C/2024/4880

5.8.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/4880)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Huşi“

PDO-RO-A1583-AM04

Datum sdělení: 30. května 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Aktualizované informace o kontrolním subjektu**

Některé informace o kontaktních údajích příslušného kontrolního subjektu byly aktualizovány.

Mění se kapitola XV specifikace produktu, jednotný dokument zůstává beze změny.

2. **Uvedení některých zvláštních podmínek týkajících se označování**

Specifikace byla změněna tak, aby správně uváděla některé zvláštní podmínky označování; ty se musí odrazit v odpovídající kapitole o podmínkách uvádění na trh (obchodní úprava, označování).

Mění se kapitoly III a XII specifikace a bod 9 jednotného dokumentu.

3. **Změna podmínek týkajících se pěstitelských postupů na vinicích**

Specifikace byla změněna v důsledku změn podmínek zavlažování, které je třeba v zájmu jasnosti aktualizovat a přeformulovat.

Mění se kapitola VIII specifikace a bod 5.1.1 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Jméno**

Huşi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1. *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. *Organoleptické vlastnosti – bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá až tmavě žlutá, zelenožlutá, citronově žlutá, nazelenalá, zlatá.

Aroma: typické, zakulacené, intenzivní aroma květů révy, bezových květů, zelených citrusů, ovocné, s postupujícím zráním se objevují melounové tóny.

Buket: letní jablka, pokosené seno, nahořklá, typická vůně květů révy, s typickou jemností, delikátní vůně zrajících hroznů, čerstvých jablek, citrusových plodů, polních květů, s postupujícím zráním se objevuj vůně posečeného sena, medu, ovocná vůně, vůně akátových květů, s tóny čerstvého másla, květinová vůně, s vyváženým obsahem kyselin, se zřetelnými tóny kadidla a bazalky.

Chuť: mírně nakyslá, živá, ovocná, zakulacená, příjemná dochuť, aroma polních květů, s postupujícím zráním s chutí posečeného sena, medu, ovocná chuť, mírně hořká dochuť.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromatické a poloaromatické odrůdy s nadprůměrnými aromatickými hodnotami, které by mohly vést k hromadění aromat nebo cukrů.)

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 2	00

2. *Organoleptické vlastnosti – červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, fialovočervená, jasně/tmavě červená.

Buket: aroma třešní, jahod, višní, tóny švestek, plná chuť. Aroma: červený rybíz, brusinky, ostružiny, květinový buket, vůně růžových lístků a bazalky.

Chuť: třískovitá, aroma zralého lesního ovoce, višně, silně bylinná s tóny švestek.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: odrůdy se zvýšenou akumulací barevných taninů a podobnou koncentrací jejich aromatického charakteru, s největší pravděpodobností v důsledku změny klimatu v této oblasti v posledních letech.)

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15,00
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postupy

Pěstební postup

— minimálně 3 000 rostlin/ha nebo minimálně 75 % rostlin v porovnání s plánovanou vinicí,

— zavlažování: povoleno pouze v letech sucha / nepříznivých povětrnostních podmínek a s oznámením ONVPV (Národní úřad pro révu a víno) za použití optimálních norem zavlažování s cílem zajistit růstový potenciál rostlin a specifickou kvalitu,

— sklízení nedozrálých hroznů: snížení počtu hroznů v období zabarvování plodů (počátek zrání), pokud potenciální produkce překračuje maximální limity přípustné podle specifikace.

2. Výroba vín

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Za určitých klimatických podmínek, které mají pozitivní vliv na výnos vinic ve vymezené oblasti daný potenciálem některých odrůd, mohou být vína s CHOP „Huși“ zpracovávány i mimo vymezenou oblast, a to v sousední oblasti, která má ve svých vinařských centrech optimální podmínky.

Sousední oblast určená za tímto účelem (rychlá vinifikace a kvašení při kontrolované teplotě, zachování aromatického potenciálu některých odrůd, včetně Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească a Busuioacă de Bohotin) zahrnuje tato města a vesnice v župě Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Produkce bílého nebo růžového vína

Zvláštní enologický postup

Bílá a růžová vína se mohou vyrábět z odrůd Pinot gris a Traminer roz v závislosti na volbě producenta s použitím technologií, při nichž je zachována jakost hroznů s CHZO a vín z těchto odrůd vyrobených.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Odrůdy Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris a Grasă de Cotnari

16 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Odrůdy Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană a Portugais Bleu

16 000 kilogramů hroznů na hektar

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

15 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Şarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot a Zweigelt

13 600 kilogramů hroznů na hektar

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

12 900 kilogramů hroznů na hektar

6. Bílé a růžové odrůdy Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hl na hektar

7. Bílé a růžové odrůdy Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hl na hektar

8. Červené odrůdy Codană, Portugais bleu

119 hl na hektar

9. Růžové odrůdy Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hl na hektar

10. Odrůdy Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hl na hektar

11. Bílé a růžové odrůdy Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Şarba, Traminer roz

104 hl na hektar

12. Červené odrůdy Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hl na hektar

13. Růžové odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat a Băbească Neagră

97 hl na hektar

14. Červené odrůdy Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat a Băbească Neagră

93 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu vín s chráněným označením původu „Huși“ může zahrnovat dílčí označení a nachází se v těchto oblastech župy Vaslui:

Označení „Huși“:

— město Huși,

— obec Duda-Epureni, vesnice Epureni, Duda,

— obec Pădureni, vesnice Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca,

— obec Tătărăni, vesnice Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu,

— obec Stănilești, vesnice Stănilești, Pogănești,

— obec Buneşti-Avereşti, vesnice Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti, Plopi,

— obec Arsura, vesnice Arsura, Fundătura, Pâhnești,

— obec Drânceni, vesnice Drânceni, Ghermănești, Râșești,

— obec Boțești, vesnice Boțești, Gugești,

— obec Banca, vesnice Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu,

— obec Fălciu, vesnice Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești,

— obec Blăgești, vesnice Blăgești, Igești.

Dílčí označení „Vutcani“:

— obec Vutcani, vesnice Vutcani, Mălăiești,

— obec Roșiești, vesnice Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie,

— obec Şuletea, vesnice Şuletea, Râşcani, Fedeşti,

— obec Epureni, vesnice Horga,

— obec Berezeni, vesnice Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Babeasca gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, 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

Frâncuşă 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

Rulandské šedé G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B – Semillon blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin 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

Şarba B

8. **Popis souvislostí**

Souvislost s vymezenou oblastí

Litologický substrát tvoří typologicky rozmanitou pokrývku. V jílovito-aluviální půdě na úrovni lesa se mohou střídat stepní a lesostepní měkké půdy. Kambické černozemě a šedé půdy, které jsou v nížině Huși nejrozšířenější, jsou rovněž pro vinice nejcennější, neboť jejich pískovitá/jílovitá struktura zlepšuje fyzikální vlastnosti v kombinaci se základními biochemickými vlastnostmi, jimiž jsou intenzivní biologická aktivita, výrazný obsah humusu, dobrá kationtová výměnná kapacita, neutrální až mírně kyselá reakce, vysoké nasycení zásaditými prvky a živinami.

Reliéf tvoří řada širokých oblých kopců táhnoucí se od severozápadu k jihovýchodu. Tyto kopce mají různou orientaci, morfologické vlastnosti a sklon. Dotčená vinařská oblast spojuje různé podoblasti: kopcovitou oblast v nadmořské výšce kolem 300 m a nižší podhorskou oblast s průměrnou nadmořskou výškou 150 m. Kopce mají různou orientaci, morfologické vlastnosti a sklon, které tvoří prostředí některých vinic v oblasti.

Nížina Huși je na jihu, západě a severu ohraničena vysokými kopci a na východě údolím Prut. Nachází se v ní více než 70 % vinic ve vymezené oblasti. Údolí oddělující kopce tohoto regionu s mírně asymetrickými svahy začínají v pobřežní nížině s kopcovitým povrchem, přičemž vytvářejí řetězec propadlin (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești). V nich a na úbočí vyšších kopců v nížině se rozkládají nejcennější vinařské oblasti.

V kopcovitém terénu je podnebí mírné kontinentální se středními kontinentálními aspekty a v nížině Huși má hemiboreální charakter.

Celkové sluneční záření je přibližně 120 kcal/CMP/rok, průměrná doba slunečního svitu za rok v kopcovitém terénu je 2 000 hodin a v nížině Huși a údolí Prut 2 100 hodin. Vzhledem k průměrným ročním hodnotám slunečního svitu a tepla lze konstatovat, že během vegetačního období jsou stále vysoké, což je prospěšné pro vývoj a dozrávání hroznů.

V oblasti převládají západní, severozápadní a severní větry, které dohromady tvoří 60 % větrů za rok a když vanou dolů po úbočích kopců směrem do údolí, mají vlastnosti föhnu. Severovýchodní vítr, zejména Crivăț, zintenzivňuje mrazy, zatímco větry vanoucí z východu a jihovýchodu jsou v létě horké a suché a zhoršují sucho. Oba tyto fenomény se intenzivně projevují jak v nížině Huși, tak v záplavové nížině Prut.

Hydrografickou síť, která odvádí vodu z oblasti kolem města, tvoří dvě hlavní tepny: řeka Drăslăvăț na jihu a řeka Răieşti, která vzniká soutokem řek Turbata a Şara tekoucích ze severu. Tyto dvě řeky se na východ od města spojují a vytváří řeku Huși. Řeky Drăslăvăț a Răieşti mají přívalové hydrografické vlastnosti. Na jaře, kdy v důsledku stoupajících teplot rychle taje sníh, nebo v létě po přívalových deštích jimi teče velké množství vody, která se někdy vylévá z břehů.

Vína, která se vyrábí v této oblasti, jsou suchá až sladká nebo likérová, bílá, růžová nebo červená. Jsou to zpravidla lehká vína, nepříliš extraktivní, se středním obsahem alkoholu, mírně nakyslá na severu oblasti s „nejvyšším stupněm“ kyselosti v oblasti Averești, kde může přirozená kyselost v některých letech dosáhnout 11–12 gramů kyseliny vinné na litr, díky čemuž se tato oblast výborně hodí pro výrobu šumivých vín.

Barva červených vín se různí od světlejších na severu oblasti až po intenzivně zbarvená vína na jihu.

První písemné dokumenty obsahující zmínky o vinicích v oblastech, kde se nacházejí dnešní vinice, jsou ještě starší než dokumenty, v nichž se poprvé zmiňuje město Huși. V listině knížete Alexandra Dobrého z roku 1415 se stanoví hranice staré vinice. Další dokument ze srpna 1436 uvádí, že ve vinařských oblastech Epureni – Pâhnești – Huși byla vysazena vinná réva. Současné dokumenty uvádějí, že mezi lety 1600 až 1662 probíhala intenzivní výsadba vinné révy na vinicích Saca a Ochi, přičemž vinice v Huși patřily místnímu šlechtici.

O vynikající jakosti vín z Huși Staré se ve svých záznamech zmiňují zahraniční cestovatelé ve středověkém Moldavsku, zejména Marco Bandinus v roce 1646: „V Huși, starobylé osadě s moldavskými vinicemi, se vyrábí lahodné a voňavé víno, po kterém je vysoká poptávka“. Významný kartograf Dimitrie Cantemir, který se narodil ve vesnici Silișteni blízko Huși (vesnice byla poté přejmenovaná na jeho počast), ve svém díle „Descriptio Moldaviae“ píše, že „nejlepší víno se vyrábí v Cotnari, přičemž hned po něm následuje víno z Huși“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách vín může být chráněné označení původu Huși doplněno v závislosti na zájmu výrobců jedním z následujících názvů jednotlivých vinic: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ŞARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREŞTI, PÎHNEŞTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROŞIORI, PODINA, ARMĂŞENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEŞTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

V případě označení „Huși-Vutcani“ těmito názvy vinic: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína se mohou označovat jakýmkoli způsobem za podmínky, že ve stejném zorném poli se uvedou povinné informace. Etiketa a zadní etiketa nejsou povinné, označení může sestávat z jednoho nebo více prvků, mít různý tvar a být vyrobeno z jakéhokoli materiálu s použitím kterékoli techniky.

K označení lze rovněž použít tradiční výraz uvedený v platných právních předpisech týkajících se vína, který uvádí kvalitu sběru jako výsledek obsahu cukru při sběru (když je na hroznech ušlechtilá plíseň).

Údaje používané při obchodní úpravě a označování

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách je také možné nepovinně uvádět následující výrazy odkazující na určité výrobní metody:

— výrazy „fermentat in barrique“ („kvašené v sudu typu barrique“), „maturat in barrique“ („školené v sudu typu barrique“), „fermentat în prezența aşchiilor de stejar“ („kvašené s použitím kousků dubového dřeva“) a „maturat în prezența aşchiilor de stejar“ („školené s použitím kousků dubového dřeva“) lze na etiketě uvést tak, jak jsou formulovány v rumunském jazyce, nebo lze použít termíny formulované v mezinárodně používaném jazyce, jež sdělují spotřebiteli, že byl použit stejný postup, pro který lze použít jakýkoli z těchto výrazů:

  — „fumé“ nebo „smoked“ nebo „toasted“ v angličtině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „light“, „medium“ nebo „heavy“,f

  — „fumé“ nebo „fumée“ ve francouzštině, též s výrazem definujícím intenzitu tepelného zpracování použitého dubového dřeva, resp. „légère“, „moyenne“, „forte“ nebo „petite fumé“, „demi Fumé“, „intense fumé“.

Výrobce vína může tyto výrazy uvádět v jakémkoli jiném mezinárodně používaném jazyce nebo v jazyce země, v níž má být výrobek z révy vinné uveden na trh, přičemž tyto výrazy musí spotřebitele informovat o použití postupu, jenž se při výrobě vín používá po celém světě a díky němuž vína získávají své jedinečné senzorické vlastnosti.

U vín, která po určitou dobu zrála nebo byla školena na kvasničných kalech, mohou být na etiketách výrobků z révy vinné použity tyto výrazy: „sur lie“, „bâttonnage“ nebo „aged on the less“.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_standard_356_19.02.2024_no_-track_changes.pdf