C/2025/6281

19.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6281)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TAL-EMENDA TAL-UNJONI

"Huşi"

PDO-RO-A1583-AM05

Data tal-applikazzjoni: 17.10.2024

EMENDA

Grupp applikant u interess leġittimu

1. *L-Assoċjazzjoni tal-Produtturi tal-Għeneb u l-Inbid ta' Avereşti-Valea Lohan*

Assoċjazzjoni li tirrappreżenta l-produtturi taħt id-DOP Huşi

2. *L-Assoċjazzjoni tal-Vitikultura Professjonali ta' Vrancea-Pietroasa*

Assoċjazzjoni li topera vinji taħt id-DOP Huşi u tipproċessa proporzjon tal-produzzjoni miksuba taħt id-DOP Huşi.

Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha

1. *Żieda tal-kategoriji inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, inbid semifrizzanti*

Nitolbu li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiġi ssupplimentata b'kategoriji ġodda tal-inbid kif definiti fl-Anness VII, il-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jiġifieri: inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, u nbid semifrizzanti, sabiex dawn il-kategoriji jkunu jistgħu jiġu prodotti fiż-żona definita tad-DOP Huşi minn għeneb maqtugħ fiż-żona demarkata ta' dik id-denominazzjoni.

Il-vinji ta' Huşi huma magħrufa li ilhom ikabbru d-dwieli f'dan ir-reġjun tal-Moldova mis-seklu 15, meta bdiet tiżviluppa l-vitikultura. Sas-seklu 19, kienet saħansitra ġiet stabbilita skola tal-vitikultura f'Huşi. Din l-istituzzjoni saret element importanti fil-kultivazzjoni tad-dwieli u l-produzzjoni tal-inbid. It-tradizzjoni tal-vitikultura ta' Huşi żviluppat maż-żmien, u ż-żona saret ċentru importanti tal-vitikultura fir-reġjun tal-Moldova. Mill-1950 sal-1960, ir-reputazzjoni tagħha ġiet ikkonsolidata bis-saħħa tal-fabbrika tal-produzzjoni tal-inbid tagħha, li għandha kapaċità ottimali għall-produzzjoni tal-inbid. Il-varjetajiet magħrufa huma l-Busuioacă de Bohotin u ż-Zghihară de Huşi minn dwieli indiġeni, li poġġew iż-żona ta' Huşi fuq il-mappa tal-inbid.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Mill-2020 'il quddiem fiż-żona ta' Huşi, saru investimenti fl-iżvilupp tal-kapaċità tal-ipproċessar fuq strutturi ta' produzzjoni qodma, bl-użu ta' teknoloġija u tagħmir biex jissaħħaħ il-valur tal-varjetajiet tad-dwieli (l-aktar emblematiċi minnhom il-Busuioacă de Bohotin u ż-Zghihară de Huşi) kemm għall-inbejjed bla gass kif ukoll għal dawk spumanti ta' kwalità, u l-istrutturi qodma nżammu u ġew immodernizzati għall-kategoriji tal-produzzjoni fil-mira (inżammet kantina qadima b'madwar 100 000 flixkun inbid qadim).

L-emenda kienet iddettata mill-ħtieġa ta' protezzjoni aħjar taż-żona ta' Huşi u biex isir użu aħjar mid-DOP, li jenfasizza l-potenzjal speċifiku taż-żona, u l-potenzjal ta' xi varjetajiet tal-produzzjoni tal-inbid li jsiru nbejjed spumanti ta' kwalità.

Barra minn hekk, għaż-żona tal-vitikultura tal-Moldova, matul dawn l-aħħar 5 snin, il-produzzjoni tal-inbid spumanti attirat interess kbir mill-vitikulturi tal-Moldova minħabba li ċerti varjetajiet indiġeni — it-Tămâioasă românească, il-Busuioacă de Bohotin, il-Frâncuşă u fuq kollox il-Fetească neagră — juru potenzjal aromatiku li ddiversifika lil hinn mill-inbid bla gass, peress li dawn il-varjetajiet huma aktar espressivi f'termini tal-fwieħa u l-kulur anki għal linji ta' produzzjoni oħra.

Ir-rekwiżiti tipiċi għall-kategoriji ta' nbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u nbid semifrizzanti ġew miżjuda mal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għad-denominazzjonijiet ta' oriġini tad-DOP Cotnari u tad-DOP Bohotin fil-qrib, li huma emblematiċi tar-reġjun tal-Moldova f'termini taż-żoni kkultivati u l-volumi ta' nbid miksub. Dan wassal għal żieda fl-għadd ta' produtturi interessati fl-għażla tad-dwieli korrispondenti u interessati li jattrezzaw ruħhom biex jipproċessaw l-inbejjed spumanti. Ġew irreġistrati żidiet sinifikanti fil-bejgħ, kif ukoll aktar parteċipazzjoni f'kompetizzjonijiet b'dawn it-tipi ta' prodotti, li fihom intrebħu midalji.

It-tqajjim mill-ġdid tal-interess tal-konsumaturi fil-varjetajiet Busuioacă de Bohotin (inbid rożè, aroma tipika ta' Muscat) u Zghihară de Huşi (inbid isfar dehbi, vivaċi, b'aroma tal-fjuri) għandu l-potenzjal li jagħti nifs ġdid lit-tradizzjoni ta' Huşi tal-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Dawn it-tliet kategoriji ta' nbid (inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, inbid semifrizzanti) ġew introdotti biex jirrappreżentaw aħjar iż-żona, il-varjetajiet Zghihară de Huşi, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească u Tramier roz, kif ukoll id-denominazzjoni tal-oriġini.

Il-Kapitoli I, II, IV, IX, XI u XII tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima 3 tad-dokument uniku ġew emendati.

2. *Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna r-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-prodott*

L-introduzzjoni ta' kategoriji ġodda tal-inbid fil-produzzjoni tal-inbid bid-DOP Huşi tirrikjedi l-emenda tal-ispeċifikazzjoni li fiha r-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-prodott jeħtieġ li tiġi aġġornata sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli għal DOP (definizzjoni ta' denominazzjoni tal-oriġini) u biex jiġu inklużi referenzi għall-kategoriji l-ġodda.

Id-dettalji taż-żona, il-kategoriji tal-inbid, il-fattur uman u l-interazzjoni kawżali ġew issupplimentati.

Il-Kapitolu II tal-ispeċifikazzjoni u t-taqsima 8 tad-dokument uniku ġew emendati.

3. *Indikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli għall-kategoriji l-ġodda tal-inbid li se jiġu prodotti*

L-ispeċifikazzjoni ġiet issupplimentata b'indikazzjoni tal-varjetajiet ta' nbid li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-kategoriji ta' nbid mitluba fiż-żona tad-DOP (inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u nbid semifrizzanti).

Il-Kapitolu IV tal-ispeċifikazzjoni u t-taqsimiet 4, 5.2 u 7 tad-dokument uniku ġew emendati.

4. *Żieda tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi għall-inbid spumanti ta' kwalità, l-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u l-inbid semifrizzanti*

Sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni dwar id-DOP, il-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-kategoriji l-ġodda tal-inbid mitluba għall-produzzjoni fiż-żona ta' Huşi jridu jiżdiedu wkoll mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Il-Kapitolu XI tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 4 (punti 4, 5 u 6) tad-dokument uniku ġew emendati.

5. *Żieda ta' kundizzjonijiet għall-kummerċjalizzazzjoni tal-inbejjed*

Il-produzzjoni ta' kategoriji tal-inbid ġodda tirrikjedi li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiġi ssupplimentata b'ċerti kundizzjonijiet relatati mal-ibbottiljar/il-preżentazzjoni/it-tikkettar tal-kategoriji tal-inbid il-ġodda taħt id-DOP Huşi u b'ċerti dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar rigward il-metodi ta' produzzjoni għall-kategoriji l-ġodda tal-inbid.

Il-Kapitolu XII tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-dokument uniku.

6. *Żieda ta' dispożizzjonijiet rigward l-inbejjed spumanti ta' kwalità/l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex tinkludi ċerti kundizzjonijiet dwar l-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, li huma kklassifikati wkoll skont il-kontenut taz-zokkor tagħhom.

Il-Kapitolu XII tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat, mingħajr ebda bidla għad-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Huşi

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja**

1. Inbid
5. Inbid spumanti ta' kwalità
6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Karatteristiċi organolettiċi – inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: isfar lewn it-tiben/isfar skur, isfar fl-aħdar, isfar lewn il-lumi, jagħti fl-aħdar, dehbi.

Aroma: aromi tipiċi qawwija ta' fjuri tad-dielja, fjuri tas-sebuqa, ċitru aħdar, ta' frott, u maż-żmien ifeġġu noti ta' bettieħ.

Fwieħet l-inbid: ta' tuffieħ tas-sajf, ħuxlief maħsud, kemxejn morra, riħa tipika ta' dwieli bil-fjuri, b'aroma tipika sottili, aroma fina ta' għeneb li qed isir, tuffieħ frisk, frott taċ-ċitru, fjuri selvaġġi, b'ħuxlief maħsud maż-żmien, għasel, ta' frott, fjuri tal-akaċja, ħjiel ta' butir frisk, ta' fjuri, aċidità bbilanċjata, noti distinti ta' inċens u ħabaq.

Togħma: kemxejn aċiduża, vivaċi, ta' frott, ibbilanċjata u li tħalli togħma pjaċevoli, aroma ta' fjuri selvaġġi, b'ħuxlief maħsud maż-żmien, għasel, togħma ta' frott, li tħalli togħma kemxejn morra.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin — varjeta jiet aromatiċi u semiaromatiċi li għandhom valuri aromatiċi ogħla mill-medja li jistgħu jwasslu għal akkumulazzjoni ta' aromi jew zokkor.)

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *Karatteristiċi organolettiċi – inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, lewn il-granata, aħmar fil-vjola, aħmar jgħajjat/aħmar skur.

Fwieħet l-inbid: aroma taċ-ċirasa, frawli, ċirasa qarsa, bellusija, ħjiel ta' pruna, b'korporatura mimlija. Aroma: ta' ribes aħmar, cranberries, tut tal-għollieq, fwieħa ta' fjuri, petali tal-ward u ħabaq.

Togħma: tannika, aroma ta' frott tal-foresta misjur, ċirasa qarsa, bellusija, ta' ħxejjex aromatiċi qawwija, ħjiel ta' pruna.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: varjetajiet b'akkumulazzjoni akbar ta' tannini kkuluriti u konċentrazzjoni simili tal-karattru aromatiku tagħhom, probabbilment minħabba t-tibdil fil-klima fiż-żona f'dawn l-aħħar snin.)

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,50

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. *Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod — il-kulur ta' dawn l-inbejjed bojod jista' jkun ta' diversi sfumaturi ta' lewn abjad jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi. Aromi tal-fjuri assoċjati ma' frott abjad u taċ-ċitru, b'noti espressivi ta' lanġas misjur, għasel tal-akaċja, aroma kumplessa ta' frott isfar miksi bil-konfettura, għasel u brioche għall-inbejjed miksuba bil-fermentazzjoni fil-flixkun. Huma fluwidi, b'noti kremużi, persistenti fil-ħalq u b'aċidità għolja. Ir-ragħwa persistenti u l-bżieżaq fini li jdumu jtejbu n-noti aromatiċi tal-inbejjed.

Inbejjed rożè — ħjiel ta' roża ċar sa ħjiel ta' roża qawwi bi sfumaturi vjola fini. Noti aromatiċi ddominati mill-frott aħmar jew frawli u l-frott taċ-ċitru isfar, li jista' jkollhom ukoll karatteristiċi delikati tal-fjuri (peonja, weraq tas-salvja, ħabaq). Għandhom togħma ta' frott, b'persistenza tajba u finitura aċiduża. Ragħwa persistenti, bżieżaq fini.

Pressjoni eċċessiva fil-flixkun f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 3,5 bars.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,50

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

4. *Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed ħomor — il-kulur ta' dawn l-inbejjed jista' jkollu ħjiel minn aħmar lewn ir-rubin sa aħmar jagħti fil-vjola. Noti aromatiċi ddominati minn frott aħmar misjur (ribes u ċirasa sewda), li jistgħu jkunu kkomplementati minn noti ta' ġewż u ġellewż inkaljati u ħwawar. It-togħma hija tal-polpa, tal-frott, b'persistenza tajba u finitura aċiduża. Ragħwa mhux abbundanti ħafna, bi bżieżaq fini u persistenti.

Pressjoni eċċessiva fil-flixkun f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 3,5 bars.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,50

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. *Karatteristiċi organolettiċi – inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod – kulur li jvarja minn isfar lewn it-tiben bi ħjiel ħadrani sa isfar jagħti fl-aħdar bi ħjiel dehbi. Aroma — ta' Muscat, ħjiel ta' ħabaq, ward, u ħaxix li għadu kif inqata'. Togħma friska, pjaċevoli u vivaċi, noti ta' frott abjad — lanġas, għeneb frisk, b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-aċidità. Ragħwa abbundanti u persisenti u ammont tajjeb ta' bżieżaq.

Inbejjed rożè — kulur roża ċar bi ftit sfumatura vjola friska. Aroma bi ħjiel ta' frott aħmar — frawli selvaġġi, frawli, frott taċ-ċitru, grapefruit, ikkomplementati minn noti tal-fjuri tal-ward, fjuri selvaġġi, ħabaq, inċens. Togħma friska u taqta' kkaratterizzata minn sfumaturi ta' frott tropikali misjur, ibbilanċjata bejn il-ħlewwa u l-aċidità. Ragħwa abbundanti u persisenti u ammont intensiv ta' bżieżaq.

Pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20 °C: minimu ta' 3 bars.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 10,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 6,00

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

6. *Karatteristiċi organolettiċi tal-inbid semifrizzanti*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed semifrizzanti — diversi sfumaturi ta' lewn abjad jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, roża ċar sa ħjiel ta' roża qawwi jew aħmar lewn ir-rubin sa aħmar jagħti fil-vjola. Aromi tal-fjuri assoċjati ma' frott bil-polpa bajda — lanġas, tuffieħ u frott taċ-ċitru (grapefruit), għasel tal-akaċja, frott aħmar (frawli, ċirasa), fjuri delikati (ħxejjex aromatiċi, ħabaq), frott aħmar misjur (ribes, ċirasa sewda, għanbaqar), ikkomplementati minn noti ta' ġewż u ġellewż inkaljati u ħwawar.

Togħma — l-inbejjed huma friski, persistenti fil-ħalq, b'aċidità għolja, ta' frott u b'persistenza tajba, finitura aċiduża, ragħwa abbundanti jew moderata u bżieżaq li jdumu ammont ta' ħin medju u jtejbu n-noti aromatiċi tal-inbejjed.

Il-pressjoni eċċessiva f'temperatura ta' 20 °C hija bejn 1 u 2,5 bars.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 7,00

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki tal-kultivazzjoni

Prattika ta' kultivazzjoni

minimu ta' 3 000 pjanta/ha (jew minimu ta' 75 % pjanti mqabbla mal-vinja pproġettata)

L-irrigazzjoni hija permessa biss matul snin ta' nixfa/kundizzjonijiet ħżiena tat-temp u b'notifika tal-ONVPV (l-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dielja u l-Inbid), bl-applikazzjoni tal-aħjar standards ta' irrigazzjoni biex jiġi żgurat il-potenzjal tat-tkabbir tal-pjanti u l-kwalità speċifika.

ħsad bikri — it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed ta' għeneb meta dan jibda jsir meta r-rendiment potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

2. Produzzjoni tal-inbejjed

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

F'ċerti kundizzjonijiet klimatiċi li, flimkien mal-potenzjal ta' ċerti varjetajiet, għandhom impatt pożittiv fuq ir-rendimenti fi pjantaġġuni fiż-żona demarkata, ikun possibbli li jiġu pproċessati l-inbejjed li għandhom id-DOP Huși anke lil hinn miż-żona definita, fiż-żona tal-viċinat fejn iċ-ċentri tal-inbid joffru l-aħjar kapaċità.

Iż-żona tal-viċinat magħżula għal dan il-għan (għall-vinifikazzjoni rapida, il-fermentazzjoni f'temperatura kkontrollata, il-preservazzjoni tal-potenzjal aromatiku ta' ċerti varjetajiet inklużi l-Feteasсă regală, is-Sauvignon, il-Muscat Ottonel, it-Tămâioasă românească, il-Busuioacă de Bohotin) tinkludi l-bliet u l-irħula li ġejjin fil-Kontea ta' Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Produzzjoni tal-inbejjed bojod jew rożè

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed bojod jew rożè jistgħu jinkisbu mill-varjetajiet Pinot gris u Traminer roz, skont l-għażliet tal-produttur, bl-użu ta' teknoloġiji li jippreservaw il-kwalità tad-DOP tal-għeneb u l-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Il-varjetajiet Aligoté, Feteasсă Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris u Grasă de Cotnari

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Il-varjetajiet Riesling Italian, Semillon, Băbeasсă Gri, Codană u Portugais Bleu

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Il-varjetajiet Riesling de Rhin, Muscadelle, Feteasсă Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo u Barbera

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Il-varejtajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot u Zweigelt

13 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat u Băbească Neagră

12 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Il-varjetajiet bojod u rożè Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă u Plăvaie

123 ettolitru għal kull ettaru

7. Il-varjetajiet bojod u rożè Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană u Portugais Bleu

123 ettolitru għal kull ettaru

8. Il-varjetajiet ħomor Codană u Portugais bleu

119-il ettolitru għal kull ettaru

9. Il-varjetajiet bojod u rożè Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay u Aromat de Iași

115-il ettolitru għal kull ettaru

10. Il-varjetajiet ħomor Syrah, Sangiovese, Nebbiolo u Barbera

111-il ettolitru għal kull ettaru

11. Il-varejtajiet bojod u rożè Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba u Traminer roz

104 ettolitri għal kull ettaru

12. Il-varjetajiet ħomor Busuioacă de Bohotin, Merlot u Zweigelt

100 ettolitru għal kull ettaru

13. Il-varjetajiet rożè Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat u Băbească Neagră

97 ettolitru għal kull ettaru

14. Il-varjetajiet ħomor Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat u Băbească Neagră

93 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Iż-żona definita għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Huși" tista' tinkludi subdenominazzjonijiet u tinsab fiż-żoni li ġejjin tal-Kontea ta' Vaslui:

Id-denominazzjoni "HUŞI"

— Il-belt ta' Huși;

— Il-muniċipalità ta' Duda-Epureni, l-irħula ta' Epureni u Duda;

— Il-muniċipalità ta' Pădureni, l-irħula ta' Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti u Rusca;

— Il-muniċipalità ta' Tătărăni, l-irħula ta' Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați u Manțu;

— Il-muniċipalità ta' Stănilești, l-irħula ta' Stănilești u Pogănești;

— Il-muniċipalità ta' Buneşti-Avereşti, l-irħula ta' Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti u Plopi;

— Il-muniċipalità ta' Arsura, l-irħula ta' Arsura, Fundătura u Pâhnești;

— Il-muniċipalità ta' Drânceni, l-irħula ta' Drânceni, Ghermăneşti u Râşeşti;

— Il-muniċipalità ta' Boțești, l-irħula ta' Boțești u Gugești;

— Il-muniċipalità ta' Banca, l-irħula ta' Banca, Stoișești, Sârbi u Țifu;

— Il-muniċipalità ta' Fălciu, l-irħula ta' Fălciu, Bozia, Copăceana u Rânzești;

— Il-muniċipalità ta' Blăgești, l-irħula ta' Blăgești u Igești.

Is-subdenominazzjoni "VUTCANI":

— Il-muniċipalità ta' Vutcani, l-irħula ta' Vutcani u Mălăiești;

— Il-muniċipalità ta' Roșiești, l-irħula ta' Roșiești, Gara Roșiești u Valea lui Darie;

— Il-muniċipalità ta' Şuletea, l-irħula ta' Şuletea, Răşcani u Fedeşti

— Il-muniċipalità tal-irħula ta' Epureni u Horga;

— Il-muniċipalità ta' Berezeni, l-irħula ta' Berezeni, Rânceni u Mușata.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Babească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, 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, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncuşă 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, 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 B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Semillon 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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Is-substrat litoloġiku jifforma kisja tipoloġikament diversa. Tista' tiġi osservata żonalità altitudinali fid-distribuzzjoni tal-ħamrija, mill-mollisoli tal-isteppa u l-isteppa tal-foresta sal-ħamrija tat-tafal alluvjali tal-livell tal-foresta. Il-ħamrija chernozem kambika u l-ħamrija griża, it-tipi ta' ħamrija l-aktar mifruxa fid-Depressjoni ta' Huși, huma wkoll dawk bl-akbar valur għall-vinji, billi s-sawra tagħhom li tixbah it-trab ramli ġulġlieni ttejjeb il-karatteristiċi fiżiċi flimkien mal-proprjetajiet bijokimiċi bażiċi tagħhom: attività bijoloġika intensiva, kontenut sinifikanti ta' ħumus, kapaċità għolja ta' skambju ta' katjoni, reazzjoni newtrali sa kemxejn aċiduża, saturazzjoni għolja ta' bażijiet u nutrijenti.

Ir-riżalt huwa ffurmat minn serbut għoljiet ittundjati wesgħin tul l-assi mill-Majjistral għax-Xlokk. L-għoljiet għandhom orjentazzjonijiet, karatteristiċi morfoloġiċi u gradjenti differenti. Dan ir-reġjun tal-vitikultura jgħaqqad flimkien subunitajiet differenti: żona għolja waħda f'altitudni ta' madwar 300 m u żona ta' b'għoljiet aktar fil-baxx b'altitudni medja ta' 150 m. L-għoljiet għandhom orjentazzjonijiet, karatteristiċi morfoloġiċi u gradjenti differenti li jiffurmaw l-isfond għal uħud mill-vinji fiż-żona.

Id-depressjoni ta' Huși hija delimitata minn għoljiet għoljin fin-Nofsinhar, fil-Punent u fit-Tramuntana u mill-wied ta' Prut fil-Lvant, u fiha hemm aktar minn 70 % tal-vinji fiż-żona. Il-widien li jisseparaw l-għoljiet tar-reġjun b'inklinazzjonijiet kemm kemm asimmetriċi jibdew fil-pjanura kostali miksija bl-għoljiet, li jiffurmaw katina ta' depressjonijiet (il-Voloseni, il-Huși, l-Epureni, in-Novaci, id-Diuca, il-Fundătura, l-Arsura, il-Ghermănești) li, flimkien mal-għoljiet aktar fl-għoli tad-depressjoni, fihom ir-reġjuni tal-vitikultura bl-akbar valur.

Il-klima hija kontinentali moderata b'aspetti kontinentali moderati fl-għoljiet u emiboreali fid-depressjoni ta' Huși.

L-irradjanza solari globali hija ta' madwar 120 kcal/cm²/sena, id-durata medja tad-dawl tax-xemx fis-sena hija ta' 2 000 siegħa fl-għoljiet fil-għoli u aktar minn 2 100 siegħa fid-depressjoni ta' Huși u fil-wied ta' Prut. B'kunsiderazzjoni tal-valuri annwali medji ta' radjazzjoni u termali solari, ninnotaw li dawn jibqgħu għoljin matul l-istaġun tat-tkabbir, li huwa ta' beneficċju għall-iżvilupp u għas-sajran tal-għeneb.

L-irjieħ predominanti mill-Punent, mill-Majjistral u mit-Tramuntana, li flimkien jirrappreżentaw aktar minn 60 % tar-riħ annwali u li għandhom karatteristiċi Föhn meta jonfħu 'l isfel mill-inklinazzjonijiet tal-għoljiet lejn id-depressjoni. Ir-riħ mill-Grigal, speċjalment il-Crivăț, iżid il-ġlata, filwaqt li mil-Lvant u mix-Xlokk huma sħan u xotti fis-sajf, u dan iżid in-nixfa, li t-tnejn li huma jinħassu b'mod intensiv kemm fid-depressjoni ta' Huși kif ukoll fil-pjanura tal-għargħar ta' Prut.

In-network idrografiku li fih jiskula t-territorju tal-belt huwa magħmul minn żewġ arterji prinċipali: id-Drăslăvăț fin-Nofsinhar u r-Răiești, iffurmata mit-Turbata u s-Șara fit-Tramuntana. Dawn jiltaqgħu fil-Lvant tal-belt fejn jiffurmaw ix-xmara Huși. In-nixxigħat tad-Drăslăvăț u r-Răiești għandhom karatteristiċi idrografiċi torrenzjali. Fir-rebbiegħa, meta l-borra ddub malajr bħala riżultat taż-żieda fit-temperaturi, jew fis-sajf wara xita torrenzjali, in-nixxigħat iġorru kwantitajiet kbar ta' ilma, li kultant jifqgħu x-xtajta tagħhom.

L-inbejjed prodotti f'din iż-żona huma nbejjed xotti sa ħelwin, bojod, rożè jew ħomor. Ġeneralment huma nbejjed ħfief, mhux estrattivi ħafna, b'kontenut moderat ta' alkoħol, daqsxejn aċiduż fit-Tramuntana taż-żona b'aċidità massima fiż-żona ta' Avereşti, fejn l-aċidità naturali tista' tilħaq il-11 sa 12-il gramma ta' aċidu tartariku għal kull litru f'ċerti snin, li jagħmel lil din iż-żona eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti.

L-inbejjed ħomor ivarjaw minn kulur ċar fit-Tramuntana taż-żona għal kulur qawwi fin-Nofsinhar.

L-ewwel dokumenti bil-miktub li jirreferu għall-eżistenza tal-vinji fiż-żoni fejn jinsabu l-vinji tal-lum imorru lura għal qabel l-ewwel rekord li jsemmi l-belt ta' Huşi. Att minn Alessandru t-Twajjeb fl-1415 jistabbilixxi l-konfini tal-vinja l-qadima. Dokument ieħor datat Awwissu 1436 juri li kien hemm dwieli mħawla fiż-żoni tal-vitikultura Epureni - Pâhneşti - Huşi. Id-dokumenti ta' dak iż-żmien jgħidu li bejn l-1600 u l-1662 tħawlu dwieli b'mod intensiv fil-vinji ta' Saca u Ochi; id-dwieli ta' Huşi kienu tan-nobbli lokali.

Hemm rekords qodma tal-kwalità eċċellenti tal-inbejjed minn Huşi, miktuba minn vjaġġaturi barranin fil-Moldavja medjevali, b'mod partikolari minn Marco Bandinus fl-1646: "Huşi, żona qadima fejn kienu jgħixu n-nies, ta' vinji fil-Moldavja, tipproduċi nbid b'togħma tajba ħafna u li jfuħ, li huwa mfittex ħafna". Il-kartografu ewlieni Dimitrie Cantemir, li twieled fir-raħal ta' Silişteni qrib Huşi (minn dak iż-żmien 'l hawn ir-raħal issemma mill-ġdid għalih), jikteb f'"Descriptio Moldaviae" li "l-aqwa nbid isir f'Cotnari, u warajh hemm dak ta' Huşi".

8.2. *Dettalji dwar il-fatturi umani*

Il-kultivazzjoni tad-dwieli fiż-żona tad-DOC Huşi ssir fuq kannizzati vertikali, b'żabra u tħarriġ guyot u kordun bilaterali b'żabra fi friegħi, skont il-post tal-irqajja' art u l-faċilitajiet għat-twettiq tal-operazzjonijiet ta' manutenzjoni, filwaqt li jitqiesu kemm il-parametri produttivi kif ukoll dawk enoloġiċi.

Il-vinji li minnhom jinkiseb l-għeneb għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semifrizzanti u l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità bid-DOC Huşi għandhom densità minima ta' 3 500 pjanta/ha u l-purità tagħhom taqbeż il-95 %. L-ammont ta' frott huwa limitat għal 28 għanqud vijabbli għal kull pjanta. Ir-regolazzjoni tal-produzzjoni tal-għeneb u l-ġestjoni korretta tal-faxxina jiżguraw akkumulazzjoni ottimali tal-komposti polifenoliċi meħtieġa mill-inbejjed bażi għall-inbejjed spumanti ta' kwalità rożè.

L-għeneb jiġi pproċessat skont il-varjetà, b'purità ta' 100 %, u kwalunkwe taħlit imbagħad jinħoloq meta jitħejjew il-lottijiet tat-tirage. Il-produttur fiż-żona jimmaniġġjaw il-proċess ta' taħlit tagħhom billi jiddependu fuq l-esperjenza li kisbu fil-vinifikazzjoni separata tal-varjetajiet tad-dwieli. Dan it-taħlit isir b'ħila kbira, billi jitqiesu l-varjetajiet tad-dwieli u s-sena tal-produzzjoni, biex tiġi żgurata ċerta konsistenza bejn l-aċidità u t-togħma ta' frott tal-inbejjed. Il-preservazzjoni tal-integrità tal-għeneb, immedjatament wara l-qtugħ u matul it-trasport, tiggarantixxi ċ-ċarezza tal-most.

L-użu limitat ta' sulfitazzjoni huwa essenzjali għall-kwalità tal-fermentazzjoni sekondarja. L-għeneb maqtugħ huwa trattat bl-akbar attenzjoni biex tiġi evitata l-ossidazzjoni tal-most bejn il-qtugħ u t-tagħsir.

L-użu tal-għeneb sħiħ, it-tneħħija tal-most prodott matul it-trasport, it-trattament bir-reqqa, it-tagħsir f'ambjent nadif b'tagħmir xieraq u skont ir-regoli li jiddefinixxu proporzjon preċiż bejn il-piż tal-ħsad ipproċessat u l-volum tal-most estratt jiggarantixxu l-kwalità u ċ-ċarezza tal-most miksub, jippermettu estrazzjoni ħafifa li tippreserva s-sottillezza tal-aromi u joħolqu nbejjed ta' kulur ċar u jgħajjat. It-tqaddim tal-inbejjed fuq il-karfa jagħtihom aromi terzjarji li jtejbu l-kumplessità tagħhom.

Il-fermentazzjoni sekondarja fil-fliexken issir f'bini modernizzat taħt l-art f'kundizzjonijiet ambjentali kkontrollati, b'tali mod li jiġi żgurat li l-parametri tal-fermentazzjoni jkunu kostanti u b'hekk li l-kwalità tal-inbejjed miksuba bl-użu tal-metodu tradizzjonali tiġi replikata b'mod preċiż.

8.3. *Dettalji tal-prodotti*

Inbejjed spumanti ta' kwalità — diversi sfumaturi ta' lewn abjad jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, ħjiel ta' roża ċar sa ħjiel ta' roża qawwi bi sfumaturi vjola, ħjiel ta' aħmar lewn ir-rubin, aħmar jagħti fil-vjola.

Aromi tal-fjuri assoċjati ma' frott abjad u taċ-ċitru, lanġas misjur, għasel tal-akaċja, aroma kumplessa ta' frott isfar miksi bil-konfettura, għasel u brioche fl-inbejjed miksuba bil-fermentazzjoni fil-flixkun, noti ddominati minn frott aħmar (frawli) u frott taċ-ċitru isfar, fjuri (peonja, weraq tas-salvja, ħabaq), jew frott aħmar misjur (ribes, ċirasa sewda) li jistgħu jkunu kkomplementati minn noti ta' ġewż, ġellewż inkaljat, kondimenti jew noti pikkanti.

Togħma — inbejjed fluwidi u kremużi, persistenti u b'aċidità għolja, ta' frott b'persistenza tajba u finitura aċiduża fl-inbejjed rożè, xi drabi b'daqsxejn sfumatura tal-polpa fl-inbejjed ħomor.

Inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità — minn isfar lewn it-tiben bi ħjiel ħadrani sa isfar jagħti fl-aħdar bi ħjiel dehbi, jew roża ċar bi ftit sfumatura vjola friska.

Aroma ta' Muscat, ħjiel ta' ħabaq, ward, ħaxix li għadu kif inqata', ħjiel ta' frott aħmar (frawli selvaġġi, frawli, ċitru, grapefruit), noti tal-fjuri ta' ward, ħabaq, inċens, fjuri selvaġġi.

Togħma friska u vivaċi, noti ta' frott abjad — lanġas, għeneb frisk, b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-aċidità, taqta', ikkaratterizzata minn sfumaturi ta' frott tropikali misjur. Ragħwa abbundanti u persisenti u ammont tajjeb u intensiv ta' bżieżaq.

Inbejjed semifrizzanti — diversi sfumaturi ta' lewn abjad jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, roża ċar sa ħjiel ta' roża qawwi jew aħmar lewn ir-rubin sa aħmar jagħti fil-vjola. Aromi tal-fjuri, ta' frott bil-polpa bajda — lanġas, tuffieħ u frott taċ-ċitru (grapefruit), għasel tal-akaċja, frott aħmar (frawli, ċirasa), ċitru, fjuri delikati (ħxejjex aromatiċi, ħabaq), frott aħmar misjur (ribes, ċirasa sewda, għanbaqar), ġewż u ġellewż inkaljati.

Bħala togħma huma friski, persistenti fil-ħalq, b'aċidità għolja, ta' frott u b'persistenza tajba, finitura aċiduża, ragħwa abbundanti jew moderata u ammont tajjeb ta' bżieżaq li jdumu ammont ta' ħin medju u jtejbu n-noti aromatiċi tal-inbejjed.

L-inbejjed bla gass bojod huma ta' kulur isfar lewn it-tiben, isfar ċar lewn il-lumi sa isfar dehbi li jxaqilbu lejn l-aħdar, u jifthu f'aromi sekondarji ta' ġiżimin, bużbież u aromi primarji ta' tuffieħ aħdar, ribes bix-xewk (Zghihară de Huși), frott u aromi botaniċi, aromi qawwija ta' ħabaq imnixxef u ta' grapefruit roża (Busuioacă de Bohotin), noti ta' fjuri u aċidità għolja li jikkomplementaw tajjeb it-togħma sħiħa u rifreskanti.

Fil-palat, jiddomina l-frott, b'noti ta' frott abjad (lanġas, berquq) kif ukoll ta' petali tal-ward, jew noti kemxejn pikkanti, għanbaqar tal-mirabelle misjur, u noti delikati ta' qatgħat tad-dwieli (Sauvignon). In-noti tat-tuffieħ li huma aċiduži b'mod rinfreskanti jippredominaw fit-togħma li tibqa' fil-ħalq u jistgħu jkunu preżenti wkoll meta ssir vinifikazzjoni semixotta.

Bħala aroma, l-impressjoni hija waħda ta' intensità, freskezza, noti ta' ġiżimin, fjuri tal-għelieqi, dwieli, akaċja u anki ta' tuffieħ aħdar u żest tal-lumi, sawra flessibbli li tirriżulta mill-bilanċ bejn l-aċidità, l-alkoħol u ħjiel ta' ħlewwa milqugħa, b'aromi ta' grapefruit, lajm u fjuri tal-mergħat, u finitura ta' sfarġel, żbib u tuffieħ isfar (Fetească albă, Fetească regală).

L-inbejjed ħomor bla gass għandhom kulur aħmar lewn ir-rubin qawwi, jew aħmar skur bi sfumaturi tar-rubin.

Fil-palat, l-inbejjed huma ġeneruži u tanniċi, li tagħtihom kumplessità u astringenza pjaċevoli, b'aromi rinfreskanti ta' frott tat-tut tal-għollieq, tar-ribes iswed, tan-nagħniegħ u tal-bżar aħmar (Cabernet Sauvignon), b'korporatura friska u flessibbli u togħma li tibqa' fil-ħalq medja li toffri sens ta' bilanċ.

Għandhom aromi kumplessi ta' għanbaqar, priżervattivi tal-għanbaqar u xropp taċ-ċirasa, bi sfumaturi fini fl-isfond ta' affumikar. Is-sawra hija bellusija, b'noti rustiċi ddominati mill-frott aħmar tal-foresta u ċ-ċirasa sewda (Fetească neagră).

Bħala aroma, għandhom aromi ħfief ta' ħwawar u ħuxlief, spiss ikkumplimentati minn ċirasa qarsa, ċirasa u lampun (Cabernet Sauvignon) u ħjiel ta' bżar abjad.

L-inbejjed rożè bla gass huma roża ċar, roża lewn is-salamun jew kultant roża jgħajjat.

It-togħma dominanti tal-frott abjad, b'aromi qawwija ta' ħabaq, petali tal-ward, grapefruit, kemxejn pikkanti, u noti u aromi friski ta' ribes aħmar, cranberry u frawli selvaġġ ikkumplimentati minn dawk tal-lampun u tal-frawli misjur. It-togħma li tibqa' fil-ħalq hija pjaċevoli u tal-frott b'sensazzjoni ta' freskezza u bilanċ, ipperfezzjonata minn aċidità speċifika. Bħala aroma, hemm aromi definiti sew ta' ċirasa u ribes, issupplimentati minn ċitru misjur u noti delikati ta' fjuri tal-mergħat imħallta ma' frott tal-foresta (ribes iswed, frawli selvaġġ).

8.4. *Rabta kawżali bejn iż-żona u l-prodott*

Jiġu prodotti firxa wiesgħa ta' nbejjed f'din iż-żona, minn inbejjed xotti sa ħelwin, bojod, rożè jew ħomor. Madankollu, jiffurmaw grupp pjuttost definit tajjeb fi ħdan il-firxa tal-inbejjed Rumeni. Ġeneralment huma nbejjed ħfief, mhux estrattivi ħafna, b'kontenut moderat ta' alkoħol, daqsxejn aċidużi fit-Tramuntana taż-żona b'aċidità massima fiż-żona ta' Avereşti, fejn l-aċidità naturali tista' tilħaq il-11 sa 12-il gramma ta' aċidu tartariku għal kull litru f'ċerti snin, li jagħmel lil din iż-żona eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. L-inbejjed ħomor ivarjaw minn kulur ċar fit-Tramuntana tal-vinja għal kulur qawwi fin-Nofsinhar. Il-kwalità tal-inbejjed miż-żona tas-subodenominazzjoni "Vutcani" hija simili għal dawk miksuba fiż-żona tad-DOC Dealu Bujorului.

Il-karatteristiċi tal-varjetajiet fiż-żona ta' Huşi jagħtu lill-inbejjed karatteristiċi bħal aċidità għolja ħafna, li hija importanti għall-produzzjoni tal-inbejjed bażi għall-inbejjed spumanti. Jagħtu wkoll korporatura u struttura kemm lill-inbejjed spumanti ta' kwalità kif ukoll lil dawk semifrizzanti.

Minħabba d-daqs taż-żona, il-ħamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi u ambjentali taż-żona tad-DOP Huşi jistgħu jippermettu li l-għeneb jimmatura biżżejjed biex jipproduċi l-inbid bażi għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità u l-inbejjed semifrizzanti, bl-aħjar għażla taż-żmien tal-ħsad.

L-aħjar kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti jinsabu f'altitudnijiet aktar fil-baxx, sa 200 m u b'esponiment inqas favorevoli, fuq inklinazzjonijiet esposti għall-Grigal; dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati minn konċentrazzjoni alkoħolika aktar moderata, ma humiex estrattivi ħafna, u għandhom aċidità minn medja sa għolja, togħma pjaċevoli, u ragħwa fina u li ddum (iż-żona ta' Bunești-Avereşti).

Id-differenza fit-temperatura bejn billejl u binhar, flimkien mal-fluss tal-arja li jinżel mill-ogħla inklinazzjonijiet, tiffavorixxi s-sinteżi u l-preżervazzjoni ta' ċerti komposti aromatiċi; dan huwa partikolarment minnu għal inklinazzjonijiet f'altitudni minn baxxa sa medja fejn id-differenza fit-temperatura tkun l-akbar. Dan jgħin biex joħorġu noti primarji prominenti tal-frott tat-tuffieħ, lanġas, ħawħ u berquq li jiġu ppreżervati fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, u b'hekk jiżgura l-kwalitajiet aromatiċi partikolari tal-inbejjed bażi għall-inbid spumanti. L-iljieli moderatament sħan jistgħu jippermettu li l-aromi karatteristiċi tal-varjetajiet jakkumulaw bil-mod, u b'hekk ikun possibbli li jiġu prodotti nbejjed bi fwieħa rikka u nota karatteristika tipika tal-varjetà.

Għalhekk, il-freskezza, l-aċidità u l-intensità aromatika tal-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità u l-inbejjed semifrizzanti huma riżultat tal-interazzjoni bejn ir-riżalt, it-tip ta' ħamrija u l-varjetà tad-dwieli, flimkien ma' tradizzjoni twila tal-produzzjoni tal-inbid.

L-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed bażi għall-inbejjed spumanti jinqata' kmieni, qabel dak għall-inbejjed bla gass, sabiex jiġi żgurat bilanċ korrett bejn iz-zokkrijiet u l-aċidità, bil-għan li jiġu prodotti nbejjed spumanti ta' kwalità tal-aħjar kwalità. L-inbejjed miksuba jeħtieġu parametri fiżikokimiċi b'valuri bbilanċjati, bħall-proporzjon bejn l-aċidità u l-alkoħol, u karatteristiċi sensorji li jiżguraw il-karattru tipiku tal-varjetajiet imkabbra.

Iċ-chernozem lixxivjat u l-ħamrija griża preżenti f'partijiet kbar taż-żona ta' Huşi huma favorevoli għall-vinji (sawra li tixbah it-trab tafli ramli) minħabba l-karatteristiċi bijokimiċi bażiċi tagħhom (attività bijoloġika, kontenut sinifikanti tal-ħumus, saturazzjoni għolja tal-bażijiet u n-nutrijenti).

Il-ħamrija phaeozem u eutricambosol (cambisol) tiżgura skular tajjeb u riżerva ta' ilma għolja fid-dwieli li, matul is-sajran, tippreserva l-kundizzjonijiet meħtieġa għall-bilanċ tal-aromi, b'mod partikolari għall-aromi tal-frott, li jitlestew biż-żamma ta' ċerta freskezza invigoranti għar-riħa.

L-irradjanza solari globali tvarja moderatament bejn 110 kcal/cm²/sena fuq inklinazzjonijiet bi ftit esponiment għax-xemx u 130 kcal/cm²/sena fuq inklinazzjonijiet b'esponiment aħjar għax-xemx, u s-sigħat medji tad-dawl tax-xemx jiżguraw solarizzazzjoni uniformi tal-għoljiet f'altitudni għolja, b'madwar 2 000 siegħa u aktar minn 2 100 siegħa fid-depressjoni ta' Huşi.

Il-valuri medji annwali radjattivi u solari termali jibqgħu għoljin matul l-istaġun tat-tkabbir, li jippermettu l-iżvilupp favorevoli u s-sajran tal-għeneb. L-għadd żgħir ta' sigħat ta' xemx meta l-għeneb jibda jsir flimkien maċ-ċiklu tal-kurrenti sħan fil-Wied ta' Prut jikkontribwixxu għall-formazzjoni ottimali ta' sustanzi aromatiċi fl-inbejjed bojod u rożè bla gass. Id-differenza fit-temperaturi ta' billejl u binhar għall-inklinazzjonijiet li jinsabu f'altitudni minn baxxa sa medja (id-depressjoni ta' Huşi qiegħda f'altitudni ta' 70-120 m) tikkontribwixxi għas-sinteżi u l-preservazzjoni tal-komposti aromatiċi li jiddefinixxu n-noti primarji prominenti u tipikament friski tal-frott (it-tuffieħ, il-ħawħ, il-berquq u l-grapefruit). Fil-każ ta' ħsad tard, meta l-għeneb ikollu kontenut għoli ta' zokkor (240 g/l), anke meta jimmaturaw fuq perjodu twil ta' żmien, l-inbejjed jippreżentaw bilanċ aromatiku li jintgħaraf fil-palat u r-riħa (Busuioacă de Bohotin).

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Indikazzjoni tat-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fuq it-tikkettar tal-inbejjed, id-denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Segarcea tista' tiġi supplimentata, skont l-interessi tal-produtturi, b'wieħed mill-ismijiet ta' vinji uniċi li ġejjin: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ŞARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREŞTI, PÎHNEŞTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROŞIORI, PODINA, ARMĂŞENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEŞTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOŢOC.

Għad-denominazzjoni "Huși-Vutcani", bl-ismijiet tal-vinji li ġejjin: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Kundizzjonijiet tat-tqegħid fis-suq

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettjar tal-inbejjed jista' jsir bi kwalunkwe mod sakemm l-informazzjoni obbligatorja tiġi indikata fl-istess kamp viżiv. It-tikketta u l-kontrotikketta ma humiex obbligatorji, it-tikkettar jista' jsir f'komponent wieħed jew aktar, jista' jkollu kwalunkwe forma u jista' jkun magħmul minn kwalunkwe materjal u bl-użu ta' kwalunkwe teknika.

It-tikkettar jista' juża wkoll it-terminu tradizzjonali previst fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ għall-inbejjed li jindika l-kwalità tal-ħsad bħala riżultat tal-kontenut taz-zokkor fil-ħsad (meta l-għeneb ikollu taħsir nobbli).

Indikazzjonijiet użati fil-preżentazzjoni/tikkettar

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Jistgħu jintużaw ukoll xi indikazzjonijiet li jirreferu għal ċerti metodi ta' produzzjoni, fuq bażi volontarja, kif ġej:

l-indikazzjonijiet "fermentat in barrique [iffermetat fil-bettiji]", "maturat in barrique [immaturat fil-bettiji]", "fermentat în prezența aşchiilor de stejar [iffermentat fil-preżenza ta' ċipep tal-ballut]" u "maturat în prezența aşchiilor de stejar [immaturat fil-preżenza ta' ċipep tal-ballut]" jistgħu jintwerew fuq it-tikkettar bir-Rumen, jew jistgħu jintużaw termini b'lingwi ta' użu internazzjonali biex jinfurmaw lill-konsumatur li qed jintuża l-proċess imsemmi, bħal kwalunkwe waħda mill-indikazzjonijiet li ġejjin:

— "fume" jew "smoked" jew "toasted" bl-Ingliż, kemm jekk tkun akkumpanjata mit-terminu li jiddeskrivi l-intensità tat-trattament bis-sħana applikat għall-injam tal-ballut użat, jiġifieri "light", "medium" jew "heavy" kif ukoll jekk le.

— "fumé" jew "fumée" bil-Franċiż, kemm jekk tkun akkumpanjata mit-terminu li jiddeskrivi l-intensità tat-trattament bis-sħana applikat fuq l-injam tal-ballut użat, kif ukoll jekk le, jiġifieri "légère", "moyenne", "forte" jew "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

Dawn l-indikazzjonijiet jistgħu jkunu bi kwalunkwe lingwa oħra ta' użu internazzjonali jew bil-lingwa tal-pajjiż fejn huwa maħsub li jiġi kkumerċjalizzat il-prodott tal-inbid, jekk il-produttur tal-inbid jagħżel li jagħmel dan, li jinfurmaw lill-konsumatur dwar l-użu ta' prattiki applikati madwar id-dinja biex jinkisbu nbejjed b'karatteristiċi sensorji differenti.

Għal inbejjed li jgħaddu min perjodu ta' maturazzjoni jew tqaddim fuq il-karfa, it-tikketta tista' tinkludi termini bħal "sur lie", "bâttonnage" jew "aged on the lees".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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