C/2025/6281

19.11.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração do caderno de especificações a nível da União, ao abrigo do artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/6281)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO A NÍVEL DA UNIÃO

«Huși»

PDO-RO-A1583-AM05

Data do pedido: 17.10.2024

ALTERAÇÃO

Requerente e interesse legítimo

1. *Associação de produtores de uva e vinho de Averești-Valea Lohan*

Associação que representa os produtores da DOP «Huși»

2. *Associação interprofissional vitivinícola de Vrancea-Pietroasa*

Associação que cultiva as vinhas e transforma parte da produção obtida ao abrigo da DOP «Huși».

Descrição e fundamentação da alteração

1. *Aditamento das categorias «vinho espumante de qualidade», «vinho espumante de qualidade aromático» e «vinho frisante»*

Solicita-se a introdução no caderno de especificações de novas categorias de vinho definidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, nomeadamente, o vinho espumante de qualidade, o vinho espumante de qualidade aromático e o vinho frisante, para que possam ser produzidas na área delimitada da DOP «Huși» a partir de uvas aí vindimadas.

Desde o século XV que se cultivam vinhas em Huși, região da Moldávia, época em que a viticultura se começou a desenvolver. No século XIX, foi mesmo fundada em Huși uma escola de viticultura, que se tornou uma instituição marcante para a cultura da vinha e para a produção de vinho. A tradição vitícola de Huși desenvolveu-se ao longo do tempo e a área tornou-se um importante centro vitícola na região da Moldávia. Entre 1950 e 1960, a sua reputação foi consolidada graças à capacidade ideal da sua adega para a produção de vinho. As castas conhecidas são a *busuioacă-de-bohotin* e a *zghihară-de-huși*, com origem em videiras autóctones, que deram destaque à área de Huși no contexto da produção vitivinícola.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na área geográfica de Huși, a partir de 2020, realizaram-se investimentos em antigas estruturas de produção para desenvolver a capacidade de transformação, recorrendo a tecnologia e equipamento para valorização das castas (sendo as mais emblemáticas a *busuioacă-de-bohotin* e a *zghihară-de-huși*), para a produção quer de vinhos tranquilos quer de vinhos espumantes de qualidade. As antigas estruturas foram conservadas e modernizadas para produzir as categorias de vinho em causa (foi conservada uma cave antiga com cerca de 100 000 garrafas de vinho antigo).

A alteração deve-se à necessidade de melhorar a proteção da área geográfica de Huși e de uma melhor utilização da DOP, destacando as especificidades da área e o potencial de algumas castas de uva de vinho para a produção de vinhos espumantes de qualidade.

Além disso, na zona vitícola da Moldávia, nos últimos 5 anos, a produção de vinhos espumantes suscitou grande interesse junto dos viticultores moldavos, uma vez que certas castas autóctones — *tămâioasă-românească*, *busuioacă-de-bohotin*, *frâncușă* e, sobretudo, *fetească-neagră* — mais expressivas em termos de perfume e de cor e com um potencial aromático diversificado, são apropriadas para outros tipos de produção para além dos vinhos tranquilos.

Os requisitos característicos das categorias de vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante foram aditados ao caderno de especificações das denominações de origem vizinhas DOP Cotnari e DOP Bohotin, emblemáticas da região da Moldávia quer pelas superfícies cultivadas quer pelo volume de vinho obtido. Este facto levou a um aumento do número de produtores interessados na seleção das vinhas apropriadas e na aquisição do equipamento para a produção de vinhos espumantes. Estes tipos de produtos registaram aumentos significativos das vendas, bem como uma maior participação em concursos, onde foram premiados com medalhas.

O ressurgimento do interesse dos consumidores pelas castas *busuioacă-de-bohotin* (vinho rosado, aroma típico de moscatel) e *zghihară-de-uși* (vinho amarelo-dourado, vivo, aroma floral) tem o potencial de reanimar a tradição de Huși de produção de vinhos espumantes. Estas três categorias de vinhos (vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho frisante) foram introduzidas para representar de forma mais adequada a área, as castas *zghihară-de-huși*, *busuioacă-de-bohotin*, *tămâioasă-românească* e *tramier-roz* e a denominação de origem.

Alteram-se os capítulos I, II, IV, IX, XI e XII do caderno de especificações e a secção 3 do documento único.

2. *Atualização das informações relativas à relação do produto com a área geográfica*

A introdução de novas categorias de vinhos na produção de vinho com a DOP «Huși» exige a alteração do caderno de especificações, sendo necessário atualizar a relação do produto com a área geográfica, de modo a cumprir a legislação aplicável às DOP (definição de denominação de origem) e incluir as novas categorias.

Completam-se os dados relativos à área, às categorias de vinho, ao fator humano e ao nexo de casualidade.

Altera-se o capítulo II do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único.

3. *Indicação das castas para as novas categorias de vinho*

Completa-se o caderno de especificações com a indicação das castas que podem ser utilizadas para produzir as novas categorias de vinhos na área da DOP (vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante).

Altera-se o capítulo IV do caderno de especificações e as secções 4, 5.2 e 7 do documento único.

4. *Aditamento das características analíticas e organoléticas dos vinhos espumantes de qualidade, dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos e dos vinhos frisantes*

De forma a assegurar o cumprimento da legislação relativa às DOP, é necessário acrescentar ao caderno de especificações as características analíticas e organoléticas das novas categorias de vinho a produzir na área geográfica de Huși.

Altera-se o capítulo XI do caderno de especificações e a secção 4 (pontos 4, 5 e 6) do documento único.

5. *Aditamento das condições de comercialização dos vinhos*

A produção de novas categorias de vinho ao abrigo da DOP «Huși»exige que se complete o caderno de especificações com determinadas condições relativas ao seu engarrafamento, apresentação e rotulagem, bem como com disposições em matéria de rotulagem que dizem respeito aos métodos de produção destas novas categoria de vinhos.

Altera-se o capítulo XII do caderno de especificações, sem afetar o documento único.

6. *Aditamento de disposições relativas aos vinhos espumantes de qualidade e aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos*

Altera-se o caderno de especificações para incluir determinadas condições relativas aos vinhos espumantes de qualidade e aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos, bem como a sua classificação em função do seu teor de açúcares.

Altera-se o capítulo XII do caderno de especificações, sem afetar o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Huşi

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. *Características organoléticas — vinhos brancos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: amarelo-palha/amarelo vivo, amarelo-esverdeado, amarelo-limão, esverdeado, dourado.

Aroma: típico, aromas intensos de flor de videira, flor de sabugueiro e citrinos verdes, frutado, com notas de melão que vão surgindo com o envelhecimento.

Nariz: maçãs de verão, feno acabado de ceifar, com um ligeiro amargor, odor típico de videiras em flor, com subtileza típica, aroma fino de uvas maduras, maçãs frescas, citrinos, flores silvestres, passando, com o envelhecimento, a aroma de feno acabado de ceifar, mel, frutos, flores de acácia, notas de manteiga fresca, floral, acidez equilibrada, notas distintas de incenso e manjericão.

Boca: ligeiramente ácido, vivo, frutado, redondo, com um final de boca agradável, aroma de flores silvestres, passando, com o envelhecimento, a aroma de feno acabado de ceifar, mel, frutos, final de boca ligeiramente amargo.

(*Grasă-de-cotnari*, *muscadelle*, *semillon*, *riesling-de-rhin* — castas aromáticas e semiaromáticas com notas aromáticas superiores à média, o que pode levar a uma acumulação de aromas ou açúcares.)

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

2. *Características organoléticas — vinhos tintos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: vermelho-rubi, vermelho-grená, vermelho arroxeado, vermelho vivo/escuro.

Nariz: aroma de cerejas, morangos e ginjas, aveludado, notas de ameixas, encorpado. Aroma: groselhas vermelhas, arandos e amoras silvestres, perfume floral, pétalas de rosa e manjericão.

Boca: tânico, aroma de frutos silvestres maduros, ginjas, aveludado, muito herbáceo, notas de ameixas.

(*Syrah*, *zweigelt*, *sangiovese*, *nebbiolo* e *barbera*: castas com uma maior acumulação de taninos coloridos e uma concentração semelhante do seu caráter aromático, muito provavelmente decorrentes das alterações climáticas registadas na área nos últimos anos.)

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

3. *Características organoléticas — vinhos espumantes de qualidade*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos brancos — a cor pode assumir várias tonalidades, de brancas-esverdeadas a amarelas-douradas. Aromas florais de frutos brancos e citrinos, com notas expressivas de pera madura, mel de acácia, aroma complexo de frutos amarelos cristalizados, mel e brioche, nos vinhos produzidos através de fermentação em garrafa. São fluidos, com notas de untuosidade, persistentes na boca e de acidez elevada. A espuma persistente e as bolhas finas e duradouras realçam as notas aromáticas dos vinhos.

Vinhos rosados — reflexos rosa-claro a rosa-intenso, com matizes púrpura subtis. Notas aromáticas dominadas por frutos vermelhos (morango) e citrinos amarelos, podendo apresentar também características florais delicadas (peónia, folhas de salva, manjericão). Na boca, são frutados, com boa persistência e final ácido. Espuma persistente e bolhas finas.

Sobrepressão a 20 °C: mínimo 3,5 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

4. *Características organoléticas — vinhos espumantes de qualidade*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos tintos — a cor pode apresentar reflexos entre o vermelho-rubi e o vermelho-púrpura. Notas aromáticas dominadas por frutos vermelhos maduros (groselhas e cerejas negras), que podem ser complementados por notas de nozes e avelãs torradas e especiarias. Na boca, são carnudos, frutados, com boa persistência e final ácido. Espuma pouco abundante, com bolhas finas e persistentes.

Sobrepressão a 20 °C: mínimo 3,5 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,50

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. *Características organoléticas — vinhos espumantes de qualidade aromáticos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos brancos — cor de amarelo-palha com reflexos esverdeados ao amarelo-esverdeado com reflexos dourados. Aroma de moscatel, notas de manjericão, rosa e erva acabada de cortar. Fresco, agradável e vivo na boca, notas de frutos brancos (pera e uvas frescas), com bom equilíbrio entre doce e ácido. Espuma abundante e persistente e boa formação de bolhas.

Vinhos rosados — cor rosa-claro com ligeiros reflexos púrpura. Aroma com notas de frutos vermelhos (morangos silvestres, morangos, citrinos e toranjas), complementadas por notas florais de rosa, flores silvestres, manjericão e incenso. Frescos e vivos na boca, caracterizados por notas de frutos tropicais maduros e equilíbrio entre o doce e o ácido. Espuma abundante e persistente e bolhas abundantes.

Sobrepressão a 20 °C: mínimo 3 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 10,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,00

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

6. *Características organoléticas — vinho frisante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos frisantes — várias tonalidades, de brancas-esverdeadas a amarelas-douradas, rosa-claro com matizes de rosa intenso ou vermelho-rubi a vermelho-púrpura. Aromas florais associados a frutos de polpa branca (pera e maçã), citrinos (toranja), mel de acácia, frutos vermelhos (morangos e cerejas), florais delicados (ervas aromáticas e manjericão), frutos vermelhos maduros (groselhas, cerejas negras e ameixas), complementados por notas de nozes e avelãs torradas, especiarias.

Os vinhos são frescos e persistentes na boca, com acidez elevada, frutados e com boa persistência, final ácido, espuma abundante ou moderada e bolhas de média duração que realçam as notas aromáticas dos vinhos.

A sobrepressão a 20 °C situa-se entre 1 e 2,5 bar.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7,00

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de cultivo

Prática de cultivo

Densidade mínima de 3 000 plantas/ha (ou, pelo menos, 75 % de videiras em relação ao previsto).

A rega é autorizada unicamente em anos de seca ou de condições meteorológicas desfavoráveis, após notificação ao ONVPV (Instituto Nacional da Vinha e do Vinho), e obedecendo a normas de rega otimizada, de forma a assegurar o potencial de crescimento das videiras e a qualidade específica,

A vindima em verde efetua-se por redução do número de cachos por planta na fase de amadurecimento, quando o rendimento potencial excede os limites máximos autorizados pelo caderno de especificações.

2. Vinificação

Restrições aplicáveis à vinificação

Em determinadas condições climáticas, que em conjunto com o potencial de algumas castas, afetam positivamente o rendimento das vinhas situadas na área delimitada, é permitido transformar os vinhos que beneficiarão da DOP «Huși» também nas áreas circundantes à área delimitada, dado que estas dispõem de centros de vinificação com capacidades otimizadas.

A área circundante autorizada para o efeito (para a vinificação rápida, fermentação a temperatura controlada e conservação do potencial aromático de certas castas, nomeadamente *feteasc*ă*-regal*ă*, sauvignon, muscat-ottonel, tămâioas*ă*-românesc*ă e *busuioac*ă*-de-bohotin*) compreende as seguintes localidades no distrito de Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Produção de vinhos brancos ou rosados

Prática enológica específica

Os vinhos brancos ou rosados podem obter-se a partir das castas *pinot-gris* e *traminer-roz*, ao critério do produtor, por meio de técnicas que preservam a qualidade DOP das uvas e dos vinhos produzidos a partir dessas castas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas *aligoté, feteasc*ă*-regal*ă*, zghihar*ă*-de-huși, crâmpoșie-selecționat*ă*, francuș*ă*, plăvaie, donaris* e *grasă-de-cotnari*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas *riesling-italian, semillon, băbeasc*ă*-gri, codan*ă e *portugais-bleu*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas *riesling-de-rhin, muscadelle, feteasc*ă*-alba, chardonnay, aromat-de-iași, syrah, sangiovese, nebbiolo* e *barbera*

15 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas *muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, tămâioasă-românească, șarba, traminer-roz, busuioacă-de-bohotin, merlot* e *zweigelt*

13 500 quilogramas de uvas por hectare

5. Castas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

12 600 quilogramas de uvas por hectare

6. Vinhos brancos e rosados, castas *aligoté, fetească-regală, zghihară-de-huși, crâmpoșie-selecționată, francușă* e *plăvaie*

123 hectolitros por hectare

7. Vinhos brancos e rosados, castas *grasă-de-cotnari, donaris, riesling-italian, semillon, băbească-gri, codană* e *portugais-bleu*

123 hectolitros por hectare

8. Vinhos tintos, castas *codană* e *portugais-bleu*

119 hectolitros por hectare

9. Vinhos brancos e rosados, castas *riesling-de-rhin, muscadelle, fetească-alba, chardonnay* e *aromat-de-iași*

115 hectolitros por hectare

10. Vinhos tintos, castas *syrah, sangiovese, nebbiolo* e *barbera*

111 hectolitros por hectare

11. Vinhos brancos e rosados, castas *muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, tămâioasă-românească, șarba* e *traminer-roz*

104 hectolitros por hectare

12. Vinhos tintos, castas *busuioacă-de-bohotin, merlot* e *zweigelt*

100 hectolitros por hectare

13. Vinhos rosados, castas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

97 hectolitros por hectare

14. Vinhos tintos, castas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

93 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção dos vinhos que beneficiam da DOP «Huși» pode incluir subdenominações e abrange o território do distrito de Vaslui, como segue:

Denominação «HUŞI»:

— cidade de Huși,

— comuna de Duda-Epureni, localidades de Epureni e Duda,

— comuna de Pădureni, localidades de Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești e Rusca,

— comuna de Tătărăni, localidades de Tătărăni, Crănășeni, Bălțați e Manțu,

— comuna de Stănilești, localidades de Stănilești e Pogănești

— comuna de Bunesti-Avereşti, localidades de Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești e Plopi,

— comuna de Arsura, localidades de Arsura, Fundătura e Pâhnești,

— comuna de Drânceni, localidades de Drânceni, Ghermănești e Râșești,

— comuna de Boțești, localidades de Boțești e Gugești,

— comuna de Banca, localidades de Banca, Stoișești, Sârbi e Țifu,

— comuna de Fălciu, localidades de Fălciu, Bozia, Copăceana e Rânzești,

— comuna de Blăgești, localidades de Blăgești e Igești.

Subdenominação «VUTCANI»:

— comuna de Vutcani, localidades de Vutcani e Mălăiești,

— comuna de Roşieşti, localidades de Roşieşti, Gara Roşieşti e Valea lui Darie,

— comuna de Șuletea, localidades de Șuletea, Râșcani e Fedești,

— comuna de Epureni, localidade de Horga,

— comuna de Berezeni, localidades de Berezeni, Rânceni e Mușata.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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, 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, madchentraube, leanyka, leanka*

Fetească-neagră N — *schwarze-madchentraube, poama-fetei-neagră, păsărească-neagră, coada-rândunicii*

Fetească-regală B — *königliche-mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănățană* e *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*

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição da área geográfica*

O substrato litológico forma uma cobertura de tipologia diversificada, observando-se uma zonalidade altitudinal na distribuição do solo, desde os molissolos de estepe e estepe arborizada aos argissolos do patamar florestal. Os chernozemes câmbicos lixiviados e os solos de cinzas — predominantes na depressão de Huși —são também os mais valiosos para as vinhas, já que a sua textura arenosa e limosa melhora as características físicas, aliada às suas propriedades bioquímicas de base: intensa atividade biológica, elevado teor de húmus, grande capacidade de troca catiónica, reação neutra a levemente ácida, elevado grau de saturação com bases e em nutrientes.

A nível de relevo, a zona é formada por uma sucessão de colinas fortemente arredondadas, com orientação noroeste--sudeste. As colinas apresentam diferentes orientações, propriedades morfológicas e declives. Esta região vitícola reagrupa várias subunidades: uma zona de colinas com cerca de 300 m de altitude e uma zona de sopé com 150 m de altitude em termos médios. As colinas apresentam diferentes orientações, propriedades morfológicas e declives, que formam o cenário de fundo para algumas vinhas da área.

A depressão de Huși, delimitada pelo relevo das colinas a sul, oeste e norte, e pelo vale de Prut a leste, alberga mais de 70 % das vinhas da região. Os vales que separam as colinas desta região, com encostas ligeiramente assimétricas, nascem na planície costeira da coroa de colinas, formando uma cadeia de depressões (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura e Ghermănești) que, juntamente com as colinas mais elevadas da depressão, compreendem as regiões vitícolas mais importantes.

O clima é do tipo continental temperado, com uma variação moderadamente continental ao nível das colinas mais altas e fortemente continental ao nível da depressão de Huși.

A irradiância solar global é de aproximadamente 120 kcal/cm²/ano, a insolação média é de 2 000 horas por ano nas colinas mais altas e superior a 2 100 horas na depressão de Huși e no vale de Prut. O regime médio anual de valores de radiação e heliotérmicos mostra que permanecem elevados ao longo de todo o período de crescimento, o que é benéfico para o desenvolvimento vegetativo e para a maturação das uvas.

Os ventos dominantes são ventos de oeste, noroeste e norte que, no seu conjunto, representam mais de 60 % da frequência anual de ventos e que, ao descer as encostas das colinas até à depressão, criam um efeito de sotavento. Os ventos de nordeste, em especial o «crivăț», aumentam os fenómenos de geada, enquanto que os ventos de leste e sudeste quentes e secos durante a época estival, agravam o fenómeno da seca — tanto na depressão de Huși como na planície de Prut.

A rede hidrográfica que drena o território da cidade é composta por dois cursos principais: o Drăslăvăle, a sul, e o Răiești, formado pelos ribeiros Turbata e Șara, a norte. Estes cursos de água confluem na parte leste da cidade, formando o rio Huși. Os regimes hidrográficos do Drăslăvăț e do Răiești apresentam um caráter torrencial. Na primavera, com o rápido derretimento da neve por força do forte aumento das temperaturas, ou no verão, após as chuvas torrenciais, estes rios transportam grandes quantidades de água, saindo por vezes do seu leito.

Nesta região, produzem-se vinhos secos a doces, brancos, rosados ou tintos. Trata-se geralmente de vinhos leves, com extração equilibrada, teor alcoólico moderado, ligeiramente ácidos na parte norte da área, com um pico de acidez na zona de Averești, onde a acidez natural, expressa em g/l (ácido tartárico), pode, consoante os anos, atingir 11-12 g/l, o que faz desta uma zona ideal para a produção de vinhos espumantes.

A cor dos vinhos tintos varia entre ténue, a norte, e intensa, a sul.

Os primeiros documentos escritos que referem a existência de vinhas nas zonas onde estas existem atualmente são anteriores ao primeiro registo que nomeia a cidade de Huși. Um ato de Alexandre o Bom, datado de 1415, estabelece os limites da antiga vinha. Outro documento, datado de agosto de 1436, indica que existiam plantações de vinhas nas zonas vitícolas de Epureni-Pâhnești-Huși. De acordo com documentos dessa época, entre 1600 e 1662, foram plantadas vinhas nas zonas de Saca e Ochi de forma intensiva; as vinhas de Huși pertenciam à casa senhorial.

Documentos antigos, escritos por estrangeiros que viajaram pela Moldávia medieval, nomeadamente Marco Bandinus, em 1646, testemunham a excelente qualidade dos vinhos de Huși: «Em Huși, antiga região de vinhas moldavas, produz-se um vinho saboroso e perfumado, muito procurado». Nas palavras de Dimitrie Cantemir — grande cartógrafo romeno natural de Silișteni, localidade situada perto de Huși (presentemente município com o mesmo nome) —, na sua obra «Descriptio Moldaviae», «(...) o melhor vinho é produzido em Cotnari, e o de Huși vem imediatamente a seguir (...)».

8.2. *Pormenores relativos a fatores humanos*

A vinha na área da DOC «Huși» é conduzida em espaldeira vertical, com poda e condução em Guyot e cordão bilateral em poda curta, em função da localização das parcelas e das instalações onde se realizam as operações de manutenção, tendo em conta parâmetros produtivos e enológicos.

As vinhas de produção de uvas para os vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos espumantes de qualidade aromáticos com DOC «Huși» apresentam uma densidade mínima de 3 500 plantas/ha e pureza de 95 %. A carga de frutos deve ser igual ou inferior a 28 cachos viáveis por planta. A regulação da produção e a gestão correta da sebe foliar garantem uma acumulação ótima dos compostos polifenólicos necessários aos vinhos base dos vinhos espumantes de qualidade rosados.

A transformação das uvas faz-se por casta, com uma pureza de 100 %, sendo a lotação efetuada no momento da preparação dos lotes de tiragem. A experiência adquirida com a vinificação separada das castas permite aos vinicultores compor os lotes com grande mestria, em função das castas e do ano de colheita, de forma a assegurar uma certa consistência entre a acidez e o caráter frutado dos vinhos. Para garantir a limpidez dos mostos é importante preservar as uvas intactas a seguir à vindima e durante o transporte.

É essencial limitar a sulfitação para assegurar a qualidade da fermentação secundária. A vindima é feita com o maior dos cuidados para evitar a oxidação dos mostos entre a colheita e a prensagem.

A utilização de uvas inteiras, a remoção do mosto produzido durante o transporte, a manipulação cuidadosa, a prensagem num ambiente limpo com equipamento adequado e segundo regras que definem relação precisa entre o peso da uva transformada e o volume do mosto extraído garantem a qualidade e a limpidez do mosto obtido, permitem uma extração cuidada que preserva a subtileza dos aromas e dão origem a vinhos de cor clara e viva. O estágio sobre borras propicia o desenvolvimento de aromas terciários que consolidam a complexidade dos vinhos.

A fermentação secundária em garrafa ocorre em instalações subterrâneas modernizadas, em condições ambientais controladas que garantem a consistência dos parâmetros de fermentação e, por conseguinte, a replicação precisa da qualidade dos vinhos produzidos segundo o método tradicional.

8.3. *Descrição do produto*

Vinhos espumantes de qualidade — várias tonalidades, de brancas-esverdeadas a amarelas-douradas, reflexos rosa-claro a rosa-intenso com matizes violetas, reflexos de vermelho-rubi a vermelho-púrpura.

Aromas florais associados a frutos brancos e citrinos, pera madura, mel de acácia; aromas complexos de frutos amarelos cristalizados, mel e brioche nos vinhos produzidos através de fermentação em garrafa; notas dominadas por frutos vermelhos (morangos) e citrinos amarelos, floral (peónia, folhas de salva e manjericão) ou frutos vermelhos maduros (groselhas e cerejas negras), que podem ser complementados por notas de nozes, avelãs torradas, condimentos ou notas especiadas.

Os vinhos são fluidos e untuosos na boca, persistentes e de acidez elevada, frutados; boa persistência e final ácido nos vinhos rosados, por vezes ligeiramente encorpados no caso dos vinhos tintos.

Vinhos espumantes de qualidade aromáticos — do amarelo-palha com reflexos esverdeados a amarelo-esverdeado com reflexos dourados ou rosa-pálido com ligeiros reflexos púrpura.

Aroma de moscatel, notas de manjericão, rosa, erva acabada de cortar, notas de frutos vermelhos (morangos silvestres, morangos, citrinos e toranjas), notas florais de rosa, manjericão, incenso e flores silvestres.

Fresco e vivo na boca, notas de frutos brancos (pera e uvas frescas), com bom equilíbrio entre doce e ácido, fresco, caracterizado por notas de frutos tropicais maduros. Espuma abundante e persistente e bolhas abundantes.

Vinhos frisantes — várias tonalidades, de brancas-esverdeadas a amarelas-douradas, rosa-claro com matizes de rosa intenso ou vermelho-rubi a vermelho-púrpura. Aromas florais, frutos de polpa branca (pera e maçã), citrinos (toranja), mel de acácia, frutos vermelhos (morangos e cerejas), citrinos, florais delicados (ervas aromáticas, manjericão), frutos vermelhos maduros (groselhas, cerejas pretas, ameixas), nozes e avelãs torradas.

Na boca, são frescos, persistentes, com acidez elevada, frutados; boa persistência e um final ácido, espuma abundante ou moderada e bolhas de média duração que realçam as notas aromáticas dos vinhos.

Os vinhos brancos tranquilos são de cor amarelo-palha, amarelo-limão claro a amarelo-dourado, tendendo para o verde, aromas secundários de jasmim, funcho e aromas primários de maçã verde, groselhas espinhosas (*zghihară-de-uși*), aromas frutados e botânicos, aromas intensos de manjericão seco e toranja rosada (*busuioacă-de-ohotin*), notas florais e elevada acidez, que complementa bem o sabor pleno e refrescante.

Na boca, domina o frutado, com notas de frutos brancos (peras e damascos) e também de pétalas de rosa, notas ligeiramente especiadas, ameixas mirabelas maduras e notas delicadas de estacas de videira (*sauvignon)*. No fim de boca, predominam as notas refrescantes de maçãs ácidas, podendo estar também presentes notas frescas, no caso da vinificação em meio-seco.

No nariz, a impressão é de intensidade, frescura, notas de jasmim, flores do campo, videiras, acácia e também de maçãs verdes e raspa de lima, textura macia resultante do equilíbrio entre acidez, álcool e agradáveis notas doces, com aromas de toranja, lima e flores de prados, e um final de marmelo, uvas passas e maçãs amarelas (*feteasc*ă*-albă*, *feteasc*ă*-regală*).

Os vinhos tintos tranquilos apresentam cor vermelho-rubi intensa, vermelha-escura com reflexos rubi.

Na boca, os vinhos são generosos e tânicos, o que lhes confere uma complexidade e adstringência agradáveis, com aromas refrescantes e frutados de amoras-silvestres, groselhas-negras, hortelã e pimentos vermelhos (*cabernet-sauvignon*), com um corpo fresco e suave e um final de boca médio e equilibrado.

Apresentam aromas complexos de ameixas, conservas de ameixas e compota de cereja, com notas de fumo. A textura é aveludada, com notas rústicas dominadas por frutos vermelhos do bosque e cerejas pretas (*feteasc*ă*-neagră)*.

No nariz, apresentam aromas suaves de especiarias e feno, frequentemente complementados por ginjas, cerejas e framboesas (*cabernet-sauvignon*) e notas de pimenta branca.

Os vinhos rosados tranquilos são rosa-claro, rosa-salmão ou, por vezes, rosa-vivo.

Predominam os sabores a frutos brancos, com aromas intensos de manjericão, pétalas de rosa, toranja, ligeiramente especiados, notas frescas e aromas de groselha-vermelha, arandos, morangos silvestres, complementados por framboesas e morangos maduros. O fim de boca é agradável e frutado, com sensação de frescura e equilíbrio, aperfeiçoados por uma acidez específica. No nariz, estão presentes aromas bem definidos de cerejas e groselhas, complementados por citrinos maduros e notas delicadas de flores de prados em combinação com frutos do bosque (amoras silvestres e morangos silvestres).

8.4. *Nexo de casualidade entre a área e o produto*

Produz-se uma vasta gama de vinhos nesta área geográfica, desde vinhos secos a doces, brancos, rosados ou tintos. Contudo, estes vinhos formam um grupo bastante bem definido dentro da paleta dos vinhos romenos. Trata-se geralmente de vinhos leves, com extração equilibrada, teor alcoólico moderado, ligeiramente ácidos na parte norte da área, com um pico de acidez na zona de Averești, onde a acidez natural, expressa em g/l (ácido tartárico), pode, consoante os anos, atingir 11-12 g/l, o que faz desta uma zona ideal para a produção de vinhos espumantes. A cor dos vinhos tintos varia entre ténue, no norte dos vinhedos, a intensa, a sul. A qualidade dos vinhos da subdenominação «Vutcani» é semelhante à obtida na área da DOC «Dealu Bujorului».

As características das castas na área geográfica de Huși conferem aos vinhos características como uma acidez muito elevada, que são importantes para a produção de vinhos de base para vinhos espumantes. Além disso, conferem corpo e estrutura tanto aos vinhos espumantes de qualidade como aos vinhos frisantes.

Dada a dimensão e as condições edafoclimáticas e ambientais da área da DOP «Huși», é possível atingir uma maturação das uvas suficiente para produzir o vinho de base para vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade aromáticos e vinhos frisantes, definindo uma data de vindima ideal.

As melhores condições para a produção de vinhos espumantes encontram-se a altitudes mais baixas, até 200 m e nas exposições menos favoráveis, nas encostas viradas a nordeste; estes vinhos caracterizam-se por uma concentração alcoólica mais moderada, extração não muito elevada, acidez média a elevada, sabor agradável e espuma fina e persistente (zona de Bunești-Averești).

A diferença de temperatura entre a noite e o dia, combinada com o fluxo de ar que desce das encostas mais elevadas, favorece a síntese e a preservação de determinados compostos aromáticos; em particular nos declives de baixa a média altitude, onde a amplitude térmica é maior. Estas particularidades contribuem para a obtenção de notas primárias pronunciadas e frutadas de maçã, pera, pêssego e alperce que são preservadas no processo de vinificação, assegurando assim as qualidades aromáticas específicas dos vinhos de base para os vinhos espumantes. As noites moderadamente quentes possibilitam a acumulação lenta dos aromas característicos das castas, permitindo a produção de vinhos com um perfume rico e uma nota característica da tipicidade da casta.

A frescura, acidez e intensidade aromática dos vinhos espumantes de qualidade, dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos e dos vinhos frisantes resultam, portanto, da interação entre orografia, tipo de solo e casta, conjugado com uma longa tradição vitivinícola.

As uvas destinadas à produção de vinhos de base para vinhos espumantes são vindimadas numa fase precoce, anterior à dos vinhos tranquilos, a fim de assegurar um equilíbrio correto entre açúcares e acidez, tendo em vista a produção de vinhos espumantes de grande qualidade. Os vinhos obtidos exigem parâmetros físico-químicos com valores equilibrados, como a relação acidez/álcool, e características sensoriais que conservem a tipicidade das castas cultivadas.

Os chernozemes lixiviados e os solos de cinza presentes em extensas partes da área de Huşi são favoráveis à cultura da vinha (textura arenosa/argilosa) devido às suas características bioquímicas básicas (atividade biológica, teor significativo de húmus, elevada saturação em bases e nutrientes).

Os solos feozeme e os cambissolos êutricos asseguram uma boa drenagem e uma elevada capacidade de reserva de água nas vinhas, o que permite preservar durante a maturação as condições necessárias ao equilíbrio aromático, em especial dos aromas frutados, e manutenção de uma certa frescura revigorante final no nariz.

A irradiância solar global varia moderadamente entre 110 kcal/cm²/ano em declives com pouca exposição solar e 130 kcal/cm²/ano em declives com melhor exposição. O número médio de horas de luz solar assegura uma insolação uniforme de 2 000 horas nas colinas de alta altitude, e de mais de 2 100 horas na depressão de Huşi.

O regime médio anual de valores de radiação e heliotérmicos permanecem elevados ao longo de todo o período de crescimento, o que é benéfico para o desenvolvimento vegetativo e para a maturação das uvas. Um número reduzido de horas de sol no início da maturação das uvas, conjugado com o ciclo de correntes quentes no vale do Prut, contribui para uma produção ótima de substâncias aromáticas nos vinhos brancos e rosados tranquilos. A diferença entre as temperaturas noturnas e diurnas nas encostas situadas a baixa e média altitude (a depressão de Huși situa-se a 70-120 m de altitude) contribui para a síntese e preservação dos compostos aromáticos que conferem as notas primárias pronunciadas e tipicamente frescas de frutos (maçãs, pêssegos, damascos e toranjas). No caso da vindima tardia, quando as uvas apresentam um elevado teor de açúcares (240 g/l), os vinhos apresentam um equilíbrio aromático indiscutível no palato e no nariz (*busuioacă-de-bohotin*) mesmo quando envelhecidos durante um longo período.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Menções nos rótulos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Relativamente aos rótulos dos vinhos, em função dos interesses dos produtores, a denominação de origem protegida «Huși» pode ser completada com uma das denominações vitícolas seguintes: 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 e DEALUL LUI MOȚOC.

A denominação «Huși-Vutcani» pode ser completada com uma das denominações de vitícolas seguintes: VALEA LUI DARIE e DEALUL HERETEI.

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos não obedece a regras específicas, desde que as menções obrigatórias constem do mesmo campo visual. O rótulo e o contrarrótulo são facultativos. O rótulo pode incluir um ou mais componentes, de qualquer tipo, utilizando qualquer material ou técnica.

O rótulo pode igualmente ostentar a menção tradicional prevista na legislação em vigor para os vinhos, que indica a qualidade da colheita resultante do teor de açúcares no momento da vindima (quando as uvas apresentam podridão nobre).

Menções utilizadas na apresentação/rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Podem também ser utilizadas na rotulagem algumas menções facultativas relativas a determinados métodos de produção. Em especial:

as menções «fermentat in barrique» [fermentado em barrica], «maturat in barrique» [amadurecido em barrica], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [fermentado na presença de aparas de madeira de carvalho] e «maturat în prezența așchiilor de stejar» [envelhecido na presença de aparas de madeira de carvalho] podem figurar no rótulo em romeno, ou em línguas de comunicação internacional que indiquem ao consumidor a utilização do mesmo processo, nomeadamente sob a forma de qualquer uma das seguintes menções:

— «fume», «smoked» ou «toasted», em inglês, com ou sem o termo que descreve a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «light», «medium» ou «heavy»,

— «fumé» ou «fumée», em francês, com ou sem os termos que descrevem a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Estas menções podem ser redigidas em qualquer outra língua de comunicação internacional ou na língua do país em que o produto vitivinícola se destina a ser comercializado, se o produtor assim o entender, informando o consumidor sobre a utilização de práticas aplicadas em todo o mundo para obtenção de vinhos com características organoléticas distintivas.

O rótulo dos vinhos sujeitos a um período de maturação ou envelhecimento sobre borras pode incluir menções como «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the lees».

Hiperligação para o caderno de especificações

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