C/2024/4880

2024.8.5.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/4880)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Huşi”

PDO-RO-A1583-AM04

Az értesítés időpontja: 2024. május 30.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Az ellenőrző szervezetre vonatkozó frissített információk**

Az illetékes ellenőrző szervezet elérhetőségére vonatkozó egyes információk frissítésre kerültek.

Módosult a termékleírás XV. fejezete, ám az egységes dokumentum nem változott.

2. **A címkézésre vonatkozó néhány különleges feltétel feltüntetése**

A termékleírás annak érdekében módosult, hogy helyesen adjon meg néhány különleges címkézési feltételt; ezeket a forgalmazási feltételekről (kiszerelés, címkézés) szóló megfelelő fejezetben kell feltüntetni.

Módosult a termékleírás III. és XII. fejezete és az egységes dokumentum 9. pontja.

3. **A szőlőültetvények művelési gyakorlatára vonatkozó feltételek módosítása**

A termékleírás az öntözési feltételek változása miatt módosult, amelyeket az egyértelműség érdekében naprakésszé kell tenni és át kell fogalmazni.

Módosult a termékleírás VIII. fejezete és az egységes dokumentum 5.1.1. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Huşi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Érzékszervi tulajdonságok – fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga/mélysárga, zöldessárga, citromsárga, zöldes, aranyszínű.

Aroma: jellegzetes, lekerekített, a szőlővirágok intenzív aromája, bodzavirág, zöld citrus, gyümölcsös ízek; az idő múlásával sárgadinnyejegyek jelennek meg.

Buké: nyári alma, széna, enyhén kesernyés, virágzó szőlő jellegzetes illata, jellegzetes kifinomultság, érett szőlő, friss alma, citrusfélék, mezei virágok finom aromája, az idő múlásával széna, méz, gyümölcsösség, akácvirág, friss vajra emlékeztető jegyek, virágillat, kiegyensúlyozott savtartalom, tömjén és bazsalikom határozott jegyei.

Íz: enyhén savanykás, üde, gyümölcsös, kerek; kellemes utóíz, mezei virágok aromája, az idő múlásával széna, méz, gyümölcsösség, enyhén kesernyés utóíz.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – aromás és félaromás fajták az átlagosnál nagyobb aromaértékkel, ami aromák vagy cukrok felhalmozódásához vezethet.)

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

2. *Érzékszervi tulajdonságok – vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, gránátvörös, mályvapiros, élénk-/sötétvörös.

Buké: cseresznye, szamóca, meggy aromája, aszalt szilva jegyei; testes. Aroma: piros ribizli, tőzegáfonya, földi szeder; virágos buké, rózsaszirom és bazsalikom illata.

Íz: tanninos, érett erdei gyümölcsök és meggy aromája, erős gyógynövényes jelleg, aszalt szilva jegyeit mutató.

(Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: a színes tanninok fokozott felhalmozódását és az aromás jelleg hasonló koncentrációját mutató fajták, nagy valószínűséggel a terület éghajlatának utóbbi években bekövetkezett változása miatt.)

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

5. **Borászati eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlatok

Művelési gyakorlat

— minimum 3 000 tőke/hektár (vagy a tőkék minimum 75 %-a a tervezett szőlőültetvényhez képest),

— öntözés: kizárólag aszályos években/kedvezőtlen időjárási körülmények között és az ONVPV (Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal) értesítése mellett megengedett, optimális öntözési szabványok alkalmazásával a növényi növekedési potenciál és a sajátos minőség biztosítása érdekében,

— zöldszüret: a szőlőfürtök számának csökkentése a zsendülés időszakában, ha a potenciális termés meghaladja a termékleírásban megengedett felső határokat.

2. A borok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Bizonyos éghajlati viszonyok között, amelyek egyes fajták potenciáljával együtt kedvező hatással vannak a körülhatárolt terület ültetvényeinek hozamaira, a „Huși" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok a körülhatárolt területen kívül, a szomszédos területen is feldolgozhatók, ahol a bortermelő központok a legjobb kapacitást biztosítják.

Az e célra (gyors borkészítés, ellenőrzött hőmérsékleten történő erjesztés, egyes fajták, köztük a Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească és Busuioacă de Bohotin aromapotenciáljának megőrzése) kijelölt szomszédos terület Vrancea megye alábbi városait és falvait foglalja magában:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Fehér- vagy rozé bor előállítása

Különleges borászati eljárás

A termelő választásától függően a Pinot gris és Traminer roz fajtákból fehér- és rozé borok készíthetők olyan technológiák alkalmazásával, amelyek megőrzik a szőlő és az e fajtákból előállított borok OEM minőségét.

5.2. *Maximális hozamok*

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

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană és Portugais Bleu fajták

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

15 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

13 600 kilogramm szőlő hektáronként

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

12 900 kilogramm szőlő hektáronként

6. Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă és Plăvaie fehér és rozé fajták

123 hektoliter hektáronként

7. Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană és Portugais Bleu fehér és rozé fajták

123 hektoliter hektáronként

8. Codană és Portugais bleu vörös fajták

119 hektoliter hektáronként

9. Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay és Aromat de Iași fehér és rozé fajták

115 hektoliter hektáronként

10. Syrah, Sangiovese, Nebbiolo és Barbera vörös fajták

111 hektoliter hektáronként

11. Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba és Traminer roz fehér és rozé fajták

104 hektoliter hektáronként

12. Busuioacă de Bohotin, Merlot és Zweigelt vörös fajták

100 hektoliter hektáronként

13. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat és Băbească Neagră rozé fajták

97 hektoliter hektáronként

14. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat és Băbească Neagră vörös fajták

93 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „HUŞI” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához körülhatárolt terület almegjelöléseket foglalhat magában és Vaslui megye alábbi területein helyezkedik el:

„Huşi” megjelölés:

— Huşi város,

— Duda-Epureni körzet: Epureni és Duda falvak,

— Pădureni körzet: Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti és Rusca falvak,

— Tătărăni körzet: Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați és Manțu falvak,

— Stănilești körzet: Stănilești és Pogănești falvak,

— Buneşti-Avereşti körzet: Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti és Plopi falvak,

— Arsura körzet: Arsura, Fundătura és Pâhnești falvak,

— Drânceni körzet: Drânceni, Ghermănești és Râșești falvak,

— Boțești körzet: Boțești és Gugești falvak,

— Banca körzet: Banca, Stoișești, Sârbi és Țifu falvak,

— Fălciu körzet: Fălciu, Bozia, Copăceana és Rânzești falvak,

— Blăgești körzet: Blăgești és Igești falvak.

„Vutcani” almegjelölés:

— Vutcani körzet: Vutcani és Mălăiești falvak,

— Roșiești körzet: Roșiești, Gara Roșiești és Valea lui Darie falvak,

— Şuletea körzet: Şuletea, Râşcani és Fedeşti falvak,

— Epureni körzet: Horga falu,

— Berezeni körzet: Berezeni, Rânceni és Mușata falvak.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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, 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

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

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő

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 (Fehér rizling), Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), 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 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Kapcsolat a körülhatárolt területtel

A litológiai szubsztrátum tipológiailag sokszínű fedőréteget alkot. Erdőszinten az agyagos-alluviális talajban sztyepp és erdőssztyepp molliszolok váltakozhatnak. A Huși-medence legelterjedtebb talajai a kambikus csernozjom és szürkeföld, amelyek a szőlőültetvények szempontjából egyúttal a legértékesebb talajok is, mivel homokos/agyagszerű textúrájuk és alapvető biokémiai tulajdonságaik (intenzív biológiai aktivitás, jelentős humusztartalom, nagy kationcserélő képesség, semleges és enyhén savas közötti kémhatás, bázisok és tápanyagok magas telítettsége) javítják a fizikai jellemzőket.

Az északnyugati/délkeleti tengelyen széles, kerek dombok sora alakítja a domborzatot. A dombok eltérő tájolással, morfológiai jellemzőkkel és lejtéssel rendelkeznek. E szőlőtermő területen különböző alegységek találhatók: egy kb. 300 méter tengerszint feletti magasságú dombos terület és egy átlagosan 150 méter tengerszint feletti magasságú alacsony dombos terület. A terület egyes szőlőültetvényeinek hátterét képező dombok eltérő tájolással, morfológiai jellemzőkkel és lejtéssel rendelkeznek.

A Huși-medence határát délen, nyugaton és északon magas dombok, keleten pedig a Prut-völgy alkotják, és a terület szőlőültetvényeinek több mint 70 %-át teszi ki. A régió dombjait enyhén aszimmetrikus lejtőkkel elválasztó, a partvidéken dombos felszínnel kezdődő völgyek olyan medencék (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) láncolatát alkotják, amelyek a medence magasabb dombjaival együtt a legértékesebb szőlőtermő területeket foglalják magukban.

A mérsékelten kontinentális éghajlat a dombokon mérsékelt kontinentális, a Huși-medencében pedig hemiboreális jelleget mutat.

A teljes napsugárzás értéke körülbelül 120 kcal/CMP/év, a napsütés átlagos éves időtartama a magas dombokon 2 000 óra, a Huși-medencében és a Prut-völgyben pedig több mint 2 100 óra. Az éves átlagos sugárzási és naphő értékeit illetően megjegyzendő, hogy azok a teljes tenyészidőben magasak maradnak, ami kedvezően hat a szőlő fejlődésére és érésére.

A nyugati, északnyugati és északi irányú uralkodó szelek együttesen az éves szelek több mint 60 %-át teszik ki és főn tulajdonságokat mutatnak, amikor a dombok lejtőiről a medence felé fújnak. Az északkeleti szél, különösen a Crivăț fokozza a fagyot, míg a nyáron forró és száraz keleti és délkeleti szél aszályfokozó hatású, és mindkettő intenzíven érezhető a Huși-medencében és a Prut árterében.

A város területének elvezetését biztosító vízrajzi hálózatot két fő artéria képezi: délen a Drăslăvăț, északon pedig a Turbata és a Șara alkotta Răiești. A várostól keletre összefolyva ezekből jön létre a Huși folyó. A Drăslăvăț és a Răiești patakok torrenciális hidrográfiai jellemzőkkel rendelkeznek. Tavasszal, amikor a hőmérséklet emelkedése miatt gyorsan olvad a hó, vagy nyáron a viharos esőzést követően a patakok nagy mennyiségű, néha a saját partjukat is áttörő vizet szállítanak.

Az e területen termelt fehér-, rozé vagy vörösborok a száraztól az édesig vagy likőrborig terjednek. A terület északi részén rendszerint könnyű, nem túl extraktív, mérsékelt alkoholtartalmú, enyhén savanykás borok készülnek, és a savassági „csúcs” az Avereşti területre jellemző, ahol a természetes savtartalom literenként akár 11–12 gramm borkősav is lehet egyes években, így ez a terület kiválóan alkalmas pezsgők előállítására.

A vörösborok színe a terület északi részén előállított világostól a délen készített sötétig terjed.

A mai szőlőültetvények helyén található szőlőültetvényekre utaló első írásos dokumentumok korábbiak, mint a Huși város nevét tartalmazó első okirat. Jó Sándor (I. Sándor) 1415-ben kelt törvénye a régi szőlőültetvény határait rögzíti. Egy másik, 1436. augusztusi keltezésű dokumentum azt mutatja, hogy az Epureni–Pâhnești–Huși szőlőtermő területeken szőlőültetvények voltak. A korabeli dokumentumok állítása szerint 1600 és 1662 között intenzív szőlőtelepítés folyt Saca és Ochi szőlőültetvényein; Huși szőlője a helyi földesúrhoz tartozott.

A kiváló minőségű Huși borokról régi feljegyzések találhatók a középkori Moldáviában utazó külföldiek, különösen Marco Bandinus tollából, aki 1646-ban így írt: „Huși, a moldáviai szőlőültetvények ősi települése ízes és illatos bort termel, amely iránt ugyancsak nagy a kereslet”. Dimitrie Cantemir nagy kartográfus, aki a Huși melletti Silișteni faluban született (a falut azóta a tiszteletére átnevezték), „Descriptio Moldaviae” című művében azt írja, hogy „a legjobb bort Cotnariban készítik, a Huși bor pedig rögtön utána következik”.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés jelölése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkéjén a Huși oltalom alatt álló eredetmegjelölést a termelők érdekeitől függően kiegészíthető az alábbi együttetvényes elnevezések valamelyikével: Duda-epureni, Pădureni, Dealul Lohan, Dealul Dobrina, Dealul Șara, 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.

A „Huși-Vutcani” eredetmegjelölés esetében a következő szőlőültetvények nevével: Valea Lui Darie, Dealul Heretei.

A forgalmazásra vonatkozó feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A borok címkézése bármilyen módon elvégezhető, amennyiben a kötelező információkat ugyanabban a látómezőben tüntetik fel. A címke és a hátsó címke nem kötelező, a címkézés egy vagy több alkotóelemen, bármilyen formában, bármilyen anyagból és bármilyen technika alkalmazásával végezhető.

A címkézés a hatályos jogszabályokban a borokra előírt hagyományos kifejezést is használhatja, amely a szüreti cukortartalom eredményeként a szüret minőségét jelzi (a szőlő nemes rothadása esetén).

A kiszerelés/címkézés során használt jelölések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egyes termelési módszerekre utaló jelölések is használhatók önkéntes alapon, az alábbiak szerint:

— a „fermentat in barrique” [hordóban erjesztett], a „maturat in barrique” [hordóban érlelt], a „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával erjesztett] és a „maturat în prezența așchiilor de stejar” [tölgyfadarabok felhasználásával érlelt] román nyelvű megjelöléseket fel lehet tüntetni a címkén, vagy nemzetközi kommunikációs nyelvű kifejezések használhatók a fogyasztó tájékoztatására arról, hogy az említett eljárást alkalmazzák, például az alábbi megjelölések bármelyike,

  — „fumé” vagy „smoked” (füstölt) vagy „toasted” (pörkölt) kifejezés angol nyelven, amelyeket a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „light” (enyhe), „medium” (közepes) vagy „heavy” (intenzív) kifejezések egészíthetnek ki,

  — „fumé” vagy „fumée” francia nyelven, amelyet a felhasznált tölgyfa hőkezelésének intenzitását leíró, azaz a „légère”, a „moyenne”, a „forte” vagy a „petite fumé”, a „demi fumé”, a „intense fumé” kifejezések egészíthetnek ki.

Ezeket a megjelöléseket bármely más nemzetközi kommunikációs nyelven vagy – ha a bortermelő úgy dönt – annak az országnak a nyelvén is fel lehet tüntetni, amelyben a borászati terméket forgalmazni kívánják, tájékoztatva a fogyasztót az egyedi érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borok előállítására világszerte alkalmazott gyakorlatok alkalmazásáról.

A borseprőn érlelt borok címkéjén szerepelhetnek olyan kifejezések, mint a „sur lie”, a „bâttonnage” vagy az „aged on the lees” (seprőn érlelt).

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_standard_356_19.02.2024_no_t-rack_changes.pdf