C/2025/6281

19.11.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu na podstawie art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/6281)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Huși"

PDO-RO-A1583-AM05

Data złożenia wniosku: 17.10.2024

ZMIANA

Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

1. *Stowarzyszenie Producentów Winogron i Wina Averești-Valea Lohan*

Stowarzyszenie reprezentujące producentów win objętych ChNP „Huși"

2. *Stowarzyszenie Branżowe Plantatorów Winorośli Vrancea-Pietroasa*

Stowarzyszenie prowadzące winnice objęte ChNP „Huși"i przetwarzające część produkcji uzyskanej w ramach ChNP „Huși".

Opis i uzasadnienie zmiany

1. *Dodanie kategorii: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące*

Wnosimy o włączenie do specyfikacji produktu następujących nowych kategorii wina określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące oraz wino półmusujące, tak aby wino tych kategorii mogło być produkowane na wyznaczonym obszarze ChNP „Huși" z winogron zebranych na wyznaczonym obszarze objętym tą nazwą.

Winnice Huși są znane z uprawy winorośli w tym regionie Mołdawii od XV wieku, kiedy to zaczęto rozwijać uprawę winorośli. Do XIX wieku w Huși utworzono nawet szkołę uprawy winorośli. Jej utworzenie stanowiło przełomowy krok w uprawie winorośli i produkcji wina. Tradycja uprawy winorośli Huși rozwijała się z biegiem czasu, a obszar ten stał się ważnym ośrodkiem uprawy winorośli w regionie Mołdawii. W latach 1950–1960 jej renoma została wzmocniona dzięki wytwórni wina posiadającej optymalną zdolność produkcji. Znane odmiany to Busuioacă de Bohotin i Zghihară de Huși pochodzące z rodzimych winorośli, dzięki którym obszar Huși pojawił się na mapie wina.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Począwszy od 2020 r. na obszarze Huși realizowano inwestycje w rozwój zdolności przetwórczych dawnych struktur produkcyjnych, z wykorzystaniem technologii i sprzętu w celu zwiększenia wartości odmian winorośli (najważniejsze odmiany to Busuioacă de Bohotin i Zghihară de Huși) zarówno w odniesieniu do niemusujących, jak i gatunkowych win musujących; dawne struktury utrzymano i zmodernizowano pod kątem docelowych kategorii produkcji (zachowywano starą piwnicę z około 100 000 butelek starego wina).

Zmiana ta była podyktowana potrzebą lepszej ochrony obszaru Huși i lepszego wykorzystania ChNP, podkreślając szczególny potencjał tego obszaru oraz potencjał niektórych odmian winorośli do produkcji gatunkowych win musujących.

Ponadto w przypadku mołdawskiego obszaru uprawy winorośli w ciągu ostatnich 5 lat produkcja wina musującego spotkała się z dużym zainteresowaniem mołdawskich plantatorów winorośli, ponieważ niektóre rodzime odmiany – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă, a przede wszystkim Feteasc neagră – wykazują potencjał aromatyczny, który różni się od wina niemusującego, gdyż odmiany te są bardziej wyraziste pod względem bukietu i barwy również w przypadku innych linii produkcyjnych.

Do specyfikacji produktu sąsiadujących nazw pochodzenia ChNP „Cotnari" i ChNP „Bohotin", które są charakterystyczne dla regionu Mołdawii pod względem uprawianych obszarów i ilości uzyskanego wina, dodano typowe wymogi dla kategorii gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i wina półmusującego. Doprowadziło to do wzrostu liczby producentów zainteresowanych wyborem odpowiednich winorośli i wyposażeniem się do przetwarzania win musujących. Odnotowano znaczny wzrost sprzedaży, a także większy, nagradzany medalami udział w konkursach dotyczących tego rodzaju produktów.

Wzrost zainteresowania konsumentów odmianami Busuioacă de Bohotin (wino różowe, typowy aromat Muscat) i Zghihară de Huși (złotożółte wino, żywe, z kwiatowym aromatem) może ponownie ożywić tradycję Huși w zakresie produkcji win musujących. Te trzy kategorie wina (gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące i wino półmusujące) wprowadzono, aby lepiej reprezentować obszar, odmiany Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească i Tramier roz, a także nazwę pochodzenia.

Zmieniono rozdziały I, II, IV, IX, XI i XII specyfikacji produktu oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

2. *Aktualizacja informacji na temat związku między obszarem geograficznym a produktem*

Wprowadzenie nowych kategorii wina do produkcji wina objętego ChNP „Huși" wymaga zmiany specyfikacji, w której należy zaktualizować związek między obszarem geograficznym a produktem w celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ChNP (definicja nazwy pochodzenia) oraz w celu uwzględnienia odniesień do nowych kategorii.

Uzupełniono informacje dotyczące obszaru, kategorii wina, czynnika ludzkiego oraz związku przyczynowego.

Zmieniono rozdział II specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

3. *Wskazanie odmian winorośli na potrzeby nowych kategorii produkowanych win*

Specyfikację uzupełniono o wskazanie odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji kategorii wina, których dotyczy wniosek, na obszarze objętym ChNP (gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące i wino półmusujące).

Zmieniono rozdział IV specyfikacji produktu oraz pkt 4, 5.2 i 7 jednolitego dokumentu.

4. *Dodanie analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego i wina półmusującego*

Aby zapewnić zgodność z przepisami dotyczącymi ChNP, w specyfikacji produktu należy również dodać analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne nowych kategorii wina, których dotyczy wniosek, do produkcji na obszarze Huși.

Zmieniono rozdział XI specyfikacji produktu oraz część 4 (pkt 4, 5 i 6) jednolitego dokumentu.

5. *Dodanie warunków wprowadzania do obrotu win*

Produkcja nowych kategorii wina wymaga uzupełnienia specyfikacji produktu o pewne warunki dotyczące butelkowania/prezentacji/etykietowania nowych kategorii wina przeznaczonych do produkcji w ramach ChNP „Huși" oraz o niektóre przepisy dotyczące etykietowania w odniesieniu do metod produkcji nowych kategorii wina.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

6. *Dodanie przepisów dotyczących gatunkowych win musujących/aromatycznych gatunkowych win musujących*

Zmieniono specyfikację produktu w celu uwzględnienia pewnych warunków dotyczących gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, które również klasyfikuje się w zależności od zawartości cukru w tych winach.

Zmieniono rozdział XII specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Huși

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Gatunkowe aromatyzowane wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wina ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta/intensywnie żółta, zielonkawożółta, cytrynowożółta, zielonkawa, złota.

Aromat: typowy, intensywny aromat kwiatów winorośli, czarnego bzu, zielonych cytrusów, owocowy, w miarę dojrzewania pojawiają się nuty melona.

Bukiet: letnie jabłka, świeżo skoszone siano, lekko gorzki, typowy zapach kwitnącej winorośli o subtelnym charakterze, delikatny aromat dojrzewających winogron, aromat świeżych jabłek, owoców cytrusowych i dzikich kwiatów zmieniający się wraz z upływem czasu w aromat skoszonego siana; aromat miodu, owocowy, aromat kwiatów akacji, nuty świeżego masła z bukietem kwiatowym, wyważona kwasowość, wyraźne nuty kadzideł i bazylii.

Smak: lekko kwaśny, żywy, owocowy, okrągły, z przyjemnym posmakiem, aromat dzikich kwiatów zmieniający się wraz z upływem czasu w aromat skoszonego siana, aromat miodu, owocowy, z lekko gorzkim posmakiem.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – te odmiany aromatyczne i półaromatyczne wykazują silne nuty aromatyczne, co może prowadzić do akumulacji zarówno aromatów, jak i cukrów).

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne – wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, rubinowoczerwona, jasnoczerwona/ciemnoczerwona.

Bukiet: aromat czereśni, truskawek, wiśni, aksamitny, nuty śliwek, intensywny. Aromat: czerwone porzeczki, żurawina, jeżyny, bukiet kwiatowy, płatki róży i bazylia.

Smak: taninowy, o aromacie dojrzałych owoców leśnych, wiśni, aksamitny, mocno ziołowy, z nutami śliwek.

(Wina produkowane z odmian Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera charakteryzują się większą akumulacją kolorowych tanin i podobnym stężeniem aromatów, najprawdopodobniej ze względu na zmianę klimatu na tym obszarze w ostatnich latach.)

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,50

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe – barwa tych win białych może mieć różne odcienie – od zielonkawobiałej do złotożółtej. Aromaty kwiatowe kojarzone z białymi owocami i cytrusami, z wyrazistymi nutami dojrzałej gruszki, miodu akacjowego, złożony aromat kandyzowanych żółtych owoców, miodu i chałki w winach otrzymywanych w drodze fermentacji w butelce. Są one harmonijne, o kremowych nutach, o długotrwałym smaku i wysokiej kwasowości. Trwała pianka i delikatne, długo utrzymujące się bąbelki wzmacniają nuty aromatyczne win.

Wina różowe – odcień bladoróżowy do intensywnie różowego z delikatnymi fioletowymi refleksami. Nuty aromatyczne zdominowane przez czerwone owoce (truskawka) i żółte owoce cytrusowe, ewentualnie również delikatne akcenty kwiatowe (peonia, liście szałwii, bazylia). Wina mają owocowy, długo utrzymujący się na podniebieniu smak i kwaskowy finisz. Trwała pianka, delikatne bąbelki.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: minimum 3,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,50

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

4. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone – barwa tych win może mieć odcienie od rubinowoczerwonej do purpurowoczerwonej. Nuty aromatyczne zdominowane przez aromat dojrzałych czerwonych owoców (porzeczki i ciemne czereśnie), który może być uzupełniony nutami prażonych orzechów włoskich oraz orzechów laskowych i przypraw. Wina mają mięsisty, owocowy, długo utrzymujący się na podniebieniu smak i kwaskowy finisz. Niezbyt obfita pianka i delikatne, długo utrzymujące się bąbelki.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: minimum 3,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,50

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne gatunkowych aromatycznych win musujących*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe – barwa od słomkowożółtej z zielonkawymi refleksami po zielonkawożółtą ze złotymi refleksami. Aromat – odmiana Muscat, nuty bazylii, róż, świeżo skoszonej trawy. Świeży, przyjemny i żywy smak, nuty białych owoców – gruszek, świeżych winogron, z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością. Obfita, długo utrzymująca się pianka i odpowiednie bąbelki.

Wina różowe – barwa bladoróżowa z lekkim świeżym fioletowym odcieniem. Aromat z nutami czerwonych owoców – poziomek, truskawek, owoców cytrusowych, grejpfrutów, uzupełniony kwiatowymi nutami róży, dzikich kwiatów, bazylii i kadzidła. Świeży, orzeźwiający smak charakteryzujący się akcentami dojrzałych owoców tropikalnych, o odpowiedniej równowadze między słodyczą a kwasowością. Obfita, długo utrzymująca się pianka i liczne bąbelki.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C: minimum 3 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 10,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

6. *Organoleptyczne cechy charakterystyczne wina półmusującego*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina półmusujące – różne odcienie od zielonkawobiałych po złotożółte, od bladoróżowych po intensywnie różowe lub od rubinowoczerwonych po purpurowoczerwone. Aromaty kwiatowe kojarzone z owocami o białym miąższu – gruszką, jabłkiem i owocami cytrusowymi (grapefruit), miodem akacjowym, czerwonymi owocami (truskawki i czereśnie), delikatne aromaty kwiatowe (zioła aromatyczne, bazylia), dojrzałych czerwonych owoców (porzeczki, ciemne czereśnie, śliwki), uzupełnione nutami orzechów włoskich i prażonych orzechów laskowych oraz przypraw.

Smak – wina są świeże, smak długo utrzymuje się w ustach, charakteryzuje się wysokim poziomem kwasowości, owocowym aromatem i dużą trwałością, kwaśnym finiszem, obfitą lub umiarkowaną pianką oraz średniotrwałymi bąbelkami, które wzmacniają nuty aromatyczne win.

Nadciśnienie tych win w temperaturze 20 °C wynosi od 1 do 2,5 bara.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 7,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególna praktyki enologiczne*

1. Praktyki uprawy

Praktyka uprawy

– minimum 3 000 krzewów/ha (lub minimum 75 % krzewów w stosunku do planowanej winnicy).

Nawadnianie dozwolone jest wyłącznie w latach suszy lub niekorzystnych warunków meteorologicznych i pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina); wymaga się również przestrzegania optymalnych norm nawadniania w celu zapewnienia potencjału wzrostu i szczególnej jakości owocu.

– zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie *véraison*, gdy potencjalna wydajność przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji produktu.

2. Produkcja win

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

W pewnych warunkach klimatycznych, które w połączeniu z potencjałem niektórych odmian mają pozytywny wpływ na wydajność na plantacjach na wyznaczonym obszarze, możliwe jest przetwarzanie win objętych ChNP „Huși" również poza wyznaczonym obszarem, na obszarze sąsiadującym, gdzie ośrodki uprawy winorośli oferują najlepszą zdolność produkcyjną.

Sąsiadujący obszar przeznaczony do tego celu (szybki proces produkcji wina, fermentacja w kontrolowanej temperaturze, zachowanie potencjału aromatycznego niektórych odmian, w tym Fetească Regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin) obejmuje następujące miasta i wsie w okręgu Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Produkcja wina białego lub różowego

Szczególna praktyka enologiczna

Z odmian Pinot Gris i Traminer roz można otrzymywać wina białe i różowe, w zależności od wyboru producenta, stosując technologie, które zachowują jakość winogron objętych ChNP i win produkowanych z tych odmian.

5.2. *Maksymalna wydajność*

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

16 000 kg winogron z hektara

2. Odmiany Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană i Portugais Bleu

16 000 kg winogron z hektara

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

15 000 kg winogron z hektara

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

13 500 kg winogron z hektara

5. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră

12 600 kg winogron z hektara

6. Wina białe i czerwone, odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hektolitrów z hektara

7. Wina białe i różowe, odmiany Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hektolitrów z hektara

8. Wina czerwone, odmiany Codană, Portugais bleu

119 hektolitrów z hektara

9. Wina białe i różowe, odmiany Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hektolitrów z hektara

10. Wina czerwone, odmiany Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hektolitrów z hektara

11. Wina białe i różowe, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hektolitry z hektara

12. Wina czerwone, odmiany Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hektolitrów z hektara

13. Wina różowe, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hektolitrów z hektara

14. Wina czerwone, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huși” może obejmować podnazwy i znajduje się na następujących obszarach okręgu Vaslui:

Nazwa „HUȘI”:

— miasto Huși;

— gmina Duda-Epureni, miejscowości Epureni i Duda;

— gmina Pădureni, miejscowości Pădureni, Văleni, Leoti, Ivăneti i Rusca;

— gmina Tătărăni, miejscowości Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați i Manțu;

— gmina Stănilești, miejscowości Stănilești i Pogănești;

— gmina Buneti-Avereti, miejscowości Buneti, Avereti, Armăȵeni, Tăbălăeti i Plopi;

— gmina Arsura, miejscowości Arsura, Fundătura i Pâhnești;

— gmina Drânceni, miejscowości Drânceni, Ghermănești i Râșești;

— gmina Boțești, miejscowości Boțești i Gugești;

— gmina Banca, miejscowości Banca, Stoișești, Sârbi i Tifu;

— gmina Fălciu, miejscowości Fălciu, Bozia, Copăceana i Rânzești;

— gmina Blăgești, miejscowości Blăgești i Igești.

Podnazwa „VUTCANI”:

— gmina Vutcani, miejscowości Vutcani i Mălăiești;

— gmina Roșiești, miejscowości Roșiești, Gara Roșiești i Valea lui Darie;

— gmina Şuletea, miejscowości Şuletea, Râşcani i Fedeşti;

— gmina Epureni, miejscowość Horga;

— gmina Berezeni, miejscowości Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **ODMIANY WINOROŚLI**

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, 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, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscadelle B – Moscatello bianco, 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

Sémillon B – Semillon blanc

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à petit grains

Tămâioasă românească B– Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Zghihară de Huși B – Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Podłoże skalne tworzy typologicznie zróżnicowaną pokrywę. W rozmieszczeniu gleb można zaobserwować strefy wysokościowe, od mollisoli stepowych i leśno-stepowych po gliniasto-muliste gleby piętra lasu. Wyługowane czarnoziemy i szaroziemy będące najbardziej rozpowszechnionymi glebami w depresji Huși są również najbardziej wartościowe dla winnic, ponieważ ich piaszczysto-gliniasta struktura poprawia właściwości fizyczne wraz z ich podstawowymi właściwościami biochemicznymi: intensywną aktywnością biologiczną, znaczną zawartością próchnicy, wysoką pojemnością wymiany kationów, odczynem obojętnym do lekko kwaśnego, wysokim nasyceniem zasadami i składnikami odżywczymi.

Rzeźbę terenu tworzy szereg rozległych, zaokrąglonych wzgórz wzdłuż osi północ–zachód i południe–wschód. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenie. Ten obszar uprawy winorośli łączy w sobie różne podjednostki: pagórkowaty obszar na wysokości około 300 m, a niżej pogórze położone na średniej wysokości 150 m. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenia, które stanowią tło dla niektórych winnic na tym obszarze.

Na terenie depresji Huși, którą wyznaczają wysokie wzgórza na południu, zachodzie i północy oraz dolina Prutu na wschodzie, znajduje się ponad 70 % winnic na tym obszarze. Doliny rozdzielające wzgórza regionu, o lekko asymetrycznych zboczach, zaczynają się na przybrzeżnej równinie o pagórkowatym pokryciu, tworząc łańcuch depresji (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), które wraz z wyższymi wzgórzami depresji obejmują najcenniejsze obszary uprawy winorośli.

Panuje tu klimat umiarkowany kontynentalny, na wzgórzach mający charakter umiarkowany kontynentalny, a w depresji Huși hemiborealny.

Całkowite natężenie promieniowania słonecznego wynosi około 120 kcal/cm^2/rok, średni czas nasłonecznienia w ciągu roku wynosi 2 000 godzin na wysokich wzgórzach i ponad 2 100 godzin w depresji Huși i dolinie Prutu. Biorąc pod uwagę średnie roczne wartości promieniowania i ciepła słonecznego, można zauważyć, że pozostają one wysokie przez cały sezon wegetacyjny, co jest korzystne dla rozwoju i dojrzewania winogron.

Przeważają wiatry z zachodu, północnego-zachodu i północy, które łącznie stanowią ponad 60 % rocznych wiatrów i mają cechy fenu, gdy wieją w dół zboczy wzgórz w kierunku depresji. Wiatr północnowschodni, zwłaszcza Crivăț, wzmaga mrozy, natomiast latem wiatry ze wschodu i południowego-wschodu są gorące i suche, zwiększając susze, które są intensywnie odczuwane zarówno w depresji Huși, jak i na równinach zalewowych Prutu.

Sieć hydrograficzna, która odwadnia terytorium miasta, składa się z dwóch głównych arterii: Drăslăvăț na południu, a na północy Răiești, którą tworzą Turbata i Șara. Zbiegają się one na wschód od miasta, tworząc rzekę Huși. Potoki Drăslăvăț i Răiești pod względem hydrograficznym mają charakter wezbraniowy. Wiosną, gdy śnieg szybko topnieje na skutek wzrostu temperatury, lub latem po ulewnych deszczach strumienie niosą duże ilości wody, niekiedy zrywając brzegi.

Na tym obszarze produkuje się białe, różowe lub czerwone wina – od wytrawnych po słodkie. Są to na ogół wina lekkie, niezbyt ekstraktywne, o umiarkowanej zawartości alkoholu, lekko kwaskowate na północy obszaru, przy czym „szczyt" kwasowości występuje na obszarze Averești, gdzie naturalna kwasowość może w niektórych latach osiągnąć 11–12 gramów kwasu winowego na litr, co sprawia, że obszar ten nadaje się doskonale do produkcji win musujących.

Wina czerwone z północy regionu są jasno zabarwione, natomiast na południu mają intensywną barwę.

Pierwsze pisemne dokumenty dotyczące istnienia winnic na terenach, na których znajdują się dzisiejsze winnice, pojawiły się, zanim po raz pierwszy umieszczono w dokumentach nazwę miasta Huși. Granice starej winnicy wyznaczono w 1415 r. aktem Aleksandra Dobrego. Z innego dokumentu z sierpnia 1436 r. wynika, że na obszarach uprawy winorośli Epureni – Pâhnești – Huși istniały plantacje winorośli. Z dokumentów z tamtego czasu wynika, że winorośl była intensywnie sadzona w winnicach Saca i Ochi w latach 1600–1662, a winorośle w Huși należały do lokalnego władcy.

O doskonałej jakości win z Huși wspominali w starych zapiskach zagraniczni podróżnicy, którzy przybywali do średniowiecznej Mołdawii, w szczególności Marco Bandinus w 1646 r.: „Huși, stara osada mołdawskich winnic, produkuje pyszne i aromatyczne wino, które cieszy się dużym zainteresowaniem". Urodzony w położonej niedaleko Huși wsi Silișteni wielki kartograf Dimitrie Cantemir (na którego cześć zmieniono nazwę wsi) pisze w „Descriptio Moldaviae", że „najlepsze wino produkuje się w Cotnari, a drugie miejsce zajmuje wino z Huși".

8.2. *Szczegółowy opis czynnika ludzkiego*

W uprawie winorośli na obszarze objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia Huși stosuje się pionowe treliaże, przycinanie metodą Guyota oraz przycinanie krótkie w formie dwuramiennego sznura, w zależności od umiejscowienia działek i urządzeń do prowadzenia czynności konserwacyjnych, z uwzględnieniem zarówno parametrów produkcyjnych, jak i enologicznych.

Winnice, w których uzyskuje się winogrona do produkcji gatunkowych win musujących, win półmusujących i aromatycznych gatunkowych win musujących opatrzonych ChNP „Huși", mają minimalną gęstość 3 500 krzewów/ha, a ich czystość odmianowa przekracza 95 %. Obciążenie owocami jest ograniczone do 28 żywotnych kiści na krzew. Regulacja produkcji winogron i właściwe zarządzanie ścianami liści zapewnia optymalną akumulację związków polifenolowych potrzebnych w winach bazowych do produkcji różowych gatunkowych win musujących.

Winogrona są przetwarzane w podziale na odmiany, o czystości wynoszącej 100 %, a następnie powstają poszczególne kupaże po przygotowaniu partii *tirage*. Producenci wina na tym obszarze zarządzają procesem kupażowania, bazując na swoich doświadczeniach związanych z produkcją wina z poszczególnych odmian winorośli. Kupaże komponuje się z wykorzystaniem zaawansowanych umiejętności, z uwzględnieniem odmian i rocznika, aby zapewnić odpowiedni stopień spójności między kwasowością a owocowym charakterem win. Zachowanie całych winogron, bezpośrednio po zbiorach i podczas transportu, gwarantuje klarowność moszczu.

Zastosowanie ograniczonego siarkowania jest niezbędne w celu zapewnienia jakości drugiej fermentacji. Zbiory traktowane są z najwyższą ostrożnością w celu uniknięcia utleniania się moszczu w czasie między zbiorami a tłoczeniem.

Wykorzystanie całych winogron, usuwanie moszczu wytworzonego podczas transportu, staranna obróbka, tłoczenie w czystym środowisku przy użyciu odpowiedniego sprzętu – przestrzegając zasad określających dokładny stosunek masy przetworzonych zbiorów do objętości uzyskanego moszczu – zapewniają jakość i klarowność uzyskanego moszczu oraz umożliwiają delikatną ekstrakcję, która zachowuje subtelność aromatów owocowych i nadaje winom klarowną i jasną barwę. Dojrzewanie na osadzie, w czasie którego powstają aromaty trzeciorzędne, zapewnia złożoność win.

Druga fermentacja w butelkach odbywa się w zmodernizowanych podziemnych pomieszczeniach w kontrolowanych warunkach środowiskowych w taki sposób, aby zapewnić stałe parametry fermentacji, a tym samym dokładnie odwzorować jakość win otrzymywanych metodą tradycyjną.

8.3. *Szczegółowe informacje na temat produktu*

Gatunkowe wina musujące – różne odcienie od zielonkawobiałych po złotożółte, z refleksami od bladoróżowych po intensywnie różowe z fioletowymi akcentami, z rubinowoczerwonymi i purpurowoczerwonymi refleksami.

Aromaty kwiatowe kojarzone z białymi owocami i cytrusami, dojrzałą gruszką, miodem akacjowym, złożony aromat kandyzowanych żółtych owoców, miodu i chałki w winach otrzymywanych w drodze fermentacji w butelce, nuty zdominowane przez czerwone owoce (truskawka) i żółte owoce cytrusowe, aromaty kwiatowe (peonie, liście szałwii, bazylia) lub dojrzałych czerwonych owoców (porzeczka, ciemne czereśnie), które mogą być uzupełnione nutami orzechów włoskich, prażonych orzechów laskowych, przypraw lub nutami korzennymi.

Smak – harmonijny, kremowy, długo utrzymujący się i o wysokiej kwasowości, owocowy o dobrej trwałości i kwaśnym finiszem w winach różowych, czasami z lekko mięsistymi niuansami w winach czerwonych.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące – barwa od słomkowożółtej z zielonkawymi refleksami do zielonkawożółtej ze złotymi refleksami lub bladoróżowa z lekko intensywnym fioletowym odcieniem.

Aromat odmiany Muskat, nuty bazylii, róży, świeżo skoszonej trawy, czerwonych owoców (poziomki, truskawki, cytrusy, grejpfruty), kwiatowe nuty róży, bazylii, kadzidła, dzikich kwiatów.

Świeży, żywy smak, nuty białych owoców – gruszek, świeżych winogron, z odpowiednią równowagą między słodyczą a kwasowością, orzeźwiające, charakteryzujący się nutami dojrzałych owoców tropikalnych. Obfita i długo utrzymująca się pianka oraz odpowiednie liczne bąbelki.

Wina półmusujące – różne odcienie od zielonkawobiałych po złotożółte, od bladoróżowych po intensywnie różowe lub od rubinowoczerwonych po purpurowoczerwone. Aromaty kwiatowe, owoców o białym miąższu – gruszki, jabłka i owoców cytrusowych (grapefruit), miodu akacjowego, czerwonych owoców (truskawki i czereśnie), cytrusów, delikatne aromaty kwiatowe (zioła aromatyczne, bazylia), dojrzałych czerwonych owoców (porzeczki, ciemne czereśnie, śliwki), orzechów włoskich i prażonych orzechów laskowych oraz przypraw.

Smak jest świeży, długo utrzymuje się w ustach, charakteryzuje się wysokim poziomem kwasowości, owocowym aromatem i dużą trwałością, kwaśnym finiszem, obfitą lub umiarkowaną pianką oraz odpowiednimi, średniotrwałymi bąbelkami, które wzmacniają nuty aromatyczne win.

Białe wina niemusujące mają barwę słomkowożółtą, od bladożółtej do złotożółtej przechodzącą w zieleń, i rozwijają wtórne aromaty jaśminu, kopru włoskiego i pierwotne aromaty zielonych jabłek, agrestu (Zghihară de Huși), aromaty owocowe i botaniczne, intensywne aromaty suszonej bazylii i różowych grejpfrutów (Busuioacă de Bohotin), nuty kwiatowe i o wysokiej kwasowości, które uzupełnia pełny i orzeźwiający smak.

Na podniebieniu dominuje smak owocowy, z nutami białych owoców (gruszki, morele) oraz płatków róży lub lekko korzenne nuty, nuty dojrzałych mirabelek i delikatne nuty sadzonek winorośli (Sauvignon). Orzeźwiające kwaśne nuty jabłek dominują w posmaku, a świeże nuty mogą być również obecne w winach półwytrawnych.

Aromat sprawia wrażenie intensywnego, wyczuwa się w nim świeżość, nuty jaśminu, polnych kwiatów, winorośli, akacji, a także zielonych jabłek i skórki cytrynowej; sprężysta tekstura wynika z harmonijnego połączenia kwasowości, alkoholu i odrobiny pożądanej słodyczy z aromatami grejpfruta, limonki i kwiatów łąkowych; w finiszu wyczuwalne są nuty pigwy, rodzynek i żółtych jabłek (Fetească albă, Fetească regală).

Czerwone wina niemusujące mają intensywnie rubinowoczerwoną barwę, ciemnoczerwoną z rubinowymi refleksami.

W smaku wina są pełne i taninowe, co nadaje im przyjemną złożoność i cierpkość; wyczuwa się owocowe aromaty jeżyn, czarnych porzeczek, mięty i czerwonej papryki (Cabernet Sauvignon); świeża i gładka tekstura oraz średni finisz sprawiający wrażenie harmonii.

Wina charakteryzują się złożonymi aromatami śliwek, dżemu śliwkowego i konfitury z wiśni, z delikatnymi nutami dymu w tle. Konsystencja jest aksamitna, z nutami rustykalnymi zdominowanymi przez czerwone owoce leśne i ciemne czereśnie (Fetească neagră).

Bukiet charakteryzuje się delikatnymi aromatami przypraw i siana, często uzupełnionymi aromatem wiśni, czereśni i maliny (Cabernet Sauvignon) oraz nutą białego pieprzu.

Różowe wina niemusujące mają barwę bladoróżową, łososioworóżową lub czasami jasnoróżową.

Dominujący smak białych owoców z intensywnymi aromatami bazylii, płatków róży, grejpfruta, lekko korzenny, oraz świeże nuty i aromaty czerwonej porzeczki, żurawiny i poziomki uzupełnione aromatami malin i dojrzałych truskawek. Posmak jest przyjemny i owocowy z odczuciem świeżości i harmonii, wzmocniony dzięki specyficznej kwasowości. W bukiecie występują dobrze wyczuwalne aromaty wiśni i porzeczek, uzupełnione aromatem dojrzałych owoców cytrusowych i delikatnymi nutami kwiatów łąkowych zmieszanych z owocami leśnymi (jeżyny, poziomki).

8.4. *Związek przyczynowy między obszarem a produktem*

Na tym obszarze produkuje się rozmaite wina białe, różowe lub czerwone – od wytrawnych po słodkie. Stanowią one jednak dość dobrze zdefiniowaną grupę w palecie win rumuńskich. Są to na ogół wina lekkie, niezbyt ekstraktywne, o umiarkowanej zawartości alkoholu, lekko kwaskowate na północy obszaru, przy czym „szczyt" kwasowości występuje na obszarze Averești, gdzie naturalna kwasowość może w niektórych latach osiągnąć 11–12 gramów kwasu winowego na litr, co sprawia, że obszar ten nadaje się doskonale do produkcji win musujących. Wina czerwone z północnej części winnic są lekko zabarwione, natomiast te pochodzące z południa mają intensywną barwę. Jakość win z obszaru podnazwy „Vutcani" jest podobna do jakości win uzyskiwanych na obszarze objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia „Dealu Bujorului".

Cechy charakterystyczne odmian na obszarze Huși nadają winom cechy takie jak bardzo wysoka kwasowość, która jest ważna przy wytwarzaniu win bazowych do produkcji win musujących. Nadają one również pełność i strukturę zarówno gatunkowym winom musującym, jak i winom półmusującym.

Biorąc pod uwagę wielkość obszaru, warunki glebowe, klimatyczne i środowiskowe obszaru objętego ChNP „Huși", winogrona mogą dojrzewać w stopniu wystarczającym do otrzymania wina bazowego do produkcji gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących, przy optymalnym doborze czasu zbiorów.

Najlepsze warunki do produkcji win musujących występują na niższych wysokościach, do 200 m n.p.m., i przy mniej korzystnej ekspozycji, na zboczach o wystawie na północny wschód; wina te charakteryzują się bardziej umiarkowanym stężeniem alkoholu, nie są bardzo ekstraktywne i cechuje je średnia lub wysoka kwasowość, przyjemny smak, delikatna i długo utrzymująca się pianka (obszar Bunești-Averești).

Różnica temperatur między nocą a dniem, w połączeniu z przepływem powietrza schodzącego z najwyższych zboczy sprzyja syntezie i zachowaniu niektórych związków aromatycznych; dotyczy to w szczególności zboczy położonych na małej i średniej wysokości, gdzie różnica temperatur jest największa. Pozwala to na wydobycie wyraźnych, owocowych nut pierwotnych jabłka, gruszki, brzoskwini i moreli, które są zachowywane w procesie produkcji wina, a tym samym zapewniają szczególne właściwości aromatyczne win bazowych do produkcji win musujących. Umiarkowanie ciepłe noce umożliwiają powolne gromadzenie się aromatów charakterystycznych dla poszczególnych odmian, co pozwala na produkcję win o bogatym bukiecie i nucie charakterystycznej dla danej odmiany.

Świeżość, kwasowość oraz intensywność aromatów gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących są zatem wynikiem interakcji między rzeźbą terenu, rodzajem gleby i odmianą winorośli w połączeniu z długoletnią tradycją produkcji wina.

Winogrona przeznaczone do wytwarzania win bazowych do produkcji win musujących zbiera się wcześnie, przed zbiorem winogron przeznaczonych do produkcji win niemusujących, aby zapewnić odpowiednią równowagę między cukrami a kwasowością w celu produkcji gatunkowych win musujących o optymalnej jakości. Otrzymywane wina wymagają przestrzegania parametrów fizykochemicznych o zrównoważonych wartościach, takich jak stosunek kwasowości do alkoholu, oraz właściwości sensorycznych, które zapewniają typowy charakter uprawianych odmian.

Wyługowane czarnoziemy i szaroziemy występujące w dużych częściach obszaru Huşi są korzystne dla winnic (piaszczysta/glinopodobna struktura) ze względu na swoje podstawowe właściwości biochemiczne (aktywność biologiczna, znaczna zawartość próchnicy, wysokie nasycenie zasadami i składnikami odżywczymi).

Faoziemy i eutroficzne gleby kambisolowe (kambisole) zapewniają dobrą przepuszczalność i dużą ilość wody w winnicach, co podczas dojrzewania winogron utrzymuje warunki niezbędne do zachowania równowagi aromatów, w szczególności aromatów owocowych, dając ostatecznie wrażenie pewnej orzeźwiającej świeżości w bukiecie.

Całkowite natężenie promieniowania słonecznego waha się umiarkowanie między 110 kcal/cm^2/rok na zboczach o niewielkim nasłonecznieniu i 130 kcal/cm^2/rok na zboczach o lepszej ekspozycji na słońce, a średnia liczba godzin nasłonecznienia zapewnia jednolite nasłonecznienie wzgórz położonych na większych wysokościach, z około 2 000 godzin i ponad 2 100 godzin w depresji Huşi.

Średnie roczne wartości promieniowania i ciepła słonecznego pozostają wysokie przez cały sezon wegetacyjny, co sprzyja rozwojowi i dojrzewaniu winogron. Niewielka liczba godzin nasłonecznienia, kiedy winogrona zaczynają dojrzewać, w połączeniu z ciepłymi strumieniami powietrza w dolinie Prutu przyczyniają się do optymalnego powstawania substancji aromatycznych w białych i różowych winach niemusujących. Różnica temperatur w nocy i w dzień na zboczach położonych na niskiej lub średniej wysokości (depresja Huşi znajduje się na wysokości 70–120 m n.p.m.) przyczynia się do syntezy i zachowania związków aromatycznych, które definiują wyraźne i typowo świeże nuty pierwotne owoców (jabłek, brzoskwiń, moreli i grejpfrutów). W przypadku późnych zbiorów, gdy winogrona charakteryzują się wysoką zawartością cukru (240 g/l), wina wykazują niepowtarzalną równowagę aromatyczną na podniebieniu i w bukiecie (Busuioacă de Bohotin), nawet jeśli dojrzewają przez długi czas.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Informacje na etykietach

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia HUȘI można uzupełnić na etykietach win jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: 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 MOȚOC,

a odniesieniu do nazwy „HUȘI-VUTCANI” – następującymi nazwami winnic: VALEA LUI DARIE i DEALUL HERETEI.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina można etykietować w dowolny sposób, pod warunkiem że obowiązkowe informacje zostaną podane w tym samym polu widzenia. Etykieta i tylna etykieta nie są obowiązkowe, etykieta może składać się z jednego lub kilku elementów, mieć dowolny kształt i być wykonana z dowolnego materiału i przy użyciu dowolnej techniki.

Na etykiecie można również umieścić określenie tradycyjne przewidziane w obowiązujących przepisach dotyczących win, które wskazuje na jakość zbiorów wynikającą z zawartości cukru podczas zbiorów (gdy winogrona pokrywa szlachetna pleśń).

Oznaczenia wykorzystane w prezentacji/na etykietach

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Niektóre oznaczenia odnoszące się do niektórych metod produkcji mogą być również stosowane na zasadzie dobrowolności, jak np.:

– oznaczenia „fermentat in barrique" [poddane fermentacji w beczkach], „maturat in barrique" [dojrzewające w beczkach], „fermentat în prezența aşchiilor de stejar" [fermentowane w obecności kawałków drewna dębowego] oraz „maturat în prezența aşchiilor de stejar" [dojrzewające w obecności kawałków drewna dębowego] mogą być umieszczone na etykiecie w języku rumuńskim lub w celu poinformowania konsumenta o zastosowaniu odpowiedniego procesu można użyć określeń w językach używanych na całym świecie, takich jak którekolwiek z poniższych oznaczeń:

— „fumé" lub „smoked" lub „toasted" w języku angielskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „light", „medium" lub „heavy";

— „fumé" lub „fumée" w języku francuskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „légère", „moyenne", „forte" lub „petite fumé", „demi fumé", „intense fumé".

Oznaczenia te mogą być przedstawione w jakimkolwiek innym języku używanym na świecie lub w języku kraju, w którym produkt sektora wina ma być sprzedawany, jeżeli producent wina tak zdecyduje, w celu poinformowania konsumenta o stosowaniu praktyk wykorzystywanych na całym świecie, które nadają winom ich wyjątkowe właściwości sensoryczne.

W przypadku win, które przechodzą okres dojrzewania lub dojrzewania na osadzie, etykieta może zawierać określenia takie jak „sur lie", „bâttonnage" lub „aged on the lees" [dojrzewające na osadzie].

Link do specyfikacji produktu

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