C/2024/4880

5.8.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/4880)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Huşi»

PDO-RO-A1583-AM04

Data della comunicazione: 30 maggio 2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiornamento delle informazioni relative all'autorità di controllo**

Nei recapiti dell'autorità di controllo competente sono stati aggiornati alcuni dati.

È stata modificata la sezione XV del disciplinare di produzione; la modifica non incide sul documento unico.

2. **Indicazione di alcune condizioni specifiche di etichettatura**

Il disciplinare è stato modificato per indicare correttamente alcune condizioni specifiche di etichettatura, che devono figurare nella sezione corrispondente riguardante le condizioni di commercializzazione (presentazione, etichettatura).

Le sezioni III e XII del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico sono stati modificati.

3. **Modifica di alcune condizioni applicabili alle pratiche colturali nei vigneti**

Il disciplinare di produzione è stato modificato poiché, per motivi di chiarezza, era necessario aggiornare e riformulare alcune condizioni relative all'irrigazione.

La sezione III del disciplinare di produzione e il punto 5.1.1 del documento unico sono stati modificati.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Huşi

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codici della nomenclatura combinata*

22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Caratteristiche organolettiche dei vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo paglierino/giallo intenso, giallo verdolino, giallo limone, verde pallido, dorato.

Aroma caratteristico con rotondità, aroma intenso di fiori di vite, fiori di sambuco, agrumi verdi e fruttato, con sentori di melone che emergono con l'invecchiamento.

Odore: sentore di mele estive, fieno tagliato, leggermente amarognolo, aroma caratteristico della vite in fioritura con la sua tipica finezza naturale, aroma fine di uva in maturazione, aroma di mele verdi, agrumi e fiori di campo che evolve con l'invecchiamento verso note di fieno appena tagliato, aroma di miele, fruttato, aroma di fiori d'acacia, cenni di burro fresco associati a un bouquet floreale, acidità equilibrata, note pronunciate d'incenso e basilico.

Sapore leggermente acidulo, vivace, fruttato, rotondo, con finale gradevole, aroma di fiori di campo che evolve con l'invecchiamento verso note di fieno appena tagliato, aroma di miele e sapore fruttato con retrogusto delicatamente amarognolo.

(Vini Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon e Riesling de Rhin: queste varietà aromatiche e semiaromatiche presentano note aromatiche superiori alla media, il che può portare ad un accumulo sia di aromi che di zuccheri.)

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Caratteristiche organolettiche dei vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino, rosso granato, rosso porpora, rosso vivo/rosso scuro.

Odore: aroma di ciliegie, fragole, marasche, vellutato, con sentori di prugne secche, corposo. Aroma di ribes rosso, mirtilli, more di rovo, con bouquet floreale e profumo di petali di rosa e basilico.

Sapore: tannico, con aromi di frutti di bosco maturi, vellutato, fortemente erbaceo, arricchito da note di prugne secche.

(I vini ottenuti dai vitigni Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo e Barbera mostrano un aumento dell'accumulo di tannini colorati e un'equivalente concentrazione del carattere aromatico, molto probabilmente a causa dei cambiamenti climatici intervenuti nella zona negli ultimi anni.)

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche colturali

Pratica colturale

— almeno 3 000 ceppi/ha (minimo 75 % di piante rispetto all'impianto previsto);

— irrigazione: consentita soltanto negli anni di siccità o caratterizzati da condizioni climatiche avverse e previa notifica da parte dell'ONVPV (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli), nel rispetto di standard di umidità ottimali che garantiscano il potenziale vegetativo e la qualità specifica dell'uva;

— vendemmia verde: riduzione del numero di grappoli all'invaiatura quando la produzione potenziale supera i limiti massimi consentiti dal disciplinare.

2. Produzione dei vini

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

In determinate condizioni climatiche che hanno un impatto positivo sul livello della produzione ottenuta, visto il potenziale di determinati vitigni, le uve raccolte nei vigneti situati nella zona delimitata possono essere trasformate in vini DOP «Huși» anche al di fuori della zona delimitata della denominazione, ossia nella zona limitrofa, i cui centri di vinificazione offrono capacità ottimali.

La zona limitrofa designata a tal fine (per la vinificazione rapida, la fermentazione a temperatura controllata, la conservazione del potenziale aromatico di alcune varietà tra cui Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) comprende le seguenti località del distretto di Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Produzione di vino bianco o rosato

Pratica enologica specifica

Le varietà Pinot gris e Traminer roz possono essere utilizzate anche per la produzione di vini bianchi o rosati, in funzione della scelta del produttore, ricorrendo a tecnologie che preservino la qualità DOP delle uve e dei vini prodotti con queste varietà.

5.2. *Rese massime*

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

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà Riesling italian, Sémillon, Băbească Gri, Codană e Portugais Bleu

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

13 600 chilogrammi di uve per ettaro

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

12 900 chilogrammi di uve per ettaro

6. Vini bianchi e rosati, varietà Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă e Plăvaie

123 ettolitri per ettaro

7. Vini bianchi e rosati, varietà Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană e Portugais Bleu

123 ettolitri per ettaro

8. Vini rossi, varietà Codană e Portugais bleu

119 ettolitri per ettaro

9. Vini bianchi e rosati, varietà Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay e Aromat de Iași

115 ettolitri per ettaro

10. Vini rossi, varietà Syrah, Sangiovese, Nebbiolo e Barbera

111 ettolitri per ettaro

11. Vini bianchi e rosati, varietà Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba e Traminer roz

104 ettolitri per ettaro

12. Vini rossi, varietà Busuioacă de Bohotin, Merlot e Zweigelt

100 ettolitri per ettaro

13. Vini rosati, varietà Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat e Băbească Neagră

97 ettolitri per ettaro

14. Vini rosati, varietà Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat e Băbească Neagră

93 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Huși» può comprendere delle sottodenominazioni di origine ed è situata nelle aree del distretto di Vaslui elencate di seguito.

Denominazione «HUȘI»

— città di Huși;

— comune di Duda-Epureni, villaggi di Epureni, Duda;

— comune di Pădureni, villaggi di Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;

— comune di Tătărăni, villaggi di Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;

— comune di Stănilești, villaggi di Stănilești, Pogănești;

— comune di Buneşti-Avereşti, villaggi di Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti, Plopi;

— comune di Arsura, villaggi di Arsura, Fundătura, Pâhnești;

— comune di Drânceni, villaggi di Drânceni, Ghermănești, Râșești;

— comune di Boțești, villaggi di Boțești, Gugești;

— comune di Banca, villaggi di Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;

— comune di Fălciu, villaggi di Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;

— comune di Blăgești, villaggi di Blăgești, Igești.

Sottodenominazione «VUTCANI»:

— comune di Vutcani, villaggi di Vutcani, Mălăiești;

— comune di Roșiești, villaggi di Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;

— comune di Şuletea, villaggi di Şuletea, Râşcani, Fedeşti;

— comune di Epureni, villaggio di Horga;

— comune di Berezeni, villaggi di Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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

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, Plant Médoc

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, 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 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. **Descrizione del legame (dei legami)**

Legame con la zona delimitata

Il substrato litologico forma una copertura tipologicamente variegata. La distribuzione segue una divisione altitudinale, dai mollisol di steppe e steppe boscose fino ai terreni argillo-alluvionali della fascia delle foreste. I černozëm dilavati e i suoli grigi, i terreni più diffusi nella depressione di Huși, sono anche i più adatti per i vigneti, in quanto la loro tessitura sabbiosa/argillosa migliora le caratteristiche fisiche grazie alle loro proprietà biochimiche di base: attività biologica intensa, contenuto elevato di humus, forte capacità di scambio cationico, reazione da neutra a leggermente acida, alta saturazione delle basi e dei nutrienti.

L'orografia è costituita da una serie di colline ampiamente arrotondate orientate da nord-ovest a sud-est. Le colline presentano orientamenti, caratteristiche morfologiche e pendenze diverse. Questa zona viticola riunisce sottozone eterogenee: una zona collinare a circa 300 m di altitudine e una zona pedemontana più bassa, con un'altitudine media di 150 m. Le colline presentano orientamenti, caratteristiche morfologiche e pendenze diverse che costituiscono il contesto di alcuni vigneti della zona.

La depressione di Huși è delimitata da alte colline a sud, ovest e nord e dalla valle del Prut a est e accoglie più del 70 % dei vigneti della zona. Le valli che separano le colline della regione, caratterizzate da versanti leggermente asimmetrici, si diramano dalla pianura costiera coronata di colline, formando una catena di depressioni (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) che, insieme alle colline più alte della depressione, ospitano le zone viticole più pregiate.

Il clima è continentale temperato, con elementi moderatamente continentali in alta collina e notevolmente continentali nella depressione di Huși.

L'irraggiamento solare globale è di circa 120 kcal/cmp/anno e la durata media del soleggiamento all'anno è di 2 000 ore in alta collina e di oltre 2 100 ore nella depressione di Huși e nella valle del Prut. Considerando la loro media annuale, i valori radiativi ed eliotermici rimangono alti durante tutto il ciclo vegetativo, favorendo così lo sviluppo vegetativo e la maturazione dell'uva.

I venti predominanti, che spirano da ovest, nord-ovest e nord, rappresentano insieme più del 60 % dei venti annuali e hanno caratteristiche di Föhn quando soffiano lungo i pendii delle colline verso la depressione. I venti di nord-est, soprattutto il Crivăț, accentuano il gelo, mentre quelli di est e sud-est sono caldi e secchi nella stagione calda e aumentano fortemente la siccità. Entrambi vengono avvertiti intensamente sia nella depressione di Huși che nella pianura alluvionale del Prut.

La rete idrografica che drena il territorio della città è composta da due corsi d'acqua principali: il Drăslăvăț a sud e il Răieşti, formato dal Turbata e dal Şara, a nord. I corsi d'acqua si uniscono a est della città formando il fiume Huși. Il Drăslăvăț e il Răieşti presentano un regime idrografico di tipo torrenziale. In primavera, quando la neve si scioglie rapidamente a seguito dell'aumento brusco delle temperature, o in estate, dopo le piogge torrenziali, trasportano grandi quantità d'acqua, straripando talvolta dagli argini.

I vini prodotti in questa zona sono vini da secchi a dolci o liquorosi, bianchi, rosati o rossi. Sono generalmente leggeri, non troppo estrattivi, con moderata gradazione alcolica, leggermente acidi nel nord della zona e con un «picco» di acidità nella zona di Averești, dove in alcune annate l'acidità naturale può raggiungere valori di 11-12 g/l di acido tartarico, rendendo questa zona eccellente per la produzione di vini spumanti.

Il colore dei vini rossi va dal moderato a nord della zona all'intenso a sud.

I primi documenti scritti che fanno riferimento all'esistenza di vigneti nelle zone in cui si trovano i vigneti odierni sono anteriori alla prima menzione del nome Huși. Un documento di Alexandru il Buono del 1415 stabilisce i confini della vecchia zona vitivinicola. Un altro documento dell'agosto 1436 indica che esistevano impianti di viti nelle zone viticole di Epureni - Pâhnești - Huși. Secondo alcuni documenti dell'epoca le viti furono piantate in maniera intensiva nei vigneti di Saca e Ochi tra il 1600 e il 1662 e le viti di Huși appartenevano al signore locale.

Testimonianze antiche della qualità eccellente dei vini di Huși sono state lasciate da viaggiatori stranieri che hanno percorso la Moldavia medievale, in particolare Marco Bandinus, che nel 1646 scrisse: «Huși, sede antica di vigneti in Moldavia, produce un vino squisito e fragrante, ricco di aromi e molto richiesto». Il grande cartografo Dimitrie Cantemir, nato a Silişteni (villaggio che oggi porta il suo nome) vicino a Huși, scrive nella «Descriptio Moldaviae» che «il miglior vino viene prodotto a Cotnari, seguito da quello di Huși».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Indicazioni da apporre in etichetta

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

In etichetta, la denominazione di origine controllata «HUŞI» può essere completata, a seconda degli interessi dei produttori, con il nome di uno dei vigneti seguenti: 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.

La denominazione «Huși-Vutcani» può essere completata con l'indicazione delle varietà Valea Lui Darie e Dealul Heretei.

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini può essere effettuata in qualunque modo, purché le informazioni obbligatorie siano indicate nello stesso campo visivo. L'etichetta e la controetichetta non sono obbligatorie; l'etichetta può consistere in uno o più componenti, assumere qualsiasi forma ed essere realizzata con qualunque materiale e con qualsiasi tecnica.

Nell'etichetta si può anche utilizzare la menzione tradizionale prevista dalla normativa in vigore per i vini, che indica la qualità della vendemmia in base al tenore di zuccheri al momento della vendemmia (raccolta di uva con muffa nobile).

Indicazioni da utilizzare nella presentazione/etichetta

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nell'etichetta possono essere indicate facoltativamente anche alcune menzioni relative a determinati metodi di produzione, come segue:

— le menzioni «fermentat in barrique» (fermentato in barrique), «maturat in barrique» (invecchiato in barrique), «fermentat în prezența aşchiilor de stejar» (fermentato in presenza di pezzi di quercia) e «maturat în prezența aşchiilor de stejar» (invecchiato in presenza di pezzi di quercia) possono essere apposte nell'etichetta così come formulate in rumeno o in altre lingue utilizzate a livello internazionale in modo da informare il consumatore del ricorso al procedimento corrispondente; è pertanto possibile utilizzare una qualsiasi delle menzioni seguenti:

  — «Fume» o «Smoked» o «Toasted» in inglese, con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «Light», «Medium» o «Heavy»;

  — «Fumé» o «Fumée» in francese, con o senza l'indicazione del termine che definisce l'intensità del trattamento termico cui è stato sottoposto il legno di quercia utilizzato, ossia «légère», «moyenne», «forte» o «petit fumé», «demi-fumé», «intense fumé».

Queste menzioni possono essere indicate in qualsiasi altra lingua utilizzata a livello internazionale o nella lingua del paese in cui s'intende commercializzare il prodotto vitivinicolo, a seconda della scelta del produttore. Le menzioni informano il consumatore del ricorso a una pratica applicata in tutto il mondo per ottenere vini con caratteristiche sensoriali specifiche.

Per i vini sottoposti a un periodo di invecchiamento o di maturazione sulle fecce, si possono utilizzare in etichetta menzioni come «sur lie», «bâtonnage» o «aged on the lees».

Link al disciplinare del prodotto

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