C/2025/6281

19.11.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6281)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM05

Datum zahtevka: 17.10.2024

SPREMEMBA

Vložnik in pravni interes

1. *Združenje proizvajalcev grozdja in vina Avereşti-Valea Lohan*

Združenje, ki zastopa proizvajalce ZOP „Huși“

2. *Strokovno vinogradniško združenje Vrancea-Pietroasa*

Združenje, ki upravlja vinograde ZOP „Huși“ in predeluje del proizvodnje ZOP „Huși“.

Opis spremembe in razlogi zanjo

1. *Dodajanje kategorij kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino*

Zahteva se, da se specifikacija proizvoda dopolni z novimi kategorijami vin, kot so opredeljene v Prilogi VII, del II, k Uredbi (EU) št. 1308/2013, in sicer: kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino, tako da se te kategorije vin lahko proizvajajo na razmejenem območju za proizvode z ZOP „Huși“ iz grozdja, potrganega na razmejenem območju te označbe.

Vinska trta se v vinogradih na območju mesta Huși v regiji Moldavija goji že od 15. stoletja, ko se je začelo razvijati vinogradništvo. Do 19. stoletja so v mestu Huși ustanovili celo vinogradniško šolo. Ta institucija predstavlja mejnik na področju gojenja vinske trte in pridelave vina. Sčasoma se je v mestu Huși razvila tradicija vinogradništva, območje pa je postalo pomembno vinogradniško središče v regiji Moldavija. Od leta 1950 do 1960 je sloves vinogradništva še utrdil vinski kombinat z optimalnimi zmogljivostmi za proizvodnjo vina. Znani sorti sta busuioacă de bohotin in zghihară de huși iz avtohtonih vinskih trt, ki sta območje mesta Huși uvrstili na vinski zemljevid.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Leta 2020 so se na območju mesta Huși začele izvajati naložbe v razvoj predelovalnih zmogljivosti na starih proizvodnih strukturah z uporabo tehnologije in opreme za uspešno uveljavljanje sort vinske trte (najbolj značilni sta busuioacă de bohotin in zghihară de huși) za mirna in kakovostna peneča vina, stare strukture pa so bile ohranjene in posodobljene za ciljne proizvodne kategorije (ohranjena je bila stara klet s približno 100 000 steklenicami starega vina).

Spremembo je narekovala potreba po boljši zaščiti območja mesta Huși in boljši uporabi ZOP, s poudarkom na posebnem potencialu območja ter potencialu nekaterih sort vinske trte, da se predelajo v kakovostna peneča vina.

Proizvodnja penečih vin je na vinogradniškem območju v regiji Moldavija v zadnjih petih letih pritegnila veliko zanimanja moldavskih vinogradnikov zaradi aromatičnega potenciala nekaterih avtohtonih sort, npr. tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, frâncușă in predvsem fetească neagră, ki presega okvire mirnih vin, saj sta cvetica in barva teh sort izrazitejši tudi pri drugih linijah pridelave.

V specifikacije proizvoda za sosednji označbi porekla ZOP „Cotnari“ in ZOP „Bohotin“, ki sta značilni za regijo Moldavija po pridelovalnih površinah in količinah proizvedenega vina, so bile dodane značilnostne zahteve za kategorije kakovostnega penečega vina, kakovostnega aromatičnega penečega vina in biser vina. Zaradi tega se je povečalo število proizvajalcev, ki jih zanima izbira ustreznih vinskih trt in pridobitev opreme za predelavo penečih vin. Znatno se je povečala prodaja, večja pa je tudi udeležba na tekmovanjih s temi vrstami proizvodov, ki so osvojili medalje.

Ponovno zanimanje potrošnikov za sorti busuioacă de bohotin (vino rosé z značilno aromo muškata) in zghihară de huși (zlato rumeno vino z živahno cvetlično aromo) bi lahko ponovno oživilo tradicijo proizvodnje penečih vin na območju mesta Huși. Te tri kategorije vin (kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino) so bile uvedene, da bi bolje predstavljale območje, sorte zghihară de huși, busuioacă de bohotin, tămâioasă românească in tramier roz ter označbo porekla.

Spremenjeni so bili poglavja I, II, IV, IX, XI in XII specifikacije proizvoda ter oddelek 3 enotnega dokumenta.

2. *Posodobitev povezave med geografskim območjem in proizvodom*

Uvedba novih kategorij vin v proizvodnji vina z ZOP „Huși“ zahteva spremembo specifikacije proizvoda, v kateri je treba posodobiti povezavo med geografskim območjem in proizvodom, da se uskladi z veljavno zakonodajo o ZOP (opredelitev označbe porekla) ter vključijo nove kategorije.

Dopolnjeni so bili podatki o območju, kategorijah vin, človeških dejavnikih in vzročni medsebojni povezavi.

Spremenjena sta bila poglavje II specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

3. *Navedba sort vinske trte za nove kategorije vin, ki se proizvajajo*

Specifikacija proizvoda je bila dopolnjena z navedbo sort vinske trte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo kategorij vin, zahtevanih na območju ZOP (kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino).

Spremenjena sta bila poglavje IV specifikacije proizvoda ter oddelki 4, 5.2 in 7 enotnega dokumenta.

4. *Dodajanje analitskih in organoleptičnih lastnosti za kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino in biser vino*

Za uskladitev specifikacije proizvoda z zakonodajo o ZOP je treba vanjo vključiti tudi analitske in organoleptične lastnosti novih kategorij vin, ki se zahtevajo za proizvodnjo na območju mesta Huși.

Spremenjena sta bila poglavje XI specifikacije proizvoda in oddelek 4 (točke 4, 5 in 6) enotnega dokumenta.

5. *Dodajanje pogojev za trženje vin*

Zaradi proizvodnje novih kategorij vin je treba specifikacijo proizvoda dopolniti z nekaterimi pogoji za polnjenje/predstavitev/označevanje novih kategorij vin, ki se zahtevajo za proizvodnjo ZOP „Huși“, in nekaterimi določbami o označevanju glede načinov proizvodnje novih kategorij vin.

Spremenjeno je bilo poglavje XII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

6. *Dodajanje določb o kakovostnem penečem vinu/kakovostnem aromatičnem penečem vinu*

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, da bi se vključili nekateri pogoje o kakovostnih penečih vinih in kakovostnih aromatičnih penečih vinih, ki so razvrščena tudi po vsebnosti sladkorja.

Spremenjeno je bilo poglavje XII specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Huși

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte:**

1. Vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature:*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Organoleptične lastnosti – bela vina*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena / živo rumena, zelenkasto rumena, limonasto rumena, zelenkasta, zlata.

Aroma: značilna, intenzivne arome cvetov trte, bezga, zelenih agrumov, sadni toni, z leti se razvijejo sadni toni melone.

Vonj: po poletnih jabolkih, pokošenem senu, rahlo grenak vonj, značilen vonj po cvetoči trti, z značilno subtilnostjo, prefinjena aroma zrelega grozdja, vonj po svežih jabolkih, agrumih, divjih cvetlicah, s starostjo po pokošenem senu, medu, sadnost, vonj po cvetovih akacije z noto svežega masla, cvetlično, uravnotežena kislost, značilne note kadila in bazilike.

Okus: rahlo kiselkast, živahen, saden, okrogel, prijeten pookus, okus po divjih cvetlicah, s starostjo po pokošenem senu, medu, sadnost, rahlo grenak pookus.

(grasă de cotnari, muscadelle, semillon, riesling de rhin – aromatične in polaromatične sorte, ki imajo nadpovprečne aromatične vrednosti, ki bi lahko povzročile kopičenje arom ali sladkorja.)

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *Organoleptične lastnosti – rdeča vina*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, granatna, vijoličasto rdeča, svetlo/temno rdeča.

Vonj: aroma češenj, jagod, višenj, žameten, note suhih sliv, polnega telesa. Aroma: rdečega ribeza, brusnic, robid, s cvetličnim vonjem, listov vrtnice in bazilike.

Okus: taničen, aroma zrelih gozdnih sadežev, višenj, žametast, močno zeliščen, note suhih sliv.

(syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera: sorte z intenzivnejšim kopičenjem barvnih taninov in podobno koncentracijo njihove aromatičnosti, najverjetneje zaradi podnebnih sprememb na tem območju v zadnjih letih.)

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,50

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. *Organoleptične lastnosti kakovostnih penečih vin*

KRATEK OPIS

Bela vina – odtenki barve teh belih vin lahko segajo od zelenkasto bele do zlato rumene. Cvetlične arome belega sadja in agrumov, z izrazitimi notami zrelih hrušk, medu akacije, kompleksna aroma kandiranega rumenega sadja, medu in brioša pri vinih, pridobljenih z vrenjem v steklenici. So tekoča, s kremastimi notami, obstojnim okusom in precejšnjimi kislinami. Obstojna pena ter drobno in dolgotrajno iskrenje še poudarita aromatične note vin.

Vina rosé – od bledo rožnate do intenzivno rožnate z nežnimi vijoličnimi odtenki. Aromatične note, v katerih prevladujejo rdeče jagodičevje (jagoda) in rumeni agrumi, lahko pa imajo tudi nežne cvetlične značilnosti (potonika, žajbljevi listi, bazilika). Okus je saden, z dobro obstojnostjo v ustih in kiselkastim zatonom. Obstojna pena, drobno iskrenje.

Nadtlak v steklenici pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,50

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

4. *Organoleptične lastnosti kakovostnih penečih vin*

KRATEK OPIS

Rdeča vina – odtenki barve teh vin lahko segajo od rubinasto rdeče do vijolično rdeče. Aromatične note, v katerih prevladuje zrelo rdeče jagodičevje (ribez in črne češnje), ki jih lahko dopolnjujejo note praženih orehov in lešnikov ter začimb. Okus je mesnat, saden, z dobro obstojnostjo v ustih in kiselkastim zatonom. Neobilna pena, drobno in dolgotrajno iskrenje.

Nadtlak v steklenici pri 20 °C: najmanj 3,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,50

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. *Organoleptične lastnosti kakovostnih aromatičnih penečih vin*

KRATEK OPIS

Bela vina – od slamnato rumene barve z zelenkastimi odtenki do zelenkasto rumene barve z zlatimi odtenki. Aroma – muškat, note bazilike, vrtnic, sveže pokošene trave. Svež, prijeten in živahen okus, note belega sadja (hruška) in svežega grozdja, z uravnoteženimi sladkimi in kislimi toni. Obilna, obstojna pena in precejšnje iskrenje.

Vina rosé – bledo rožnate barve z nežnim sveže vijoličnim odtenkom. Aroma s pridihom rdečega jagodičevja (divje jagode, jagode), agrumov, grenivke, dopolnjena s cvetličnimi notami vrtnice, divjih cvetlic, bazilike, kadila. Svež, čist okus, za katerega so značilni odtenki zrelega tropskega sadja ter uravnoteženi sladki in kisli toni. Obilna, obstojna pena in živahno iskrenje.

Nadtlak pri 20 °C: najmanj 3 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 10,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

6. *Organoleptične lastnosti biser vin*

KRATEK OPIS

Biser vina – različni odtenki od zelenkasto bele do zlato rumene, od bledo rožnate do intenzivno rožnate ali od rubinasto rdeče do vijolično rdeče barve. Cvetlične arome belomesnatega sadja (hruška, jabolko) in agrumov (grenivka), akacijevega medu, rdečega jagodičevja (jagode, češnje), nežnih cvetličnih not (aromatična zelišča, bazilika), zrelega rdečega jagodičevja (ribez, črne češnje, slive), ki jih dopolnjujejo note orehov in praženih lešnikov ter začimb.

Okus – vina so sveža, z obstojnim okusom in precejšnjimi kislinami, sadna in z dobro obstojnostjo v ustih, kiselkastim zatonom, obilno ali zmerno peno ter srednje dolgotrajnim iskrenjem, ki poudarja aromatične note vin.

Nadtlak pri 20 °C je med 1 in 2,5 bara.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15,00

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7,00

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalni postopki

Pridelovalni postopek

Najmanj 3 000 trsov/ha (ali najmanj 75 % rodnih trsov glede na načrtovani vinograd).

Namakanje je dovoljeno le v sušnih letih oziroma neugodnih vremenskih razmerah in po priglasitvi državnemu uradu za trte in vino ONVPV (Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole), ob upoštevanju optimalnih standardov za namakanje za zagotovitev potenciala rasti rastlin in posebne kakovosti.

Zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdov v začetku dozorevanja (obarvanja jagod), kadar potencialni donos presega največje količine, dovoljene po specifikaciji proizvoda.

2. Proizvodnja vin

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

V nekaterih podnebnih razmerah, ki v povezavi z zmogljivostjo nekaterih sort dobro vplivajo na donos vinogradov na razmejenem območju, je mogoče vina, označena z ZOP „Huși“, predelovati tudi zunaj razmejenega območja na sosednjem območju, kjer vinogradniška središča ponujajo najboljše zmogljivosti.

Sosednje območje, določeno za ta namen (za hitro vinificiranje, vrenje pri nadzorovani temperaturi, ohranjanje aromatičnega potenciala nekaterih sort, med drugim fetească regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin), zajema naslednja mesta in vasi v okrožju Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Proizvodnja belih vin ali vin rosé

Posebni enološki postopek

Bela vina in vina rosé se lahko proizvajajo iz sort pinot gris in traminer roz, odvisno od izbire proizvajalca, z uporabo tehnologij, ki ohranijo kakovost ZOP grozdja in vin, proizvedenih iz teh sort.

5.2 *Največji donosi*

1. Sorte aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie, donaris in grasă de cotnari

16 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Sorte riesling italian, semillon, băbească gri, codană in portugais bleu

16 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Sorte riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iași, syrah, sangiovese, nebbiolo in barbera

15 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot in zweigelt

13 500 kilogramov grozdja na hektar

5. Sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

12 600 kilogramov grozdja na hektar

6. Bele sorte in sorte rosé aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă in plăvaie

123 hektolitrov na hektar

7. Bele sorte in sorte rosé grasă de cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană in portugais bleu

123 hektolitrov na hektar

8. Sorti rdečega vina codană in portugais bleu

119 hektolitrov na hektar

9. Bele sorte in sorte rosé riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay in aromat de iași

115 hektolitrov na hektar

10. Rdeče sorte syrah, sangiovese, nebbiolo in barbera

111 hektolitrov na hektar

11. Bele sorte in sorte rosé muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba in traminer roz

104 hektolitrov na hektar

12. Rdeče sorte busuioacă de bohotin, merlot in zweigelt

100 hektolitrov na hektar

13. Sorte rosé cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

97 hektolitrov na hektar

14. Rdeče sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

93 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, razmejeno za proizvodnjo vin s kontrolirano označbo porekla „Huși“, lahko vključuje podoznačbe in se razprostira na naslednjih območjih okrožja Vaslui:

označba „HUȘI“:

— mesto Huși,

— občina Duda-Epureni, vasi Epureni in Duda,

— občina Pădureni, vasi Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti in Rusca,

— občina Tătărăni, vasi Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați in Manțu,

— občina Stănileşti, vasi Stănileşti in Pogănești,

— občina Buneşti-Avereşti, vasi Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti in Plopi,

— občina Arsura, vasi Arsura, Fundătura in Pâhnești,

— občina Drânceni, vasi Drânceni, Ghermănești in Râșești,

— občina Boțești, vasi Boțești in Gugești,

— občina Banca, vasi Banca, Stoișești, Sârbi in Țifu,

— občina Fălciu, vasi Fălciu, Bozia, Copăceana in Rânzești,

— občina Blăgești, vasi Blăgești in Igești;

podoznačba „VUTCANI“:

— občina Vutcani, vasi Vutcani in Mălăiești,

— občina Roșiești, vasi Roșiești, Gara Roșiești in Valea lui Darie,

— občina Şuletea, vasi Şuletea, Râşcani in Fedeşti,

— občina Epureni, vas Horga,

— občina Berezeni, vasi Berezeni, Rânceni in Mușata.

7. **Sorte vinske trte**

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

Aromat de iași B

Barbera N

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovii, muscat violet cyperus in muscat rouge de frontignan

Babeasca gri G

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă in serecsia

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Codană N

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, királyleányka, dănășană in galbenă de ardeal

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova in poamă creață

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă in köver szölö

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscadelle B – moscatello bianco in 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 in ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klăvner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Plăvaie B – bălană, plăvană in poamă bălaie

Portugais bleu N – blauer portugieser, oporto in portugieser

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sangiovese N – brunello di montalcino in morellino

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz in petit syrah

Semillon B – semillon blanc

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgășani

Zghihară de huși B – zghihară, zghihară galbenă in zghihară verde bătută

Zweigelt N – blauerzweigelt, negru de zweigelt in zweigelt blau

Șarba B

8. **Opis povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju*

Kamninska podlaga tvori raznovrstno talno odejo. V porazdelitvi tal je mogoče opaziti višinsko conalnost, od molisolov stepe in gozdne stepe do glinasto-aluvialnih tal gozdnega pasu. Kambična črna in siva prst, ki sta prevladujoči vrsti tal v kotlini Huşi, sta tudi najdragocenejši za vinograde, saj njihova peščena in ilovnata struktura izboljša fizične lastnosti ob njihovih osnovnih biokemičnih lastnostih: intenzivna biološka aktivnost, precejšnja vsebnost humusa, visoka zmogljivost kationske izmenjave, nevtralna do nekoliko kisla reakcija, visoka raven nasičenosti baze in hranil.

Relief tvori niz širokih, zaobljenih gričev vzdolž osi SZ–JV. Griči so različno usmerjeni ter imajo različne morfološke značilnosti in naklone. Na tem vinorodnem območju se združujejo različne podcelote: eno gričevnato območje na nadmorski višini približno 300 m in nižje podgorje na povprečni nadmorski višini 150 m. Griči so različno usmerjeni ter imajo različne značilnosti površja in naklone, kar je podlaga za nekatere vinograde na tem območju.

Kotlina Huși, ki jo na jugu, zahodu in severu omejujejo visoki griči, na vzhodu pa dolina Prut, obsega več kot 70 % vinogradov na tem območju. Doline, ki ločujejo griče v regiji z nekoliko asimetričnimi pobočji, se začnejo na obalni ravnini, posejani z griči, in tvorijo verigo kotlin (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura in Ghermănești), ki skupaj z višjimi griči v kotlini sestavljajo najdragocenejša vinogradniška območja.

Podnebje je zmerno celinsko z blagimi celinskimi vplivi na gričih ter hemiborealno v kotlini Huși.

Globalno sončno sevanje je približno 120 kcal/cm²/leto, povprečno letno trajanje osončenosti je 2 000 ur v visokih gričih ter več kot 2 100 ur v kotlini Huși in dolini Prut. Povprečne letne sevalne in sončne toplotne vrednosti ostajajo visoke skozi vso rastno dobo, kar blagodejno vpliva na razvoj in zorenje grozdja.

Prevladujoči vetrovi pihajo z zahoda, severozahoda in severa ter skupaj predstavljajo več kot 60 % letnih vetrov z značilnostmi fena, ko pihajo po pobočjih gričev v kotlino. Severovzhodni veter, zlasti crivăț, krepi zmrzal, vroči in topli poletni vzhodni ter jugovzhodni veter pa sušo, kar se močno občuti zlasti v kotlini Huși in poplavni ravnici Prut.

Hidrografsko mrežo, v katero se izlivajo vodotoki iz mesta, sestavljata dva glavna pritoka: Drăslăvăț na jugu in Răiești, ki jo tvorita Turbata in Șara, na severu. Na vzhodu mesta se združita v reko Huși. Pritoka Drăslăvăț in Răiești imata hudourniške hidrografske značilnosti. Spomladi, ko se sneg hitro topi zaradi višjih temperatur, in po močnih poletnih nalivih, je v pritokih veliko vode, ki včasih prestopi bregove.

Na tem območju se proizvajajo suha do sladka bela vina, vina rosé ali rdeča vina. V splošnem gre za lahka, ne preveč ekstraktna vina z zmernim deležem alkohola, ki so rahlo kisla na severu, najvišjo vsebnost kislin pa imajo na območju Averești, kjer lahko naravne kisline v nekaterih letnikih dosežejo 11–12 gramov vinske kisline na liter, zaradi česar je to območje odlično za proizvodnjo penečih vin.

Rdeča vina so nežne barve na severu in močne barve na jugu območja.

Prvi pisni dokumenti, v katerih je omenjen obstoj vinogradov na območjih, kjer vinogradi uspevajo še danes, so starejši od prvih zapisov, v katerih je poimenovano mesto Huși. Meje starega vinogradniškega območja so določene v aktu Aleksandra Dobrega iz leta 1415. V drugi listini iz avgusta 1436 je zabeleženo, da ležijo vinogradi na vinorodnem območju Epureni – Pâhnești – Huși. Po listinah iz tistega časa je bila med letoma 1600 in 1662 vinska trta intenzivno zasajana na vinorodnih območjih Saca in Ochi, vinska trta v mestu Huși pa je pripadala lokalnemu gospodu.

Stari zapisi tujih popotnikov iz srednjeveške Moldavije, zlasti Marca Bandinusa iz leta 1646, pričajo o odlični kakovosti vin iz mesta Huși: „V staroveški naselbini Huși, kjer uspevajo moldavski vinogradi, pridelujejo okusno, dišeče in zelo iskano vino“. Veliki kartograf Dimitrie Cantemir, ki se je rodil v vasi Silișteni blizu mesta Huși (vas so pozneje preimenovali njemu v čast), v delu *Descriptio Moldavia* piše, da „najboljše vino proizvajajo v vasi Cotnari, na drugem mestu pa je vino iz mesta Huși“.

8.2 *Podrobnosti o človeških dejavnikih*

Vinogradništvo na območju kontrolirane označbe porekla „Huși“ poteka na navpičnih špalirjih, z rezjo in vzgojo na guyot ter dvojnim kordonom s kratko rezjo, odvisno od lege parcel in možnosti za opravljanje vzdrževalnih del, pri čemer se upoštevajo tako proizvodni kot enološki parametri.

Najmanjša gostota v vinogradih, v katerih se prideluje grozdje za kakovostna peneča vina, biser vina in kakovostna aromatična peneča vina s kontrolirano označbo porekla DOC „Huși“, je 3 500 trsov/ha, njihova čistost pa najmanj 95 %. Količina sadja je omejena na 28 uporabnih grozdov na trs. Uravnavanje rodnosti grozdja in pravilno upravljanje listja omogočata optimalno kopičenje polifenolnih spojin, potrebnih v osnovnih vinih za kakovostna peneča vina rosé.

Grozdje se predeluje po sortah, s 100-odstotno čistostjo, meša pa se nato pri pripravi serij za vrelni liker. Vinarji na območju se pri zvrščanju zanašajo na izkušnje z ločeno vinifikacijo teh sort vinske trte. Zvrsti se sestavljajo zelo spretno, pri čemer se upoštevajo sorte in letnik, da se doseže določena uravnoteženost kislin in sadnosti vin. Ohranjanje nepoškodovanosti grozdov takoj po trgatvi in med prevozom zagotavlja bistrost mošta.

Omejeno žveplanje je nujno za kakovostno sekundarno vrenje. S potrganim grozdjem se ravna nadvse skrbno, da se prepreči oksidacija mošta med trgatvijo in stiskanjem.

Uporaba celega grozdja, odstranitev soka, nastalega med prevozom, skrbno ravnanje ter stiskanje v čistem okolju z ustrezno opremo in po pravilih, ki določajo natančno razmerje med težo predelanega pridelka in količino iztisnjenega mošta, zagotavljajo kakovost in bistrost pridelanega mošta ter nežno ekstrakcijo, ki ohranja prefinjenost arom, in omogočajo pridelavo vina jasnih, živahnih barv. Z zorenjem na finih drožeh, da se razvijejo terciarne arome, se še poveča kompleksnost vin.

Sekundarno vrenje v steklenicah poteka v posodobljenih podzemnih prostorih z nadzorovanimi okoljskimi razmerami, ki vzdržujejo stalne parametre vrenja in s tem omogočajo ustrezno doseganje kakovosti vin, proizvedenih po tradicionalni metodi.

8.3 *Podatki o proizvodu*

Kakovostna peneča vina – različni odtenki od zelenkasto bele do zlato rumene, bledo rožnate do intenzivno rožnate barve z vijoličnimi odtenki, odtenki rubinasto rdeče ali vijolično rdeče barve.

Cvetlične arome belega sadja in agrumov, zrelih hrušk in medu akacije, kompleksna aroma kandiranega rumenega sadja, medu in brioša pri vinih, pridobljenih z vrenjem v steklenici, note, v katerih prevladujejo rdeče jagodičevje (jagoda) in rumeni agrumi, cvetlične note (potonika, žajbljevi listi, bazilika) ali note zrelega rdečega jagodičevja (ribez, črne češnje), ki jih lahko dopolnjujejo note oreha, praženih lešnikov ali dišavnic ali začimbne note.

Okus – tekoča vina s kremastimi notami, obstojnostjo v ustih in precejšnjimi kislinami, vina rosé so sadnega okusa, z dobro obstojnostjo v ustih in kiselkastim zatonom, rdeča vina pa imajo ponekod nekoliko bolj mesnate note.

Kakovostna aromatična peneča vina – od slamnato rumene z zelenkastimi odtenki do zelenkasto rumene z zlatimi odtenki ali bledo rožnate z rahlim svežim vijoličnim odtenkom.

Aroma muškata, pridihi bazilike, vrtnice, sveže pokošene trave, rdečega jagodičevja (divje jagode, jagode), agrumov in grenivke, cvetlične note vrtnice, bazilike, kadila, divjih cvetlic.

Svež in živahen okus, note belega sadja (hruška) in svežega grozdja, z uravnoteženimi sladkimi in kislimi toni, čist okus, za katerega so značilni odtenki zrelega tropskega sadja. Obilna in obstojna pena ter drobno in živahno iskrenje.

Biser vina – različni odtenki od zelenkasto bele do zlato rumene, od bledo rožnate do intenzivno rožnate ali od rubinasto rdeče do vijolično rdeče barve. Cvetlične arome belomesnatega sadja (hruška, jabolko) in agrumov (grenivka), akacijevega medu, rdečega jagodičevja (jagode, češnje), nežnih cvetličnih not (aromatična zelišča, bazilika), zrelega rdečega jagodičevja (ribez, črne češnje, slive), orehov in praženih lešnikov.

Po okusu so sveža, z obstojnim okusom in precejšnjimi kislinami, sadna in z dobro obstojnostjo v ustih, kiselkastim zatonom, obilno ali zmerno peno ter precejšnjim in srednje dolgotrajnim iskrenjem, ki poudarja aromatične note vin.

Mirna bela vina so slamnato rumene, bledo limonasto rumene do zlato rumene barve z zelenkastim odtenkom, razvijejo se v sekundarne arome jasmina, koromača in primarne arome zelenega jabolka, kosmulj (zghihară de huși), sadne in rastlinske arome, intenzivne arome suhe bazilike in rožnate grenivke (busuioacă de bohotin) ter cvetlične note, precejšnje kisline pa dobro dopolnjujejo polni, osvežujoči okus.

V teh vinih prevladuje sadnost, z notami belega sadja (hruške, marelice) in cvetnih listov vrtnice ali rahlo začimbnimi notami, notami zrele mirabele in nežnimi notami potaknjencev vinske trte (sauvignon). V pookusu prevladujejo osvežujoče kisle note jabolka, pri vinifikaciji v polsuho vino pa so lahko prisotne tudi čiste note.

V nosu je čutiti intenzivnost in svežino, zaznajo se note jasmina, poljskega cvetja, vinske trte, akacije ter tudi zelenih jabolk in limonove lupinice, prožno teksturo pa prinaša ravnotežje med kislinami, alkoholom in pridihom prijetne sladkosti, z aromami grenivke, limete in travniških cvetlic ter zatonom z vonjem po kutini, rozinah in rumenih jabolkih (getească albă, fetească regală).

Mirna rdeča vina so intenzivno rubinasto rdeče barve do temno rdeče barve z rubinastimi odtenki.

Okus vin je poln in taničen, zaradi česar so prijetno kompleksna in trpka, z osvežujočimi, sadnimi aromami robid, črnega ribeza, mete in rdeče paprike (cabernet sauvignon), s svežim in prožnim telesom ter srednje dolgim pookusom, ki prinaša občutek ravnotežja.

Imajo kompleksne arome sliv, slivove marmelade in češnjevega kompota, z nežnimi odtenki dima v ozadju. Tekstura je žametna, v rustikalnih notah pa prevladujejo rdeči gozdni sadeži in črne češnje (fetească neagră).

V vonju vin prevladajo mehke arome začimb in sena, ki jih pogosto dopolnjujejo arome višnje, češnje in maline (cabernet sauvignon) ter pridih belega popra.

Mirna vina rosé so bledo rožnate, lososovo rožnate, včasih pa tudi svetlo rožnate barve.

Prevladuje okus belega sadja z intenzivnimi aromami bazilike, cvetnih listov vrtnice, grenivke, rahlo začimbnimi in svežimi notami ter aromami rdečega ribeza, brusnic in divjih jagod, ki jih dopolnjujejo arome malin in zrelih jagod. Pookus je prijeten in saden, s svežim in uravnoteženim občutkom, ki ga izpopolnjuje značilna kislost. V vonju so jasno izražene arome češenj in ribeza, dopolnjene z zrelimi aromami agrumov ter nežnimi notami travniških cvetlic, pomešanih z gozdnimi sadeži (robide, divje jagode).

8.4 *Vzročna povezava med območjem in proizvodom*

Na tem območju se proizvaja širok nabor vin, od suhih do sladkih belih vin, vin rosé ali rdečih vin. V paleti romunskih vin pa tvorijo precej dobro opredeljeno skupino. V splošnem gre za lahka, ne preveč ekstraktna vina z zmernim deležem alkohola, ki so rahlo kisla na severu, najvišjo vsebnost kislin pa imajo na območju Averești, kjer lahko naravne kisline v nekaterih letnikih dosežejo 11–12 gramov vinske kisline na liter, zaradi česar je to območje odlično za proizvodnjo penečih vin. Rdeča vina so nežne barve na severu in močne barve na jugu vinogradov. Kakovost vin z območja podoznačbe „Vutcani“ je podobna kakovosti vin z območja kontrolirane označbe porekla DOC „Dealu Bujorului“.

Značilnosti sort vinske trte na območju mesta Huși določajo lastnosti vin, kot je zelo visoka vsebnost kislin, ki je pomembna za proizvodnjo osnovnih vin za peneča vina. Kakovostnim penečim vinom in biser vinom dajejo tudi telo in strukturo.

Grozdje lahko glede na velikost območja ter talne, podnebne in okoljske razmere območja z ZOP „Huși“ dozori dovolj za pridelavo osnovnega vina za kakovostna peneča vina, kakovostna aromatična peneča vina in biser vina, ob optimalni izbiri časa trgatve.

Najboljše razmere za pridelavo penečih vin so na manjših nadmorskih višinah, do 200 m, in z manj ugodno izpostavljenostjo, na pobočjih, obrnjenih proti severovzhodu. Za ta vina je značilna zmerna koncentracija alkohola, manjši ekstrakt, srednja do visoka vsebnost kislin, prijeten okus ter drobna in obstojna pena (območje Bunești-Averești).

Razlika v nočni in dnevni temperaturi, skupaj s pretokom zraka, ki se spušča z najvišjih pobočij, spodbuja sintezo in ohranjanje nekaterih aromatskih spojin, kar zlasti velja za pobočja na majhni do srednji nadmorski višini, kjer je temperaturna razlika največja. To prispeva k nastajanju izrazitih, sadnih primarnih not jabolk, hrušk, breskev in marelic, ki se ohranijo v postopku pridelave vina, in tako zagotavlja posebne aromatske lastnosti osnovnih vin za peneča vina. Zmerno tople noči omogočajo, da se arome, značilne za sorte, kopičijo počasi, kar omogoča pridelavo vin z bogato sortno cvetico in noto.

Svežina, kislost in aromatična intenzivnost kakovostnih penečih vin, kakovostnih aromatičnih penečih vin in biser vin so torej sad medsebojnega vpliva krajine, vrste tal in sorte vinske trte v povezavi z dolgoletno tradicijo pridelave vina.

Trgatev grozdja za proizvodnjo osnovnih vin za peneča vina poteka zgodaj, pred trgatvijo grozdja za mirna vina, da se doseže ustrezno ravnotežje med sladkorji in kislinami, ki ustreza proizvodnji kakovostnih penečih vin optimalne kakovosti. Pridobljena vina morajo imeti fizikalno-kemične parametre z uravnoteženimi vrednostmi, kot je razmerje med kislinami in alkoholom, ter senzorične lastnosti, ki dajejo značilni značaj sort, ki se tam gojijo.

Izlužena črna in siva prst, ki pokrivata večje dele območja mesta Huşi, sta zaradi svojih osnovnih biokemičnih lastnosti (biološka aktivnost, znatna vsebnost humusa, velika nasičenost z bazami in hranili) ugodna za vinograde (peščena/glinasta tekstura).

Feozemska in evtrična rjava tla omogočajo dobro odcejanje in veliko zalogo vode v vinogradih, s čimer se med zorenjem vzdržujejo razmere, potrebne za ravnotežje arom, zlasti sadnih arom, ki se v vonju dopolnjujejo z ohranjanjem določene poživljajoče svežine.

Globalna izpostavljenost sončnim žarkom se nekoliko spreminja, od 110 kcal/cm²/leto na pobočjih s krajšo izpostavljenostjo soncu do130 kcal/cm²/leto na pobočjih z daljšo izpostavljenostjo soncu, povprečno število sončnih ur pa omogoča enakomerno osončenost visokih gričev, s približno 2 000 urami in več kot 2 100 urami v kotlini Huşi.

Povprečne letne sevalne in sončne toplotne vrednosti ostajajo visoke skozi vso rastno dobo, kar omogoča dober razvoj in zorenje grozdja. Majhno število sončnih ur ob začetku zorenja grozdja v povezavi s ciklom toplih tokov v dolini Prut prispeva k optimalnemu nastajanju aromatičnih snovi v mirnih belih vinih in vinih rosé. Razlika v nočnih in dnevnih temperaturah na pobočjih z majhno do srednjo nadmorsko višino (kotlina Huși je na nadmorski višini 70–120 m) prispeva k sintezi in ohranjanju aromatskih spojin, ki opredeljujejo izrazite in običajno sveže primarne note sadja (jabolka, breskve, marelice in grenivke). Pri pozni trgatvi, ko je vsebnost sladkorja v grozdju visoka (240 g/l), tudi če grozdje zori daljše obdobje, se vina ponašajo z nezamenljivim aromatičnim ravnotežjem okusa in vonja (busuioacă de bohotin).

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Navedbe na etiketah

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah vin se lahko zaščiteni označbi porekla „Huși“ ob upoštevanju interesov proizvajalcev doda eno od naslednjih imen posameznih vinorodnih krajev: 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.

Označbi „Huși-Vutcani“ se lahko dodata naslednji imeni vinogradov: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Označevanje vin se lahko izvaja na kakršen koli način, če so obvezne informacije navedene v istem vidnem polju. Etiketa in hrbtna etiketa nista obvezni, označevanje se lahko izvede z eno ali več komponentami, v kateri koli obliki in iz katerega koli materiala ter z uporabo katere koli tehnike.

Pri označevanju se lahko uporablja tudi tradicionalni izraz iz veljavne zakonodaje o vinih, s katerim se navede kakovost letine, ki izhaja iz vsebnosti sladkorja ob trgatvi (ko ima grozdje plemenito plesen).

Izrazi, uporabljeni pri predstavitvi/označevanju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Nekateri izrazi, ki se nanašajo na nekatere metode proizvodnje, se lahko uporabljajo tudi prostovoljno, in sicer:

na etiketi se lahko izrazi „fermentat in barrique“ (vrenje v sodu), „maturat in barrique“ (zorenje v sodih), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (vrenje s hrastovimi trskami) in „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (zorenje s hrastovimi trskami) navedejo v romunščini ali pa se lahko za obveščanje potrošnika o uporabi navedenega postopka uporabijo izrazi v jezikih, ki se uporabljajo v mednarodnem prostoru, na primer katera koli od naslednjih navedb:

— „fume“ ali „smoked“ ali „toasted“ (dimljeno) v angleščini, ki jim je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „light“, „medium“ ali „heavy“,

— „fumé“ ali „fumée“ v francoščini, ki ji je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „légère“, „moyenne“, „forte“ ali „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Te navedbe so lahko v katerem koli drugem jeziku, ki se uporablja v mednarodnem prostoru, ali v jeziku države, v kateri naj bi se vinski proizvod tržil, če se tako odloči proizvajalec vina, in potrošnika obveščajo o uporabi postopkov, ki se uporabljajo po vsem svetu za pridobivanje vin s posebnimi senzoričnimi lastnostmi.

Za vina, ki zorijo ali se donegujejo na drožeh, lahko etiketa vključuje izraze, kot so „sur lie“, „bâttonnage“ ali „aged on the lees“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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