C/2025/6281

19.11.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6281)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

”Huși”

PDO-RO-A1583-AM05

Datum för ansökan: 17.10.2024

ÄNDRING

Sökande och berättigat intresse

1. *Averești-Valea Lohan Association of Grape and Wine Producers*

Sammanslutning som företräder de producenter som är verksamma inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen Huși

2. *Vrancea-Pietroasa Professional Wine-Growing Association*

Sammanslutning som driver vinodlingar inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen Huși och som bearbetar en del av den produktion som erhålls inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen Huși.

Beskrivning av och motivering till ändringen

1. *Tillägg av kategorierna mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin*

Vi ansöker om en komplettering av produktspecifikationen med nya vinkategorier i enlighet med definitionerna i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, närmare bestämt: mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin, så att dessa vinkategorier kan framställas i det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen Huși från druvor som skördas i det avgränsade området för denna beteckning.

Vinrankor har odlats på vingårdarna i Huși i regionen Moldavien sedan 1400-talet, då vinodlingen började utvecklas. På 1800-talet hade till och med en vinodlingsskola etablerats i Huși. Denna institution blev en milstolpe inom vinodling och vinproduktion. Vinodlingstraditionen i Huși utvecklades med tiden och området blev ett viktigt vinodlingscentrum i Moldavien. Mellan 1950 och 1960 befästes dess anseende tack vare dess vinfabrik, som har optimal kapacitet för vinproduktion. De kändaste druvsorterna är busuioacă de bohotin och zghihară de huși från inhemska vinrankor, som placerade Hușiområdet på vinkartan.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Från och med 2020 började man investera i Huși-området för att utveckla de gamla produktionsstrukturernas bearbetningskapacitet med hjälp av teknik och utrustning för att förbättra druvsorternas värde (de mest symboliska är busuioacă de bohotin och zghihară de huși) för både stilla viner och mousserande kvalitetsviner. De gamla strukturerna har bibehållits och moderniserats för målproduktionskategorierna (en gammal källare med omkring 100 000 flaskor med gamla viner har bevarats).

Ändringen gjordes på grund av behovet av att skydda Huși-området på ett bättre sätt och av att dra bättre nytta av den skyddade ursprungsbeteckningen genom att belysa områdets särskilda potential och vissa druvsorters möjlighet att omvandlas till mousserande kvalitetsviner.

Dessutom har produktionen av mousserande vin under de senaste fem åren väckt stort intresse hos vinodlarna i Moldavien, eftersom vissa inhemska druvsorter – tămâioasă românească, busuioacă de bohotin, frâncușă och framför allt feteasc neagră – uppvisar en aromatisk potential som lämpar sig för mer än bara stilla viner, eftersom dessa druvsorter är mer uttryckliga när det gäller bouquet och färg, även för andra produktionslinjer.

Typiska krav för kategorierna mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin har lagts till i produktspecifikationerna för de angränsande ursprungsbeteckningarna SUB Cotnari och SUB Bohotin, som är symboliska för Moldavien när det gäller de områden där vinrankorna odlas och de vinvolymer som erhålls. Detta har lett till att fler producenter blivit intresserade av att välja vinrankorna i fråga och av att själva börja framställa mousserande viner. Försäljningen har ökat kraftigt, och även deltagandet i tävlingar med dessa produkttyper, där priser har vunnits.

Konsumenternas återupplivade intresse för sorterna busuioacă de bohotin (rosévin med typisk muscatarom) och zghihară de huși (gyllengult vin med en livlig, blommig arom) har potential att stärka Hușiregionens tradition av att framställa mousserande viner. Dessa tre kategorier av viner (mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin) har introducerats för att representera området, druvsorterna zghihară de huși, busuioacă de bohotin, tămâioasă românească och tramier roz samt ursprungsbeteckningen på ett bättre sätt.

Kapitlen I, II, IV, IX, XI och XII i produktspecifikationen och avsnitt 3 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. *Uppdatering av informationen om sambandet mellan det geografiska området och produkten*

Införandet av nya vinkategorier i framställningen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Huși kräver att produktspecifikationen ändras eftersom sambandet mellan det geografiska området och produkten behöver uppdateras för att säkerställa överensstämmelse med den tillämpliga lagstiftningen för skyddade ursprungsbeteckningar (definition av en ursprungsbeteckning) och för att inkludera hänvisningar till de nya kategorierna.

Uppgifterna om området, vinkategorierna, den mänskliga faktorn och orsakssambandet har uppdaterats.

Kapitel II i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. *Uppgifter om druvsorter för de nya vinkategorier som ska framställas*

Produktspecifikationen har kompletterats med uppgifter om de druvsorter som kan användas för att framställa de vinkategorier som begärs i området för den skyddade ursprungsbeteckningen (mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin).

Kapitel IV i produktspecifikationen och avsnitten 4, 5.2 och 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

4. *Tillägg av de analytiska och organoleptiska egenskaperna hos mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin*

För att säkerställa att lagstiftningen om skyddade ursprungsbeteckningar följs måste även de analytiska och organoleptiska egenskaperna för de nya vinkategorier som producenterna önskar framställa i Huși-området läggas till i produktspecifikationen.

Kapitel XI i produktspecifikationen och avsnitt 4 (punkterna 4, 5 och 6) i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

5. *Tillägg av villkor för saluföringen av roséviner*

För att framställa nya vinkategorier krävs det att produktspecifikationen kompletteras med vissa villkor för tappning/presentation/märkning av de nya vinkategorier som man önskar producera inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen Huși, och med vissa märkningsbestämmelser som rör produktionsmetoderna för de nya vinkategorierna.

Kapitel XII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

6. *Tillägg av bestämmelser om mousserande kvalitetsviner/mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

Produktspecifikationen har ändrats så att den omfattar vissa villkor för mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ, som också klassificeras efter sockerhalt.

Kapitel XII i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Huşi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
5. Mousserande kvalitetsvin
6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ
8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Organoleptiska egenskaper – vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul/mörkgul, gröngul, citrongul, grönaktig, gyllengul.

Arom: typiska, intensiva aromer av vinblommor, fläder, grön citrus, fruktig, toner av melon efter lagring.

Bouquet: sommaräpplen, nyslaget hö, lätt bitter, typisk doft av blommande vinstockar, utmärkande subtilitet, fin arom av mognande druvor, färska äpplen, citrusfrukter, ängsblommor, efter lagring nyslaget hö, honung, fruktighet, akaciablommor, toner av färskt smör, blommig, balanserad syra, distinkta inslag av rökelse och basilika.

Smak: något syrlig, livlig, fruktig, rund, behaglig eftersmak, arom av ängsblommor, efter lagring nyslaget hö, honung, fruktighet, något bitter eftersmak.

(Grasă de cotnari, muscadelle, semillon, riesling de rhin – aromatiska och halvaromatiska druvsorter som har högre aromatiska värden än genomsnittet och som kan leda till en ackumulering av aromer eller socker.)

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *Organoleptiska egenskaper – röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, granatröd, blåröd, ljusröd/mörkröd.

Bouquet: aromer av körsbär, jordgubbar, moreller, sammetslen, inslag av plommon, fyllig. Arom: röda vinbär, tranbär, björnbär, blommig bouquet, rosenblad och basilika.

Smak: tanninrik, arom av mogna skogsbär, moreller, sammetslen, mycket örtig, inslag av plommon.

(Syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera: druvsorter med ökad ackumulering av färgade tanniner och en likartad koncentration av sin aromatiska karaktär, med största sannolikhet på grund av klimatförändringar i området de senaste åren.)

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,50

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. *Organoleptiska egenskaper hos mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner – färgen på dessa vita viner kan variera mellan olika nyanser av grönvitt till gyllengult. Blommiga aromer som förknippas med vita frukter och citrusfrukter, med tydliga toner av mogna päron, akaciahonung, en komplex arom av kanderade gula frukter, honung och brioche i viner som framställs genom jäsning på flaska. De är mjuka, med krämiga toner, en kvardröjande smak och har en hög syra. Kvardröjande skum och fina, långlivade bubblor förstärker vinernas aromatiska inslag.

Roséviner – inslag av ljusrosa till intensivt rosa med fina lila nyanser. Aromatiska toner som domineras av röda bär/jordgubbar och gula citrusfrukter. Kan också ha utsökta blommiga aromer (pion, salviablad, basilika). Smaken är fruktig och kvardröjande, med en syrlig eftersmak. Kvardröjande skum, fina bubblor.

Övertryck i flaskan vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,50

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

4. *Organoleptiska egenskaper hos mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Röda viner – färgen på dessa viner kan skifta från rubinrött till purpurrött. Aromatiska toner som domineras av mogna röda bär (vinbär och svarta körsbär), som kan kompletteras med toner av rostade valnötter och hasselnötter, kryddor. Smaken är köttig, fruktig och kvardröjande, med en syrlig eftersmak. Inte särskilt rikligt med skum, fina och långlivade bubblor.

Övertryck i flaskan vid 20 °C: minst 3,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,50

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. *Organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner – färgen varierar från halmgult med grönaktiga skiftningar till gröngult med gyllene skiftningar. Arom – muskat, inslag av basilika, rosor, nyklippt gräs. Frisk, angenäm och livlig smak, toner av vita frukter – päron, färska vindruvor, med en bra balans mellan sötma och syra. Rikligt, långvarigt skum och bra bubblor.

Roséviner – ljusrosa med en viss lila skiftning. Arom med inslag av röda bär – smultron, jordgubbar, citrusfrukt, grapefrukt, kompletterade med blommiga toner av rosor, ängsblommor, basilika och rökelse. Frisk och fräsch smak som kännetecknas av nyanser av mogna tropiska frukter, balanserad sötma och syra. Rikligt, långvarigt skum och intensiva bubblor.

Övertryck vid 20 °C: minst 3 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 10,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,00

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Organoleptiska egenskaper hos pärlande vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Pärlande vin – olika nyanser av grönvitt till gyllengult, ljusrosa till skiftningar av intensivt rosa eller rubinrött till purpurrött. Blommiga aromer som förknippas med frukt med vitt fruktkött – päron, äpple och citrusfrukt (grapefrukt), akaciahonung, röda bär (jordgubbar, körsbär), en delikat blommig arom (aromatiska örter, basilika), mogna röda bär (vinbär, svarta körsbär, plommon), kompletterade med inslag av valnötter och rostade hasselnötter, kryddor.

Smak – vinerna är friska och kvardröjande, med hög syra, fruktiga och dröjer sig kvar länge, med en syrlig eftersmak, rikligt eller måttligt med skum och medelstora bubblor som förstärker vinernas aromatiska toner.

Övertrycket vid 20 °C ligger mellan 1 och 2,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15,00

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7,00

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Specifika vinframställningsmetoder*

1. Odlingsmetoder

Odlingsmetod

Minst 3 000 plantor per hektar (eller minst 75 % plantor jämfört med den beräknade vinodlingen).

Bevattning tillåts endast under år av torka/ogynnsamma väderförhållanden och efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret) enligt optimala bevattningsstandarder för att säkerställa växternas tillväxtpotential och särskilda kvalitet.

Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under *veraison* (då druvorna börjar mogna), när den potentiella avkastningen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

2. Framställning av vinerna

Relevanta restriktioner för vinframställning

Under vissa klimatförhållanden, som i kombination med vissa druvsorters potential har en positiv inverkan på avkastningen för vinodlingarna i det avgränsade området, är det möjligt att behandla vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Huși även utanför det avgränsade området, dvs. i det närliggande området där den bästa kapaciteten för vinframställning finns.

Det närliggande område som avsetts för detta ändamål (för snabb vinframställning, jäsning vid kontrollerad temperatur, bevarande av vissa druvsorters aromatiska potential, däribland feteasc regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin) omfattar följande städer och byar i Vrancea län:

— Panciu och Movilița.

— Odobești, Unirea, Jariștea och Bolotești.

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

3. Framställning av vita viner eller roséviner

Särskild vinframställningsmetod

Vita viner och roséviner kan framställas på druvsorterna pinot gris och traminer roz, beroende på vad producenten väljer, med hjälp av teknik som bibehåller kvaliteten på de druvor som används för vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och de viner som framställs av dessa druvsorter.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Druvsorterna aligoté, feteasc regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie, donaris och grasă de cotnari

16 000 kg druvor per hektar

2. Druvsorterna riesling italian, semillon, băbeasc gri, codană och portugais bleu

16 000 kg druvor per hektar

3. Druvsorterna riesling de rhin, muscadelle, feteasc albă, chardonnay, aromat de iași, syrah, sangiovese, nebbiolo och barbera

15 000 kilogram druvor per hektar

4. Druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, șarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot och zweigelt

13 500 kilogram druvor per hektar

5. Druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

12 600 kilogram druvor per hektar

6. Rosé/de gröna druvsorterna aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă och plăvaie

123 hektoliter/hektar

7. Vita viner och roséviner, druvsorterna grasă de cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană och portugais bleu

123 hektoliter/hektar

8. Röda viner, druvsorterna codană och portugais bleu

119 hektoliter/hektar

9. Vita viner och roséviner, druvsorterna riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iași

115 hektoliter/hektar

10. Röda viner, druvsorterna syrah, sangiovese, nebbiolo och barbera

111 hektoliter/hektar

11. Vita viner och roséviner, druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba och traminer roz

104 hektoliter/hektar

12. Röda viner, druvsorterna busuioacă de bohotin, merlot och zweigelt

100 hektoliter/hektar

13. Roséviner, druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

97 hektoliter/hektar

14. Röda viner, druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

93 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Huși” får omfatta underbeteckningar och är beläget i följande områden i distriktet Vaslui:

Beteckningen ”HUŞI”:

— Staden Huși.

— Kommunen Duda-Epureni, byarna Epureni och Duda.

— Kommunen Pădureni, byarna Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti och Rusca.

— Kommunen Tătărăni, byarna Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați och Manțu.

— Kommunen Stănileşti, byarna Stănileşti och Pogăneşti.

— Kommunen Buneşti-Avereşti, byarna Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti och Plopi.

— Kommunen Arsura, byarna Arsura, Fundătura och Pâhnești.

— Kommunen Drânceni, byarna Drânceni, Ghermănești och Râsesti.

— Kommunen Boțești, byarna Boțești och Gugești.

— Kommunen Banca, byarna Banca, Stoișești, Sârbi och Țifu.

— Kommunen Fălciu, byarna Fălciu, Bozia, Copăceana och Rânzești.

— Kommunen Blăgești, byarna Blăgești och Igești.

Den underordnade beteckningen ”VUTCANI”:

— Kommunen Vutcani, byarna Vutcani och Mălăiești.

— Kommunen Roșiești, byarna Roșiești, Gara Roșiești och Valea lui Darie.

— Kommunen Şuletea, byarna Şuletea, Râşcani och Fedeşti.

— Kommunen Epureni, byn Horga.

— Kommunen Berezeni, byarna Berezeni, Rânceni och Mușata.

7. **Druvsort(er)**

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

Aromat de iași B

Barbera N

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

Babească gri G

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

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Codană N

Crâmpoşie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

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

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

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

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă, kövér szölö

Merlot N – bigney rouge, plant medoc

Muscadelle B – moscatello bianco, mouscadet doux

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru aromat N

Pinot gris G – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

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

Pinot noir N – spätburgunder, pinot nero

Plăvaie B – bălană, plăvană, poamă bălaie

Portugais bleu N – blauer portugieser, oporto, portugieser

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

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sangiovese N – brunello di montalcino, morellino

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz, petit syrah

Semillon B – semillon blanc

Traminer rose Rs – rosetraminer, savagnin rose, gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits 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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

Det litologiska substratet skapar ett typologiskt sett skiftande täcke. En zonindelning som beror på höjden kan observeras i jordfördelningen, från stäpp- och skogsstäppsmollisolerna till den alluviala lerjorden på skogsnivå. Kambisk svartjord och gråjord, de vanligast förekommande jordarterna i Huşisänkan, är de mest värdefulla för vingårdar, eftersom deras sand-/lerartade struktur förbättrar de fysiska egenskaperna i kombination med deras biokemiska egenskaper: intensiv biologisk aktivitet, betydande humusinnehåll, hög katjonbyteskapacitet, neutral till måttlig syrareaktion och hög mättnad av baser och näringsämnen.

Reliefen utgörs av flera breda runda kullar på nordväst–sydostaxeln. Kullarna är vända mot olika väderstreck, varierar i form och lutningsgrad. Vinodlingsområdet består av ett kulligt område på cirka 300 meters höjd och ett lägre liggande område vid kullarnas fot med en genomsnittlig höjd på 150 meter. Kullarna är vända mot olika väderstreck, varierar i form och lutningsgrad och utgör bakgrunden för några av vingårdarna i området.

Huşisänkan avgränsas av höga kullar i söder, väster och norr och av Prutdalen i öster, och här ligger över 70 % av områdets vingårdar. Dalarna mellan regionens kullar, som har något asymmetriska sluttningar, börjar på kustslätten där kullarna ger skydd, och består av en rad sänkor (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura och Ghermănești) som tillsammans med sänkans högre kullar utgör platsen för de mest värdefulla vinodlingsområdena.

Klimatet är tempererat kontinentalt med måttligt kontinentala förhållanden på kullarna och hemiborealt i Huşisänkan.

Den totala solstrålningen är ungefär 120 kcal/cm²/ (träff per minut)/år. De genomsnittliga soltimmarna per år uppgår till 2 000 timmar på höga kullar och över 2 100 timmar i Huşisänkan och Prutdalen. När det gäller de årliga genomsnittsvärdena för strålning och solvärme noterar vi att de förblir höga under hela odlingssäsongen, vilket är gynnsamt för druvornas utveckling och mognad.

Vindarna kommer övervägande från väst, nordväst och norr, och dessa utgör över 60 % av de årliga vindarna och har föhnegenskaper när de blåser nerför kullarnas sluttningar till sänkan. Den nordostliga vinden, särskilt Crivățvinden, ökar mängden frost, medan den ostliga och sydostliga vinden är varm och torr på sommaren vilket förvärrar torkan, och båda dessa har stor påverkan både i Huşisänkan och på Pruts flodslätt.

Det hydrografiska nätet som avvattnar området runt staden består av två huvudkanaler: Drăslăvăț i söder och Răiești, som bildas av Turbata och Șara i norr. De flyter samman öster om staden och bildar Huşifloden. Åarna Drăslăvăț och Răiești är strida vattendrag. På våren när snön smälter bort snabbt som följd av stigande temperaturer, eller på sommaren efter skyfall, för åarna med sig stora mängder vatten vilket ibland leder till att de svämmar över.

De viner som framställs i detta område är torra till söta viner, vita och röda viner eller roséviner. De är generellt sett lätta viner med en inte alltför extraktiv karaktär och med en måttlig alkoholhalt, något syrliga i den norra delen av området med en ”högsta” syrahalt i området Avereşti, där den naturliga syrahalten vissa år kan uppgå till 11–12 gram vinsyra per liter, vilket gör området utmärkt för framställning av mousserande viner.

Färgen på de röda vinerna är ljus i områdets norra del och intensiv i den södra.

De första skriftliga dokumenten som nämner förekomsten av vingårdar i de områden där dagens vingårdar ligger är äldre än det första dokumentet där staden Huşi nämns. Ett dokument undertecknat Alexander den Gode år 1415 anger gränserna för den gamla vingården. Ett annat dokument daterat augusti 1436 visar att det fanns vinodlingar i vinodlingsområdena Epureni, Pâhneşti och Huşi. Samtida dokument visar att stora mängder vinrankor planterades på vingårdarna Saca och Ochi mellan 1600 och 1662. Vinrankorna i Huşi tillhörde den lokale herren.

Det finns gamla dokument som påvisar den utmärkta kvaliteten hos vinerna från Huşi, skrivna av utländska resenärer i det medeltida Moldavien, i synnerhet av Marco Bandinus 1646: ”I Huşi, en uråldrig bosättning med moldaviska vingårdar, framställs ett utsökt och väldoftande vin som är vida efterfrågat.” Den store kartografen Dimitrie Cantemir, som föddes i byn Silişteni nära Huşi (byn har senare döpts om till hans ära), skrev i *Descriptio Moldaviae* att ”det bästa vinet görs i Cotnari, och det näst bästa i Huşi”.

8.2 *Uppgifter om mänskliga faktorer*

Vinodlingen i Huşiområdet sker genom vertikal uppbindning, med guyotbeskärning och -uppbindning och gobeletbeskärning av två skott, beroende på var de skiften och anläggningar där underhållsarbetet utförs är belägna, med hänsyn tagen till både produktionsmässiga och oenologiska parametrar.

De vinodlingar där druvor odlas för mousserande kvalitetsviner, pärlande viner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med den skyddade ursprungsbeteckningen Huşi har en lägsta täthet på 3 500 plantor/ha och deras renhetsgrad överstiger 95 %. Fruktmängden är begränsad till 28 livskraftiga klasar per planta. Regleringen av druvproduktionen och den korrekta hanteringen av bladväggen säkerställer optimal ackumulering av de polyfenolföreningar som behövs för basvinerna för mousserande roséviner.

Druvorna bearbetas per druvsort, med en renhet på 100 %, och eventuella blandningar skapas sedan när tiragepartierna bereds. Vinproducenterna i området hanterar blandningsprocessen genom att förlita sig på sina erfarenheter från den separata vinframställningen av druvsorterna. Blandningarna framställs med stor skicklighet och med beaktande av druvsorterna och årgången för att säkerställa en viss samstämmighet i vinernas syra- och fruktighetsbalans. Genom att bevara druvornas integritet, omedelbart efter skörden och under transporten, garanteras en klar must.

En begränsad svavling är ett måste för en bra andra jäsning. De nyskördade vindruvorna behandlas med största omsorg för att förhindra att musten oxiderar mellan skörd och pressning.

Användningen av hela druvor, avlägsnandet av den must som produceras under transporten, noggrann hantering, pressning i en ren miljö med lämplig utrustning – och enligt regler som definierar ett exakt förhållande mellan den bearbetade skördens vikt och den extraherade mustens volym –garanterar mustens kvalitet och klarhet, säkerställer en försiktig utvinning som bevarar subtiliteten hos de fruktiga aromerna och framställer viner med klar och ljus färg. Lagringen på jästfällningen utvecklar de tertiära aromerna och förstärker vinernas komplexitet.

Den andra jäsningen på flaska sker i moderniserade lokaler under jord, under kontrollerade miljöförhållanden, för att säkerställa att jäsningsparametrarna är konstanta och därmed att kvaliteten på de viner som erhålls med den traditionella metoden reproduceras på rätt sätt.

8.3 *Produktuppgifter*

Mousserande kvalitetsviner – olika nyanser av grönvitt till gyllengult, inslag av ljusrosa till intensivt rosa med lila nyanser, inslag av rubinrött, purpurrött.

Blommiga aromer som förknippas med vita frukter och citrusfrukter, mogna päron, akaciahonung, en komplex arom av kanderade gula frukter, honung och brioche i viner som framställs genom jäsning på flaska, toner som domineras av röda bär (jordgubbar) och gula citrusfrukter, blommiga aromer (pion, salviablad, basilika) eller aromer av mogna röda bär (vinbär, svarta körsbär) som kan kompletteras med inslag av valnöt, rostade hasselnötter, kryddor eller kryddiga toner.

Smak – mjuka, krämiga viner, med en kvardröjande smak och hög syra, fruktig med bra smak som dröjer sig kvar i munnen och en syrlig eftersmak hos rosévinerna, ibland med en något köttig nyans hos de röda vinerna.

Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ – från halmgult med grönaktiga skiftningar till grönaktigt gult med gyllene skiftningar, eller blekrosa med något lila skiftningar

Arom av muscat, inslag av basilika, ros, nyklippt gräs, inslag av röda bär (smultron, jordgubbar, citrusfrukt, grapefrukt), blommiga toner av ros, basilika, rökelse, ängsblommor.

Frisk, livlig smak, toner av vita frukter – päron, färska druvor, med en bra balans mellan sötma och syra, krispig och kännetecknas av nyanser av mogna tropiska frukter. Rikligt och långvarigt skum och bra, intensiva bubblor.

Pärlande vin – olika nyanser av grönvitt till gyllengult, ljusrosa till skiftningar av intensivt rosa eller rubinrött till purpurrött. Blommiga aromer, frukt med vitt fruktkött – päron, äpple och citrusfrukt (grapefrukt), akaciahonung, röda bär (jordgubbar, körsbär), citrus, en delikat blommig arom (aromatiska örter, basilika), mogna röda bär (vinbär, svarta körsbär, plommon), valnötter och rostade hasselnötter.

Smak – vinerna är friska och kvardröjande, med hög syra, fruktiga och dröjer sig kvar länge, med en syrlig eftersmak, rikligt eller måttligt med skum och medelstora bubblor som förstärker vinernas aromatiska toner.

De stilla vita vinerna är halmgula, blekt citrongula till gyllengula till färgen som går mot grönt och öppnar för sekundära aromer av jasmin, fänkål och primära aromer av grönt äpple, krusbär (zghihară de huși), frukt och botaniska aromer, intensiva aromer av torkad basilika och rosa grapefrukt (busuioacă de bohotin), blommiga toner och en hög syra som kompletterar den fylliga och uppfriskande smaken väl.

Smakmässigt dominerar en fruktighet, med toner av vita frukter (päron, aprikoser) och även av rosenblad, eller något kryddiga toner, mogna mirabeller och delikata toner av klippta vinrankor (sauvignon). Uppfriskande syrliga äppeltoner dominerar i eftersmaken och kan även förekomma vid framställningen av halvtorra viner.

Doftmässigt är intrycket intensivt, friskt, med toner av jasmin, ängsblommor, vinstockar, akacia och även av gröna äpplen och citronzest, en mjuk textur som är resultatet av balansen mellan syran, alkoholen och en antydan av välkommen sötma, med aromer av grapefrukt, lime och ängsblommor, och en eftersmak av kvitten, russin och gula äpplen (fetească albă, fetească regală).

De stilla röda vinerna har en intensiv rubinröd färg, mörkröd med rubinröda skiftningar.

Vinerna är generösa och tanninrika, vilket ger dem en angenäm komplexitet och strävhet, med uppfriskande, fruktiga aromer av björnbär, svarta vinbär, mynta och röd paprika (cabernet sauvignon), med en frisk och mjuk kropp och en medelhög eftersmak som ger en känsla av balans.

De har komplexa aromer av plommon, plommonsylt och körsbärskompott, med fina nyanser av rök i bakgrunden. Texturen är sammetslen, med rustika toner som domineras av röda skogsbär och svarta körsbär (fetească neagră).

Doftmässigt innehåller de mjuka aromer av kryddor och hö, som ofta kompletteras med surkörsbär, körsbär och hallon (cabernet sauvignon) och en antydan av vitpeppar.

De stilla rosévinerna är ljusrosa, laxrosa eller ibland klarrosa.

Den dominerande smaken av vita frukter, med intensiva aromer av basilika, rosenblad, grapefrukt, något kryddiga och friska toner och aromer av röda vinbär, tranbär och smultron kompletteras av aromer av hallon och mogna jordgubbar. Eftersmaken är behaglig och fruktig med en känsla av friskhet och balans, som fulländas av en specifik syra. Doftmässigt känner man igen de väldefinierade aromerna av körsbär och vinbär, som kompletteras av mogen citrus och delikata toner av ängsblommor blandat med skogsbär (björnbär, smultron).

8.4 *Orsakssamband mellan området och produkten*

En mängd olika viner framställs i detta område, från torra till söta viner, vita viner, roséviner och röda viner. De utgör dock en ganska väldefinierad grupp inom de rumänska vinernas smakpalett. De är generellt sett lätta viner med en inte alltför extraktiv karaktär och med en måttlig alkoholhalt, något syrliga i den norra delen av området med en ”högsta” syrahalt i området Averești, där den naturliga syrahalten vissa år kan uppgå till 11–12 gram vinsyra per liter, vilket gör området utmärkt för framställning av mousserande viner. Färgen på de röda vinerna är ljus i vingårdens norra del och intensiv i den södra. Kvaliteten på vinerna från området för underbeteckningen ”Vutcani” liknar den som erhålls i området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen Dealu Bujorului.

Egenskaperna hos druvsorterna i Huși-området ger vinerna egenskaper som mycket hög syra, vilket är viktigt för att framställa basvinerna för mousserande viner. De ger även kropp och struktur till såväl mousserande som pärlande viner.

Mark-, klimat- och miljöförhållandena i det stora område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Huși gör det möjligt för druvorna att mogna tillräckligt för att framställa basvinet för mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner, och den mest optimala tidpunkten för skörd kan väljas.

De bästa förhållandena för att framställa mousserande viner finns på lägre höjder, upp till 200 m och med mindre gynnsam exponering, på sluttningar som exponeras mot nordöst. Dessa viner kännetecknas av en måttligare alkoholhalt, är inte särskilt extraktiva och har medelhög till hög syrahalt, en behaglig smak, fint och långvarigt skum (Bunești/Averești-området).

Skillnaden i temperatur mellan natt och dag, i kombination med luftflödet från de högsta sluttningarna, gynnar syntesen och bevarande av vissa aromatiska föreningar. Detta gäller framför allt för sluttningar på låg till medelhög höjd där temperaturskillnaden är som störst. Det ger upphov till tydliga, fruktiga primära inslag av äpple, päron, persika och aprikos som bevaras under vinframställningsprocessen och därför säkerställer de särskilda aromatiska egenskaperna hos basvinerna för mousserande vin. De måttligt varma nätterna kan göra det möjligt för de aromer som kännetecknar druvsorterna att ackumuleras långsamt, vilket gör det möjligt att framställa viner med en rik bouquet och en karakteristisk ton som är typisk för druvsorten.

Friskheten, syran och den aromatiska intensiteten hos mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner är därför ett resultat av samspelet mellan terräng, jordmån och druvsort, i kombination med den långa vinodlingstraditionen.

De druvor som är avsedda för framställningen av basviner för mousserande viner skördas tidigt, innan de skördas för stilla viner, för att säkerställa en korrekt balans mellan sockerhalt och syrahalt, i syfte att framställa mousserande kvalitetsviner av optimal kvalitet. De viner som erhålls kräver fysikalisk-kemiska parametrar med balanserade värden, som förhållandet mellan syrahalt och alkohol, och sensoriska egenskaper som säkerställer de odlade druvsorternas typiska karaktär.

Den utlakade chernozem och gråjord som finns i stora delar av Huşiområdet är gynnsam för vinodlingar (sand-/lerartad struktur) på grund av deras grundläggande biokemiska egenskaper (biologisk aktivitet, betydande humusinnehåll, hög mättnad av baser och näringsämnen).

Phaeozem- och eutricambosoljordarna (kambisol) säkerställer god dränering och en omfattande vattenreserv vid vinodlingarna, som under mognadslagringen bevarar de förhållanden som krävs för att balansera aromerna, särskilt de fruktiga aromerna, som avslutas med att en viss upplivande friskhet bibehålls i doften.

Den globala solstrålningen varierar måttligt mellan 110 kcal/cm²/år (träff per minut)/år på sluttningar med begränsas solexponering och 130 kcal/cm²/år (träff per minut)/år) på sluttningar med bättre solexponering, och de genomsnittliga soltimmarna säkerställer enhetlig solstrålning av kullarna på hög höjd, med cirka 2 000 timmar och mer än 2 100 timmar i Huşisänkan.

De genomsnittliga årliga strålnings- och solvärmevärdena förblir höga under hela odlingssäsongen, vilket möjliggör en gynnsam utveckling av och mognad hos druvorna. De få soltimmarna när druvorna börjar mogna i kombination med cykeln med varma strömmar i Prutdalen bidrar till att de aromatiska ämnena i stilla vita viner och roséviner kan bildas optimalt. Skillnaden i temperatur mellan natt och dag för sluttningar på låg till medelhög höjd (Huşisänkan ligger på 70–120 m höjd) bidrar till syntesen och bevarandet av de aromatiska föreningarna, som definierar de uttalade och typiskt friska primära tonerna av frukt (äpplen, persikor, aprikoser och grapefrukt). Vid sen skörd, när druvorna har en hög sockerhalt (240 g/l), även när de mognar under lång tid, har vinerna en omisskännlig aromatisk balans såväl sett till smak som till arom (busuioacă de bohotin).

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Anvisning om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Huși kan, beroende på producenternas intresse, på märkningen av vinerna kompletteras med ett av följande vingårdsnamn: 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.

För beteckningen ”Huși-Vutcani” kan följande vingårdsnamn anges: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner får se ut hur som helst under förutsättning att den obligatoriska informationen återfinns inom samma synfält. Etiketten och baksidesetiketten är inte obligatoriska och märkningen kan ha en eller flera delar, ha olika former och vara gjorda av olika material och med olika metoder.

Märkningen får också använda det traditionella uttryck som anges i den gällande lagstiftningen för viner och som indikerar skördens kvalitet som en följd av sockerhalten vid tidpunkten för skörden (när druvorna har ädelröta).

Uppgifter som anges i presentationen/märkningen

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande uppgifter avseende vissa framställningsmetoder får också anges på frivillig basis:

Begreppen *fermentat in barrique* (jäst på fat), *maturat in barrique* (mognadslagrat på fat), *fermentat în prezența așchiilor de stejar* (jäst under tillsats av ekspån) och *maturat în prezența așchiilor de stejar* (mognadslagrat under tillsats av ekspån) får anges i märkningen på rumänska, alternativt med begrepp på något internationellt gångbart språk för att informera konsumenten om vilken process som tillämpats, t.ex. något av följande begrepp:

— *Fume* eller *smoked* eller *toasted* på engelska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *light*, *medium* eller *heavy*.

— *Fumé* eller *fumée* på franska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. *légère*, *moyenne*, *forte* eller *petite fumé*, *demi fumé*, *intense fumé*.

Dessa uppgifter får anges på något annat internationellt gångbart språk eller på det språk som används i det land där vinprodukten ska marknadsföras, om vinproducenten så önskar, för att informera konsumenten om vilka metoder som används världen över för att få fram viner med vissa särpräglade sensoriska egenskaper.

Viner som genomgår en mognadslagring eller lagring på sin jästfällning får märkas med *sur lie*, *bâttonnage* eller *aged on the lees*.

Länk till produktspecifikationen

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