C/2025/6281

19.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op het niveau van de Unie van een productdossier op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6281)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU

“Huși”

PDO-RO-A1583-AM05

Datum van aanvraag: 17.10.2024

WIJZIGING

Aanvrager en rechtmatig belang

1. *De vereniging van druiven- en wijnproducenten van Averești-Valea Lohan*

Vereniging die producenten vertegenwoordigt van de BOB Huși

2. *Professionele wijnbouwvereniging Vrancea-Pietroasa*

Vereniging die wijngaarden exploiteert die vallen onder de BOB Huși en een deel van de productie verwerkt die worden verkregen onder de BOB Huși.

Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. *Toevoeging van de categorieën mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn*

Wij verzoeken het productdossier aan te vullen met nieuwe wijncategorieën zoals gedefinieerd in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, namelijk: mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn, zodat deze categorieën wijn in het afgebakende gebied van de BOB Huși kunnen worden geproduceerd van druiven die in het afgebakende gebied van die oorsprongsbenaming zijn geoogst.

De wijngaarden van Huși zijn al sinds de 15e eeuw bekend om hun wijnbouw in deze regio van Moldavië, toen de wijnbouw zich begon te ontwikkelen. In de 19e eeuw werd er in Huși zelfs een school voor wijnbouw opgericht. De oprichting van deze instelling was een mijlpaal in de wijnbouw en wijnproductie. De wijnbouwtraditie van Huși heeft zich in de loop der tijd ontwikkeld en het gebied is uitgegroeid tot een belangrijk wijnbouwcentrum in de regio Moldavië. Tussen 1950 en 1960 werd zijn reputatie versterkt dankzij zijn wijnfabriek, die een optimale capaciteit heeft voor wijnproductie. De bekendste druivenrassen zijn busuioacă de bohotin en zghihară de huși van inheemse wijnstokken, waarmee het gebied rond Huși op de wijnkaart is gezet.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vanaf 2020 werd in de regio Huși geïnvesteerd in de ontwikkeling van de verwerkingscapaciteit van oude productiefaciliteiten, waarbij technologie en apparatuur werden gebruikt om de waarde van de druivenrassen (waarvan busuioacă de bohotin en zghihară de huși de meest kenmerkende zijn) voor zowel niet-mousserende als mousserende kwaliteitswijnen te verhogen; bovendien werden de oude faciliteiten onderhouden en gemoderniseerd voor de beoogde productiecategorieën (een oude kelder met ongeveer 100 000 flessen oude wijn werd behouden).

De wijziging kwam voort uit de noodzaak om het gebied rond Huși beter te beschermen en beter gebruik te maken van de BOB, waarbij de specifieke mogelijkheden van het gebied en het potentieel van bepaalde wijndruivenrassen om mousserende kwaliteitswijnen te produceren, werden benadrukt.

Bovendien heeft de productie van mousserende wijn in het wijnbouwgebied van Moldavië de afgelopen vijf jaar grote belangstelling gewekt bij Moldavische wijnbouwers, omdat bepaalde inheemse druivenrassen – tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, frâncușă en vooral fetească neagră – een aromatisch potentieel hebben dat verder reikt dan alleen niet-mousserende wijn, aangezien deze druivenrassen ook voor andere productielijnen meer tot uitdrukking komen in termen van bouquet en kleur.

Typische vereisten voor de categorieën mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn zijn toegevoegd aan de productdossiers voor de naburige oorsprongsbenamingen BOB Cotnari en BOB Bohotin, die qua bebouwde oppervlakte en geproduceerde hoeveelheden wijn kenmerkend zijn voor de regio Moldavië. Dit heeft geleid tot een toename van het aantal producenten dat geïnteresseerd is in het selecteren van de benodigde wijnstokken en in het aanschaffen van apparatuur voor de productie van mousserende wijnen. Er is een aanzienlijke stijging in de verkoop te zien, en ook meer deelname aan wedstrijden met dit soort producten, waarbij medailles zijn gewonnen.

Dankzij een hernieuwde belangstelling van consumenten voor de druivenrassen busuioacă de bohotin (roséwijn, typisch muskadelaroma) en zghihară de huși (goudgele wijn, levendig, bloemig aroma) kan de traditie van Huși om mousserende wijnen te produceren nieuw leven worden ingeblazen. Deze drie categorieën wijn (mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn, parelwijn) werden geïntroduceerd om het gebied, de druivenrassen zghihară de huși, busuioacă de bohotin, tămâioasă românească en tramier roz, en ook de oorsprongsbenaming beter te vertegenwoordigen.

De hoofdstukken I, II, IV, IX, XI en XII van het productdossier en rubriek 3 van het enig document zijn gewijzigd.

2. *Bijwerking van informatie over het verband tussen geografisch gebied en product*

De invoering van nieuwe wijncategorieën in de productie van wijn met de BOB Huși vereist een wijziging van het productdossier, waarin het verband tussen het geografische gebied en het product moet worden bijgewerkt om te voldoen aan de toepasselijke wetgeving voor een BOB (definitie van een oorsprongsbenaming) en om verwijzingen naar de nieuwe categorieën op te nemen.

De gegevens van het gebied, de wijncategorieën, de menselijke factor en het causaal verband zijn nu aangevuld.

Hoofdstuk II van het productdossier en rubriek 8 van het enig document worden gewijzigd.

3. *Aanduiding van druivenrassen voor de nieuwe wijncategorieën die worden geproduceerd*

Het productdossier is aangevuld met een vermelding van de druivenrassen die mogen worden gebruikt voor de productie van de in het BOB-gebied aangevraagde wijncategorieën (mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn).

Hoofdstuk IV van het productdossier en rubrieken 4, 5.2 en 7 van het enig document worden gewijzigd.

4. *Toevoeging van de analytische en organoleptische kenmerken van mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn*

Met het oog op de naleving van de wetgeving inzake BOB's moeten ook de analytische en organoleptische kenmerken van de nieuwe wijncategorieën waarvoor in het gebied Huși een productieaanvraag is ingediend, aan het productdossier worden toegevoegd.

Hoofdstuk XI van het productdossier en rubriek 4 (punten 4, 5 en 6) van het enig document worden gewijzigd.

5. *Aanvulling van de voorwaarden voor het in de handel brengen van wijnen*

Voor de productie van nieuwe wijncategorieën moet het productdossier worden aangevuld met bepaalde voorwaarden met betrekking tot het bottelen/presenteren/etiketteren van de nieuwe wijncategorieën waarvoor een productieaanvraag in het kader van de BOB Huși is aangevraagd, en met bepaalde etiketteringsbepalingen betreffende de productiemethoden voor de nieuwe wijncategorieën.

Hoofdstuk XII van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

6. *Toevoeging van bepalingen betreffende mousserende kwaliteitswijnen/aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

Het productdossier is gewijzigd en bevat thans bepaalde voorwaarden met betrekking tot mousserende kwaliteitswijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen, die ook worden ingedeeld op basis van hun suikergehalte.

Hoofdstuk XII van het productdossier is gewijzigd zonder dat dit gevolgen heeft voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Huşi

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 —DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Organoleptische kenmerken – witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel/diepgeel, groengeel, citroengeel, groenig, goudgeel.

Aroma: typische, intense aroma's van wijnbloesem, vlierbloesem, groene citrusvruchten, fruitig, bij rijping tonen van meloen.

Bouquet: zomerappelen, gemaaid hooi, lichtbittere, typische geur van de wijnstokken in bloei, met typische subtiliteit, fijne geur van rijpende druiven, verse appelen, citrusvruchten, wilde bloemen, bij rijping gemaaid hooi, honing, fruitigheid, acaciabloemen, toetsen van verse boter, florale, evenwichtige zuurgraad, duidelijke toetsen van wierook en basilicum.

Smaak: lichtzuur, levendig, fruitig, rond, aangename afdronk, aroma van wilde bloemen, bij rijping gemaaid hooi, honing, fruitigheid, lichtbittere afdronk.

(Grasă de cotnari, muscadelle, semillon, riesling de rhin – aromatische en semiaromatische rassen met bovengemiddelde aromatische waarden die kunnen leiden tot een accumulatie van aroma's of suikers.)

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

2. *Organoleptische kenmerken – rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, granaatrood, purperrood, helder/donkerrood.

Bouquet: aroma van kersen, aardbeien, zure kersen, fluweelachtig, toetsen van pruimen, vol. Aroma: rode aalbessen, veenbessen, bramen, floraal bouquet, rozenblaadjes en basilicum.

Smaak: tannineachtig, aroma van rijpe bosvruchten, zure kersen, fluweelachtig, sterk kruidig, toetsen van pruimen.

(Syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera: rassen met een toegenomen accumulatie van gekleurde tanninen en een vergelijkbare concentratie van hun aromatische karakter, hoogstwaarschijnlijk als gevolg van de klimaatverandering in het gebied in de afgelopen jaren.)

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

3. *Organoleptische kenmerken van mousserende kwaliteitswijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijnen – de kleur van deze witte wijnen kan variëren van groenachtig wit tot goudgeel. Bloemige aroma's van witte en citrusvruchten, met uitgesproken tonen van rijpe peer, acaciahoning, een complex aroma van gekonfijt geel fruit, honing en brioche voor wijnen die door flesgisting zijn verkregen. Ze zijn soepel, met romige tonen, hebben een langdurige nasmaak in de mond en een hoge zuurgraad. Aanhoudende schuimlaag en fijne, aanhoudende bubbels versterken de aromatische toetsen van de wijn.

Roséwijnen – hints van lichtroze tot intens roze kleuren met fijne paarse nuances. Aromatische toetsen gedomineerd door rode vruchten (aardbei) en gele citrusvruchten, die ook delicate bloemige kenmerken (pioenroos, salieblaadjes, basilicum) kunnen hebben. Ze hebben een fruitige smaak, met een goede afdronk en een zure nasmaak. Aanhoudende schuimlaag, fijne bubbels.

Overdruk in de fles bij 20 °C: minimaal 3,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

4. *Organoleptische kenmerken van mousserende kwaliteitswijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Rode wijnen – deze wijnen kunnen hints van robijnrode tot paarsrode kleuren vertonen. Aromatische toetsen gedomineerd door rijp rood fruit (aalbessen en zwarte kersen), die kunnen worden aangevuld met tonen van geroosterde walnoten en hazelnoten, kruiden. De smaak is vlezig, fruitig, met een goede afdronk en een zure nasmaak. Niet erg overvloedige schuimlaag, fijne, aanhoudende bubbels.

Overdruk in de fles bij 20 °C: minimaal 3,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,50

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

5. *Organoleptische kenmerken – aromatische mousserende kwaliteitswijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijnen – kleur variërend van strogele met groenachtige tinten tot groenachtig geel met gouden tinten. Aroma – muskaat, accenten van basilicum, rozen, vers gemaaid gras. Frisse, aangename en levendige smaak, toetsen van wit fruit (peer, verse druiven), met een goede balans tussen zoet en zuur. Overvloedige, aanhoudende schuimlaag en goede bubbels.

Roséwijnen – lichtroze kleur met een lichte frisse paarse schakering. Aroma met toetsen van rood fruit – wilde aardbeien, aardbeien, citrusvruchten, grapefruit, aangevuld met bloemige tonen van roos, wilde bloemen, basilicum en wierook. Frisse, verkwikkende smaak gekenmerkt door nuances van rijp tropisch fruit, in balans tussen zoet en zuur. Overvloedige, aanhoudende schuimlaag en intense bubbels.

Overdruk bij 20 °C: minimaal 3 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 10,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 6,00

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

6. *Organoleptische kenmerken van parelwijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Parelwijnen – verschillende tinten van groenachtig wit tot goudgeel, van lichtroze tot toetsen van intens roze of van robijnrood tot paarsrood. Bloemige aroma's geassocieerd met fruit met wit vruchtvlees (peer, appel) en citrusvruchten (grapefruit), acaciahoning, rood fruit (aardbeien, kersen), delicate bloemen (aromatische kruiden, basilicum), rijp rood fruit (aalbessen, zwarte kersen, pruimen), aangevuld met toetsen van walnoten en geroosterde hazelnoten, kruiden.

Smaak – de wijnen zijn fris, hebben een langdurige nasmaak in de mond, met een hoge zuurgraad, fruitig en een goede afdronk, een zure toets, overvloedige of matige schuimlaag en middelmatig aanhoudende bubbels die de aromatische toetsen van de wijnen versterken.

De overdruk bij 20 °C ligt tussen 1 en 2,5 bar.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) 15,00

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 7,00

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke wijnbereidingsprocedés*

1. Teeltmethoden

Teeltmethode

ten minste 3 000 wijnstokken/ha (of ten minste 75 % van de wijngaard is beplant);

Irrigatie is alleen toegestaan in jaren van droogte en bij melding aan de ONVPV (de Roemeense nationale dienst voor wijn en wijnbouwproducten), met toepassing van optimale irrigatienormen om het groeipotentieel van de plant en de specifieke kwaliteit te waarborgen.

groen oogsten – vermindering van het aantal druiventrossen bij de rijping wanneer de potentiële opbrengst hoger ligt dan de maximumlimieten die volgens het productdossier zijn toegestaan.

2. Productie van wijnen

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

In geval van weersomstandigheden die in combinatie met het potentieel van bepaalde druivenrassen een gunstig effect op de druivenopbrengst in de wijngaarden in het afgebakende gebied hebben, kunnen de wijnen met de BOB Huși ook buiten het afgebakende gebied van de benaming worden verwerkt in het aangrenzende gebied, waar de vinificatiecentra met de beste capaciteit staan.

Het aangrenzende gebied dat daarvoor is aangewezen (snelle wijnbereiding, gisting bij gereguleerde temperatuur, behoud van het aromatische potentieel van bepaalde rassen, zoals fetească regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin) omvat de volgende steden en dorpen in het district Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Productie van witte wijn en roséwijn

Specifiek wijnbereidingsprocedé

Witte en roséwijnen kunnen, afhankelijk van de keuze van de producent, worden gemaakt van pinot gris en traminer roz met technologieën die ervoor zorgen dat de kwaliteit van de BOB van de druiven en daarvan gemaakte wijnen behouden blijft.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie, donaris en grasă de cotnari
16 000 kilogram druiven per hectare

2. Riesling italian, semillon, băbească gri, codană, portugais bleu
16 000 kilogram druiven per hectare

3. Riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iași, syrah, sangiovese, nebbiolo, barbera
15 000 kilogram druiven per hectare

4. Muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, șarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot, zweigelt

13 500 kilogram druiven per hectare

5. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat, băbească neagră

12 600 kilogram druiven per hectare

6. Aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie (wit en rosé)

123 hectoliter per hectare

7. Grasă de cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană, portugais bleu (wit en rosé)

123 hectoliter per hectare

8. Codană, portugais bleu (rood)

119 hectoliter per hectare

9. Riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iași (wit en rosé)

115 hectoliter per hectare

10. Syrah, sangiovese, nebbiolo, barbera (rood)

111 hectoliter per hectare

11. Muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, șarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot, zweigelt (wit en rosé)

104 hectoliter per hectare

12. Busuioacă de bohotin, merlot, zweigelt (rood)

100 hectoliter per hectare

13. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat, băbească neagră (rosé)

97 hectoliter per hectare

14. Cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat, băbească neagră (rood)

93 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied dat is afgebakend voor de productie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Huși” kan subbenamingen omvatten en is gelegen in de volgende gebieden van het district Vaslui:

Benaming “HUŞI”

— gemeente Huși;

— gemeente Duda-Epureni, dorpen Epureni en Duda;

— gemeente Pădureni, dorpen Pădureni, Văleni, Leoști, Ivăneşti en Rusca;

— gemeente Tătărăni, dorpen Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați en Manțu;

— gemeente Stănileşti, dorpen Stănileşti en Pogăneşti;

— gemeente Buneşti-Avereşti, dorpen Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti en Plopi;

— gemeente Arsura, dorpen Arsura, Fundătura en Pâhnești;

— gemeente Drânceni, dorpen Drânceni, Ghermănești en Râșești;

— gemeente Boțești, dorpen Boțești en Gugești;

— gemeente Banca, dorpen Banca, Stoișești, Sârbi en Țifu;

— gemeente Fălciu, dorpen Fălciu, Bozia, Copăceana en Rânzești;

— gemeente Blăgești, dorpen Blăgești en, Igești.

Subbenaming “VUTCANI”:

— gemeente Vutcani, dorpen Vutcani en Mălăiești;

— gemeente Roșiești, dorpen Roșiești, Gara Roșiești en Valea lui Darie;

— gemeente Şuletea, dorpen Şuletea, Râşcani en Fedeşti;

— gemeente Epureni, dorp Horga;

— gemeente Berezeni, dorpen Berezeni, Rânceni en Mușata.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Aligoté B – Plant de trois, plant gris, vert blanc, troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer muscat, muscat fioletovîi, muscat violet cyperus, muscat rouge de Frontignan

Babeasca gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, 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, kiralyleanka, 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, 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

Sémillon 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

Şarba B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Bijzonderheden over het geografische gebied*

Het lithologische substraat vormt een typologisch gevarieerd geheel. In de bodemverdeling is er sprake van zonaliteit qua hoogte, van de steppe- en bossteppemollisols tot de aangeslibde kleigrond op bosniveau. Uitgeloogde chernozems en asgrijze grond, de meest voorkomende bodems in de depressie van Huși, zijn ook het meest waardevol voor wijngaarden omdat de zandleemachtige textuur ervan de fysische kenmerken verbetert in combinatie met de biochemische basiseigenschappen ervan: intense biologische activiteit, aanzienlijk humusgehalte, hoge kationenuitwisselingscapaciteit, neutrale tot licht zure reactie, hoge verzadiging van basen en nutriënten.

Het reliëf wordt gevormd door een reeks brede afgeronde heuvels langs de noordwest-zuidoostas. De heuvels hebben uiteenlopende richtingen, morfologische kenmerken en hellingsgraden. Dit wijnbouwgebied bestaat uit verschillende subeenheden: een heuvelachtig gebied op ongeveer 300 m hoogte en een lager gelegen vlakte met een gemiddelde hoogte van 150 m. De heuvels hebben uiteenlopende richtingen, morfologische kenmerken en hellingsgraden die de achtergrond vormen voor sommige wijngaarden in het gebied.

De depressie van Huși wordt door hoge heuvels in het zuiden, westen en noorden en door de Prutvallei in het oosten begrensd en omvat meer dan 70 % van de wijngaarden in het gebied. De valleien tussen de heuvels van de streek met licht asymmetrische hellingen beginnen in de glooiende kustvlakte en vormen een keten van depressies (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) die samen met de hogere heuvels van de depressie de meest waardevolle wijnbouwgebieden bevatten.

Het klimaat is gematigd continentaal in de heuvels tot zeer continentaal in de depressie van Huși.

De totale zonnestraling bedraagt ongeveer 120 kcal/cm^2 per jaar en de zon schijnt per jaar gemiddeld 2 000 uur op de hoge heuvels en meer dan 2 100 uur in de depressie van Huși en de Prutvallei. Ze liggen gedurende het gehele groeiseizoen op een hoog niveau, wat goed is voor de ontwikkeling en rijping van druiven. De overheersende windrichtingen zijn het westen, noordwesten en noorden;

De overheersende windrichtingen zijn het westen, noordwesten en noorden; de winden waaien voor meer dan 60 % uit die hoek en hebben föhnkenmerken wanneer ze vanuit de heuvels richting de depressie waaien. De noordoostenwind, en met name de “crivăț”, versterkt de vorst, terwijl de oosten- en de zuidoostenwind in de zomer warm en droog zijn en de droogte versterken in zowel de depressie van Huși als de Prutvlakte.

Het hydrografische netwerk dat het water afvoert uit het grondgebied van de stad, bestaat uit twee hoofdaders: in het zuiden de Drăslăvăț en in het noorden de Răiești, die uit de Turbata en de Șara bestaat. Ze vloeien ten oosten van de stad samen en vormen dan de rivier de Huși. De stromen Drăslăvăț en Răiești hebben onstuimige hydrografische kenmerken. In het voorjaar, wanneer de sneeuw als gevolg van stijgende temperaturen snel wegsmelt, en in de zomer na slagregens voeren ze grote hoeveelheden water mee en treden ze soms buiten hun oevers.

In deze streek worden droge tot zoete wijnen, witte, rode en roséwijnen geproduceerd. Het gaat doorgaans om lichte wijnen, die niet al te extractief zijn, een matig alcoholgehalte hebben en enigszins fris zijn in het noorden van het gebied met een "piek" in de zuurgraad in de Averești-streek, waar de natuurlijke zuurgraad in sommige jaren kan uitkomen op 11-12 gram wijnsteenzuur per liter, waardoor deze streek bij uitstek geschikt is voor de productie van mousserende wijnen.

De rode wijnen variëren van lichtgekleurd in het noorden van het gebied tot diepgekleurd in het zuiden.

De eerste schriftelijke stukken waarin melding wordt gemaakt van wijngaarden in de gebieden waar de huidige wijngaarden liggen, zijn ouder dan die waarin de naam van stad Huși voor het eerst opduikt. Een wet van Alexander de Goede uit 1415 vermeldt de grenzen van het oude wijnbouwgebied. Uit een ander document uit augustus 1436 blijkt dat er toen al wijnbouw werd bedreven in de gebieden Epureni, Pâhnești en Huși. Volgens documenten uit die tijd werden tussen 1600 en 1662 intensief wijnstokken aangeplant in de wijngaarden van Saca en Ochi; de wijnstokken van Huși waren van de lokale heer.

In oude optekeningen van buitenlandse reizigers naar het middeleeuwse Moldavië wordt gewag gemaakt van de uitstekende kwaliteit van wijnen uit Huși. Zo schreef Marco Bandinus in 1646: "Huși, een oud plaatsje met Moldavische wijngaarden, produceert een heerlijke, aromatische wijn waar veel vraag naar is". De grote cartograaf Dimitrie Cantemir, geboren in het dorp Silișteni vlak bij Huși (het dorp is later naar hem vernoemd), schrijft in "Descriptio Moldaviae": De beste wijn wordt in Cotnari gemaakt, daarna komt die van Huși.

8.2. *Bijzonderheden over de menselijke factoren*

De wijnbouw in het DOC-gebied Huși wordt uitgevoerd op verticaal latwerk, met Guyot-snoei en -geleiding en korte, tweezijdige cordon-snoei, afhankelijk van de locatie van de percelen en de faciliteiten voor het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden, waarbij zowel productieve als oenologische parameters in aanmerking worden genomen.

Wijngaarden waar druiven worden geteeld voor mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en aromatische mousserende kwaliteitswijnen met de DOC-benaming Huși hebben een minimale dichtheid van 3 500 planten/ha en een zuiverheid van meer dan 95 %. De vruchtdracht is beperkt tot 28 levensvatbare trossen per plant. De regulering van de druivenproductie en een correct beheer van de loofwand zorgen voor een optimale accumulatie van de polyfenolverbindingen die nodig zijn voor basiswijnen voor rosé mousserende kwaliteitswijnen.

Elk druivenras wordt afzonderlijk verwerkt, met een zuiverheid van 100 %; eventuele blends worden vervolgens samengesteld bij het bereiden van de partijen voor de tirage. Op basis van hun ruime ervaring met de bereiding van wijn uit verschillende druivenrassen stellen de bereiders uit de regio hun assemblages samen. De samenstelling daarvan getuigt van een perfect beheerste knowhow in functie van de druivenrassen en het wijnoogstjaar, om een redelijk constant evenwicht tussen de zuurheid en fruitigheid van de wijnen te waarborgen. Door de integriteit van de druiven direct na de oogst en tijdens het transport te behouden, wordt de helderheid van de most gegarandeerd.

Het is noodzakelijk om een beperkte hoeveelheid sulfiet toe te voegen voor de kwaliteit van de koolzuurontwikkeling. De oogst wordt met de grootste zorg behandeld om oxidatie van de most tussen de oogst en de persing te vermijden.

Het gebruik van hele druiven, de verwijdering van de most die tijdens het transport ontstaat, de voorzichtige hantering, de persing in een schone omgeving met geschikt materiaal en volgens voorschriften die precies bepalen wat de ratio tussen het gewicht van de verwerkte oogst en het volume geëxtraheerde most moet zijn, garanderen de kwaliteit en helderheid van de most, zorgen voor een zachte extractie waarmee de subtiliteit van de aroma's wordt behouden en creëren een heldere en stralende wijn. Rijping op de moer, waardoor tertiaire aroma's ontstaan, versterkt de complexiteit van de wijnen.

De tweede gisting op de fles vindt plaats in gemoderniseerde ondergrondse ruimten onder gecontroleerde omgevingscondities, zodanig dat de gistingsparameters constant blijven en de kwaliteit van de wijnen die volgens de traditionele methode worden verkregen, nauwkeurig wordt gereproduceerd.

8.3. *Productgegevens*

Mousserende kwaliteitswijnen – verschillende tinten groenachtig wit tot goudgeel, toetsen van lichtroze tot intens roze met violette nuances, toetsen van robijnrood, paarsrood.

Bloemige aroma's van wit fruit en citrusvruchten, rijpe peer, acaciahoning, een complex aroma van gekonfijt geel fruit, honing en brioche in wijnen verkregen door gisting op fles, tonen gedomineerd door rood fruit (aardbei) en gele citrusvruchten, bloemen (pioenroos, salieblaadjes, basilicum) of rijp rood fruit (aalbessen, zwarte kersen), die kunnen worden aangevuld met tonen van walnoot, geroosterde hazelnoten, kruiden of kruidige tonen.

Smaak – soepele, romige wijnen, met een langdurige nasmaak en hoge zuurgraad, fruitig met een goede afdronk en een zure nasmaak in roséwijnen, soms met een licht vlezige nuance in rode wijnen.

Aromatische mousserende kwaliteitswijnen – van een strogele kleur met groenachtige toetsen tot groenachtig geel met gouden toetsen of lichtroze met een lichte frisse paarse schakering.

Aroma van muskaat, accenten van basilicum, roos, vers gemaaid gras, toetsen van rood fruit (wilde aardbeien, aardbeien, citrusvruchten, grapefruit), bloemige tonen van roos, basilicum, wierook, wilde bloemen.

Frisse, levendige smaak, tonen van wit fruit (peer, verse druiven), met een goede balans tussen zoet en zuur, knapperig, gekenmerkt door nuances van rijp tropisch fruit. Overvloedige en aanhoudende schuimlaag en goede, intense bubbels.

Parelwijnen – verschillende tinten van groenachtig wit tot goudgeel, van lichtroze tot toetsen van intens roze of van robijnrood tot paarsrood. Bloemige aroma's, fruit met wit vruchtvlees (peer, appel) en citrusfruit (grapefruit), acaciahoning, rood fruit (aardbeien, kersen), citrusvruchten, delicate bloemen (aromatische kruiden, basilicum), rijp rood fruit (aalbessen, zwarte kersen, pruimen), walnoten en geroosterde hazelnoten.

Wat de smaak betreft zijn de wijnen fris, hebben ze een langdurige nasmaak in de mond, met een hoge zuurgraad, fruitig en een goede afdronk, zure nasmaak, overvloedige of matige schuimlaag en goede, middelmatig aanhoudende bubbels die de aromatische toetsen van de wijnen versterken.

Niet-mousserende witte wijnen zijn strogeel, licht citroengeel tot goudgeel van kleur met een groene ondertoon, en komen tot uiting in secundaire aroma's van jasmijn, venkel en primaire aroma's van groene appel, kruisbessen (zghihară de huși), fruit en botanische aroma's, intense aroma's van gedroogde basilicum en roze grapefruit (busuioacă de bohotin), bloemige tonen en een hoge zuurgraad die de volle en verfrissende smaak goed aanvult.

In de mond domineert fruitigheid, met tonen van wit fruit (peren, abrikozen) en ook van rozenblaadjes, of licht kruidige tonen, rijpe mirabellen en delicate tonen van wijnstokken (sauvignon). Verfrissende zure appelaccenten overheersen in de afdronk en er kunnen ook frisse tonen aanwezig zijn wanneer de wijn tot halfdroge wijn wordt verwerkt.

De geur maakt een intense, frisse indruk, met tonen van jasmijn, veldbloemen, wijnstokken, acacia en ook groene appels en citroenschil; de soepele textuur is het resultaat van een evenwicht tussen zuurgraad, alcohol en een vleugje aangename zoetheid, met aroma's van grapefruit, limoen en weidebloemen, en een afdronk van kweepeer, rozijnen en gele appels (fetească albă, fetească regală).

Niet-mousserende rode wijnen hebben een intense robijnrode kleur, donkerrood met robijnrode schakeringen.

In de mond zijn de wijnen genereus en tanninerijk, wat ze een aangename complexiteit en wrangheid geeft, met verfrissende, fruitige aroma's van bramen, zwarte bessen, munt en rode paprika (cabernet sauvignon), met een frisse en soepele body en een gemiddelde afdronk die een gevoel van evenwicht geeft.

Ze hebben complexe aroma's van pruimen, pruimenjam en kersencompote, met fijne achtergrondnuances van rook. De textuur is fluweelzacht, met rustieke tonen waarin rode bosvruchten en zwarte kersen (fetească neagră) overheersen.

De geur is zacht met aroma's van kruiden en hooi, vaak aangevuld met zure kersen, kersen en frambozen (cabernet sauvignon) en een vleugje witte peper.

De niet-mousserende roséwijnen zijn lichtroze, zalmroze of soms felroze.

Dominante smaak van wit fruit, met intense aroma's van basilicum, rozenblaadjes, grapefruit, licht kruidig, en frisse tonen en aroma's van rode aalbessen, veenbessen, wilde aardbeien, aangevuld met die van frambozen en rijpe aardbeien. De afdronk is aangenaam en fruitig met een sensatie van frisheid en evenwicht, geperfectioneerd door een specifieke zuurgraad. De geur wordt gekenmerkt door uitgesproken aroma's van kersen en aalbessen, aangevuld met rijpe citrusvruchten en delicate tonen van weidebloemen vermengd met bosvruchten (bramen, wilde aardbeien).

8.4. *Causaal verband tussen het gebied en het product*

In deze streek wordt een breed scala aan wijnen geproduceerd, van droge tot zoete wijnen, witte, rode en roséwijnen. Ze vormen echter een vrij duidelijk afgebakende groep binnen het palet van Roemeense wijnen. Het gaat doorgaans om lichte wijnen, die niet al te extractief zijn, een matig alcoholgehalte hebben en enigszins fris zijn in het noorden van het gebied met een "piek" in de zuurgraad in de Averești-streek, waar de natuurlijke zuurgraad in sommige jaren kan uitkomen op 11-12 gram wijnsteenzuur per liter, waardoor deze streek bij uitstek geschikt is voor de productie van mousserende wijnen. De rode wijnen variëren van lichtgekleurd in het noorden van de wijngaard tot diepgekleurd in het zuiden. De kwaliteit van de wijnen uit het gebied met de subbenaming "Vutcani" is vergelijkbaar met die van de wijnen uit het DOC-gebied Dealu Bujorului.

De kenmerken van de druivenrassen in het gebied Huși geven de wijnen eigenschappen zoals een zeer hoge zuurgraad, wat belangrijk is voor de productie van basiswijn voor mousserende wijn. Ze geven ook body en structuur aan zowel mousserende kwaliteitswijnen als parelwijnen.

Gezien de omvang van het gebied, de bodem en het klimaat en de milieuomstandigheden van het BOB-gebied Huși kunnen de druiven voldoende rijpen om de basiswijn te produceren voor mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen, met een optimale keuze van het oogstmoment.

De beste omstandigheden voor de productie van mousserende wijnen zijn te vinden op een lagere hoogte, tot 200 m, en met een minder gunstige ligging, op hellingen die naar het noordoosten zijn gericht; deze wijnen worden gekenmerkt door een matiger alcoholgehalte, zijn niet erg extractief en hebben een gemiddelde tot hoge zuurgraad, een aangename smaak en een fijne, langdurige schuimlaag (gebied Bunești-Averești).

Het temperatuurverschil tussen dag en nacht, in combinatie met de luchtstroom die vanaf de hoogste hellingen naar beneden stroomt, bevordert de synthese en het behoud van bepaalde aromatische verbindingen; Dit geldt met name voor laag tot middelhoog gelegen hellingen, waar het temperatuurverschil het grootst is. Een en ander draagt ertoe bij dat duidelijke, fruitige primaire toetsen van appel, peer, perzik en abrikoos naar voren komen, die in het wijnbereidingsproces bewaard blijven en dus zorgen voor de bijzondere aromatische kwaliteiten van de basiswijnen voor mousserende wijn. Dankzij de matig warme nachten kunnen de aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen zich langzaam ontwikkelen, waardoor wijnen met een rijk bouquet en een kenmerkende toets die typisch is voor het druivenras kunnen worden geproduceerd.

De frisheid, zuurheid en aromatische intensiteit van mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen zijn dan ook het gevolg van de wisselwerking tussen het reliëf, de bodemsoort en het wijnstokras, in combinatie met een lange traditie van wijnbereiding.

De druiven die bestemd zijn voor de productie van basiswijn voor mousserende wijnen worden vroeg geoogst, vóór die voor niet-mousserende wijnen, om een correct evenwicht tussen suikers en zuurgraad te garanderen, met het oog op de productie van mousserende kwaliteitswijnen. De verkregen wijnen moeten beschikken over fysisch-chemische parameters met evenwichtige waarden, zoals de verhouding tussen zuurgraad en alcoholgehalte, en sensorische kenmerken die het typische karakter van de geteelde druivenrassen garanderen.

De uitgeloogde chernozems en asgrijze grond die in grote delen van het Huși-gebied voorkomen, zijn gunstig voor wijngaarden (zandkleiachtige textuur) vanwege hun biochemische basiseigenschappen (biologische activiteit, aanzienlijk humusgehalte, hoge verzadiging van basen en nutriënten).

De phaeozem- en eutrische ambosol (cambisol) bodems zorgen voor een goede drainage en een hoge waterreserve in de wijngaarden, waardoor tijdens de rijping de omstandigheden behouden blijven die nodig zijn voor het evenwicht van de aroma's, met name voor de fruitige aroma's, aangevuld met het behoud van een bepaalde verkwikkende frisheid qua geur.

De totale zonnestraling varieert matig tussen 110 kcal/cm² per jaar op hellingen met weinig blootstelling aan de zon en 130 kcal/cm² per jaar op hellingen met meer blootstelling aan de zon; het gemiddelde aantal zonuren zorgt voor een gelijkmatige zonnestraling op de hooggelegen heuvels, met ongeveer 2 000 uur en meer dan 2 100 uur in de depressie van Huşi.

De gemiddelde jaarlijkse stralings- en zonnewarmtewaarden blijven gedurende het gehele groeiseizoen hoog, wat bevorderlijk is voor de ontwikkeling en rijping van de druiven. Een klein aantal zonuren wanneer de druiven beginnen te rijpen, in combinatie met de cyclus van warme stromingen in de Prutvallei, draagt bij aan de optimale vorming van aromatische stoffen in witte en roséwijnen. Het verschil tussen de dag- en nachttemperaturen voor hellingen op lage tot gemiddelde hoogte (de depressie van Huşi ligt op 70-120 m hoogte) draagt bij aan de synthese en het behoud van de aromatische verbindingen die de uitgesproken en typisch frisse primaire tonen van fruit (appels, perziken, abrikozen en grapefruit) bepalen. Bij een late oogst, wanneer de druiven een hoog suikergehalte hebben (240 g/l), vertonen de wijnen, zelfs wanneer ze gedurende een lange periode zijn gerijpt, een onmiskenbare aromatische balans in de smaak en geur (busuioacă de bohotin).

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Vermeldingen op het etiket

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen mag de beschermde oorsprongsbenaming Huși worden aangevuld, naargelang van de belangen van de producenten, met een van de volgende namen van wijngaarden: 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.

Voor de benaming “Huși-Vutcani”, met de volgende wijngaardnamen: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Voorwaarden voor het in de handel brengen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen mogen op elke gewenste wijze worden geëtiketteerd. De enige voorwaarde is dat de verplichte informatie in hetzelfde gezichtsveld moet worden geplaatst. Een etiket en rugetiket zijn niet verplicht, het etiket mag een of meer componenten bevatten, elke gewenste vorm hebben, uit elk gewenst materiaal bestaan en op elke gewenste wijze worden gemaakt.

Op het etiket mag ook de wettelijk vastgelegde traditionele aanduiding worden vermeld voor de kwaliteit van de oogst als deze voortvloeit uit het suikergehalte op het moment van de oogst (edelrot).

Bij de presentatie/etikettering gebruikte vermeldingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Sommige vermeldingen die naar bepaalde productiemethoden verwijzen, mogen als volgt ook op vrijwillige basis worden gebruikt:

de vermeldingen “fermentat in barrique [gegist in vaten]”, “maturat in barrique [gerijpt in vaten]”, “fermentat în prezența așchiilor de stejar [gegist in aanwezigheid van stukjes eikenhout]” en “maturat în prezența așchiilor de stejar [gerijpt in aanwezigheid van stukjes eikenhout]” mogen in het Roemeens op het etiket worden aangebracht, of er mogen termen in een internationaal gebruikte taal worden gebruikt om de consument te laten weten dat het betreffende procedé wordt toegepast, zoals een van de volgende vermeldingen:

— “fume” of “smoked” of “toasted” in het Engels, al dan niet vergezeld van de term die de intensiteit beschrijft van de warmtebehandeling die op het gebruikte eikenhout is toegepast, namelijk “light”, “medium” of “heavy”;

— “fumé” of “fumée” in het Frans, al dan niet vergezeld van de term die de intensiteit beschrijft van de warmtebehandeling die het gebruikte eikenhout heeft ondergaan, namelijk “légère”, “moyenne”, “forte” of “petite fumé”, “demi fumé”, “intense fumé”.

Indien de wijnproducent daarvoor kiest, mogen deze vermeldingen gesteld zijn in elke andere internationaal gebruikte taal of in de taal van het land waar het wijnbouwproduct in de handel zal worden gebracht, om de consument te informeren over het gebruik van procedés die wereldwijd worden toegepast om wijnen met kenmerkende sensorische eigenschappen te produceren.

Voor wijnen die een rijpingsperiode op de wijnmoer doormaken, kunnen op het etiket termen worden vermeld als “sur lie”, “bâttonnage” of “aged on the lees”.

Link naar het productdossier

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.