C/2024/4880

5.8.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/4880)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Huşi»

PDO-RO-A1583-AM04

Date de la communication: 30 mai 2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Mise à jour des informations relatives à l'autorité de contrôle**

Certains éléments des coordonnées de l'autorité de contrôle compétente ont été mis à jour.

Le chapitre XV du cahier des charges est modifié; le document unique n'est pas modifié.

2. **Indication de certaines conditions spécifiques d'étiquetage**

Le cahier des charges a été modifié afin de corriger l'indication de certaines conditions spécifiques d'étiquetage qui doivent figurer dans le chapitre correspondant avec les conditions de commercialisation (présentation, étiquetage).

Les chapitres III et XII du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

3. **Modification de certaines conditions applicables aux pratiques culturales dans les plantations**

Le cahier des charges a été modifié en ce qui concerne certaines conditions relatives à l'irrigation, qui devaient être mises à jour et reformulées par souci de clarté.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 5.1.1. du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Huşi»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Codes de la nomenclature combinée*

22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins fortifiés en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. *Caractéristiques organoleptiques des vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe jaune paille/jaune intense, jaune verte, jaune citron, vert pâle, dorée.

Arôme caractéristique et rondeur, arôme intense de fleur de vigne, de sureau et d'agrumes verts, fruité, présentant des notes de melon apparaissant avec l'âge.

Nez: pommes d'été, foin fauché, légère amertume, senteur caractéristique de vignes en fleur avec sa finesse typique, arôme fin de raisins mûrs, arôme de pommes vertes, d'agrumes et de fleurs des champs évoluant avec l'âge vers le foin fraîchement coupé, arôme de miel, fruité, arôme de fleurs d'acacia, touche de beurre frais assortie d'un bouquet floral, acidité équilibrée, note distinctive d'encens et de basilic.

Bouche légèrement acide, vive, fruitée, ronde, présentant une finale agréable, un arôme de fleurs des champs évoluant avec l'âge vers le foin fraîchement coupé, un arôme de miel et une saveur fruitée finissant en une arrière-bouche délicatement amère.

(Vins Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon et Riesling de Rhin: ces variétés aromatiques et semi-aromatiques présentent des notes aromatiques supérieures à la moyenne, ce qui peut créer une accumulation tant d'arômes que de sucres.)

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	200

2. *Caractéristiques organoleptiques des vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Rouge rubis, rouge grenat, rouge violet, rouge vif/rouge foncé.

Nez: arôme de cerises, fraises, cerises acides, velouté, assorti de notes de prunes séchées, corsé. Arôme de groseilles rouges, de canneberges, de mûres, assorti d'un bouquet floral et d'un parfum associant basilic et pétales de rose.

Bouche: tannique, présentant des arômes de fruits des bois mûrs, veloutée, fortement herbacée, enrichie de notes de pruneaux.

(Les vins issus des cépages de Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera présentent une accumulation plus intense de tanins colorés et une concentration de caractère aromatique, très probablement en raison de l'évolution du climat de la région au cours de ces dernières années.)

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale:	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques culturales

Pratique culturale

— au moins 3 000 pieds/ha (minimum 75 % de vignes par rapport à la surface de la plantation),

— irrigation: autorisée uniquement durant les années de sécheresse ou marquées par ces conditions climatiques défavorables et moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), en observant des normes d'humidité optimales de nature à garantir le potentiel végétatif et la qualité spécifique du fruit,

— vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison (début de la maturation), lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

2. Élaboration des vins

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Dans certaines conditions climatiques qui ont un impact favorable sur le rendement obtenu en raison du potentiel de certaines variétés, pour les raisins récoltés dans les vignobles situés dans la zone délimitée, les vins qui bénéficieront de l'AOP Huși peuvent être transformés aussi en dehors de la zone délimitée de l'appellation, dans la zone avoisinante, qui est dotée, dans ses centres de vinification, de capacités optimales.

La zone avoisinante désignée à cet effet (pour la vinification rapide, la fermentation à température contrôlée, la préservation du potentiel aromatique de certaines variétés, dont Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) comprend les localités suivantes du département de Vrancea:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Production de vins blancs ou rosés

Pratique œnologique spécifique

Les variétés Pinot Gris et Traminer Roz peuvent être obtenues, en fonction du choix du producteur et des vins blancs ou vins rosés, au moyen de techniques qui préservent la qualité AOP des raisins et des vins produits à partir de ces variétés.

5.2. *Rendements maximaux*

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

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

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

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Variétés Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Alba, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

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

13 600 kilogrammes de raisins par hectare

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

12 900 kilogrammes de raisins par hectare

6. Vins blancs et rosés, variétés Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huşi, Crâmpoşie Selecţionată, Francuşă, Plăvaie

123 hectolitres par hectare

7. Vins blancs et rosés, variétés Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hectolitres par hectare

8. Vins rouges, variétés Codană, Portugais bleu

119 hectolitres par hectare

9. Vins blancs et rosés, variétés Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iaşi

115 hectolitres par hectare

10. Vins rouges, variétés Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera.

111 hectolitres par hectare

11. Vins blancs et rosés, variétés Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Şarba, Traminer roz

104 hectolitres par hectare

12. Vins rouges, variétés Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hectolitres par hectare

13. Vins rosés, variétés Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hectolitres par hectare

14. Vins rouges, variétés Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hectolitres par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

L'aire délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'AOP «Huşi» peut comprendre des sous-appellations d'origine et s'étend sur le territoire du département de Vaslui comme indiqué ci-après.

Appellation «HUŞI»:

— commune de Huşi,

— commune de Duda-Epureni, villages d'Epureni, de Duda,

— commune de Pădureni, villages de Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti, Rusca,

— commune de Tătărăni, villages de Tătărăni, Crănășeni, Bălțați, Manțu,

— commune de Stănilești, villages de Stănilești, Pogănești,

— commune de Bunesti-Avereşti, villages de Bunești, Avereşti, Armășeni, Tăbălăești, Plopi,

— commune d'Arsura, villages d'Arsura, Fundătura, Pâhnești,

— commune de Drânceni, villages de Drânceni, Ghermănești, Râșești,

— commune de Boțești, villages de Boțești, Gugești,

— commune de Banca, villages de Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu,

— commune de Fălciu, villages de Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești,

— commune de Blăgești, villages de Blăgești, Igești.

Sous-appellation «VUTCANI»:

— commune de Vutcani, villages de Vutcani, Mălăiești,

— commune de Roşieşti, villages de Roşieşti, Gara Roşieşti, Valea lui Darie,

— commune de Șuletea, villages de Șuletea, Râșcani, Fedești,

— commune d'Epureni, village de Horga,

— commune de Berezeni, villages de Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, 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, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Frâncuşă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge

Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, 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 italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B – Semillon blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Zghihară de Huși B – Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Şarba B

8. **Description du ou des liens**

Lien avec l'aire géographique

Le substrat lithologique forme une couverture typologiquement assez diversifiée, avec alternance de mollisols de steppe et steppe boisée et d'argiluvisols de l'étage forestier. Les tchernozioms lessivés et les sols de cendres – les plus répandus dans la dépression de Huși – sont également les plus précieux pour les vignobles, leur texture sableuse et limoneuse améliorant les propriétés physiques grâce à leurs propriétés biochimiques de base: activité biologique intense, teneur élevée en humus, forte capacité d'échange cationique, réaction neutre à faiblement acide, forte saturation des bases et des nutriments.

Le relief est constitué d'une succession de collines largement arrondies, orientées NO-SE. Les collines présentent des orientations, des propriétés morphologiques et des pentes différentes. Cette zone viticole regroupe différentes sous-unités: une partie vallonnée d'environ 300 m d'altitude absolue et une partie de haute plaine d'une altitude moyenne de 150 m. Les collines présentent des orientations, des propriétés morphologiques et des pentes différentes pour certains des vignobles.

La dépression de Huși, délimitée par les reliefs des collines du Sud, de l'Ouest et du Nord, et par la vallée du Prut à l'Est, abrite plus de 70 % des vignobles de la zone. Les vallées séparant les collines de cette région, aux versants légèrement asymétriques, prennent naissance dans la plaine côtière de la couronne de collines, formant une chaîne de dépressions (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) qui, avec les collines les plus élevées de la dépression, possèdent les zones viticoles les plus précieuses.

Le climat est de type tempéré continental, avec une variation modérément continentale au niveau des collines les plus hautes et excessivement continentale au niveau de la dépression de Huși.

Le rayonnement solaire global est d'environ 120 kcal/cmp/an, la durée moyenne d'ensoleillement par an est inférieure à 2 000 heures sur les plus hautes collines et supérieure à 2 100 heures dans la dépression de Huși et dans la vallée du Prut. Le régime moyen annuel des valeurs radiatives et héliothermiques montre que celles-ci restent élevées tout au long de la période de végétation, ce qui est bénéfique pour le développement végétatif et la maturation des raisins.

Les vents dominants sont les vents de l'Ouest, du Nord-Ouest et du Nord, qui représentent au total plus de 60 % de la fréquence annuelle des vents et qui, en descendant sur les versants des collines, en direction de la dépression, présentent un caractère foehnique. Les vents du Nord-Est, en particulier le «crivăț», accentuent le phénomène de gel et ceux de l'Est et du Sud-Est sont chauds et secs pendant la saison chaude, ce qui renforce le phénomène de sécheresse – tant dans la dépression de Huși que dans la plaine du Prut.

Le réseau hydrographique, qui draine le territoire de la ville, se compose de deux grandes artères: le Drăslăvăț, au sud, et le Răiești, formé des ruisseaux Turbata et Șara, au nord. Ces artères se rejoignent à l'est de la ville, formant le fleuve Huși. Le régime hydrographique du Drăslăvăț et du Răiești présente un caractère torrentiel. Au printemps, lorsque la neige fond rapidement en raison de la brusque augmentation des températures, ou en été, après les pluies torrentielles, ces cours d'eau transportent de grandes quantités d'eau et sortent parfois de leur lit.

Les vins produits dans cette région sont des vins secs à doux ou liquoreux, blancs, rosés ou rouges. Il s'agit en général de vins légers, avec une extraction mesurée, une teneur en alcool modérée, légèrement acides au nord de la zone, avec un «pic» d'acidité dans la partie Avereşti, où l'acidité naturelle exprimée en g/l (acide tartrique) peut atteindre 11-12 g/l selon les années, ce qui en fait un secteur privilégié pour la production de vins mousseux.

La couleur des vins rouges va du rouge clair au nord de la région au rouge intense au sud.

Les premiers documents écrits faisant référence à l'existence de vignobles dans les zones où se trouvent les vignobles ne mentionnent pas le nom de Huși. Un acte d'Alexandre le Bon daté de 1415 fixe les limites de l'ancien vignoble. L'histoire révèle qu'un autre document daté d'août 1436 indique qu'il existait des plantations de vignes dans les régions d'Epureni – Pâhnești – Huși. Les documents de l'époque rappellent qu'entre 1600 et 1662, des vignes ont été plantées de manière intensive dans les régions de Saca et d'Ochi et que les vignes de Huși appartenaient au domaine seigneurial.

Des documents anciens, rédigés par des étrangers qui ont parcouru la Moldavie médiévale, notamment Marco Bandinus en 1646, témoignent de l'excellente qualité des vins de Huși: «Huși, ancienne région de vignobles moldaves, produit un vin savoureux et parfumé, très recherché». Dans son ouvrage intitulé «Descriptio Moldaviae», le grand érudit roumain Dimitrie Cantemir, natif du village de Silişteni, situé à proximité de Huşi (aujourd'hui commune qui porte son nom), écrit que «*[...]* le meilleur des vins est produit à Cotnari, celui de Huşi arrive juste après *[...]*».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Mention sur l'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Sur les étiquettes des vins, l'appellation contrôlée «HUŞI» peut être complétée, en fonction de l'intérêt des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: 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 Moţoc,

et, pour l'appellation «Huși-Vutcani», par l'indication des cépages Valea lui Darie et Dealul Heretei.

Conditions de commercialisation

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

L'étiquetage des vins peut être effectué de quelque manière que ce soit, à condition que les informations obligatoires soient mentionnées dans le même champ visuel. L'apposition d'une étiquette et d'une contre-étiquette est facultative; l'étiquetage peut être réalisé à partir d'un ou de plusieurs éléments, sous quelque forme et au moyen de quelque matériau ou technique que ce soit.

L'étiquetage peut également porter la mention traditionnelle prévue par la législation en vigueur pour les vins, qui indique la maturité qualitative de la récolte résultant de la teneur en sucre au moment de celle-ci (sélections de grains nobles).

Mentions utilisées dans la présentation/l'étiquetage

Cadre juridique

Législation de l'Union

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Les mentions facultatives relatives à certaines méthodes de production qui sont apposées sur l'étiquette peuvent être utilisées comme suit:

— les mentions «fermentat in barrique» (fermenté en barrique), «maturat in barrique» (maturé en barrique), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermenté en présence de copeaux de chêne) et «maturat în prezența așchiilor de stejar» (maturé en présence de copeaux de chêne) peuvent être apposées sur l'étiquette telles qu'elles sont formulées en roumain ou telles que formulées dans des langues internationales qui communiquent au consommateur l'utilisation du même procédé, l'une des mentions ci-après pouvant être utilisée à cet effet:

  — la mention «Fume» ou «Smoked» ou «Toasted» en anglais, accompagnée ou non du terme définissant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, respectivement «Light», «Medium» ou «Heavy»,

  — la mention «Fumé» ou «Fumée» en français, accompagnée ou non du terme indiquant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, à savoir, respectivement, «légère», «moyenne», «forte» ou «petit fumé», «demi-fumé», «fumé intense».

Ces indications peuvent être rédigées dans toute autre langue utilisée au niveau international ou dans la langue du pays dans lequel il est prévu de commercialiser le produit vitivinicole si tel est le choix du producteur du vin, pour autant qu'elles indiquent au consommateur l'utilisation d'une pratique employée dans le monde entier pour conférer aux vins des caractéristiques sensorielles particulières.

Pour les vins qui subissent une période de maturation ou de vieillissement sur lies, les mentions suivantes peuvent être utilisées dans l'étiquetage des produits vitivinicoles: «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the less», cette liste n'étant pas exhaustive.

Lien vers le cahier des charges

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