C/2025/6281

19.11.2025.

Produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/6281)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]) var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Huși”

PDO-RO-A1583-AM05

Pieteikuma iesniegšanas diena: 17.10.2024.

GROZĪJUMS

Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

1. Averești-Valea Lohan *vīnogu un vīna ražotāju apvienība*

Apvienība, kas pārstāv ražotājus ar ACVN “Huși”

2. Vrancea-Pietroasa *profesionālā vīnkopības apvienība*

Apvienība, kas apsaimnieko vīndārzus, kuri reģistrēti ar ACVN “Huși”, un apstrādā daļu no produkcijas, kas iegūta ar ACVN “Huși” apzīmētajā apgabalā.

Grozījuma apraksts un pamatojums

1. *Kategoriju “kvalitatīvs dzirkstošais vīns”, “kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns” un “pusdzirkstošais vīns” pievienošana*

Tiek pieprasīts produkta specifikācijā pievienot jaunas vīna kategorijas, kas noteiktas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā, proti, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns, lai varētu šo kategoriju vīnu ražot ACVN “Huși” noteiktajā apgabalā no vīnogām, kuras novāktas ar šo nosaukumu apzīmētajā apgabalā.

Ir zināms, ka Huși vīndārzos šajā Moldāvijas reģionā vīnogulāji audzēti kopš 15. gadsimta, kad sāka attīstīties vīnkopība. Līdz 19. gadsimtam Huși pat bija izveidota vīnkopības skola. Šīs iestādes dibināšana kļuva par pagrieziena punktu vīnogulāju audzēšanā un vīna ražošanā. Huși vīnkopības tradīcija laika gaitā attīstījās, un šis apgabals kļuva par svarīgu vīnkopības centru Moldāvijas reģionā. No 1950. līdz 1960. gadam apgabala reputācija nostiprinājās, pateicoties vīna ražotnei ar optimālu vīna ražošanas jaudu. Ir zināms, ka no vietējiem vīnogulājiem tieši šķirnes “Busuioacă de Bohotin” un “Zghihară de Huși” iezīmēja Huși apgabalu pasaules vīna kartē.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Lai palielinātu vīnogu šķirņu (no kurām visraksturīgākās ir "Busuioacă de Bohotin" un "Zghihară de Huși") vērtību gan nedzirkstošo, gan kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanā, no 2020. gada Huši apgabalā, izmantojot tehnoloģijas un aprīkojumu, ir veikti ieguldījumi veco ražošanas struktūru pārstrādes jaudas palielināšanā, un ražošanas mērķkategoriju vajadzībām tiek uzturētas un modernizētas vecās struktūras (saglabāts sens pagrabs ar aptuveni 100 000 nogatavināta vīna pudeļu).

Grozījumu noteica nepieciešamība nodrošināt labāku Huši apgabala aizsardzību un efektīvāku ACVN izmantošanu, uzsverot šī apgabala īpašo potenciālu un atsevišķu vīndarības šķirņu potenciālu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanā.

Turklāt pēdējo piecu gadu laikā Moldāvijas vīnkopības apgabalā dzirkstošo vīnu ražošana ir piesaistījusi lielu Moldāvijas vīnkopju interesi, jo noteiktām vietējām šķirnēm – "Tămâioasă românească", "Busuioacă de Bohotin", "Frâncușă" un it īpaši "Fetească neagră" – piemīt aromātiskais potenciāls, ko var izmantot ne tikai nedzirkstošo, bet arī citu vīnu ražošanai, tādēļ ka šīs šķirnes ir izteiksmīgākas gan buķetes, gan krāsas ziņā un piemērotas arī citām ražošanas līnijām.

Kaimiņreģionu cilmes vietas nosaukumu ACVN "Cotnari" un ACVN "Bohotin" produktu specifikācijās ir pievienotas tipiskas prasības kvalitatīva dzirkstošā vīna, kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna un pusdzirkstošā vīna kategorijām; šie ACVN Moldāvijas reģionam ir raksturīgi, jo aptver plašas apstrādātās platības un saražo lielus vīna apjomus. Tā rezultātā ir palielinājies to ražotāju skaits, kuri interesējas par attiecīgo vīnogulāju izvēli un aprīkojuma nodrošināšanu dzirkstošo vīnu pārstrādei. Ir reģistrēts ievērojams pārdošanas apjoma pieaugums, kā arī lielāka dalība šāda veida produktu konkursos, kuros ir iegūtas medaļas.

Patērētāju interešu atjaunošanās par šķirnēm "Busuioacă de Bohotin" (sārtvīns ar tipisku muskata aromātu) un "Zghihară de Huși" (zeltaini dzeltens vīns ar dzīvīgu ziedu aromātu) var dot jaunu sparu Huši dzirkstošo vīnu ražošanas tradīcijai. Šīs trīs vīna kategorijas (kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kvalitatīvs aromātisks dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns) tika ieviestas, lai labāk pārstāvētu apgabalu, šķirnes "Zghihară de Huși", "Busuioacă de Bohotin", "Tămâioasă românească" un "Tramier roz", kā arī cilmes vietas nosaukumu.

Ir grozīta produkta specifikācijas I, II, IV, IX, XI un XII iedaļa un vienotā dokumenta 3. punkts.

2. *Atjaunināta informācija par saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu*

Lai ar ACVN "Huși" apzīmētā vīna ražošanā ieviestu jaunas vīna kategorijas, ir jāgroza specifikācija, kurā ir jāatjaunina saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu, lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem, kas piemērojami ACVN (cilmes vietas nosaukuma definīcija), un iekļautu atsauces uz jaunajām kategorijām.

Ir papildināta informācija par apgabalu, vīna kategorijām, cilvēkfaktoru un cēloņsakarībām.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas II iedaļu un vienotā dokumenta 8. punktu.

3. *Norādītas vīnogu šķirnes jaunajām ražojamo vīnu kategorijām*

Specifikācija ir papildināta ar norādi uz vīnogu šķirnēm, kuras var izmantot ACVN apgabalā ražojamo pieprasīto vīna kategoriju (kvalitatīva dzirkstošā vīna, kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna un pusdzirkstošā vīna) ražošanai.

Grozījums attiecas uz specifikācijas IV nodaļu un vienotā dokumenta 4., 5.2. un 7. punktu.

4. *Pievienotas kvalitatīva dzirkstošā vīna, kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna un pusdzirkstošā vīna analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Lai nodrošinātu atbilstību tiesību aktiem par ACVN, produkta specifikācijā jāiekļauj arī Huši apgabalā ražojamo jauno kategoriju vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības.

Ir grozīta produkta specifikācijas XI iedaļa un vienotā dokumenta 4. punkts (4., 5. un 6. apakšpunkts).

5. *Pievienoti vīnu tirdzniecības nosacījumi*

Lai ražotu jauno kategoriju vīnus, produkta specifikācija ir jāpapildina ar konkrētiem nosacījumiem attiecībā uz šo jauno kategoriju vīnu pildīšanu pudelēs, noformēšanu un marķēšanu, kas pieprasītas ražošanai ar ACVN "Huşi", un ar dažiem marķēšanas noteikumiem attiecībā uz jauno kategoriju vīnu ražošanas metodēm.

Grozīta specifikācijas XII nodaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

6. *Pievienoti noteikumi attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem / kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem*

Produkta specifikācija ir grozīta, iekļaujot atsevišķus nosacījumus attiecībā uz kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem un kvalitatīvajiem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem, kurus klasificē arī pēc to cukuru satura.

Grozīta specifikācijas XII nodaļa, bet vienotais dokuments nav grozīts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Huşi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produkta kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 iekļauto.

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Organoleptiskās īpašības – baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena/dziļdzeltena, zaļgandzeltena, citrondzeltena, zaļgana, zeltaina.

Aromāts: tipisks, ar intensīvu vīnkoku ziedu, plūškoka ziedu, zaļo citrusaugļu aromātu, augļains, ilgāk izturētam vīnam atklājas meloņu nianses.

Buķete: vasaras ābolu, pļauta siena, nedaudz rūgtena, tipiska ziedošu vīnkoku smarža, ar tipisku izsmalcinātu niansi, nogatavojušos vīnogu, svaigu ābolu, citrusaugļu, savvaļas ziedu, nobrieduša siena smarža, medus, augļainuma, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianšu, ziedu nianšu, līdzsvarota skābuma, izteikta vīraka un bazilika nianšu.

Garša: nedaudz skābena, dzīvīga, augļaina, apaļa, patīkama pēcgarša, savvaļas ziedu aromāta, nobrieduša siena garša, medus, augļainuma, nedaudz rūgtena pēcgarša.

("Grasă de Cotnari", "Muscadelle", "Semillon", "Riesling de Rhin" – aromātiskās un pusaromātiskās šķirnes, kurām piemīt aromātu nianses, kas pārsniedz vidējo rādītāju un varētu izraisīt aromātu vai cukuru uzkrāšanos)

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. *Organoleptiskās īpašības – sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, granātsarkana, violeti sarkana, spilgti/tumši sarkana.

Buķete: ķiršu, zemeņu un skābo ķiršu notis, samtaina, ar žāvētu plūmju niansēm, pilnmiesīga. Smarža: sarkano jāņogu, dzērveņu, kazeņu, dažādu ziedu, rožu ziedlapiņu un bazilika.

Garša: tanīniem piesātināta, ar nogatavojušos meža ogu, skābo ķiršu aromātu, samtaina, izteikti zālaina, ar žāvētu plūmju niansēm.

("Syrah", "Zweigelt", "Sangiovese", "Nebbiolo", "Barbera": šķirnes ar paaugstinātu krāsas tanīnu uzkrāšanos un aromātisko īpašību koncentrāciju, visticamāk, klimata pārmaiņu dēļ šajā apgabalā pēdējos gados.)

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,50

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

3. *Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni – šo baltvīnu krāsa var būt no dažādiem zaļganbaltas līdz zeltaini dzeltenas nokrāsas toņiem. Ziedu aromāti, kas saistīti ar baltajiem augļiem un citrusaugļiem, ar izteiktām nogatavojušos bumbieru un akāciju medus notīm, kā arī sarežģītu cukurotu dzelteno augļu, medus un *brioche* aromātu vīniem, ko iegūst, fermentējot pudelēs. Tie ir plūstoši, ar krēmīgām notīm, ar noturīgu garšu mutē un ar augstu skābuma līmeni. Noturīgas putas un smalki, noturīgi burbulīši pastiprina vīnu aromātiskās notis.

Sārtvīni – no gaiši sārtiem līdz koši sārtiem toņiem ar smalkām purpursarkanām niansēm. Aromātiskas notis, kurās dominē sarkano augļu – zemeņu un dzelteno citrusaugļu nianses, kam var būt arī maigas ziedu (peoniju, salvijas lapu, bazilika) īpašības. Tiem ir augļaina garša ar labu noturību un skābenu pēcgaršu. Noturīgas putas, smalki burbulīši.

Pārspiediens pudelē 20 °C temperatūrā: vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,50

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

4. *Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni – šo vīnu krāsa var būt no rubīnsarkanas līdz purpursarkanai. Aromātiskas notis, kurās dominē nogatavojušās sarkanogas (jāņogas, upenes un melnie ķirši), ko var papildināt grauzdētu valriekstu un lazdu riekstu, kā arī garšvielu notis. Garša ir pilnmiesīga, augļaina, ar labu noturību un skābenu pēcgaršu. Ne pārāk daudz putu, smalki un noturīgi burbulīši.

Pārspiediens pudelē 20 °C temperatūrā: vismaz 3,5 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,50

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. *Organoleptiskās īpašības – kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni – krāsa no salmu dzeltenas ar zaļganām niansēm līdz zaļgani dzeltenai ar zeltainu nokrāsu. Aromāts – muskata, ar bazilika, rožu, svaigi pļautas zāles niansēm. Svaiga, patīkama un dzīvīga garša, balto augļu – bumbieru, svaigu vīnogu – notis ar labi sabalansētu saldumu un skābumu. Bagātīgas, noturīgas putas un laba burbuļošana.

Sārtvīni – gaiši sārtā krāsā ar vieglu, svaigu violetu nokrāsu. Aromāts ar sarkano augļu – meža zemeņu, zemeņu, citrusaugļu un greipfrūtu – niansēm, ko papildina rožu, savvaļas ziedu, bazilika un vīraka notis. Svaiga, dzirkstoša garša ar nogatavojušos tropu augļu niansēm, ar sabalansētu saldumu un skābumu. Bagātīgas, noturīgas putas un intensīva burbuļošana.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā: vismaz 3 bāri.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6,00

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

6. *Pusdzirkstošā vīna organoleptiskās īpašības*

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošie vīni – dažādos toņos, no zaļgani balta līdz zeltaini dzeltenam, no gaiši sārta līdz koši sārtam vai no rubīnsarkana līdz purpursarkanam. Ziedu aromāti, kas saistīti ar augļiem ar baltu mīkstumu – bumbieriem, āboliem un citrusaugļiem (greipfrūtiem), akāciju medu, sarkano augļu (zemeņu, ķiršu) un maigu ziedu (aromātisko garšaugu, bazilika) toņi. Aromātā jūtami arī nogatavojušies sarkanie augļi (jāņogas un upenes, melnie ķirši, plūmes), ko papildina valriekstu, grauzdētu lazdu riekstu un garšvielu notis.

Garša – vīni ir svaigi, ar noturīgu garšu un izteiktu skābumu, augļaini, ar skābenu pēcgaršu, ar bagātīgām vai mērenām putām un vidēji noturīgiem burbulīšiem, kas pastiprina vīnu aromātiskās notis.

Pārspiediens 20 °C temperatūrā ir no 1 līdz 2,5 bāriem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 7,00

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metodes

Audzēšanas prakse

Vismaz 3 000 augu uz hektāru (vai vismaz 75 % augu, salīdzinot ar plānoto vīndārzu).

Apūdeņošana atļauta tikai sausuma / nelabvēlīgu laikapstākļu gados un ar *ONVPV* (Valsts vīnkopības un vīna biroja) paziņojumu, piemērojot optimālus apūdeņošanas standartus, lai nodrošinātu augu augšanas potenciālu un noteiktu kvalitāti.

Priekšlaicīga ražas novākšana – vīnogu ķekaru skaita samazināšana augļu nobriešanas perioda sākumā, ja potenciālā raža pārsniedz maksimālās robežvērtības, kas atļautas produkta specifikācijā.

2. Vīnu ražošana

Attiecīgi ierobežojumi vīnu ražošanā

Konkrētos klimatiskajos apstākļos, kuriem kopā ar konkrētu šķirņu potenciālu ir pozitīva ietekme uz noteiktā apgabala stādījumos iegūto ražu, ar ACVN "Huși" apzīmētos vīnus var gatavot arī ārpus noteiktā apgabala – blakus esošajā apgabalā, kur vīnkopības centri nodrošina labāko ražotspēju.

Šim nolūkam (ātrai vīna gatavošanai, fermentācijai kontrolētā temperatūrā, dažu šķirņu – to vidū "Fetească regală", "Sauvignon", "Muscat Ottonel", "Tămâioasă românească", "Busuioacă de Bohotin" – aromātiskā potenciāla saglabāšanai) paredzētajā blakus esošajā apgabalā ietilpst šādas pilsētas un ciemati Vrančas [Vrancea] žudecā:

— *Panciu, Movilița,*

— *Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,*

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

3. Baltvīna vai sārtvīna ražošana

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnus un sārtvīnus pēc ražotāja izvēles var iegūt no šķirnēm "Pinot gris" un "Traminer roz", izmantojot tehnoloģijas, kas saglabā vīnogu un no šīm šķirnēm ražoto vīnu ACVN kvalitāti.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Šķirnes "Riesling Italian", "Semillon", "Băbească Gri", "Codană", "Portugais Bleu"

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

15 000 kg vīnogu no hektāra

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

13 500 kg vīnogu no hektāra

5. Šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

12 600 kg vīnogu no hektāra

6. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Aligoté”, “Fetească Regală”, “Zghihară de Huși”, “Crâmpoșie Selecționată”, “Francușă”, “Plăvaie”

123 hektolitri no hektāra

7. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Grasă de Cotnari”, “Donaris”, “Riesling Italian”, “Semillon”, “Băbească Gri”, “Codană”, “Portugais Bleu”

123 hektolitri no hektāra

8. Sarkanvīna šķirnes “Codană”, “Portugais bleu”

119 hektolitri no hektāra

9. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Riesling de Rhin”, “Muscadelle”, “Fetească Albă”, “Chardonnay”, “Aromat de Iași”

115 hektolitri no hektāra

10. Sarkanvīna šķirnes “Syrah”, “Sangiovese”, “Nebbiolo”, “Barbera”

111 hektolitri no hektāra

11. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot Gris”, “Tămâioasă românească”, “Șarba”, “Traminer roz”

104 hektolitri no hektāra

12. Sarkanvīna šķirnes “Busuioacă de Bohotin”, “Merlot”, “Zweigelt”

100 hektolitri no hektāra

13. Sārtvīna šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

97 hektolitri no hektāra

14. Sarkanvīna šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

93 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kas noteikts ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu “Huși” apzīmētu vīnu ražošanai, var ietvert apakšnosaukumus un atrodas turpmāk uzskaitītajās Vaslujas [*Vaslui*] žudeca teritorijās.

Apzīmējums “HUŞI”:

— Huși pilsēta,

— *Duda-Epureni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Epureni* un *Duda*,

— *Pădureni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Pădureni*, *Văleni*, *Leoşti*, *Ivăneşti* un *Rusca*,

— *Tătărăni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Tătărăni*, *Crăsnășeni*, *Bălțați* un *Manțu*,

— *Stănilești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Stănilești* un *Pogănești*,

— *Bunești-Averești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Bunești*, *Averești*, *Armășeni*, *Tăbălăești* un *Plopi*,

— *Arsura* pašvaldības teritorija, ciemati: *Arsura*, *Fundătura* un *Pâhnești*,

— *Drânceni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Drânceni*, *Ghermănești* un *Râșești*,

— *Boțești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Boțești* un *Gugești*,

— *Banca* pašvaldības teritorija, ciemati: *Banca*, *Stoișești*, *Sârbi* un *Țifu*,

— *Fălciu* pašvaldības teritorija, ciemati: *Fălciu, Bozia, Copăceana* un *Rânzești,*

— *Blăgești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Blăgești* un *Igești.*

Papildapzīmējums "VUTCANI":

— *Vutcani* pašvaldības teritorija, ciemati: *Vutcani* un *Mălăiești,*

— *Roșiești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Roșiești, Gara Roșiești* un *Valea lui Darie,*

— *Şuletea* pašvaldības teritorija, ciemati: *Şuletea, Râşcani* un *Fedeşti,*

— *Epureni* pašvaldības teritorija, *Horga* ciemats,

— *Berezeni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Berezeni, Rânceni* un *Mușata.*

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"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"

"Băbeasca 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", "White Riesling", "Riesling Renano", "Rheinriesling"

"Riesling italian B" – "Olasz Riesling", "Olaszriesling", "Welschriesling"

"Sangiovese N" – "Brunello di Montalcino", "Morellino"

“Sauvignon B” – “Sauvignon Blanc”

“Syrah N” – “Shiraz”, “Petit Syrah”

“Semillon B” – “Semillon blanc”

“Traminer Roz 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”

“Sarba B”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Litoloģiskais substrāts veido tipoloģiski daudzveidīgu segumu. Augsnes sadalījumā var novērot augstuma zonējumu – no stepēm un meža stepēm raksturīgiem elementiem līdz māla-aluviālajās augsnēm meža slānī. Karbonātiskā melnzeme un pelēkzeme ir izplatītākās augsnes Huši ieplakā un vienlaikus arī vīndārziem vērtīgākās augsnes, jo to smilšainā vai smilšmālainā konsistence uzlabo to fizikālās īpašības un bioķīmiskās pamatīpašības: intensīvu bioloģisko aktivitāti, ievērojamu humusa saturu, augstu katjonu apmaiņas spēju, neitrālu vai nedaudz skābu reakciju, augstu bāzisko un barības vielu piesātinājumu.

Reljefu veido virkne plašu ieapaļu pauguru, kas stiepjas ZR–DA virzienā. Pauguriem ir dažādi vērsumi, morfoloģiskās īpašības un slīpumi. Šajā vīnkopības apgabalā ir atšķirīgi apakšapgabali: paugurains apgabals aptuveni 300 m augstumā virs jūras līmeņa un zemāks pakājes apgabals, kura vidējais augstums ir 150 m. Pauguriem ir dažādi vērsumi, morfoloģiskās īpašības un slīpumi, kas veido pamatu dažiem apgabala vīndārziem.

Huši ieplaku dienvidos, rietumos un ziemeļos norobežo augsti pauguri, bet austrumos – Prutas [*Prut*] ieleja, un tajā atrodas vairāk nekā 70 % šā apgabala vīndārzu. Ielejas, kas atdala reģiona paugurus ar nedaudz asimetriskām nogāzēm, sākas piekrastes līdzenumā ar paugurainu segumu, veidojot ieplaku virkni (*Voloseni*, Huši, *Novaci*, *Diuca*, *Fundătura*, *Arsura*), un kopā ar ieplakas augstākajiem kalniem ietver vērtīgākos vīnkopības apgabalus.

Klimats ir mēreni kontinentāls, kalnos tam raksturīgas vidēji izteiktas kontinentālā klimata iezīmes, bet Huši ieplakā tas ir izteikti kontinentāls.

Globālais saules starojums ir aptuveni 120 kcal/cm^2 gadā, vidējais saulesgaismas daudzums ir 2 000 stundu gadā augstos kalnos un vairāk nekā 2 100 stundu Huši ieplakā un Prutas ielejā. Ņemot vērā vidējās gada starojuma un saules siltuma vērtības, norādām, ka tās saglabājas augstas visu augšanas sezonu un tāpēc labvēlīgi ietekmē vīnogu attīstību un nogatavošanos.

Dominējošie vēji ir rietumu, ziemeļrietumu un ziemeļu vēji, kuri kopā veido vairāk nekā 60 % gada vēju un kuriem, kad tie pūš lejup pa kalnu nogāzēm līdz ieplakai, piemīt “fēna” īpašības. ZA vējš, jo īpaši *Crivăț*, palielina salu, savukārt A un DA vēji vasarā ir karsti un sausi un palielina sausumu, un abi ir intensīvi jūtami gan Huši ieplakā, gan Prutas palienē.

Hidrogrāfisko tīklu, kas drenē pilsētas teritoriju, veido divas galvenās “artērijas”: *Drăslăvăț* dienvidos un *Răiești*, ko veido *Turbata* un *Șara*, ziemeļos. Tās satek kopā pilsētas austrumos, veidojot Huši upi. *Drăslăvăț* un *Răiești* upēm piemīt straumēm raksturīgas hidrogrāfiskās īpašības. Pavasarī, kad pieaugošās temperatūras ietekmē strauji kūst sniegs, vai vasarā pēc lietusgāzēm minētās upes nes lielu daudzumu ūdens, dažkārt arī pārplūstot.

Šajā apgabalā ražotie vīni ir sausi līdz saldi vīni: baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni. Parasti tie ir viegli vīni, ne pārāk koncentrēti, ar mērenu spirta saturu, nedaudz skābi apgabala ziemeļos un ar maksimālo skābumu *Avereşti* apgabalā, kur dažos gados dabiskais skābums var sasniegt 11–12 gramus uz litru (izteikts ar vīnskābi), un tāpēc šis apgabals ir izcili piemērots dzirkstošo vīnu ražošanai.

Sarkanvīnu krāsa ir no gaišas apgabala ziemeļos līdz intensīvai dienvidos.

Pirmās rakstiskās liecības par vīndārzu pastāvēšanu apgabalos, kur atrodas mūsdienu vīndārzi, ir senākas par pirmajiem rakstiem, kuros minēta Huši pilsēta. Aktā, ko Aleksandrs Labais izdevis 1415. gadā, ir noteiktas vecā vīndārza robežas. Citā dokumentā, kas datēts ar 1436. gada augustu, norādīts, ka *Epureni*, *Pâhneşti* un Huši vīnkopības apgabalos atradušies vīnkoku stādījumi. Tā laika dokumentos teikts, ka laikposmā no 1600. līdz 1662. gadam vīnkoki tikuši intensīvi stādīti *Saca* un *Ochi* vīndārzos; Huši vīnogulāji piederēja vietējam valdniekam.

Huši vīnu izcilo kvalitāti apliecina ceļojuma piezīmes, kuras viduslaiku Moldāvijā rakstījuši ārvalstu ceļotāji, jo īpaši *Marco Bandinus* 1646. gadā: "Huši, senās Moldāvijas vīndārzu zemēs, ražo garšīgu un smaržīgu vīnu, kas ir ļoti pieprasīts". Ievērojamais kartogrāfs Dimitrije Kantemirs [*Dimitrie Cantemir*], kas dzimis *Silişteni* ciematā netālu no Huši (ciemats kopš tā laika ir pārdēvēts viņam par godu), darbā "Descriptio Moldaviae" raksta, ka "labākais vīns tiek gatavots *Cotnari*, bet nākamais labākais – Huši".

8.2. *Informācija par cilvēkfaktoriem*

Vīnogulāji ACVN "Huşi" apgabalā tiek audzēti, izmantojot vertikālos špalerus, apgriešanu un piesiešanu pēc Gijo metodes, kā arī īsus divpusējus kordonus atkarībā no zemesgabalu atrašanās vietas un apkopes darbu veikšanas iekārtām, ņemot vērā gan ražošanas, gan vīndarības parametrus.

Vīndārzos, kuros iegūst vīnogas kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajiem vīniem un kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ar ACVN "Huşi", minimālais blīvums ir 3 500 augu uz hektāru, un to tīrība pārsniedz 95 %. Augļu daudzums ir ierobežots līdz 28 dzīvotspējīgiem ķekariem uz vienu augu. Vīnogu ražas regulēšana un pareiza lapu sienu pārvaldība nodrošina optimālu polifenolu savienojumu uzkrāšanos, kas nepieciešami bāzes vīniem kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu ražošanai.

Vīnogas pārstrādā pa šķirnēm, ar 100 % tīrību, un maisījumi tiek izveidoti tirāžas partiju sagatavošanas laikā. Apgabala vīndari kupažēšanas procesā izmanto pieredzi, ko guvuši vienšķirnes vīnu vinifikācijā. Lai nodrošinātu zināmu skābuma un augļainuma līdzsvara konsekvenci, maisījumi tiek veidoti ļoti prasmīgi, ņemot vērā šķirnes un ražas gadus. Vīnogu veseluma saglabāšana tūlīt pēc ražas novākšanas un transportēšanas laikā garantē misas dzidrumu.

Sulfītu ierobežota izmantošana ir būtiska otrējās fermentācijas kvalitātes nodrošināšanai. Vīnogu ražu ļoti rūpīgi apstrādā, lai nepieļautu misas oksidēšanos laikā starp ražas novākšanu un vīnogu izspiešanu.

Veselu vīnogu izmantošana, transportēšanas laikā radušās misas izņemšana, rūpīga apstrāde, vīnogu spiešana tīrā vidē ar piemērotu aprīkojumu un saskaņā ar noteikumiem, kas nosaka precīzu attiecību starp pārstrādātās ražas svaru un iegūtās misas tilpumu, garantē iegūtās misas kvalitāti un dzidrumu, nodrošina saudzīgu ekstrakciju, saglabājot aromātu izsmalcinātību un nodrošinot vīnam spilgtu un mirdzošu krāsas ietērpu. Vīnus izturot uz nogulsnēm, tajos veidojas terciāri aromāti, kas pastiprina to sarežģītību.

Otrējā raudzēšana pudelēs notiek modernizētās pazemes telpās kontrolētas vides apstākļos tā, lai nodrošinātu, ka fermentācijas parametri ir nemainīgi un tādējādi ar tradicionālo metodi iegūto vīnu kvalitāte tiek precīzi replicēta.

8.3. *Informācija par produktu*

Kvalitatīvi dzirkstošie vīni – dažādos toņos, no zaļgani balta līdz zeltaini dzeltenam, ar niansēm no gaiši sārta līdz koši sārtam ar violetiem atspulgiem, kā arī ar rubīnsarkaniem un purpursarkaniem toņiem.

Ziedu aromāti, kas saistīti ar baltajiem augļiem un citrusaugļiem, gataviem bumbieriem, akāciju medu, sarežģīts cukurots dzelteno augļu, medus un *brioche* aromāts vīniem, ko iegūst, fermentējot pudelēs, notis, kurās dominē sarkano augļu (zemeņu) un dzelteno citrusaugļu, ziedu (peoniju, salvijas lapu, bazilika) vai nogatavojušos sarkano augļu (jāņogu un upeņu, melno ķiršu) aromāts, ko var papildināt valriekstu, grauzdētu lazdu riekstu, garšvielu vai pikantas notis.

Garša – plūstoši, krēmīgi vīni ar noturīgu garšu un augstu skābuma līmeni, augļaini, ar labu noturību un skābenu pēcgaršu sārtvīnos, dažkārt ar nelielu pilnīguma niansi sarkanvīnos.

Kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni – no salmu dzeltenas krāsas ar zaļganām niansēm līdz zaļgani dzeltenai ar zeltainiem toņiem vai gaiši sārti ar vieglu, svaigu violetu nokrāsu.

Muskata aromāts, bazilika, rožu un svaigi pļautas zāles nianses, sarkano augļu (meža zemeņu, zemeņu, citrusaugļu, greipfrūtu) nianses, un ziedu – rožu, bazilika, vīraka un savvaļas ziedu notis.

Svaiga, dzīvīga garša, balto augļu – bumbieru, svaigu vīnogu – notis ar labi sabalansētu saldumu un skābumu, dzirkstošs ar nogatavojušos tropu augļu niansēm. Bagātīgas un noturīgas putas un laba, intensīva burbuļošana.

Pusdzirkstošie vīni – dažādos toņos, no zaļgani balta līdz zeltaini dzeltenam, no gaiši sārta līdz koši sārtam vai no rubīnsarkana līdz purpursarkanam. Ziedu aromāti, augļi ar baltu mīkstumu – bumbieri, āboli un citrusaugļi (greipfrūti), akāciju medus, sarkanie augļi (zemenes, ķirši), citrusaugļi, maigas ziedu notis (aromātiskie garšaugi, baziliks), nogatavojušies sarkanie augļi (jāņogas un upenes, melnie ķirši, plūmes), kā arī valriekstu un grauzdētu lazdu riekstu nianses.

Pēc garšas tie ir svaigi, noturīgi un ar izteiktu skābumu, augļaini, ar skābenu pēcgaršu, ar bagātīgām vai mērenām putām un labiem, vidēji noturīgiem burbulīšiem, kas pastiprina vīnu aromātiskās notis.

Nedzirkstošie baltvīni ir salmu dzeltenā, gaiši citrondzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu un atklāj sekundārās aromāta notis – jasmīnu, fenheli – un primārās notis – zaļo ābolu, ērkšķogas (“Zghihară de Huși”), augļu un augu aromātus, kā arī intensīvu kaltēta bazilika un rozā greipfrūta (“Busuioacă de Bohotin”) aromātu, ar ziedu notīm un augstu skābumu, kas labi papildina pilnīgo un atsvaidzinošo garšu.

Garšas ziņā dominē augļainums, ar balto augļu (bumbieru, aprikožu) un arī rožu ziedlapu notīm, viegli pikantām niansēm, gatavu mirabeles plūmju un maigiem vīnogulāju spraudeņu (“Sauvignon”) toņiem. Pēcgaršā dominē atsvaidzinošas, skābenas ābolu notis, un, ja vīns vinificēts pussausā veidā, var būt arī dzīvīgas nianses.

Smaržā jūtama intensitāte un svaigums, jasmīna, pļavas ziedu, vīnogulāju, akāciju, kā arī zaļo ābolu un citrona mizas notis, izsmalcināta konsistence, ko rada līdzsvars starp skābumu, spirtu un viegli jūtamu salduma niansi, greipfrūta, laima un pļavas ziedu aromāti, kā arī cidoniju, rozīņu un dzelteno ābolu (“Fetească albă”, “Fetească regală”) pēcgarša.

Nedzirkstošajiem sarkanvīniem ir intensīva rubīnsarkana krāsa, tumši sarkana ar rubīnsarkanu nokrāsu.

Garšas ziņā vīni ir dāsni un tanīniem piesātināti, kas piešķir tiem patīkamu sarežģītību un savelkošu garšu, ar atsvaidzinošiem, augļainiem aromātiem –kazenēm, upenēm, piparmētru un sarkanajiem pipariem (“Cabernet Sauvignon”). Tiem ir svaiga, maiga pēcgarša, kas nodrošina līdzsvaru.

Tiem ir sarežģīts aromāts ar plūmju, plūmju ievārījuma un ķiršu kompota notīm, ko papildina smalkas dūmu nianses. Konsistence ir samtaina, ar zemes notīm, kurās dominē sarkanās meža ogas un melnie ķirši (“Fetească neagră”).

Smaržā tiem jūtams maigs garšvielu un siena aromāts, ko bieži papildina skābo ķiršu, ķiršu un aveņu (“Cabernet Sauvignon”) notis, kā arī vieglas balto piparu nianses.

Nedzirkstošie sārtvīni ir gaiši sārti, lašsārti vai dažkārt spilgti sārti.

Dominē balto augļu garša ar intensīvu bazilika, rožu ziedlapu un greipfrūta aromātu, viegli pikantām niansēm, svaigām sarkano jāņogu, dzērveņu un meža zemeņu notīm, ko papildina aveņu un nogatavojušos zemeņu aromāts. Pēcgarša ir patīkama un augļaina, ar svaigumu un līdzsvaru, ko papildina īpašs skābums. Smaržā jūtami skaidri izteikti ķiršu un jāņogu aromāti, ko papildina nogatavojušos citrusaugļu un maigas pļavas ziedu notis, kas saplūst ar meža ogu (kazenes, savvaļas zemenes) aromātiem.

8.4. *Cēloniskā saikne starp apgabalu un produktu*

Šajā apgabalā tiek ražots plašs vīnu klāsts – no sausiem līdz saldiem, baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem. Tomēr tie Rumānijas vīnu klāstā veido labi atpazīstamu produktu grupu. Parasti tie ir viegli vīni, ne pārāk koncentrēti, ar mērenu spirta saturu, nedaudz skābi apgabala ziemeļos un ar maksimālo skābumu *Averești* apgabalā, kur dažos gados dabiskais skābums var sasniegt 11–12 gramus uz litru (izteikts ar vīnskābi), un tāpēc šis apgabals ir izcili piemērots dzirkstošo vīnu ražošanai. Sarkanvīnu krāsa ir no gaišas vīndārza ziemeļos līdz intensīvai dienvidos. Papildapzīmējuma "Vutcani" apgabalā ražoto vīnu kvalitāte ir līdzīga tai, kāda raksturīga ACVN "Dealu Bujorului" apgabalā iegūtajiem vīniem.

Huši apgabala šķirņu īpašības piešķir vīniem tādas pazīmes kā ļoti augsts skābums, kas ir svarīgi dzirkstošo vīnu bāzes vīnu ražošanai. Tie arī piešķir pilnmiesīgumu un struktūru gan kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, gan pusdzirkstošajiem vīniem.

Ņemot vērā apgabala lielumu, ar ACVN "Huși" apzīmētā produkta apgabala augsnes, klimata un vides apstākļi ļauj vīnogām pietiekami nogatavoties, lai iegūtu bāzes vīnus kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un pusdzirkstošajiem vīniem, optimāli izvēloties ražas novākšanas laiku.

Labākie dzirkstošo vīnu ražošanas apstākļi ir zemāk, līdz 200 m augstumā virs jūras līmeņa, un mazāk labvēlīgi nogāzēs, kas atrodas ziemeļaustrumos; šiem vīniem raksturīga mērenāka spirta koncentrācija, tie nav ļoti ekstraktīvi, tiem ir vidējs līdz augsts skābums, patīkama garša, smalkas un ilgi paliekošas putas (*Buneşti-Averești* apgabals).

Atšķirība starp temperatūru naktī un dienā apvienojumā ar gaisa plūsmu no augstākajām nogāzēm veicina noteiktu aromātisko savienojumu sintēzi un saglabāšanos; tas jo īpaši attiecas uz nogāzēm, kuras atrodas zemā līdz vidējā augstumā virs jūras līmeņa, kur temperatūras atšķirība ir vislielākā. Tas palīdz izcelt izteiktas, augļainas primārās ābolu, bumbieru, persiku un aprikožu notis, kas vīndarības procesā tiek saglabātas, un tādējādi nodrošina dažādo dzirkstošā vīna bāzes vīnu specifiskās aromātiskās īpašības. Mēreni siltas naktis ļauj lēni uzkrāties šķirnēm raksturīgajiem aromātiem, nodrošinot iespēju ražot vīnus ar bagātīgu buķeti un izteikti šķirnei raksturīgu noti.

Tāpēc kvalitatīvo dzirkstošo, aromātisko dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu svaigumu, skābumu un aromātisko intensitāti nosaka reljefa, augsnes veida un vīnogu šķirnes mijiedarbība, kā arī senās vīndarības tradīcijas.

Dzirkstošo vīnu bāzes vīnu ražošanai paredzētās vīnogas novāc agrāk nekā tās, kas paredzētas nedzirkstošajiem vīniem, lai nodrošinātu pareizu līdzsvaru starp cukuru un skābumu un iegūtu augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus. Iegūtajiem vīniem jābūt ar līdzsvarotiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem, piemēram, skābuma un spirta attiecību, kā arī ar organoleptiskajām īpašībām, kas nodrošina audzēto šķirņu raksturīgo tipiskumu.

Izskalotā melnzeme un pelēkzeme, kas sastopamas lielā Huši apgabala daļā, ir piemērotas vīndārziem (smilšainā/mālainā struktūra) to bioķīmisko pamatīpašību (bioloģiskās aktivitātes, ievērojamā humusa satura un augstā pamatvielu un barības vielu piesātinājuma) dēļ.

Feozema un eitrofiskās brūnzemes augsnes nodrošina labu drenāžu un augstu ūdens rezervi vīndārzos, kas vīnogu nogatavošanās laikā saglabā apstākļus aromātu līdzsvaram, īpaši augļainajiem toņiem, un palīdz uzturēt patīkamu, dzīvīgu svaigumu aromātā.

Globālais saules starojums mēreni svārstās no 110 kcal/cm^2 gadā nogāzēs ar nelielu saulesgaismu un 130 kcal/cm^2 gadā nogāzēs ar labāku saulesgaismu, un vidējais saulesgaismas stundu skaits nodrošina vienmērīgu izolāciju augstākajos pakalnos – aptuveni 2 000 stundu un vairāk nekā 2 100 stundu Huši ieplakā.

Gada vidējās starojuma un saules siltuma vērtības visa augšanas perioda laikā saglabājas augstas, nodrošinot labvēlīgus apstākļus vīnogu attīstībai un nogatavošanās procesam. Neliels saulesgaismas stundu skaits vīnogu nogatavošanās sākumā, apvienojumā ar silto straumju ciklu Prutas ielejā, veicina optimālu aromātisko vielu veidošanos nedzirkstošajos baltvīnos un sārtvīnos. Nakts un dienas temperatūras atšķirība nogāzēs, kas atrodas zemā līdz vidējā augstumā (Huši ieplaka atrodas 70–120 m virs jūras līmeņa), veicina aromātisko savienojumu sintēzi un saglabāšanos, kas nosaka izteiktās un svaigās augļu (ābolu, persiku, aprikožu un greipfrūtu) primārās notis. Vēlīnās ražas novākšanas gadījumā, kad vīnogās ir augsts cukuru saturs (240 g/l), pat ilgstošas nogatavināšanas gadījumā vīniem ir nepārprotams aromātisks līdzsvars gan garšā, gan smaržā (“Busuioacă de Bohotin”).

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējuma norādes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīnu marķējumā aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Huși” atkarībā no ražotāju interesēm var papildināt ar kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: *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*.

Attiecībā uz nosaukumu “Huși-Vutcani” – ar šādiem vīndārzu nosaukumiem: *VALEA LUI DARIE*, *DEALUL HERETEI*.

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīnus var marķēt jebkādā veidā, ja vien obligātā informācija ir norādīta tajā pašā redzamības laukā. Etiķete un kontretiķete nav obligātas, marķējumam var būt viena vai vairākas daļas, jebkāda forma, un tas var būt izgatavots no jebkāda materiāla un izmantojot jebkādu paņēmienu.

Marķējumā var izmantot arī tradicionālo apzīmējumu, kas paredzēts spēkā esošajos tiesību aktos par vīniem un kurā ir norādīta ražas kvalitāte, par ko liecina cukuru saturs ražas novākšanas laikā (kad vīnogas ir skarusi cēlā puve).

Noformējumā/marķējumā izmantotās norādes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Pēc brīvprātības principa var izmantot arī dažas norādes par konkrētām ražošanas metodēm, proti:

lai patērētāju informētu par kāda procesa izmantošanu, marķējumā var iekļaut tādas norādes rumāņu valodā kā "fermentat in barrique" [raudzēts mucās], "maturat in barrique" [nogatavināts mucās], "fermentat în prezența așchiilor de stejar" [raudzēts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] un "maturat în prezența așchiilor de stejar" [nogatavināts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] vai arī var izmantot apzīmējumus starptautiski lietotās valodās, piemēram, jebkuru no šādām norādēm:

— "fume" vai "smoked", vai "toasted" angļu valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "light", "medium" vai "heavy",

— "fumé" vai "fumée" franču valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "légère", "moyenne", "forte" vai "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

Šīs norādes var būt jebkurā citā starptautiski lietotā valodā vai tās valsts valodā, kurā vīna produktu paredzēts tirgot, ja vīna ražotājs tā vēlas, lai informētu patērētāju par visā pasaulē izmantotajām metodēm, kuru mērķis ir iegūt vīnus ar savdabīgām organoleptiskajām īpašībām.

To vīnu marķējumā, kas nogatavināti vai izturēti uz nogulsnēm, var iekļaut tādus apzīmējumus kā "sur lie", "bâttonnage" vai "aged on the lees".

Saite uz produkta specifikāciju

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