C/2025/6281

19.11.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6281)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI LA NIVELUL UNIUNII

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM05

Data cererii: 17.10.2024

MODIFICARE

Solicitantul și interesul legitim

1. *Asociația Producătorilor de Struguri și Vin Avereşti – Valea Lohan*

Asociație reprezentativă pentru producția din DOP Huși

2. *Asociația Interprofesională Vitivinicolă Vrancea - Pietroasa*

Asociație care exploatează plantații în DOP Huși si prelucrează o parte din producția obținută în DOP Huși

Descrierea și justificarea modificării

1. *Adăugarea categoriilor vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant*

Se solicită completarea caietului de sarcini cu noi categorii de vinuri așa cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, respectiv: vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant, categorii de vin care să se poată obține în arealul delimitat DOP Huși din strugurii recoltați în aria delimitată a acestei denumiri.

Viile Hușilor au atestare încă din secolul al XV-lea pentru cultivarea viței-de-vie în această regiune a Moldovei, viticultura începe să se dezvolte iar prin secolul al XIX-lea se înființează chiar și o școală de viticultură la Huși, instituție care devine un reper în dezvoltarea cultivării viței-de-vie și a producției vinului. Tradiția viticolă din Huși s-a dezvoltat de-a lungul timpului, zona devenind un centru viticol important al zonei Moldovei, în anii 1950-1960 renumele se consolidează cu un combinat de prelucrare a producției vitivinicole cu capacități optime pentru producția vinului, cunoscute fiind soiurile Busuioacă de Bohotin, Zghihară de Huși ca vițe-de-vie autohtone care au pus zona Huși pe harta vinului.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Începând cu 2020 în zona Huși se face un efort investițional în capacitățile de prelucrare dezvoltate pe vechile structuri de producție investindu-se cu tehnologie și echipament pentru valorificarea soiurilor (emblematice fiind Busuioacă de Bohotin, Zghihară de Huși) atât ca vinuri liniștite, cât și ca vinuri spumante de calitate, vechile structuri fiind menținute și modernizate pentru categoriile vizate de producere (a fost păstrată o veche pivniță cu aprox. 100 000 de butelii de vinuri vechi).

Modificarea a fost impusă de nevoia de a proteja mai bine zona Huși și a pune mai bine în valoare DOP, evidențiind potențialul specific zonal și al unor soiuri de vinificație de a deveni vinuri spumante de calitate.

În plus, pentru zona viticolă a Moldovei, în ultimii 5 ani, producția de vinuri efervescente a devenit de maxim interes pentru viticultorii moldoveni întrucât anumite soiuri autohtone - Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă si mai ales Fetească neagră - prezintă un potențial aromatic diversificat în afară de vinul liniștit, fiind soiuri mai expresive ca olfactiv și culoare și pe alte linii de producere.

În denumirile de origine învecinate DOP Cotnari sau DOP Bohotin, emblematice pentru zona Moldovei prin prisma suprafețelor cultivate și a volumelor de vin obținute au fost adăugate cerințe tipice pentru categoriile de vin spumant de calitate, spumant de calitate aromat și petiant în specificațiile de produs, fapt ce a condus la o creștere a numărului producătorilor interesați să-și selecteze corespunzător plantațiile și să se doteze pentru prelucrarea de vinuri efervescente. Creșteri sensibile în vânzări au fost înregistrate, dar și mai multe participări la concursuri cu aceste tipuri de produse unde s-au obținut medalii.

O readucere a interesului consumatorului pentru soiurile Busuioacă de Bohotin (vin trandafiriu, aromă tipică de muscat), dar și pentru Zghihară de Huși (vin galben-auriu, sprinten, aromat floral) are potențial să reînvie tradiția în Huși pentru producția vinurilor spumante, aceste trei categorii de vin (spumant de calitate, spumant de calitate aromat, petiant) au fost introduse pentru a reprezenta mai bine arealul, unele soiuri ca Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească, Tramier roz, dar și denumirea de origine.

Se modifică Capitolul I, II, IV, IX, XI, XII din caietul de sarcini și secțiunea 3 din documentul unic.

2. *Actualizarea informațiilor privind legătura arie geografică - produs*

Introducerea de noi categorii de vinuri în producția vinului cu DOP Huși determină modificarea caietului de sarcini la care trebuie actualizată legătura arie - produs pentru a se asigura conformitatea cu legislația aplicabilă în cazul unei DOP (definiția unei denumiri de origine) și a include referiri la noile categorii.

Se completează detaliile privind aria, detalii privind categoriile de vinuri, detalii privind factorul uman și interacțiunea cauzală.

Se modifică Capitolul II din caietul de sarcini și secțiunea 8 din documentul unic.

3. *Indicarea soiurilor de struguri pentru noile categorii de vinuri solicitate în producție*

Se completează caietul de sarcini cu indicarea acelor soiuri de vinificație din care să se permită obținerea categoriilor de vinuri solicitate pentru obținere în aria DOP (vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant).

Se modifică Capitolul IV din caietul de sarcini și secțiunea 4, 5,2 și 7 din documentul unic.

4. *Adăugarea caracteristicilor analitice și organoleptice pentru vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant*

Pentru a asigura conformitatea cu legislația în vigoare în cazul unei denumiri de origine DOP, trebuie să fie adăugate în caietul de sarcini și caracteristicile analitice și organoleptice ale acestor noi categorii de vinuri solicitate pentru producția în arealul Huși.

Astfel se modifica Capitolul XI din caietul de sarcini și secțiunea 4 (punctele 4, 5, 6) din documentul unic.

5. *Adăugarea unor condiții privind comercializarea vinurilor*

Introducerea noilor categorii de vinuri în producție semnifică necesitatea de a se completa caietul de sarcini și cu unele condiții referitoare la îmbutelierea/prezentarea/etichetarea noilor categorii de vin solicitate pentru producție în DOP Huși, precum și cu indicarea unor dispoziții în etichetare care privesc anumite metode de producție pentru noile categorii de vinuri.

Se modifică Capitolul XII din caietul de sarcini, nu se modifică documentul unic.

6. *Adăugarea unor dispoziții privind vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat*

Se completează caietul de sarcini cu unele condiții privind tipul de vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat care se clasifică și în funcție de conținutul în zaharuri al acestora.

Se modifică Capitolul XII din caietul de sarcini, nu se modifică documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/Denumiri**

Huși

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

3.1. *Codul Nomenclaturii combinate*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Caracteristici organoleptice - vinuri albe*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare galben-pai/galben intens, galben-verzui, galben-limoniu, verzui, auriu.

Aromă tipică, aromă intensă de floare de viță-de-vie, soc, citrice verzi, fructat, prin învechire are nuanțe de pepene galben.

Olfactiv - mere de vară, fân cosit, ușor amărui, miros tipic de viță-de-vie înflorită, cu finețe tipică, aromă fină de strugure în pârgă, aromă de mere verzi, citrice, aromă de flori de câmp, la învechire fân cosit, miere, fructuozitate, aromă de flori de salcâm, caché de unt proaspăt, floral, aciditate echilibrată, notă distinctă de tămâie și busuioc.

Gust ușor acidulat, vioi, fructat, rotund, cu postgust plăcut, aromă de flori de câmp, la învechire fân cosit, miere, fructuozitate, ușor amărui în postgust.

(Vinurile Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin, soiuri aromate și semiaromate ce înregistrează valențe aromatice peste media recunoscută, motiv pentru care vor putea avea acumulări atât din punct de vedere aromatic, cât și de zaharuri).

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,5

— Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

2. *Caracteristici organoleptice - vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare roșu-rubiniu, roșu-granat, roșu-violaceu, roșu-aprins/roșu-închis.

Olfactiv - aromă de cireșe, căpșuni, vișine, catifelare, note de prune uscate, corpolență. Aromă de coacăze roșii, merișor, mure, buchet floral, petale de trandafiri și busuioc.

Gustativ - taninos, aromă de fructe de pădure coapte, cu catifelare, puternic ierbos, note de prune uscate.

(Vinurile Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera prezintă o intensificare a acumulării de tanini de culoare și în egală măsură și o concentrare a caracterului aromatic, cu foarte mare probabilitate datorită modificărilor climatice din areal din ultimii ani).

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50

— Aciditate totală minimă: 4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

3. *Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri albe - culoarea acestor vinuri albe poate fi de la alb-verzui în diverse nuanțe pana la galben-auriu. Aromele florale asociate cu fructe albe și citrice, cu note expresive de pară coaptă, miere de salcâm, aromă complexă de fructe galbene confiate, miere, brioșe pentru vinurile obținute prin fermentare la sticlă. Sunt fluide, cu note cremoase, cu persistență gustativă si aciditate ridicată. Spumare persistentă, perlarea fină și de durată pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinuri roze - culoare de la nuanțe de roz-pal la nuanțe de roz intens cu tușe fine violet. Note aromatice dominate de fructe roșii-căpșune și fructe galbene-citrice, ce pot avea si valențe delicate florale (bujor, frunze de salvie, busuioc). Gustativ sunt fructate și cu o persistență bună și final acidulat. Spumare persistentă, perlare fină.

Suprapresiunea în butelie la o temperatură de 20 °C este min. 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50

— Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

4. *Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri roșii - culoarea acestor vinuri poate avea nuanțe de la roșu-rubiniu la roșu violaceu. Note aromatice dominate de fructe roșii coapte-coacăze, cireșe negre, ce pot fi completate de note de nuci și alune prăjite, de condimente. Gustul este cărnos, fructat și cu o persistență buna și final acidulat. Spumare nu foarte abundentă, perlare fină, persistentă.

Suprapresiunea în butelie la o temperatură de 20 °C este min. 3,5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 10,50

— Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

5. *Caracteristici organoleptice - vinuri spumante de calitate de tip aromat*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri albe - culoare de la galben-pai cu reflexe verzui până la galben-verzui cu reflexe aurii. Aroma - de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită. Gustul proaspăt, amabil și vioi, note de fructe albe – pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și cu perlare bună.

Vinuri roze - culoare roz-pal cu tentă ușor violacee proaspătă. Aroma cu nuanțe de fructe roșii – fragi, căpșuni, citrice, grapefruit, completate de note florale de trandafir, flori de câmp, busuioc, tămâie. Gust proaspăt, crocant caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte, echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și perlare intensă.

Suprapresiunea la temperatura de 20 °C este de min. 3 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 10,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 6,00

— Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

6. *Caracteristici organoleptice - vinuri petiante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante - culoare de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu-rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale asociate cu fructe cu pulpă albă - pară, măr si citrice (grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), completate de note de nuci si alune prăjite, condimente.

Gustativ – vinuri cu prospețime, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perlare de durată medie ce pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Suprapresiune la temperatura de 20 °C este între 1 și 2,5 bari.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 7,00

— Aciditate totală minimă: 5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici de cultivare

Practică de cultivare

- minim 3 000 butuci/ha (sau minim 75 % plante față de plantația proiectată)

Irigarea este admisă numai în anii secetoși/ în anii cu condiții climatice nefavorabile cu notificarea O.N.V.P.V., prin folosirea unor norme optime de udare care să asigure potențialul vegetativ și pentru a asigura calitatea specifică.

recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

2. Producția vinurilor

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea vinurilor care vor purta denumirea de origine controlată Huși și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație.

Arealul învecinat desemnat în acest scop (pentru vinificare rapidă, fermentare la temperatură controlată, conservare a potențialului aromatic al unor soiuri precum Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) este reprezentat de următoarele localități situate în județul Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Obținerea de vinuri albe sau roze

Practică enologică specifică

Din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz se pot obține în funcție de alegerea producătorului și vinuri albe sau vinuri roze, aplicând tehnologii care să conserve calitatea DOP a strugurilor, dar și a vinurilor produse din aceste soiuri.

5.2. *Producții maxime*

1. soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 de kilograme de struguri pe hectar

2. soiurile Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 de kilograme de struguri pe hectar

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

15 000 de kilograme de struguri pe hectar

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

13 500 de kilograme de struguri pe hectar

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

12 600 de kilograme de struguri pe hectar

6. vinuri albe și roze, soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie selecționată, Francușă, Plăvaie

123 de hectolitri pe hectar

7. vinuri albe și roze, soiurile Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 de hectolitri pe hectar

8. vinuri roșii, soiurile Codană, Portugais bleu

119 hectolitri pe hectar

9. vinuri albe si roze, soiurile Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hectolitri pe hectar

10. vinuri roșii, soiurile Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hectolitri pe hectar

11. vinuri albe si roze, soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hectolitri pe hectar

12. vinuri roșii, soiurile Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 de hectolitri pe hectar

13. vinuri roze, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 de hectolitri pe hectar

14. vinuri roșii, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 de hectolitri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Huși poate cuprinde subdenumiri de origine și se întinde pe teritoriul județului Vaslui, astfel:

Denumirea „HUȘI”

— Municipiul Huși;

— Comuna Duda-Epureni, satele Epureni, Duda;

— Comuna Pădureni, satele Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;

— Comuna Tătărăni, satele Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;

— Comuna Stănilești, satele Stănilești, Pogănești;

— Comuna Bunești-Averești, satele Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;

— Comuna Arsura, satele Arsura, Fundătura, Pâhnești;

— Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermănești, Râșești;

— Comuna Boțești, satele Boțești, Gugești;

— Comuna Banca, satele Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;

— Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;

— Comuna Blăgești, satele Blăgești, Igești.

Subdenumirea „VUTCANI”:

— Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăiești;

— Comuna Roșiești, satele Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;

— Comuna Șuletea, satele Șuletea, Râșcani, Fedești

— Comuna Epureni, satul Horga;

— Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie 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 - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, 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, Grau 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 roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Detalii privind aria geografică*

Substratul litologic formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisolurile stepei și silvostepei la argiluvisolurile etajului forestier. Cernoziomurile levigate și solurile cenușii - cele mai răspândite în Depresiunea Hușiului sunt și cele mai valoroase pentru plantațiile viticole, textura lor nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază: intensa activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutrală slab-acidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive.

Relieful este format dintr-o succesiune de coline larg rotunjite, orientate NV-SE. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite. În acest areal viticol se pun în contact subunități distincte: una deluroasă în jur de 300 m alt. abs. și una colinară depresionară cu o medie altitudinală de 150 m. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite ca fundal pentru unele dintre plaiurile podgoriei.

Depresiunea Hușiului, limitată de rama înaltă a dealurilor din S, V și N, respectiv de valea Prutului la E, adăpostește peste 70 % din plantațiile viticole ale arealului. Văile de separație ale colinelor din această regiune cu versanți ușor asimetrici își împing obârșiile în planul costier al coronamentului deluros, modelând înlănțuirea de golfuri depresionare (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), care împreună cu colinele mai înalte ale depresiunii dețin cele mai valoroase suprafețe viticole.

Climatul este tip temperat continental cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și excesiv-continentală la nivelul depresiunii Huși.

Radiația solară globală este în jur de 120 kcal/cmp/an, durata medie de strălucire a soarelui este sub 2 000 de ore pe dealurile înalte și peste 2 100 de ore în Depresiunea Hușiului și în Valea Prutului. Urmărind regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice constatăm că ele se mențin ridicate pe toată perioada de vegetație, benefice pentru dezvoltarea vegetativă și maturarea strugurilor.

Vânturile predominante sunt cele din V, NV și N, care însumează anual peste 60 % din frecvență și care la coborârea pe versanții dealurilor spre depresiune manifestă caractere foehnice. Vânturile din NE, în special crivățul, accentuează fenomenul de îngheț, iar cele din E și SE sunt fierbinți și uscate în sezonul cald, accentuând fenomenul de secetă – ambele fiind intens resimțite atât în Depresiunea Hușiului, cât și în lunca Prutului.

Rețeaua hidrografică, ce drenează teritoriul orașului, este constituită din două artere mai importante: Drăslăvățul, în sud, și Răiești, format din Turbata și Șara, în nord. Aceste artere se unesc la est de oraș formând râul Huși. Regimul hidrografic al pâraielor Drăslăvăț și Răiești are un caracter torențial. Primăvara, când topirea zăpezilor se face în ritm rapid, în urma creșterii bruște a temperaturii, sau vara, în urma ploilor torențiale, pâraiele acestea transportă mari cantități de apă, ieșind uneori din matcă.

Vinurile produse în acest areal sunt de la seci până la dulci, albe, roze sau roșii. În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conținut alcoolic moderat, ușor acide în nordul arealului, cu un „vârf" de aciditate în zona Averești, unde aciditatea naturală exprimată în g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11-12 g/l, ceea ce recomandă această zonă ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante.

Vinurile roșii sunt de la slab colorate în nordul arealului până la intens colorate în sud.

Primele documente scrise despre existența plantațiilor viticole pe plaiurile podgoriei de azi au apărut înainte ca denumirea de Huși să fie menționată. Dintr-un act al lui Alexandru cel Bun din 1415 rezultă o delimitare a vechii podgorii. Pe firul istoriei un alt document, din august 1436, demonstrează că existau plantații de vii cuprinse pe plaiurile Epureni - Pâhnești - Huși. Documentele vremii amintesc, că între anii 1600-1662 s-au plantat vii întinse pe plaiurile Saca și Ochi, la Huși fiind viile domnești.

Despre calitatea excelentă a vinurilor de Huși există consemnări vechi, aparținând unor călători străini care au străbătut Moldova medievală, mai exact cele scrise de Marco Bandinus la 1646: „Huşul, străveche aşezare a podgoriilor Moldovei, produce un vin gustos, aromat şi foarte mult căutat". Marele cărturar Dimitrie Cantemir născut în satul Silișteni în apropiere de Huși (azi comună ce-i poartă numele), menționa în „Descriptio Moldaviae" că „…. vinul cel mai bun se face la Cotnari, îndată după acesta vine vinul de Huși …".

8.2. *Detalii privind factorul uman*

Cultivarea viței-de-vie în arealul DOC Huși se realizează pe șpalier vertical, cu forma de conducere și tăiere – Guyot, cordon bilateral speronat, în funcție de poziția parcelelor și a facilităților pentru efectuarea operațiunilor de întreținere, având în vedere atât parametrii productivi, cat și cei oenologici.

Plantațiile în care se obțin strugurii pentru vinuri spumante de calitate, vinuri petiante si vinuri spumante de calitate de tip aromat purtătoare de DOC Huși prezintă o densitate de minimum 3 500 plante/ha, iar puritatea acestora depășește 95 %. În ceea ce privește încărcătura de rod aceasta se limitează la 28 de ochi viabili pe plantă. Normarea producției de struguri și gestionarea corectă a peretelui foliar asigură o acumulare optimă a compușilor polifenolici necesari vinurilor bază pentru spumantele de calitate roze.

Prelucrarea strugurilor se realizează pe soiuri, în puritate 100 %, urmând ca eventualele cupajări să se realizeze ulterior la pregătirea loturilor de tiraj. Având această experiență dobândită în ceea ce privește vinificarea separată a soiurilor, producătorii de vinuri din areal își elaborează cupajele, a căror compoziție denotă o expertiză perfect controlată în funcție de soi și de anul de producție, pentru a asigura o anumită constanță a echilibrului dintre aciditatea și nota fructată a vinurilor. Conservarea integrității strugurilor, imediat după recoltare și în timpul transportului, garantează limpezimea musturilor.

Utilizarea limitată a sulfitării este esențială pentru calitatea fermentării secundare. Recoltarea este tratată cu cea mai mare grijă posibilă în vederea evitării oxidării musturilor între recoltare și presare.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu îngrijit, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor astfel obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor și permit oferirea de vinuri cu o culoare clară și strălucitoare. Maturarea pe drojdii, care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

În ce privește fermentarea secundară în butelii, aceasta se realizează în localuri subterane modernizate și cu controlul factorilor ambientali, în așa fel încât să se asigure o constanță a parametrilor de fermentare și astfel o acuratețe și o replicare a calității vinurilor obținute prin metoda tradițională.

8.3. *Detalii privind produsul*

Vinurile spumante de calitate - alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, nuanțe de roz-pal până la nuanțe de roz intens cu tușe violet, nuanțe de la roșu-rubiniu, roșu violaceu.

Arome florale asociate cu fructe albe și citrice, pară coaptă, miere de salcâm, aromă complexă de fructe galbene confiate, miere, brioșe pentru vinurile obținute prin fermentare la sticlă, note dominate de fructe roșii-căpșune si fructe galbene-citrice, florale (bujor, frunze de salvie, busuioc) ori fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre) ce pot fi completate de note de nuci, alune prăjite, condimente ori note picante.

Gustativ – vinuri fluide, cremoase, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună si final acidulat la vinul roze, uneori cu tentă ușor cărnoasă la vinurile roșii.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat – de la galben-pai cu reflexe verzui la galben-verzui cu reflexe aurii, sau roz-pal cu tentă ușor violacee proaspătă.

Aromă de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită, nuanțe de fructe roșii (fragi, căpșuni, citrice, grapefruit), note florale de trandafir, busuioc, tămâie, flori de câmp.

Gust proaspăt, vioi, note de fructe albe – pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid, crocant, caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte. Spumare abundentă, persistentă și perlare bună, intensă.

Vinurile petiante - alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu-rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale, fructe cu pulpă albă - pară, măr și citrice (grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), citrice, delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), nuci și alune prăjite.

Gustativ au prospețime, persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate, cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perlarea bună și de durată medie pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinurile liniștite albe au culoare galben-pai, galben-lămâi pal au galben auriu cu tentă verzui se deschid prin arome secundare de iasomie, fenicul și arome primare de măr verde, agrișe (Zghihară de Huși), arome fructat-vegetale, arome intense de busuioc uscat și grapefruit roz (Busuioacă de Bohotin), note florale, aciditate ridicată care se împletește bine cu gustul plin și răcoritor.

Gustativ domină fructuozitatea, note de fructe albe (pere, caise), dar și note de petale de trandafir ori ușor condimentate, de corcodușe coapte și fine note de cârcei de viță (Sauvignon). În postgust predomină note de măr, aciditate răcoritoare, iar la vinificarea în demisec pot prezenta chiar și o notă revigorantă.

Olfactiv au intensitate, prospețime, note de iasomie, flori de câmp, viță-de-vie, salcâm, dar și de mere verzi și coajă de lămâie, textură suplă ca rezultat al echilibrului între aciditate, alcool și un rest de zahăr prietenos, arome de grapefruit, lime și flori de câmp, cu finaluri de gutuie, stafide și mere galbene (Fetească albă, Fetească regală).

Vinurile liniștite roșii au culoare roșu-rubiniu intens, roșu închis cu reflexii rubinii.

Gustativ vinurile sunt ample și cu taninuri care conferă complexitate și astringență plăcută, arome revigorante și fructate de mure, coacăze negre, mentă și ardei gras roșu (Cabernet Sauvignon), cu corp proaspăt și suplu, postgust mediu cu senzație de echilibru.

Au arome complexe de prune, magiun și compot de vișine, cu nuanțe fine de fum în fundal. Gustul prezintă textură catifelată, note rustice des dominat de fructe roșii de pădure și cireșe negre (Fetească neagră).

Olfactiv, au arome suave de mirodenii și iarbă uscată, adesea completate de fruct de vișine, cireșe și zmeură (Cabernet Sauvignon) si un ușor accent de piper alb.

Vinurile liniștite roze sunt de culoare roz-pal, roz-somon sau roz luminos uneori.

Gust dominat de fructe albe, cu arome intense de busuioc, petale de trandafir, grapefruit, note ușor condimentate, cu prospețime, arome de coacăze roșii, merișoare, fragi, completate de zmeură, căpșuni coapte. Postgustul este plăcut și fructat cu senzație de prospețime și echilibru, desăvârșit de aciditatea specifică. În olfactiv au bine definite arome de cireșe și coacăze, completate de citrice coapte, note fine de flori de câmp, amestecate cu fructe de pădure (mure, fragi).

8.4. *Interacțiune cauzală arie-produs*

Vinurile produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci, albe, roze sau roșii. Cu toate acestea ele formează o unitate destul de bine individualizată în paleta vinurilor românești. În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conținut alcoolic moderat, ușor acide în nordul arealului, cu un „vârf" de aciditate în zona Averești, unde aciditatea naturală exprimată în g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11-12 g/l, ceea ce recomandă zona ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante. Vinurile roșii sunt de la slab colorate în nordul podgoriei, până la intens colorate în sud; calitatea vinurilor din arealul subdenumirii „Vutcani" este asemănătoare cu cele obținute în arealul denumirii DOC Dealu Bujorului.

Caracteristicile soiurilor din aria Huși imprimă vinurilor trăsături ca aciditate ridicată foarte importantă pentru obținerea vinurilor bază pentru spumante. De asemenea conferă corpolență și structură atât vinurilor spumante de calitate, cât și celor petiante.

Condițiile pedoclimatice și de mediu ale arealului DOP Huși pot permite, având în vedere dimensiunea zonei, ca strugurii sa se matureze suficient pentru a produce vinul bază pentru vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante, cu alegerea optimă a momentului de recoltare.

Cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante se găsesc la altitudini mai mici, de până în 200 m și cu expunere mai puțin favorabilă, pe pante cu expoziție nord-estică; aceste vinuri se caracterizează printr-o concentrație alcoolică mai moderată, nu foarte extractive, aciditate medie către ridicată, gust plăcut, spumare fină și persistentă (zona Bunești-Averești).

Diferența de temperatură dintre noapte și zi, combinată cu fluxul de aer care coboară de pe pantele cele mai înalte, favorizează sinteza și conservarea anumitor compuși aromatici; acest lucru este valabil în special pe pantele aflate la altitudini joase până la medii, unde diferența de temperatură este cea mai mare. Acest lucru contribuie la obținerea unor note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise care sunt conservate în timpul procesului de vinificație, asigurându-se astfel calitățile aromatice deosebite ale vinurilor bază pentru spumante. Nopțile moderat calde pot permite acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor, permițând obținerea unor vinuri cu buchet bogat, cu notă caracteristică tipică de soi.

Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante sunt, prin urmare, rezultatul interacțiunii dintre relief, tipul de sol și soiul de viță-de -vie, care se îmbină cu tradiția viticolă îndelungată.

Strugurii destinați obținerii de vinuri bază pentru spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, în vederea obținerii unei calități optime a vinurilor spumante de calitate. Vinurile obținute necesită parametri fizico-chimici cu valori echilibrate, cum este raportul aciditate/alcool și caracteristici senzoriale care asigură tipicitatea soiurilor cultivate.

Cernoziomurile levigate și solurile cenușii prezente pe arii întinse în arealul Huși au favorabilitate pentru plantațiile viticole (textura lor nisipo-lutoasă) prin caracteristicile lor biochimice de bază (activitatea biologică, conținut apreciabil de humus, gradul ridicat de saturație în baze și elemente nutritive).

Solurile de tip faeoziom și eutricambosol (cambisolurile) asigură un drenaj bun și o rezervă hidrică ridicată plantațiilor care pe durata maturării mențin condițiile conturării echilibrului aromelor, în special pentru aromele fructate care se definitivează cu menținerea într-o anumită prospețime revigorantă în olfactiv.

Radiația solară globală are o variație moderată între 110 kcal/cmp/an pe versanții slab însoriți și 130 kcal/cmp/an pe versanții cu o mai bună expoziție solară, iar durata medie de strălucire a soarelui asigură insolația uniformă a dealurilor înalte prin cele aproximativ 2 000 de ore și cele peste 2 100 de ore în Depresiunea Huși.

Din regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice se constată menținerea lor ridicată pe toată perioada de vegetație, fapt ce permite o bună dezvoltare și maturarea strugurilor. Un număr mic de ore de insolație la început de maturare a strugurilor combinat cu circuitul curenților calzi de pe valea Prutului contribuie la o formare optimă a substanțelor aromate în vinurile liniștite albe și roze. Diferența între temperaturile nocturne-diurne pentru pantele aflate la altitudini joase până la medii (depresiunea Huși la 70-120 m altitudine) contribuie la sintetizarea și conservarea unor compuși aromatici care definitivează note primare fructate pronunțate și tipic proaspete (mere, piersici, caise, grapefruit). La un cules târziu când strugurii definitivează un nivel ridicat de zaharuri (240 g/l), poate chiar și la o maturare de durată a strugurilor, vinurile prezintă echilibru aromatic gustativ-olfactiv inconfundabil (Busuioacă de Bohotin).

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Indicare în etichetare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinului, denumirea de origine controlată HUȘI poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una dintre următoarele denumiri de plai viticol: 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.

Pentru denumirea „Huși-Vutcani”, cu denumirile de plaiuri VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Etichetarea vinurilor se poate face în orice modalitate sub condiția menționării în același câmp vizual a informațiilor obligatorii. Nu este obligatorie existența etichetei și a contraetichetei, etichetarea poate fi realizată din una sau mai multe componente, având orice forma și putând fi executate din orice material și cu orice tehnică.

În etichetare se poate utiliza și mențiunea tradițională prevăzută de legislația în vigoare pentru vinuri care indică o maturitate calitativă a recoltei dată de conținutul în zaharuri la recoltare (cules la înnobilarea boabelor).

Indicații utilizate în prezentare/etichetare

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Cu indicarea în mod facultativ în etichetare pot fi utilizate mențiuni referitoare la anumite metode de producție, după cum urmează;

- mențiunile „fermentat în barrique”, „maturat în barrique”, „fermentat în prezența așchiilor de stejar” și „maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:

— „Fume” sau „Smoked” sau „Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „Light”, „Medium” sau „Heavy”.

— „Fumé” sau „Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv „légère”, „moyenne”, „forte” sau „Petite Fumé”, „Demi Fumé”, „Intense Fumé”.

Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se pot utiliza în etichetarea produselor vitivinicole mențiunile de tipul: „sur lie”, „bâttonnage” sau „aged on the lees”, fără a avea caracter limitativ.

Link către caietul de sarcini al produsului

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