Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6281

2025 11 19

Produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6281)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1])17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Paraiškos pateikimo data: 2024 10 17

PAKEITIMAS

Pareiškėjas ir teisėtas interesas

1. *Vynuogių ir vyno gamintojų asociacija „Averești-Valea Lohan“*

SKVN „Huși“ gamintojams atstovaujanti asociacija

2. *Vrančos ir Pietroasos profesionalių vyno augintojų asociacija*

Asociacija, prižiūrinti SKVN „Huși“ vynuogynus ir perdirbanti dalį SKVN „Huși“ žymimos produkcijos.

Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. *Rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno, pusiau putojančio vyno kategorijų įtraukimas*

Prašoma į produkto specifikaciją įtraukti naujas vyno kategorijas, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje, t. y. rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno, pusiau putojančio vyno, kad šių kategorijų vynai galėtų būti gaminami SKVN „Huși“ nustatytoje vietovėje iš vynuogių, užaugintų nustatytoje šios nuorodos vietovėje.

Šiame Moldovos regione plytinčiuose Hušio vynuogynuose vynmedžiai auginami dar nuo tada, kai XV a. čia ėmė plėtotis vynuogininkystė, o XIX a. šioje vietovėje netgi buvo įkurta vynuogininkystės mokykla. Šios institucijos įkūrimas tapo svarbiu etapu vynmedžių auginimo ir vyno gamybos istorijoje. Laikui bėgant susiformavo Hušio vietovei būdinga vynuogininkystės tradicija, leidusi šiai vietovei tapti svarbiu vynuogininkystės centru Moldovos regione. Nuo 1950 iki 1960 m. vietovės gerą vardą padėjo įtvirtinti vyną gaminęs cechas, turėjęs pakankamai pajėgumų vyno gamybos poreikiams patenkinti. Garsios šio regiono vietinių vynmedžių veislės – „Busuioacă de Bohotin“ ir „Zghihară de Huși“ – užtikrino Hušio vietovei vietą vyno žemėlapyje.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nuo 2020 m. Hušio vietovėje imta investuoti į senųjų gamybos struktūrų perdirbimo pajėgumų plėtrą. Tam buvo naudojamos technologijos ir įranga, padėjusios padidinti vynuogių veislių vertę (garsiausi pavyzdžiai – „Busuioacă de Bohotin“ ir „Zghihară de Huși“) gaminant tiek neputojančius, tiek rūšinius putojančius vynus, o išsaugotos senosios struktūros buvo modernizuotos tikslinių kategorijų vynų gamybai (išsaugotas senasis rūsys, kuriame laikoma maždaug 100 000 senų vyno butelių).

Šis pakeitimas atliktas, nes reikėjo geriau apsaugoti Hušio vietovę ir tinkamiau išnaudoti SKVN galimybes, pabrėžiant ypatingą vietovės potencialą ir kai kurių vynuogių veislių potencialą gaminant rūšinius putojančius vynus.

Be to, per pastaruosius penkerius metus Moldovos vynuogininkystės vietovėje putojančio vyno gamyba sulaukė didelio Moldovos vynuogių augintojų susidomėjimo, nes kai kurios vietinės veislės – „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“, „Frâncușă“ ir visų pirma „Fetească neagră“ – pasižymi įvairu aromatiniu potencialu, kuris neapsiriboja vien neputojančio vyno gamyba, nes iš šių veislių vynuogių galima gaminti ir kitų rūšių vyną, kuriam būdingas ryškesnis aromatas bei spalva.

Tipiniai rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijų reikalavimai buvo įtraukti ir į kaimyninių SKVN „Cotnari“ ir SKVN „Bohotin“, kurios pagal auginamus plotus ir gaminamo vyno kiekį yra būdingos Moldovos regionui, produktų specifikacijas. Dėl to padaugėjo gamintojų, norinčių atsirinkti atitinkamus vynmedžius ir jais užsodinti vynuogynus putojantiems vynams gaminti. Pastebėta, kad ženkliai išaugo pardavimo apimtis, taip pat pradėta aktyviau dalyvauti parodose su šių rūšių produktais, kuriems pavyko pelnyti medalius.

Vartotojų susidomėjimas vynuogių veislėmis „Busuioacă de Bohotin“ (tipinio muskatinių vynuogių aromato rožinis vynas) ir „Zghihară de Huși“ (gėlių aromato auksaspalvis geltonasis vynas) gali atgaivinti Hušio putojančių vynų gamybos tradiciją. Šios trys vyno kategorijos (rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas, pusiau putojantis vynas) buvo įtrauktos siekiant geriau atspindėti vietovės tradicijas, veislių „Zghihară de Huși“, „Busuioacă de Bohotin“, „Tămâioasă românească“ ir „Tramier roz“ potencialą, taip pat tinkamiau išnaudoti kilmės vietos nuorodos galimybes.

Iš dalies keičiami produkto specifikacijos I, II, IV, IX, XI ir XII skyriai ir bendrojo dokumento 3 skirsnis.

2. *Informacijos apie geografinę vietovę ir produktą siejantį ryšį atnaujinimas*

Kadangi įtrauktos naujos SKVN „Huși“ žymimo vyno kategorijos, reikia iš dalies pakeisti specifikaciją: atnaujinti geografinės vietovės ir produkto ryšį, kad būtų užtikrinta atitiktis SKVN taikomiems teisės aktams (kalbant apie kilmės vietos nuorodos apibrėžtį) ir įtrauktos nuorodos į naujas kategorijas.

Nurodyta išsami informacija apie vietovę, vyno kategorijas, žmogiškuosius veiksnius ir priežastinę sąveiką.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos II skyrius ir bendrojo dokumento 8 skirsnis.

3. *Naujų kategorijų vynui gaminti skirtų vynuogių veislių nurodymas*

Specifikacija papildyta nurodant vynuogių veisles, kurios gali būti naudojamos gaminant SKVN vietovei prašomas priskirti vyno kategorijų vyną (rūšinį putojantį vyną, rūšinį aromatinį putojantį vyną ir pusiau putojantį vyną).

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos IV skyrius ir bendrojo dokumento 4, 5.2 ir 7 skirsniai.

4. *Rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno analitinių ir juslinių savybių įtraukimas*

Siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi teisės aktų dėl SKVN, į specifikaciją taip pat turi būti įtrauktos naujų kategorijų vyno, kurį prašoma gaminti Hušio vietovėje, analitinės ir juslinės savybės.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos XI skyrius ir bendrojo dokumento 4 skirsnis (4, 5 ir 6 punktai).

5. *Papildomų sąlygų dėl prekybos vynais įtraukimas*

Kadangi prašoma gaminti naujų kategorijų vyną, į produkto specifikaciją turi būti įtrauktos tam tikros sąlygos, susijusios su naujų kategorijų vyno, kurį prašoma priskirti SKVN „Huşi“, išpilstymu į butelius, pateikimu ir ženklinimu, taip pat tam tikros ženklinimo nuostatos, susijusios su naujų kategorijų vyno gamybos metodais.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos XII skyrius, tačiau bendrasis dokumentas keičiamas nebuvo.

6. *Nuostatų dėl rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų įtraukimas*

Produkto specifikacija iš dalies pakeista, įtraukiant į ją tam tikras rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų, kurie taip pat klasifikuojami pagal cukraus kiekį, sąlygas.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos XII skyrius, tačiau bendrasis dokumentas keičiamas nebuvo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Huşi

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produkto kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 –SKIRSNIS. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltųjų vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: šiaudų geltonumo / ryškiai geltona, gelsvai žalia, citrinų geltonumo, blyškiai žalia, aukso.

Kvapas: būdingo aromato, juntami intensyvūs vynmedžio žiedų, šeivamedžio, žaliųjų citrusinių vaisių aromatai, brandinant atsiranda melionų pokvapiai.

Aromatas: vasarinių obuolių, nupjauto šieno, nežymiai kartus, būdingas žydinčių vynuogių kvapas su tipišku subtilumu, subtilus prinokusių vynuogių aromatas, žaliųjų obuolių, citrusinių vaisių ir lauko gėlių aromatas, o brandesnio vyno aromatas primena šviežiai nupjauto šieno kvapą, medaus aromatas, vaisinis, akacijų žiedų aromatas, šiek tiek juntamas sviestinis aromatas, gėlių aromatas, subalansuotas rūgštumas, išskirtinis smilkalų ir baziliko poskonis.

Skonis: šiek tiek rūgštokas, gaivus vaisinis, švelnus, malonus poskonis, lauko gėlių aromatas, o brandesnio vyno aromatas primena šviežiai nupjauto šieno kvapą, medaus aromatas ir vaisiškas skonis su švelniu kartumu poskoniu.

(Vynai „Grasă de Cotnari“, „Muscadelle“, „Semillon“ ir „Riesling de Rhin“: šių aromatinių ir pusiau aromatinių rūšių vynų aromatas yra stipresnis nei vidutinis, todėl su laiku gali kauptis ne tik aromatas, bet ir cukrūs.)

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

2. *Raudonųjų vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, granato raudonumo, raudonai violetinė, ryškiai raudonos arba tamsiai raudonos.

Aromatas: vyšnių, braškių, rūgščiųjų vyšnių aromatas, aksominis, su džiovintų slyvų pokvapiais, sodrus. Kvapas: raudonųjų serbentų, spanguolių, gervuogių aromatas su gėlių natomis ir susiliejančiu bazilikų bei rožių žiedlapių aromatu.

Skonis: taninų, juntamas prinokusių miško uogų skonis, aksominis, intensyvus žolinis, praturtintas slyvų pokvapiais.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: iš šių veislių pagamintuose vynuose juntamas intensyvesnis taninų poskonis ir tolygiai pasiskirsčiusios jų aromatinės savybės. Labai didelė tikimybė, kad tai lemia pastarųjų kelerių metų oro sąlygų pokyčiai šioje vietovėje.)

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,50

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

3. *Rūšinių putojančių vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Šie baltieji vynai būna įvairių atspalvių – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo spalvos. Jiems būdingi gėlių aromatai, siejami su baltaisiais ir citrusiniais vaisiais, aiškiai juntami prinokusių kriaušių, akacijų medaus pokvapiai, o butelyje rauginti vynai išsiskiria kompleksiniu geltonųjų vaisių cukatų, medaus ir sviestinių bandelių aromatu. Ragaujant juntamas ilgai išliekantis švelnus kreminis skonis, pasižymintis dideliu rūgštingumu. Greitai neišsisklaidanti ir nedidelė puta, kaip ir ilgai išliekantys burbuliukai, sustiprina vynų aromatą.

Rožiniai vynai būna nuo blyškiai rausvos iki ryškiai rožinės spalvos ir subtilių violetinių atspalvių. Vyrauja raudonųjų uogų (braškių) ir geltonųjų citrusinių vaisių kvapas, kuris taip pat gali pasižymėti subtiliais gėlių pokvapiais (bijūnų, šalavijų lapų, baziliko). Skonis vaisiškas, ilgai išliekantis ir rūgštus. Puta greitai neišsisklaido, o burbuliukai būna smulkūs.

Perteklinis slėgis butelyje laikant 20 °C temperatūroje: mažiausiai 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,50

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

4. *Rūšinių putojančių vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai. Šie vynai būna nuo rubino raudonumo iki violetiškai raudonų atspalvių. Vyrauja sunokusių raudonųjų vaisių (serbentų ir vėlyvosios ievos vaisių) kvapas, kurį gali papildyti skrudintų graikinių ir lazdynų riešutų bei prieskonių pokvapiai. Tai stipraus, vaisiško, ilgai išliekančio ir rūgštaus skonio vynai. Puta – negausi, nedidelė, bet burbuliukai išlieka ilgai.

Perteklinis slėgis butelyje laikant 20 °C temperatūroje: mažiausiai 3,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,50

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

5. *Rūšinių aromatinių putojančių vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Jų spalva – nuo šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais iki žalsvai geltonos su aukso atspalviais. Aromatas – muskatas, baziliko, rožių, šviežiai nupjautos žolės pokvapiai. Gaivus, malonus ir ryškus skonis, juntami baltųjų vaisių – kriaušių, šviežių vynuogių – poskoniai, ragaujant vynai būna subalansuotai saldūs ir rūgštūs. Vynai turi gausią, ilgai išliekančią putą ir pakankamai burbuliukų.

Rožiniai vynai. Jų spalva – šviesiai rausva su vos matomu ryškios violetinės spalvos atspalviu. Juntamas raudonųjų vaisių – žemuogių, braškių, citrusinių vaisių, greipfrutų – aromatas, kurį papildo rožių, laukinių gėlių pokvapiai, taip pat baziliko ir smilkalų aromatai. Gaivus, ryškus skonis, kuriam būdingi prinokusių atogrąžų vaisių poskoniai, ragaujant vynai būna subalansuotai saldūs ir rūgštūs. Vynai turi gausią, ilgai išliekančią putą ir daug burbuliukų.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje: mažiausiai 3 barai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 6,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

6. *Pusiau putojančių vynų juslinės savybės*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai. Jie būna įvairių atspalvių – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo spalvos, nuo blyškiai rausvos iki ryškiai rožinės spalvos arba nuo rubino raudonumo iki violetiškai raudonos spalvos. Gėlių aromatai, siejami su balto minkštimo vaisiais – kriaušėmis, obuoliais ir citrusiniais vaisiais (greipfrutais), akacijų medumi, raudonųjų uogų (žemuogių, vyšnių), subtilių gėlių (aromatinių žolelių, baziliko), prinokusių raudonųjų vaisių (serbentų, vėlyvųjų ievų vaisių, slyvų) aromatais, kuriuos papildo graikinių riešutų ir skrudintų lazdynų riešutų, prieskonių pokvapiai.

Vynai būna gaivaus, burnoje ilgai išliekančio skonio, pasižyminčio dideliu rūgštingumu, greit neišblėstančiu vaisiškumu, o vynų poskonis – rūgštus. Gausi arba vidutinė puta ir vidutiniškai ilgai išliekantys burbuliukai sustiprina vynų aromatą.

Perteklinis slėgis laikant 20 °C temperatūroje: 1–2,5 baro.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 7,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

1. Auginimo metodai

Auginimo praktika:

ne mažiau kaip 3 000 sodinukų viename hektare arba ne mažiau kaip 75 proc. sodinukų, palyginti su numatomu tankumu.

Laistymas leidžiamas tik sausros metais arba esant tokioms nepalankioms klimato sąlygoms, jei apie tai praneša NAAO (Nacionalinė vynuogių ir vyno tarnyba), laikantis optimalių drėgmės standartų, kad būtų užtikrintas vaisiaus vegetatyvinis potencialas ir specifinė kokybė.

Neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas – vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal produkto specifikaciją.

2. Vyno gamyba

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Esant tam tikroms oro sąlygoms, kurios teigiamai veikia tam tikrų veislių savybių nulemtą vynuogių derlių nustatytoje geografinėje vietovėje, SKVN „Huși“ žymimus vynus galima perdirbti ir už nustatytos geografinės vietovės ribų esančios gretimos vietovės vyndarystės centruose, kurių pajėgumai yra optimalūs.

Šiuo tikslu nustatyta gretima vietovė (kurioje galima greitai gaminti vyną, fermentuoti jį kontroliuojamoje temperatūroje, išsaugoti tam tikrų vynuogių veislių, įskaitant „Feteasсă regală“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“, aromatines savybes) apima šiuos Vrančos apskrities miestus ir kaimus:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Baltųjų arba rožinių vynų gamyba

Specialūs vynininkystės metodai

Baltieji ir rožiniai vynai gali būti gaminami iš veislių „Pinot gris“ ir „Traminer roz“ vynuogių, priklausomai nuo gamintojo pasirinkimo, taikant technologijas, kuriomis išsaugoma vynuogių ir iš šių veislių vynuogių gaminamų vynų SKVN kokybė.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

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

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

13 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

12 600 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Aligoté“, „Fetească Regală“, „Zghihară de Huși“, „Crâmpoșie Selecționată“, „Francușă“, „Plăvaie“

123 hektolitrai iš hektaro

7. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Grasă de Cotnari“, „Donaris“, „Riesling Italian“, „Semillon“, „Băbească Gri“, „Codană“ ir „Portugais Bleu“

123 hektolitrai iš hektaro

8. Raudonieji vynai, veislės „Codană“ ir „Portugais Bleu“

119 hektolitrai iš hektaro

9. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Riesling de Rhin“, „Muscadelle“, „Fetească Albă“, „Chardonnay“ ir „Aromat de Iași“

115 hektolitrai iš hektaro

10. Raudonieji vynai, veislės „Syrah“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“ ir „Barbera“

111 hektolitrai iš hektaro

11. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot Gris“, „Tămâioasă Românească“, „Șarba“, „Traminer roz“

104 hektolitrai iš hektaro

12. Raudonieji vynai, veislės „Busuioacă de Bohotin“, „Merlot“, „Zweigelt“

100 hektolitrai iš hektaro

13. Rožiniai vynai, veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

97 hektolitrai iš hektaro

14. Raudonieji vynai, veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

93 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta SKVN „Huşi“ žymimų vynų gamybos vietovė gali būti taikoma ir smulkesnėms kilmės vietos nuorodoms, ir apimti Vaslui departamento teritoriją, kaip nurodyta toliau.

Nuoroda „HUȘI“:

— Hušio miestas;

— Dudos–Epurenio komuna, Epurenio ir Dudos kaimai;

— Pedurenio komuna, Pedurenio, Velenio, Leoščio, Iveneščio, Ruskos kaimai;

— Teteranio komuna, Teteranio, Kresnešenio, Belcacio, Mancu kaimai;

— Stenileščio komuna, Stenilesčio, Pogeneščio kaimai;

— Buneščio–Avereščio komuna, Buneščio, Avereščio, Armešenio, Tebeleješčio, Plopio kaimai;

— Arsūros komuna, Arsūros, Fundetūros, Pihneščio kaimai;

— Drinčenio komuna, Drinčenio, Germeneščio, Rišeščio kaimai;

— Boceščio komuna, Boceščio, Gudžeščio kaimai;

— Bankos komuna, Bankos, Stoišeščio, Sirbio, Cifu kaimai;

— Felčiu komuna, Felčiu, Bozijos, Kopečanos, Rinzeščio kaimai;

— Bledžeščio komuna, Bledžeščio, Idžeščio kaimai.

Smulkesnė nuoroda „VUTCANI“:

— Vutkanio komuna, Vutkanio, Meleješčio kaimai;

— Rošieščio komuna, Rošieščio, Rošieščio geležinkelio stoties, Valia lui Darijės kaimai;

— Šuletios komuna, Šuletios, Reškanio, Fedeščio kaimai;

— Epurenio komuna, Horgos kaimas;

— Berezenio komuna, Berezenio, Rinčenio, Mušatos kaimai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

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

„Aromat de Iași B“

„Barbera N“

„Busuioacă de Bohotin Rs“ – „Schwarzer Muscat“, „Muscat fioletovâi“, „Muscat violet cyperus“, „Muscat rouge de Frontignan“

„Babeasca gri G“

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

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Bourdeos tinto“

„Chardonnay B“ – „Gentil blanc“, „Pinot blanc Chardonnay“

„Codană N“

„Crâmpoșie 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“ – „Konigliche Madchentraube“, „Königsast“, „Királyleányka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Frâncușă B“ – „Vinoasă“, „Mildweisser“, „Mustoasă de Moldova“, „Poamă creață“

„Grasă de Cotnari B“ – „Dicktraube“, „Grasă“, „Köver szölö“

„Merlot N“ – „Bigney rouge“, „Plant Medoc“

„Muscadelle B“ – „Moscatello bianco“, „Muscadet 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“, „Ruländer“

„Pinot noir N“ – „Blauer Spätburgunder“, „Blauer Burgunder“, „Burgund mic“, „Burgunder roter“, „Klăvner Morillon Noir“

„Pinot noir N“ – „Spätburgunder“, „Pinot nero“

„Plăvaie B“ – „Bălană“, „Plăvană“, „Poamă bălaie“

„Portugais Bleu N“ – „Blauer Portugieser“, „Oporto“, „Portugieser“

„Riesling de Rhin B“ – „Weisser Riesling“, „White Riesling“, „Riesling Renano“, „Rheinriesling“

„Riesling italian B“ – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Sangiovese N“ – „Brunello di Montalcino“, „Morellino“

„Sauvignon“ – „Sauvignon-Blanc“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Semillon B“ – „Semillon blanc“

„Traminer Roz Rs“ – „Rosetraminer“, „Savagnin roz“, „Gewürztraminer“

„Tămâioasă românească B“ – „Busuioacă de Moldova“, „Muscat blanc à petits grains“

„Tămâioasă româneʻască 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Informacija apie geografinę vietovę*

Iš nuosėdinių uolienų susidedantis podirvis sudaro tipologiniu požiūriu įvairialypę dangą. Įvairiame aukštyje esančių vietovių skirtumus galima pastebėti pažvelgus į dirvožemio pasiskirstymą: nuo stepėse ir miškingose stepėse vyraujančių puveningų dirvožemių su juodžemiu iki molingų ir aliuvinių dirvožemių miškuose. Rudžemių juodžemiai ir rudžemiai, kurie vyrauja Hušio žemumoje, taip pat yra vynuogynams vertingiausi dirvožemiai, nes jų smėliška / priemolinga struktūra kartu su savo pagrindinėmis biocheminėmis savybėmis – dideliu biologiniu aktyvumu, dideliu humuso kiekiu, dideliu katijonų mainų rodikliu, neutraliomis arba šiek tiek rūgštinėmis reakcijomis, aukštu prisotinimo bazėmis ir maisto medžiagomis lygiu – gerina dirvos fizines savybes.

Reljefą sudaro šiaurės vakarų ir pietryčių ašimi besidriekianti plačių apvalių kalvų eilė. Kalvos skiriasi viena nuo kitos savo pakrypimo kryptimi, morfologinėmis savybėmis ir nuolydžio kampu. Šioje vynuogių auginimo vietovėje susijungia skirtingi kraštovaizdžio subvienetai – viena maždaug 300 m aukštyje esanti kalvota vietovė ir žemiau, vidutiniškai 150 m aukštyje esanti prieškalnės vietovė. Kalvos skiriasi viena nuo kitos savo pakrypimo kryptimi, morfologinėmis savybėmis ir nuolydžio kampu ir sudaro kai kurių šioje vietovėje esančių vynuogynų foną.

Vynuogynai, augantys Hušio žemumoje, kurią pietuose, vakaruose ir šiaurėje juosia aukštos kalvos, o rytuose – Pruto slėnis, sudaro 70 proc. visų šioje vietovėje auginamų vynuogynų. Regiono kalvas skiriantys slėniai su šiek tiek asimetriškais šlaitais prasideda pakrantės lygumoje su kalvota danga, sudarydami grandinę žemumų (Volosenio, Hušio, Epurenio, Novačio, Diukos, Fundetūros, Arsūros, Germeneščio), kurios kartu su aukštesnėmis žemumos kalvomis yra vertingiausios vynmedžių auginimo vietovės.

Kalvose vyrauja vidutinių platumų žemyninis klimatas su švelnaus žemyninio klimato aspektais, o Hušio žemumoje – drėgnas žemyninis klimatas.

Visuminė saulės energinė apšvieta siekia maždaug 120 kcal/cm^2 per metus, aukštos kalvos apšviestos saulės vidutiniškai 2 000 valandų per metus, o Hušio žemuma ir Pruto slėnis – daugiau kaip 2 100 valandų. Atsižvelgiant į vidutines metines spinduliuotės ir saulės šiluminės energijos reikšmes, pažymėtina, kad jos išlieka didelės visą augimo sezoną, o tai teigiamai veikia vynuogių augimą ir nokimą.

Šioje vietovėje vyrauja vakarų, šiaurės vakarų ir šiaurės vėjai, kurie kartu sudaro daugiau kaip 60 proc. kasmetinių vėjų, ir kurie pūsdami kalvų šlaitais į žemumą įgauna feno savybių. Šiaurės rytų vėjas, ypač krivecas, didina šaltį, o rytų ir pietryčių vėjai, kurie yra karšti ir sausi vasarą, stiprina sausrą; abu jie intensyviai jaučiami tiek Hušio žemumoje, tiek Pruto salpoje.

Hidrografinį tinklą, į kurį suteka vanduo iš miesto teritorijos, sudaro dvi pagrindinės arterijos – Dreslevecas pietuose ir Reještis, kurį sudaro į vieną susijungę Turbatos ir Šaros upeliai, šiaurėje. Į rytus nuo miesto Dresleveco ir Reješčio upeliai susijungia į Hušio upę. Dresleveco ir Reješčio upeliams būdinga hidrografinė ypatybė – srautingumas. Pavasarį, kai kylant temperatūrai sparčiai tirpsta sniegas, arba vasarą po liūtingo lietaus šiais upeliais nuteka didelis kiekis vandens, dėl to jie kartais išsilieja iš krantų.

Šioje vietoje gaminami įvairūs vynai – nuo sausų iki saldžių baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų. Dažniausiai tai lengvi, tinkamai išspaustų vynuogių vynai, vidutinio stiprumo, šiek tiek rūgštoki šiaurinėje vietovės dalyje ir labai rūgštūs Avereščio kaimo teritorijoje, kur natūralus rūgštingumas (vyno rūgšties kiekis), priklausomai nuo metų, gali siekti 11–12 g/l, todėl ši vietovė puikiai tinka putojantiems vynams gaminti.

Raudonųjų vynų spalva įvairuoja nuo šviesiai raudonos šios vietovės šiaurėje iki ryškiai raudonos pietuose.

Pirmieji rašytiniai šaltiniai, kuriuose minimi vynuogynai tose vietovėse, kur šiandien yra vynuogynai, datuojami ankstesne data nei pirmasis dokumentas, kuriame paminėtas Hušio miestas. 1415 m. Aleksandro Gerojo akte apibrėžtos senojo vynuogyno ribos. Iš kito dokumento, datuojamo 1436 m. rugpjūčio mėn., matyti, kad Epurenio, Pihneščio ir Hušio vynmedžių auginimo vietovėse driekėsi vynmedžių plantacijos. Remiantis to meto dokumentais, 1600–1662 m. Sakos ir Okio vynuogynuose buvo intensyviai sodinami vynmedžiai; Hušio vynmedžiai priklausė vietos dvarininkui.

Yra senų įrašų apie puikią Hušio vynų kokybę, kurių autoriai buvo po viduramžių Moldaviją keliavę užsienio keliautojai, pvz., Markas Bandinas, kuris 1646 m. rašė: „Labai senoje Moldovos vynuogynų apsuptoje Hušio gyvenvietėje gaminamas nepaprastai skanus ir aromatingas vynas, kuris yra labai paklausus“. Didysis kartografas Dimitrijė Kantemiras, gimęs netoli Hušio esančiame Silištenio kaime (vėliau jo garbei kaimas buvo pervadintas Dimitrijė Kantemiro vardu) knygoje „Descriptio Moldaviae“ rašo, kad „geriausias vynas gaminamas Kotnaryje, o antras pagal kokybę – Hušio vynas“.

8.2. *Išsami informacija apie žmogiškuosius veiksnius*

SKVN „Huși“ vietovėje vynmedžiai rišami vertikaliai, genimi ir formuojami pagal *Guyot* metodą, taip pat genimi, kad išliktų žemi, paliekant dvišakį kordoną. Atitinkamą metodą nulemia sklypų buvimo vieta ir priežiūros operacijoms atlikti skirta infrastruktūra, atsižvelgiant tiek į našumo, tiek į vynininkystės parametrus.

Vynuogynų, kuriuose vynuogės auginamos rūšiniams putojantiems vynams, pusiau putojantiems vynams ir rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams su SKVN „Huși“ gaminti, mažiausias tankumas – 3 500 augalų viename hektare, o veislinis grynumas yra didesnis kaip 95 proc. Iš vieno augalo išauginama ne daugiau kaip 28 gyvybingos kekės. Reguliuojant vynuogių auginimą ir tinkamai prižiūrint lapiją užtikrinama, kad vynuogėse susikauptų pakankamai polifenolinių junginių, reikalingų rožinių rūšinių putojančių vynų baziniams vynams.

Vynuogės perdirbamos pagal veislę, išlaikant visišką veislinį grynumą, o kupažo stiliumi vynai kuriami tik paruošus tiražo partijas. Kupažavimo procesą prižiūri vietovėje veikiantys vyndariai, pasikliaudami vyno gamybos atskiriant veisles patirtimi. Kupažiniai vynai kuriami pasitelkiant didelį meistriškumą, kai siekiant užtikrinti tam tikrą vynų rūgštingumo ir vaisiškumo konsistenciją atsižvelgiama tiek į vynuogių veisles, tiek į derliaus metus. Išsaugant vynuogių veislinį grynumą iš karto po derliaus nuėmimo ir gabenimo metu užtikrinama skaidri misa.

Ribotas sulfitavimas yra būtinas burbuliukų susidarymo kokybei užtikrinti. Derlius nuimamas labai kruopščiai, kad misa nesioksiduotų nuo derliaus nuėmimo iki spaudimo momento.

Netraiškytų vynuogių naudojimas, gabenimo metu susidariusios misos pašalinimas, kruopštus rankų darbas, švarioje aplinkoje naudojant tinkamą įrangą atliekamas vynuogių spaudimas pagal taisykles, kuriomis nustatytas tikslus perdirbamo vynuogių derliaus svorio ir išspaustos misos kiekio santykis, užtikrina gautos misos kokybę ir skaidrumą, švelnų sulčių išspaudimą, kuris padeda išsaugoti aromatų subtilumą ir suteikia vynams aiškią ir ryškią spalvą. Brandinimas su nuosėdomis leidžia atsiskleisti tretiniams aromatams ir sustiprina kompleksinį vyno skonį.

Antrinė fermentacija buteliuose vyksta atnaujintose požeminėse patalpose, kuriose aplinkos sąlygos kontroliuojamos taip, kad rūgimo parametrai išliktų nepakitę ir kad būtų tiksliai atkartota pagal tradicinį metodą gaminamų vynų kokybė.

8.3. *Išsami informacija apie produktą*

Rūšiniai putojantys vynai. Jie būna įvairių atspalvių – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo spalvos, nuo blyškiai rausvos iki ryškiai rožinės spalvos ir violetinių atspalvių, taip pat rubino raudonumo, violetiškai raudonų atspalvių.

Jiems būdingi gėlių aromatai, siejami su baltaisiais ir citrusiniais vaisiais, aiškiai juntami prinokusių kriaušių, akacijų medaus pokvapiai, o butelyje rauginti vynai išsiskiria kompleksiniu geltonųjų vaisių cukatų, medaus ir sviestinių bandelių aromatu. Vyrauja raudonųjų uogų (braškių) ir geltonųjų citrusinių vaisių kvapas, taip pat gėlių pokvapiai (bijūnų, šalavijų lapų, baziliko) arba sunokusių raudonųjų vaisių (serbentų ir vėlyvosios ievos vaisių) kvapas, kurį gali papildyti graikinių riešutų ir skrudintų lazdynų riešutų, pagardų ar prieskonių pokvapiai.

Ragaujant juntamas ilgai išliekantis švelnus kreminis skonis, pasižymintis dideliu rūgštingumu. Rožiniai vynai būna ilgai išliekančio vaisiško skonio su rūgščiu poskoniu, o raudonieji vynai – kartais stiproko skonio.

Rūšiniai aromatiniai putojantys vynai būna nuo šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais iki žalsvai geltonos su aukso atspalviais arba blyškiai rausvos spalvos su ryškoku violetiniu atspalviu.

Aromatas – muskatas, baziliko, rožių, šviežiai nupjautos žolės pokvapiai. Juntamas raudonųjų vaisių (žemuogių, braškių, citrusinių vaisių, greipfrutų) aromatas, kurį papildo rožių gėlių, baziliko, smilkalų ir laukinių gėlių pokvapiai.

Gaivus ir ryškus skonis, juntami baltųjų vaisių – kriaušių, šviežių vynuogių – poskoniai, ragaujant vynai būna subalansuotai saldūs ir rūgštūs, ryškūs, jiems būdingi prinokusių atogrąžų vaisių poskoniai. Vynai turi gausią, ilgai išliekančią putą ir pakankamai daug burbuliukų.

Pusiau putojantys vynai. Jie būna įvairių atspalvių – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo spalvos, nuo blyškiai rausvos iki ryškiai rožinės spalvos arba nuo rubino raudonumo iki violetiškai raudonos spalvos. Juntami gėlių aromatai, balto minkštimo vaisių (kriaušių, obuolių) ir citrusinių vaisių (greipfrutų), akacijų medaus, raudonųjų uogų (žemuogių, vyšnių) aromatai, taip pat citrusinių vaisių, subtilių gėlių (aromatinių žolelių, baziliko), prinokusių raudonųjų vaisių (serbentų, vėlyvųjų ievų vaisių, slyvų), graikinių riešutų ir skrudintų lazdynų riešutų pokvapiai.

Vynai būna gaivaus, burnoje ilgai išliekančio skonio, pasižyminčio dideliu rūgštingumu, greit neišblėstančiu vaisiškumu, o vynų poskonis – rūgštus. Gausi arba vidutinė puta ir vidutiniškai ilgai išliekantys burbuliukai sustiprina vynų aromatą.

Baltieji neputojantys vynai būna nuo šiaudų geltonumo, blyškaus citrinos geltonumo iki aukso geltonumo spalvos, pereinančios į žalsvumą. Juntami antriniai jazminų, pankolių ir pirminiai žaliųjų obuolių, agrastų („Zghihară de Huși“), vaisių ir augalų aromatai, taip pat ryškūs džiovintų bazilikų ir greipfrutų („Busuioacă de Bohotin“) aromatai, gėlių pokvapiai ir didelis rūgštingumas, gerai derantis su sodriu ir gaiviu skoniu.

Ragaujant vyrauja vaisiškumas, juntami baltųjų vaisių (kriaušių, abrikosų) ir rožių žiedlapių pokvapiai arba vos juntami prieskonių pokvapiai, prinokusių geltonųjų slyvų ir subtilių vynmedžių auginių („Sauvignon“) pokvapiai. Daugiausia išlieka gaiviai rūgštus obuolių poskonis, o pusiau sausam vynui gali būti būdingas ir poskonio ryškumas.

Uodžiant juntamas intensyvumas, gaivumas, jazminų, lauko gėlių, vynmedžių, akacijų, taip pat žaliųjų obuolių ir citrinų žievelės pokvapiai. Tekstūra – švelni, ją lemia rūgštingumo, alkoholio ir malonaus saldumo dermė, taip pat greipfrutų, žaliųjų citrinų ir pievų gėlių aromatai ir svarainių, razinų ir geltonųjų obuolių („Fetească albă“, „Fetească regală“) pokvapiai.

Neputojantiems raudoniesiems vynams būdinga ryški rubino raudonumo, tamsiai raudona su rubino atspalviais spalva.

Skonis – sodrus taninų, šiems vynams suteikiantis malonų kompleksiškumą ir aitrumą. Juntami gaivūs, vaisiški gervuogių, juodųjų serbentų, mėtų ir raudonųjų paprikų („Cabernet Sauvignon“) aromatai, taip pat gaivus ir švelnus sodrumas bei vidutiniškai ilgai išliekantis poskonis, suteikiantis subalansuoto skonio pojūtį.

Jų kvapas – kompleksinis slyvų, konservuotų slyvų ir vyšnių kompoto, vos juntamas dūmų pokvapis. Tekstūra – aksomiška, daugiausia juntami raudonųjų miško uogų ir vėlyvųjų ievų vaisių („Fetească neagră“) pokvapiai.

Uodžiant juntami švelnūs prieskonių ir šieno kvapai, kuriuos dažnai papildo paprastųjų vyšnių, vyšnių ir aviečių („Cabernet Sauvignon“) aromatai ir baltųjų pipirų pokvapis.

Rožiniai neputojantys vynai būna blyškiai rausvos, lašišos rausvumo arba kartais ryškios rausvos spalvos.

Vyrauja baltųjų vaisių skonis, intensyvus baziliko, rožių žiedlapių, greipfrutų, aitrokas kvapas, taip pat juntami gaivūs raudonųjų serbentų, spanguolių, žemuogių pokvapiai, kuriuos papildo aviečių bei sunokusių braškių aromatai. Poskonis – malonus, vaisiškas, juntamas gaivumas ir skonių pusiausvyra, išbaigtas savitu rūgštingumu. Kvapas – aiškūs vyšnių ir serbentų aromatai, kuriuos papildo prinokusių citrusinių vaisių ir subtilūs su miško uogomis (gervuogėmis, žemuogėmis) sumišę pievų gėlių pokvapiai.

8.4. *Priežastinė vietovės ir produkto sąveika*

Šioje vietoje gaminami įvairūs vynai – nuo sausų iki saldžių baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų. Tačiau kartu jie sudaro gana aiškiai apibrėžtą grupę rumuniškų vynų asortimente. Dažniausiai tai lengvi, tinkamai išspaustų vynuogių vynai, vidutinio stiprumo, šiek tiek rūgštoki šiaurinėje vietovės dalyje ir labai rūgštūs Avereščio kaimo teritorijoje, kur natūralus rūgštingumas (vyno rūgšties kiekis), priklausomai nuo metų, gali siekti 11–12 g/l, todėl ši vietovė puikiai tinka putojantiems vynams gaminti. Raudonųjų vynų spalva įvairuoja nuo šviesiai raudonos šio vynuogyno šiaurėje iki ryškiai raudonos pietuose. Smulkesnės nuorodos „Vutcani“ vietovėje gaminami panašios kokybės vynai kaip ir SKVN „Dealu Bujorului“ vietovėje gaminamų vynų.

Dėl Hušio vietovėje auginamų vynuogių veislių savybių vynai pasižymi labai dideliu rūgštingumu, kuris yra svarbus gaminant putojantiems vynams gaminti skirtus bazinius vynus. Be to, šios savybės tiek rūšiniams putojantiems vynams, tiek pusiau putojantiems vynams suteikia stiprumą ir struktūrą.

Atsižvelgiant į vietovės dydį, SKVN „Huși“ vietovės dirvožemio, klimato ir aplinkos sąlygos yra palankios vynuogėms pakankamai sunokti, kad būtų galima pagaminti rūšiniams putojantiems vynams, rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams gaminti skirtą bazinį vyną, pasirenkant optimalų derliaus nuėmimo laiką.

Tinkamiausios sąlygos putojantiems vynams gaminti vyrauja žemesnėse vietose, esančiose ne didesniame nei 200 m aukštyje, kur šiaurės rytų kryptimi nusidriekę šlaitai gauna ne tiek daug saulės spindulių: šie vynai būna mažesnės alkoholio koncentracijos, ten išaugintos vynuogės ekstrahuojamos ne taip našiai, vynų skonis – nuo vidutinio iki didelio rūgštingumo, malonus, jie turi negausią ir ilgai išliekančią putą (Buneščio-Avereščio vietovėje).

Dėl besiskiriančios nakties ir dienos temperatūros, taip pat dėl iš aukščiausių šlaitų parslenkančio oro srauto sudaromos palankios sąlygos tam tikrų aromatinių junginių sintezei ir išsaugojimui; tai ypač pasakytina apie žemo ir vidutinio aukščio šlaitus, kuriuose temperatūros skirtumas yra didžiausias. Tai padeda atskleisti ryškius vaisinius obuolių, kriaušių, persikų ir abrikosų pokvapius, kurie išsaugomi vyno gamybos procese, ir taip užtikrina ypatingas putojantiems vynams naudojamų bazinių vynų aromatines savybes. Vidutiniškai šiltomis naktimis veislėms būdingi aromatai formuojasi lėtai, todėl galima išgauti sodraus kvapo vynus su veislei būdingu aromatu.

Todėl rūšinių putojančių vynų, rūšinių aromatinių putojančių vynų ir pusiau putojančių vynų gaivumą, rūgštingumą ir aromato intensyvumą lemia reljefo, dirvožemio tipo ir vynuogių veislės sąveika ir ilgalaikė vyno gamybos tradicija.

Vynuogės, skirtos putojančių vynų baziniams vynams gaminti, skinamos anksti, anksčiau nei vynuogės, skirtos neputojantiems vynams gaminti, kad būtų užtikrinta tinkama cukrų ir rūgštingumo pusiausvyra ir būtų galima pagaminti optimalios kokybės putojančius vynus. Gauti vynai turi atitikti subalansuotas fizinių ir cheminių savybių vertes, kaip antai rūgštingumo ir alkoholio santykis, ir pasižymėti juslinėmis savybėmis, kuriomis užtikrinamas tipiškas auginamų veislių pobūdis.

Dėl pagrindinių biocheminių savybių (biologinis aktyvumo, gausaus humuso sluoksnio, didelio šarmų ir maistingųjų medžiagų prisotinimo) vynuogynams yra palankūs išplauti juodžemiai ir pilkžemiai, randami didelėje Hušio vietovės dalyje.

Feozeminiuose dirvožemiuose ir pasotintuose rudžemiuose užtikrinamas geras drenažas ir didelis vandens rezervas vynuogynams, taigi nokstant uogoms išsaugomos sąlygos, reikalingos aromatams, visų pirma vaisiškiems, subalansuoti, ir galiausiai išlaikomas tam tikras intensyvus aromato gaivumas.

Visuminė saulės energinė apšvieta vidutiniškai svyruoja nuo 110 kcal/cm^2 per metus šlaituose, kuriuose saulės gaunama nedaug, ir 130 kcal/cm^2 per metus šlaituose, kuriuose saulėkaita geresnė, o vidutinis saulėtų valandų skaičius užtikrina tolygią aukštumos kalvų apšvietą – maždaug 2 000 valandų ir daugiau kaip 2 100 valandų Hušio žemumoje.

Vidutinės metinės spinduliuotės ir saulės šiluminės energijos vertės išlieka didelės visą augimo sezoną, todėl vynuogėms sudaromos tinkamos sąlygos augti ir sunokti. Dėl nedidelio saulėtų valandų skaičiaus vynuogėms pradėjus nokti ir šiltųjų oro srovių ciklo Pruto slėnyje aromatinės medžiagos baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose susidaro optimaliai. Žemo ir vidutinio aukščio šlaituose egzistuojantis nakties ir dienos temperatūrų skirtumas (Hušio žemuma yra 70–120 m aukštyje) prisideda prie aromatinių junginių, kurie nulemia ryškius ir paprastai gaivius pirminius vaisių (obuolių, persikų, abrikosų ir greipfrutų) aromatus, sintezės ir išsaugojimo. Jei derlius nuimamas vėlai, kai vynuogėse gausu cukraus (240 g/l), net jei brandinama ilgą laiką, vynai pasižymi neprilygstama aromatų pusiausvyra tiek ragaujant, tiek uodžiant („Busuioacă de Bohotin“).

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimo nuoroda

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Atsižvelgiant į gamintojų interesus, registruotą kilmės vietos nuorodą „Huși“ galima papildyti įtraukiant kurią nors iš toliau nurodytų vynuogynų pavadinimų: 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.

Smulkesnę nuorodą „Huși-Vutcani“ galima papildyti įtraukiant toliau nurodytus vynuogynų pavadinimus: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Prekybos sąlygos

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Vynai gali būti ženklinami bet kuriuo būdu, tačiau privaloma informacija turi būti pateikta tame pačiame matymo lauke. Etiketė ir specialioji etiketė nėra privalomos; produktas gali būti ženklinamas naudojant vieną arba kelias etiketes, jos gali būti bet kokios formos ir pagamintos iš bet kokios medžiagos, naudojant bet kokią techniką.

Taip pat ženklinant produktus galima naudoti galiojančiuose teisės aktuose, kuriais reglamentuojami vynai, numatytą tradicinį terminą, kuriuo apibūdinama derliaus kokybė atsižvelgiant į cukraus kiekį derliaus nuėmimo metu (kai vynuogės yra paveiktos tauriojo puvinio).

Pateikiant arba ženklinant produktą naudojamos nuorodos

Teisinė sistema:

nustatyta ES teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Kai kurios nuorodos, susijusios su tam tikrais vynų gamybos metodais, taip pat gali būti pasirinktinai naudojamos ženklinant vynus:

etiketėse rumunų kalba gali būti pateikiamos nuorodos „fermentat in barrique“ (fermentuota statinėse), „maturat in barrique“ (brandinta statinėse), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (fermentuota naudojant ąžuolo drožles), „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (brandinta naudojant ąžuolo drožles), arba gali būti nurodomi terminai tarptautiniu mastu vartojamomis kalbomis, siekiant informuoti vartotoją apie tam tikro proceso taikymą gaminant vyną, pavyzdžiui, gali būti nurodyta bet kuri iš šių nuorodų:

— nuorodos anglų kalba „fume“ arba „smoked“ (rūkyta), arba „toasted“ (apdorota kaitinant ugnimi), prie kurių gali būti nurodytas arba nenurodytas, kuriuo apibrėžiamas ąžuolo medienai taikyto terminio apdorojimo intensyvumas, būtent „light“ (lengvas), „medium“ (vidutinis) arba „heavy“ (sunkus);

— nuorodos prancūzų kalba „fumé“ arba „fumée“ (rūkyta), prie kurių gali būti nurodytas arba nenurodytas terminas, kuriuo apibrėžiamas ąžuolo medienai taikyto terminio apdorojimo intensyvumas, t. y. „légère“ (lengvas), „moyenne“ (vidutinis), „forte“ (sunkus) arba „petite fumé“ (silpai rūkyta), „demi fumé“ (pusiau rūkyta), „intense fumé“ (stipriai rūkyta).

Šios nuorodos gali būti pateikiamos bet kuria kita tarptautiniu mastu vartojama kalba arba šalies, kurioje vyną ketinama parduoti, kalba, jei taip nusprendžia vyno gamintojas. Tokiu būdu vartotojas informuojamas apie visame pasaulyje taikomus vyno gamybos metodus, kuriais išgaunami išskirtinėmis juslinėmis savybėmis pasižymintys vynai.

Vynų, kurie brandinami su nuosėdomis, etiketėse gali būti pateikiami tokie terminai, kaip „sur lie“ (su nuosėdomis), „bâttonnage“ (batonažas) arba „aged on the lees“ (brandintas su nuosėdomis).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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