C/2025/6281

19.11.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/6281)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY NA ÚROVNI ÚNIE

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Dátum žiadosti: 17.10.2024

ZMENA

Žiadateľ a oprávnený záujem

1. *Združenie výrobcov hrozna a vína Averești-Valea Lohan*

Združenie zastupujúce výrobcov v rámci CHOP „Huși“

2. *Odborné vinohradnícke združenie Vrancea-Pietroasa*

Združenie, ktoré prevádzkuje vinohrady v rámci CHOP „Huși“ a spracúva časť produkcie dopestovanej v rámci CHOP „Huși“.

Opis a dôvody zmeny

1. *Doplnenie kategórií akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, perlivé víno*

Žiadame, aby sa špecifikácia výrobku doplnila o nové kategórie vína, ako sú vymedzené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, a to o: akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a perlivé víno, aby sa tieto kategórie vína mohli vyrábať vo vymedzenej oblasti CHOP „Huși“ z hrozna dopestovaného vo vymedzenej oblasti uvedeného označenia.

Vinohrady oblasti Huși sú v tomto moldavskom regióne známe od 15. storočia, keď sa začalo rozvíjať vinohradníctvo. V 19. storočí bola v Huși dokonca založená vinohradnícka škola. Táto inštitúcia sa stala míľnikom v pestovaní viniča a vo výrobe vína. Vinohradnícka tradícia v Huși sa postupom času rozvíjala a oblasť sa stala významným vinohradníckym strediskom moldavského regiónu. V rokoch 1950 až 1960 sa táto povesť upevnila vďaka vinárskemu závodu, ktorý má optimálnu kapacitu na výrobu vína. Známe sú odrody Busuioacă de Bohotin a Zghihară de Huși z pôvodných krov viniča, vďaka ktorým sa oblasť Huși zaradila na vinársku mapu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Od roku 2020 sa v oblasti Huși investovalo do rozvoja spracovateľských kapacít v starých výrobných štruktúrach s využitím technológií a zariadení na zvýšenie hodnoty muštových odrôd (najtypickejšie sú odrody Busuioacă de Bohotin a Zghihară de Huși) na výrobu tichých aj akostných šumivých vín, pričom staré štruktúry sa zachovali a zmodernizovali v záujme cieľových výrobných kategórií (zachovala sa stará pivnica približne so 100 000 fľašami starého vína).

Túto zmenu si vyžiadala potreba zlepšiť ochranu oblasti Huși a lepšie využívať toto CHOP, pričom sa zdôraznil špecifický potenciál oblasti a potenciál niektorých odrôd na výrobu akostných šumivých vín.

Okrem toho sa vo vinohradníckej oblasti moldavského regiónu za posledných päť rokov zvýšil záujem moldavských vinohradníkov o výrobu šumivého vína, pretože niektoré domáce odrody – Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă a predovšetkým Fetească neagră – sa vyznačujú aromatickým potenciálom, ktorý sa rozšíril nad rámec výroby tichého vína, keďže tieto odrody sú výraznejšie z hľadiska buketu a farby aj v prípade iných výrobných línií.

Typické požiadavky na kategórie akostného šumivého vína, akostného aromatického šumivého vína a perlivého vína sa doplnili do špecifikácií výrobkov vyrábaných v susediacich oblastiach s označením pôvodu CHOP „Cotnari“ a CHOP „Bohotin“, ktoré sú pre moldavský región príznačné z hľadiska pestovateľských plôch a objemov získavaného vína. Viedlo to k zvýšeniu počtu výrobcov, ktorí sa zaujímajú o výber príslušných krov a o to, aby boli vybavení na spracovanie šumivých vín. Zaznamenal sa výrazný nárast predaja, ako aj väčšia účasť na súťažiach s týmito druhmi výrobkov, odmenená získanými medailami.

Oživenie záujmu spotrebiteľov o odrody Busuioacă de Bohotin (ružové víno, typická muškátová aróma) a Zghihară de Huși (zlatožlté víno, živá kvetinová aróma) má potenciál vzkriesiť tradíciu výroby šumivých vín v Huși. Tieto tri kategórie vína (akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, perlivé víno) sa začlenili s cieľom lepšie prezentovať danú oblasť, odrody Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească a Tramier roz, ako aj označenie pôvodu.

Menia sa kapitoly I, II, IV, IX, XI a XII špecifikácie výrobku a bod 3 jednotného dokumentu.

2. *Aktualizácia informácií o súvislosti medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom*

Začlenenie nových kategórií vína v rámci výroby vína s CHOP „Huși“ si vyžaduje zmenu špecifikácie, v ktorej je potrebné aktualizovať súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom, aby sa zabezpečil súlad s platnými právnymi predpismi o CHOP (definícia označenia pôvodu) a aby sa zahrnuli odkazy na nové kategórie.

Doplnili sa podrobnosti o oblasti, kategóriách vína, ľudskom faktore a príčinnom vzťahu.

Mení sa kapitola II špecifikácie a bod 8 jednotného dokumentu.

3. *Uvedenie muštových odrôd v prípade nových kategórií vína, ktoré sa majú vyrábať*

Do špecifikácie sa doplnilo označenie muštových odrôd, ktoré sa môžu používať na výrobu kategórií vína požadovaných v oblasti CHOP (akostného šumivého vína, akostného aromatického šumivého vína a perlivého vína).

Mení sa kapitola IV špecifikácie a body 4, 5.2 a 7 jednotného dokumentu.

4. *Doplnenie analytických a organoleptických vlastností kategórií v prípade akostného šumivého vína, akostného aromatického šumivého vína a perlivého vína*

S cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi o CHOP sa do špecifikácie výrobku musia doplniť aj analytické a organoleptické vlastnosti nových kategórií vína, ktoré sa požadujú na výrobu v oblasti Huși.

Mení sa kapitola XI špecifikácie výrobku a bod 4 (časti 4, 5 a 6) jednotného dokumentu.

5. *Doplnenie podmienok uvádzania vín na trh*

Vzhľadom na výrobu nových kategórií vína je nutné doplniť špecifikáciu výrobku o určité podmienky týkajúce sa fľašovania/prezentácie/označovania nových kategórií vína požadovaných na výrobu v rámci CHOP „Huşi“ a o určité ustanovenia týkajúce sa označovania metód výroby nových kategórií vína.

Mení sa kapitola XII špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

6. *Doplnenie ustanovení týkajúcich sa akostných šumivých vín/akostných aromatických šumivých vín*

Špecifikácia výrobku sa zmenila tak, aby zahŕňala určité podmienky týkajúce sa akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín, ktoré sa takisto klasifikujú podľa obsahu cukru.

Mení sa kapitola XII špecifikácie bez zmeny jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Huşi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Organoleptické vlastnosti – biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá/tmavožltá, zelenkastožltá, citrónovožltá, zelenkastá, zlatá.

Aróma: typická, intenzívna aróma kvetov viniča, bazového kvetu, zeleného citrusu, ovocná, so zrením sa objavujú tóny melóna.

Vôňa: letné jablká, pokosené seno, horkastá, typická vôňa kvitnúceho viniča, s typickou delikátnosťou, jemná aróma dozrievajúceho hrozna, čerstvých jabĺk, citrusového ovocia, poľných kvetov, so zrením sa objavujú tóny pokoseného sena, medu, ovocnosti, agátových kvetov, s náznakom čerstvého masla, kvetinová, s vyváženým obsahom kyselín, s výraznými tónmi kadidla a bazalky.

Chuť: mierne kyslá, živá, ovocná, zaokrúhlená, príjemná dochuť, s arómou poľných kvetov, so zrením sa objavujú tóny pokoseného sena, medu, ovocnosti, s mierne horkou dochuťou.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromatické a poloaromatické odrody, ktoré majú nadpriemerné aromatické hodnoty, ktoré by mohli vytvoriť akumuláciu aróm alebo cukrov.)

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Organoleptické vlastnosti – červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová, granátová, fialkastočervená, svetločervená/tmavočervená.

Vôňa: aróma čerešní, jahôd, višní, zamatová, s náznakom sušených sliviek, telnatá. Aróma: červené ríbezle, brusnice, černice, kvetinový buket, ružové lupienky a bazalka.

Chuť: tanínová chuť, aróma zrelého lesného ovocia, višní, zamatová, výrazne bylinná chuť, s náznakom sušených sliviek.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: odrody so zvýšenou akumuláciou farebných tanínov a s rovnakou koncentráciou ich aromatického charakteru, s najväčšou pravdepodobnosťou spôsobenou zmenou klímy v oblasti v posledných rokoch.)

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,50

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. *Organoleptické vlastnosti akostných šumivých vín*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína – farba týchto bielych vín môže mať rôzne odtiene od zelenkastobielej po zlatožltú. Kvetinové arómy spojené s bielym ovocím a citrusovými plodmi, s expresívnymi tónmi zrelej hrušky, agátového medu, komplexná aróma kandizovaného žltého ovocia, medu a briošky pri vínach získaných kvasením vo fľaši. Sú hladké, s krémovými tónmi, perzistentnou chuťou v ústach a vysokou kyslosťou. Aromatické tóny vín zvýrazňuje trvácna pena a jemná, dlhotrvajúca perlivosť.

Ružové vína – od bledoružových odleskov po intenzívne ružové odlesky s jemnými fialovými odtieňmi. Aromatické tóny, v ktorých dominuje červené ovocie – jahody a žlté citrusové plody –, pričom môžu mať aj delikátne kvetinové charakteristiky (pivonka, šalviové listy, bazalka). Z hľadiska chuti sú ovocné, s dobrou perzistenciou a kyslou dochuťou. Trvácna pena, jemná perlivosť.

Pretlak vo fľaši pri 20 °C: minimálne 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,50

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

4. *Organoleptické vlastnosti akostných šumivých vín*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína – farba týchto vín sa môže vyznačovať odleskmi od rubínovočervenej po fialovočervenú. Aromatické tóny, v ktorých dominuje zrelé červené ovocie (ríbezle a čremcha neskorá), pričom ich môžu dopĺňať tóny pražených vlašských a lieskových orechov, korenín. Chuť je mäsitá, ovocná, s dobrou perzistenciou a kyslou dochuťou. Nie veľmi bohatá pena, jemné, pretrvávajúce perlenie.

Pretlak vo fľaši pri 20 °C: minimálne 3,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,50

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. *Organoleptické vlastnosti akostných aromatických šumivých vín*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína – farba siaha od slamovožltej so zelenkastými odleskmi po zelenkastožltú so zlatými odleskmi. Aróma – muškátová, tóny bazalky, ruží, čerstvo pokosenej trávy. Svieža, príjemná a živá chuť, tóny bieleho ovocia – hrušky, čerstvého hrozna –, s dobrou rovnováhou medzi sladkosťou a kyslosťou. Bohatá, dlhotrvajúca pena a dobré perlenie.

Ružové vína – bledoružová farba s jemným sviežim fialovým nádychom. Aróma s tónmi červeného ovocia – lesných jahôd, jahôd, citrusových plodov, grapefruitu –, doplnená kvetinovými tónmi ruže, poľných kvetov, bazalky, kadidla. Svieža, výrazná chuť charakterizovaná náznakmi zrelého tropického ovocia, s rovnováhou medzi sladkosťou a kyslosťou. Bohatá, dlhotrvajúca pena a intenzívne perlenie.

Pretlak pri 20 °C: minimálne 3 bary.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,00

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Organoleptické vlastnosti perlivého vína*

STRUČNÝ OPIS

Perlivé vína – rôzne odtiene zelenkastobielej až zlatožltej farby, od bledoružových po intenzívne ružové odlesky alebo rubínovočervená až fialovočervená farba. Kvetinové arómy spojené s ovocím s bielou dužinou – hruškou, jablkom a citrusovými plodmi (grapefruitom) –, agátovým medom, červeným ovocím (jahodami, čerešňami), delikátne kvetinové arómy (aromatické bylinky, bazalka), zrelé červené ovocie (ríbezle, čremcha neskorá, slivky), doplnené tónmi vlašských a pražených lieskových orechov, korenín.

Chuť – vína sú svieže, s perzistentnou chuťou v ústach, s vysokou kyslosťou, ovocné a s dobrou perzistenciou, kyslou dochuťou, majú bohatú alebo miernu penu a stredne pretrvávajúce perlenie, ktoré zvýrazňuje aromatické tóny vín.

Pretlak pri 20 °C sa pohybuje v rozmedzí od 1 do 2,5 baru.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné vinárske výrobné postupy*

1. Pestovateľské postupy

Pestovateľský postup

minimálne 3 000 krov/ha (alebo minimálne 75 % krov v porovnaní s plánovaným vinohradom);

zavlažovanie je povolené len počas suchých rokov/za nepriaznivých poveternostných podmienok a za predpokladu, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), pričom sa uplatňujú optimálne normy zavlažovania, aby sa zabezpečil rastový potenciál rastlín a konkrétna kvalita;

prerieďovanie strapcov – znižovanie počtu hroznových strapcov vo fáze začiatku dozrievania, keď potenciálny výnos presahuje maximálne hodnoty povolené podľa špecifikácie výrobku.

2. Výroba vín

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Za určitých klimatických podmienok, ktoré majú v spojení s potenciálom určitých odrôd pozitívny vplyv na výnosy vinohradov vo vymedzenej oblasti, je možné spracúvať vína s CHOP „Huși“ aj mimo vymedzenej oblasti, a to v susediacej oblasti, kde vinárske strediská ponúkajú najlepšiu kapacitu.

Susediaca oblasť, ktorá je na tento účel určená (na rýchlu výrobu vína, fermentáciu pri kontrolovanej teplote, zachovanie aromatického potenciálu určitých odrôd vrátane Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin), zahŕňa tieto mestá a obce v župe Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Výroba bielych alebo ružových vín

Osobitné vinárske výrobné postupy

Biele a ružové vína možno v závislosti od voľby výrobcu získať z odrôd Pinot gris a Traminer roz pomocou technológií, ktorými sa zachováva kvalita CHOP hrozna a vín vyrobených z týchto odrôd.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Odrody Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donari, Grasă de Cotnari

16 000 kilogramov hrozna na hektár

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

16 000 kilogramov hrozna na hektár

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

15 000 kilogramov hrozna na hektár

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

13 500 kilogramov hrozna na hektár

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

12 600 kilogramov hrozna na hektár

6. Biele a ružové odrody Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hektolitrov na hektár

7. Biele a ružové odrody Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hektolitrov na hektár

8. Modré odrody Codană, Portugais bleu

119 hektolitrov na hektár

9. Biele a ružové odrody Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hektolitrov na hektár

10. Modré odrody Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hektolitrov na hektár

11. Biele a ružové odrody Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hektolitrov na hektár

12. Modré odrody Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hektolitrov na hektár

13. Ružové odrody Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hektolitrov na hektár

14. Modré odrody Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť vymedzená na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Huși“ môže zahŕňať podoznačenia a nachádza sa v týchto oblastiach župy Vaslui:

Označenie „HUŞI“:

— mesto Huși,

— obec Duda-Epureni, dediny Epureni a Duda,

— obec Pădureni, dediny Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti a Rusca,

— obec Tătărăni, dediny Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați a Manțu,

— obec Stănileşti, dediny Stănileşti a Pogănești,

— obec Buneşti-Avereşti, dediny Buneşti, Avereşti, Armășeni, Tăbălăeşti a Plopi,

— obec Arsura, dediny Arsura, Fundătura a Pâhnești,

— obec Drânceni, dediny Drânceni, Ghermănești a Râșești,

— obec Boțești, dediny Boțești a Gugești,

— obec Banca, dediny Banca, Stoișești, Sârbi a Țifu,

— obec Fălciu, dediny Fălciu, Bozia, Copăceana a Rânzești,

— obec Blăgești, dediny Blăgești a Igești.

Podoznačenie „VUTCANI“:

— obec Vutcani, dediny Vutcani a Mălăiești,

— obec Roșiești, dediny Roșiești, Gara Roșiești a Valea lui Darie,

— obec Şuletea, dediny Şuletea, Râşcani a Fedeşti,

— obec Epureni, dedina Horga,

— obec Berezeni, dediny Berezeni, Rânceni a Mușata.

7. **Muštová odroda (odrody)**

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

Băbească 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, Kiralyleanka, 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

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobnosti o zemepisnej oblasti*

Litologický substrát tvorí typologicky rozmanitú pokrývku. V rozdelení pôd možno pozorovať výškovú zonálnosť od stepných a lesostepných molisolov až po ílovito-aluviálne pôdy lesného stupňa. Kambické černozemné pôdy a sivé pôdy, najrozšírenejšie pôdy v depresii Huși, sú pre vinohrady takisto najcennejšie, pretože ich piesčito-hlinitá textúra zlepšuje fyzikálne vlastnosti v kombinácii so základnými biochemickými vlastnosťami: intenzívna biologická aktivita, výrazný obsah humusu, veľká schopnosť výmeny katiónov, neutrálna až mierne kyslá reakcia, vysoké nasýtenie zásad a živín.

Reliéf tvorí rad širokých oblých kopcov na osi severozápad – juhovýchod. Kopce majú rôznu orientáciu, morfologické vlastnosti a sklon. Táto vinohradnícka oblasť spája rôzne časti: jednu kopcovitú oblasť v nadmorskej výške asi 300 m a nižšiu podhorskú oblasť s priemernou nadmorskou výškou 150 m. Kopce majú rôznu orientáciu, morfologické vlastnosti a sklon, ktoré tvoria prostredie niektorých vinohradov v tejto oblasti.

Depresia Huși je ohraničená vysokými kopcami na juhu, západe a severe a údolím rieky Prut na východe a nachádza sa v nej vyše 70 % z vinohradov v tejto oblasti. Údolia oddeľujúce kopce tohto regiónu s mierne asymetrickými svahmi sa začínajú v pobrežnej nížine s kopcovitým povrchom, pričom vytvárajú reťazec depresií (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), ktoré spoločne s vyššími kopcami depresie obsahujú najcennejšie vinohradnícke oblasti.

Podnebie je mierne kontinentálne so stredne kontinentálnymi aspektmi v kopcoch a hemiboreálne v depresii Huși.

Intenzita globálneho slnečného žiarenia dosahuje 120 kcal/cm²/rok, priemerný počet hodín slnečného svitu za rok je 2 000 na vysokých kopcoch a vyše 2 100 v depresii Huși a údolí rieky Prut. Vzhľadom na priemerné ročné hodnoty slnečného žiarenia a tepla poznamenávame, že sú počas vegetačného obdobia stále vysoké, čo je prospešné pre vývoj a dozrievanie hrozna.

Prevládajú vetry zo západu, severozápadu a severu, ktoré spolu ročne predstavujú vyše 60 % vetrov a majú vlastnosti föhnu, keď vejú dolu svahmi kopcov do depresie. Vietor zo severovýchodu, najmä Crivăț, zintenzívňuje mrazy, zatiaľ čo vietor z východu a juhovýchodu je v lete horúci a suchý, čím zintenzívňuje sucho, pričom oba sú v depresii Huși a na plošine vzniknutej z naplavenín rieky Prut veľmi citeľné.

Hydrografická sieť, ktorá odvodňuje územie mesta, pozostáva z dvoch hlavných tepien: rieky Drăslăvăț na juhu a rieky Răiești, ktorá sa vytvára z riek Turbata a Șara na severe. Spájajú sa východne od mesta a vytvárajú rieku Huși. Rieky Drăslăvăț a Răiești majú prívalové hydrografické vlastnosti. Na jar, keď sa sneh v dôsledku rastúcich teplôt prudko topí, alebo v lete po prívalových dažďoch nesú rieky veľké množstvo vody, pričom sa niekedy vylievajú z brehov.

Vína, ktoré sa vyrábajú v tejto oblasti, sú suché až sladké vína, biele, ružové alebo červené. Sú to spravidla ľahké vína, nie príliš extraktívne, so stredným obsahom alkoholu, mierne kyslé na severe oblasti s „najvyšším stupňom“ kyslosti v oblasti Averești, kde môže prirodzená kyslosť v niektorých rokoch dosiahnuť 11 – 12 gramov kyseliny vínnej na liter, vďaka čomu je táto oblasť vynikajúca na výrobu šumivých vín.

Červené vína môžu byť svetlo sfarbené na severe oblasti až intenzívne sfarbené na juhu.

Prvé písomné dokumenty, v ktorých sa spomínala existencia vinohradov v oblastiach, kde sa nachádzajú dnešné vinohrady, sú staršie než prvý doklad, v ktorom sa vyskytoval názov mesta Huși. V listine kniežaťa Alexandra Dobrého z roku 1415 sa stanovujú hranice starého vinohradu. V ďalšom dokumente z augusta 1436 sa uvádza, že vo vinohradníckych oblastiach Epureni – Pâhnești – Huși boli vysadené kry viniča. Podľa dobových dokumentov sa vinič vo vinohradoch Saca a Ochi intenzívne vysádzal v rokoch 1600 až 1662, pričom vinič z Huși patril miestnemu šľachticovi.

Existujú staré záznamy o vynikajúcej kvalite vín z Huși, ktoré napísali zahraniční cestovatelia v stredovekom Moldavsku, najmä Marco Bandinus v roku 1646: „Huși, starobylá osada moldavských vinohradov, vyrába lahodné a voňavé víno, o ktoré je veľký záujem.“ Významný kartograf Dimitrie Cantemir, ktorý sa narodil v dedine Silișteni neďaleko Huși (obec bola neskôr premenovaná na jeho počesť), v knihe „Descriptio Moldaviae“ píše, že „najlepšie víno sa vyrába v Cotnari a po ňom nasleduje víno z Huși“.

8.2. *Podrobné údaje o ľudských faktoroch*

Pri pestovaní viniča v oblasti CHOP „Huși“ sa využíva vertikálne vyväzovanie s Guyotovým rezom a vedením viniča a s krátkym rezom na čapíky na dvojramennom kordóne v závislosti od polohy pozemkov a zariadení na vykonávanie údržbových prác, pričom sa zohľadňujú produkčné a enologické parametre.

Vinohrady, v ktorých sa získava hrozno na výrobu akostných šumivých vín, perlivých vín a akostných aromatických šumivých vín s označením CHOP „Huși“, majú minimálnu hustotu 3 500 krov/ha a ich čistota presahuje 95 %. Počet strapcov je obmedzený na 28 životaschopných strapcov na ker. Prostredníctvom regulácie produkcie hrozna a správneho manažmentu listovej steny sa zabezpečuje optimálna akumulácia polyfenolových zlúčenín potrebných pri základných vínach pre ružové akostné šumivé vína.

Hrozno sa spracúva podľa odrôd, a to v 100 % čistote, pričom prípadné zmesi sa následne zhotovujú pri príprave tirážnych dávok. Vinohradníci danej oblasti sa pri riadení procesu sceľovania opierajú o svoje skúsenosti z oddelenej vinifikácie odrôd. Zmesi sa tvoria s veľkou zručnosťou, pričom sa zohľadňujú odrody a ročník, aby sa zabezpečila určitá miera konzistentnosti vo vzťahu medzi kyslosťou a ovocnosťou vín. Zachovaním celistvosti hrozna bezprostredne po zbere a počas prepravy sa zaručuje čírosť muštov.

V záujme kvality druhotného kvasenia možno odsírenie vykonávať len v obmedzenej miere. S úrodou hrozna sa zaobchádza veľmi citlivo, aby sa zabránilo oxidácii muštu medzi zberom a lisovaním.

Použitím celého hrozna, odstránením muštu, ktorý vznikol pri preprave, opatrnou manipuláciou, lisovaním v čistom prostredí pomocou vhodného zariadenia a podľa pravidiel stanovujúcich presný pomer medzi hmotnosťou spracovanej úrody a objemom vylisovaného muštu sa zaručuje kvalita a čírosť získaného muštu, umožňuje sa jemná extrakcia, vďaka ktorej sa zachová ľahkosť aróm, a vznikajú vína s jasnou a žiarivou farbou. Zrenie na kaloch, počas ktorého sa rozvíjajú terciárne vône, prispieva ku komplexnosti vín.

Druhotné kvasenie vo fľašiach prebieha v modernizovaných podzemných priestoroch v kontrolovaných podmienkach prostredia tak, aby sa zabezpečili konštantné parametre kvasenia a aby sa tak presne zreprodukovala kvalita vín získaných tradičnou metódou.

8.3. *Údaje o výrobku*

Akostné šumivé vína – rôzne odtiene zelenkastobielej až zlatožltej, od bledoružových odleskov po intenzívne ružové odlesky s fialovými odtieňmi, odlesky rubínovočervenej, fialovočervenej.

Kvetinové arómy spojene s bielym ovocím a citrusovými plodmi, so zrelou hruškou, s agátovým medom, komplexná aróma kandizovaného žltého ovocia, medu a briošky v prípade vín získaných kvasením vo fľaši, tóny, v ktorých dominuje červené ovocie (jahody) a žlté citrusové plody, kvetinové tóny (pivonka, šalviové listy, bazalka) alebo zrelé červené ovocie (ríbezle, čremcha neskorá), pričom ich môžu dopĺňať tóny vlašských orechov, pražených lieskových orechov, korenín alebo korenisté tóny.

Chuť – hladká, krémové vína s perzistentnou chuťou a vysokou kyslosťou, ovocná s dobrou perzistenciou a kyslou dochuťou v prípade ružových vín, niekedy s mierne mäsitým náznakom v prípade červených vín.

Akostné aromatické šumivé vína – od slamovožltej farby so zelenkastými odleskmi po zelenkastožltú farbu so zlatými odleskami alebo bledoružová farba s jemným sviežim fialovým nádychom.

Muškátová aróma, náznaky bazalky, ruže, čerstvo pokosenej trávy, náznaky červeného ovocia (lesných jahôd, jahôd, citrusov, grapefruitu), kvetinové tóny ruže, bazalky, kadidla, poľných kvetov.

Svieža, živá chuť, tóny bieleho ovocia – hrušky, čerstvého hrozna –, s dobrou rovnováhou medzi sladkosťou a kyslosťou, výrazná, charakterizovaná náznakmi zrelého tropického ovocia. Bohatá a dlhotrvajúca pena a dobré, intenzívne perlenie.

Perlivé vína – rôzne odtiene zelenkastobielej až zlatožltej farby, od bledoružových po intenzívne ružové odlesky alebo rubínovočervená až fialovočervená farba. Kvetinové arómy, ovocie s bielou dužinou – hruška, jablko a citrusové plody (grapefruit) –, agátový med, červené ovocie (jahody, čerešne), citrusové, delikátne kvetinové arómy (aromatické bylinky, bazalka), zrelé červené ovocie (ríbezle, čremcha neskorá, slivky), vlašské a pražené lieskové orechy.

Z hľadiska chuti sú svieže, s perzistentnou chuťou v ústach, s vysokou kyslosťou, ovocné a s dobrou perzistenciou, kyslou dochuťou, majú bohatú alebo miernu penu a stredne pretrvávajúce perlenie, ktoré zvýrazňuje aromatické tóny vín.

Tiché biele vína majú slamovožltú, bledú citrónovožltú až zlatožltú farbu prechádzajúcu do zelenej a otvárajú sa do sekundárnych aróm jazmínu, feniklu a primárnych aróm zeleného jablka, egrešov (Zghihară de Huși), ovocných a rastlinných aróm, intenzívnych aróm sušenej bazalky a ružového grapefruitu (Busuioacă de Bohotin), kvetinových tónov a vysokej kyslosti, ktorá dobre dopĺňa plnú a osviežujúcu chuť.

V chuti dominuje ovocnosť s tónmi bieleho ovocia (hrušiek, marhulí) a takisto ružových lupienkov, prípadne s mierne korenistými tónmi, tónmi zrelých mirabeliek a delikátnymi tónmi viničných odrezkov (Sauvignon). V dochuti prevládajú osviežujúce kyslé tóny jabĺk a v prípade vinifikácie polosuchých vín môžu byť prítomné aj ostré tóny.

Vo vôni sa prejavuje intenzita, sviežosť, tóny jazmínu, poľných kvetov, viniča, agátu a takisto zelených jabĺk a citrónovej kôry, ohybná štruktúra vyplývajúca z rovnováhy medzi kyslosťou, obsahom alkoholu a náznakom vítanej sladkosti, s arómami grapefruitu, limetky a lúčnych kvetov a s koncovkou, v ktorej cítiť dulu, hrozienka a žlté jablká (Fetească albă, Fetească regală).

Tiché červené vína majú intenzívnu rubínovočervenú farbu, sú tmavočervené s rubínovými nádychmi.

V chuti sú to veľkorysé a tanínové vína, čo im dodáva príjemnú komplexnosť a trpkosť, s osviežujúcimi ovocnými arómami černíc, čiernych ríbezlí, mäty a červenej papriky (Cabernet Sauvignon), so sviežim a ohybným telom a strednou dochuťou, v ktorej badať pocit rovnováhy.

Majú komplexné arómy sliviek, slivkového lekváru a čerešňového kompótu s jemným náznakom dymu v pozadí. Textúra je zamatová, s rustikálnymi tónmi, v ktorých dominujú červené lesné plody a čremcha neskorá (Fetească neagră).

Vo vôni majú jemné arómy korenia a sena, často doplnené višňami, čerešňami a malinami (Cabernet Sauvignon) a náznakom bieleho korenia.

Tiché ružové vína sú bledoružové, lososovoružové alebo niekedy svetloružové.

Dominantná chuť bieleho ovocia s intenzívnymi arómami bazalky, ružových lupienkov, grapefruitu, mierne korenistá, so sviežimi tónmi a arómami červených ríbezlí, brusníc, lesných jahôd, ktoré dopĺňajú arómy malín a zrelých jahôd. Dochuť je príjemná a ovocná s pocitom sviežosti a rovnováhy, ktorý dotvára špecifická kyslosť. Vo vôni sa objavujú dobre definované arómy čerešní a ríbezlí, doplnené zrelými citrusmi a delikátnymi tónmi lúčnych kvetov zmiešanými s lesným ovocím (černice, lesné jahody).

8.4. *Príčinná súvislosť medzi oblasťou a výrobkom*

V tejto oblasti sa vyrába široká škála bielych, ružových alebo červených vín, a to od suchých po sladké. V palete rumunských vín však tvoria pomerne dobre definovanú skupinu. Sú to spravidla ľahké vína, nie príliš extraktívne, so stredným obsahom alkoholu, mierne kyslé na severe oblasti s „najvyšším stupňom“ kyslosti v oblasti Averești, kde môže prirodzená kyslosť v niektorých rokoch dosiahnuť 11 – 12 gramov kyseliny vínnej na liter, vďaka čomu je táto oblasť vynikajúca na výrobu šumivých vín. Červené vína môžu byť svetlo sfarbené na severe vinohradu až intenzívne sfarbené na juhu. Kvalita vín z oblasti s podoznačením „Vutcani“ je podobná ako v prípade vín získavaných v oblasti CHOP „Dealu Bujorului“.

Vlastnosti odrôd v oblasti Huși dodávajú vínam znaky ako veľmi vysoká kyslosť, ktorá je dôležitá na výrobu základných vín pre šumivé vína. Takisto dodávajú telo a štruktúru akostným šumivým vínam aj perlivým vínam.

Vzhľadom na rozlohu oblasti môžu pôdne, klimatické a environmentálne podmienky v oblasti CHOP „Huși“ umožniť dostatočné dozrievanie hrozna na výrobu základného vína pre akostné šumivé vína, akostné aromatické šumivé vína a perlivé vína s optimálnym výberom času zberu.

Najlepšie podmienky na výrobu šumivých vín sa vyskytujú v lokalitách s nižšou nadmorskou výškou do 200 m a s menej priaznivou expozíciou, na svahoch orientovaných na severovýchod. Tieto vína sa vyznačujú miernejšou koncentráciou alkoholu, nie sú veľmi extraktívne, majú strednú až vysokú kyslosť, príjemnú chuť, jemnú a dlhotrvajúcu penu (oblasť Bunești-Averești).

Rozdiel medzi nočnou a dennou teplotou v kombinácii s prúdením vzduchu zostupujúceho z najvyšších svahov podporuje syntézu a uchovávanie niektorých aromatických zlúčenín; platí to najmä pre svahy s nízkou až strednou nadmorskou výškou, kde je teplotný rozdiel najvyšší. Prispieva to k vyzdvihnutiu výrazných, ovocných primárnych tónov jabĺk, hrušiek, broskýň a marhúľ, ktoré sa zachovávajú v procese výroby vína, čím sa zabezpečujú osobitné aromatické vlastnosti základných vín pre šumivé víno. Mierne teplé noci môžu umožniť pomalé akumulovanie aróm charakteristických pre dané odrody, čo umožňuje výrobu vín s bohatým buketom a charakteristickým tónom typickým pre danú odrodu.

Sviežosť, kyslosť a aromatická intenzita akostných šumivých vín, akostných aromatických šumivých vín a perlivých vín sú preto výsledkom súhry medzi reliéfom, druhom pôdy a odrodou viniča v kombinácii s dlhoročnou vinárskou tradíciou.

Hrozno určené na výrobu základných vín pre šumivé vína sa zberá skoro, skôr než hrozno na výrobu tichých vín, aby sa zabezpečila správna rovnováha medzi cukrami a kyslosťou s cieľom vyrábať akostné šumivé vína optimálnej kvality. Pri získavaných vínach sa vyžadujú fyzikálno-chemické parametre s vyváženými hodnotami, ako je pomer kyslosti/obsahu alkoholu, a senzorické vlastnosti, ktoré zabezpečujú typický charakter pestovaných odrôd.

Vylúhovaná černozem a sivé pôdy, ktoré sa nachádzajú na veľkej časti oblasti Huşi, sú vďaka svojim základným biochemickým vlastnostiam (biologická aktivita, výrazný obsah humusu, vysoká nasýtenosť zásadami a živinami) vhodné pre vinohrady (piesčitá/hlinitá textúra).

Pôdy typu feozem a eutrikambosol (kambisol) zabezpečujú dobré odvodnenie a vysokú zásobu vody vo vinohradoch, vďaka čomu sa počas dozrievania zachovávajú podmienky potrebné na dosiahnutie rovnováhy aróm, najmä ovocných aróm, čo završuje zachovanie určitej osviežujúcej sviežosti vo vôni.

Intenzita globálneho slnečného žiarenia mierne kolíše v rozmedzí od 110 kcal/cm^2/rok na svahoch s nízkym vystavením slnku a 130 kcal/cm^2/rok na svahoch s lepším vystavením slnku, pričom priemerný počet hodín slnečného svitu zabezpečuje rovnomernú insoláciu, a to približne 2 000 hodín na vysokopoložených kopcoch a vyše 2 100 hodín v depresii Huşi.

Priemerné ročné hodnoty slnečného žiarenia a tepla sú počas celého vegetačného obdobia stále vysoké, čo je prospešné pre vývoj a dozrievanie hrozna. Malý počet hodín slnečného svitu na začiatku dozrievania hrozna v kombinácii s cyklom teplých prúdov v údolí rieky Prut prispieva k optimálnej tvorbe aromatických látok v prípade tichých bielych a ružových vín. Rozdiel medzi nočnou a dennou teplotou na svahoch v nízkej až strednej nadmorskej výške (depresia Huşi sa nachádza v nadmorskej výške 70 – 120 m) prispieva k syntéze a zachovaniu aromatických zlúčenín, ktoré určujú výrazné a typicky svieže primárne tóny ovocia (jabĺk, broskýň, marhulí a grapefruitu). V prípade neskorého zberu, keď má hrozno vysoký obsah cukru (240 g/l), a to aj pri dlhom dozrievaní, sa vína vyznačujú nezameniteľnou aromatickou rovnováhou v chuti a vo vôni (Busuioacă de Bohotin).

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín môže byť chránené označenie pôvodu „Huși“ doplnené v závislosti od záujmov výrobcov, a to jedným z týchto názvov vinohradníckych honov: 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.

Označenie „Huși-Vutcani“ môže byť doplnené týmito názvami vinohradníckych honov: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Podmienky uvádzania na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Označovanie vín sa môže vykonávať akýmkoľvek spôsobom za predpokladu, že povinné informácie sú uvedené v rovnakom zornom poli. Etiketa a zadná etiketa nie sú povinné, označovanie sa môže vykonávať jedným alebo viacerými komponentmi, môže mať akýkoľvek tvar a byť vyrobené z akéhokoľvek materiálu a pomocou akejkoľvek techniky.

Na označovanie sa môže používať aj tradičný pojem ustanovený v platných právnych predpisoch pre vína, ktorý označuje kvalitu zberu ako výsledok obsahu cukru pri zbere (keď má hrozno ušľachtilú hnilobu).

Označenia použité v obchodnej úprave/na etikete

Právny rámec:

v právnych predpisoch EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Niektoré údaje označujúce určitú výrobnú metódu možno uvádzať aj dobrovoľne, a to:

údaje „fermentat in barrique“ (kvasené v drevenom sude), „maturat in barrique“ (dozrievané v drevenom sude), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (kvasené za prítomnosti dubových čipsov) a „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (dozrievané za prítomnosti dubových čipsov) môžu byť na etikete uvedené v rumunčine alebo medzinárodne používaných jazykoch, pričom ich účelom je informovať spotrebiteľa o používaní daného postupu, ide napríklad o tieto údaje:

— „fume“ alebo „smoked“ alebo „toasted“ v angličtine, prípadne aj s pojmom opisujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „light“, „medium“ alebo „heavy“,

— „fumé“ alebo „fumée“ vo francúzštine, prípadne aj s pojmom označujúcim intenzitu použitej tepelnej úpravy dubového dreva, t. j. „légère“, „moyenne“, „forte“ alebo „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“,

Tieto údaje môžu byť uvedené v akomkoľvek inom medzinárodne používanom jazyku alebo v jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok má uviesť na trh, ak sa výrobca tak rozhodne so zámerom informovať spotrebiteľa o použití postupov využívaných na celom svete na výrobu vín s charakteristickými senzorickými vlastnosťami.

V prípade vín, ktoré zrejú určitý čas alebo zrejú na kaloch, môžu etikety obsahovať príslušné pojmy, napríklad „sur lie“, „bâttonnage“ alebo „aged on the lees“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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