szőlő nemes rothadása esetén).

A kiszerelés/címkézés során használt jelölések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egyes termelési módszerekre utaló jelölések is használhatók önkéntes alapon, az alábbiak szerint:

a „fermentat in barrique” [hordóban erjesztett], a „maturat in barrique” [hordóban érlelt], a „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával erjesztett] és a „maturat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával érlelt] román nyelvű megjelöléseket fel lehet tüntetni a címkén, vagy nemzetközi kommunikációs nyelvű kifejezések használhatók a fogyasztó tájékoztatására arról, hogy az említett eljárást alkalmazzák, például az alábbi megjelölések bármelyike,

— „fume” vagy „smoked” (füstölt) vagy „toasted” (pörkölt) kifejezés angol nyelven, amelyeket a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „light” (enyhe), „medium” (közepes) vagy „heavy” (intenzív) kifejezések egészíthetnek ki,

— „fumé” vagy „fumée” francia nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „légère”, a „moyenne”, a „forte” vagy a „petite fumé”, a „demi fumé”, a „intense fumé” kifejezések egészíthetnek ki.

Ezeket a megjelöléseket bármely más nemzetközi kommunikációs nyelven vagy – ha a bortermelő úgy dönt – annak az országnak a nyelvén is fel lehet tüntetni, amelyben a borászati terméket forgalmazni kívánják, tájékoztatva a fogyasztót az egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borok előállítására világszerte alkalmazott gyakorlatok alkalmazásáról.

A borseprőn érlelt borok címkéjén szerepelhetnek olyan kifejezések, mint a „sur lie”, a „bâttonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt).

A termékleíráshoz vezető link

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