C/2024/4880

2024 8 5

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/4880)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 [1] 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Huşi“

PDO-RO-A1583-AM04

Pranešimo data: 2024 m. gegužės 30 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Informacijos apie priežiūros instituciją atnaujinimas**

Buvo atnaujinti tam tikri priežiūros institucijos kontaktiniai duomenys.

Iš dalies pakeistas specifikacijos XV skyrius; bendrasis dokumentas nebuvo keičiamas.

2. **Konkrečių ženklinimo sąlygų nurodymas**

Specifikacija buvo iš dalies pakeista siekiant ištaisyti tam tikras ženklinimo sąlygas, kurios turi būti nurodytos su prekybos sąlygomis susijusiame skyriuje (pateikimas, ženklinimas).

Iš dalies keičiami specifikacijos III ir XII skyriai ir bendrojo dokumento 9 punktas.

3. **Tam tikrų sąlygų, taikomų auginimo praktikai vynuogynuose, pakeitimas**

Buvo iš dalies pakeistos tam tikros su drėkinimu susijusios specifikacijos sąlygos – jos turėjo būti atnaujintos ir perfrazuotos aiškumo sumetimais.

Iš dalies keičiamas specifikacijos III skyrius ir bendrojo dokumento 5.1.1. punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Huşi“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodai*

22 SKIRSNIS. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

[1] OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltųjų vynų juslinės savybės*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Šiaudų geltonumo / intensyviai geltonos, gelsvai žalios, citrinų geltonumo, blyškiai žalios, aukso spalvos.

Būdingo aromato ir švelnumo, juntami intensyvūs vynmedžio žiedų, šeivamedžio, žaliųjų citrusinių vaisių aromatai, brandinant atsiranda melionų pokvapiai.

Kvapas: vasarinių obuolių, nupjauto šieno, nežymiai kartus, būdingas žydinčių vynuogių kvapas su tipišku subtilumu, subtilus prinokusių vynuogių aromatas, žaliųjų obuolių, citrusinių vaisių ir lauko gėlių aromatas, o brandesnio vyno aromatas primena šviežiai nupjauto šieno kvapą, medaus aromatas, vaisinis, akacijų žiedų aromatas, šiek tiek juntamas sviestinis aromatas, gėlių aromatas, subalansuotas rūgštumas, išskirtinis smilkalų ir baziliko poskonis.

Šiek tiek rūgštokas, gaivus vaisinis, švelnus, malonus poskonis, lauko gėlių aromatas, o brandesnio vyno aromatas primena šviežiai nupjauto šieno kvapą, medaus aromatas ir vaisiškas skonis su švelniu kartumu poskoniu.

(Vynai „Grasă de Cotnari“, „Muscadelle“, „Semillon“ ir „Riesling de Rhin“: šių aromatinių ir pusiau aromatinių rūšių vynų aromatas yra stipresnis nei vidutinis, todėl su laiku gali kauptis ne tik aromatas, bet ir cukrūs.)

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas –	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. *Raudonųjų vynų juslinės savybės*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rubino raudonumo, granato raudonumo, raudonai violetinė, ryškiai raudonos arba tamsiai raudonos.

Kvapas: vyšnių, braškių, rūgščiųjų vyšnių aromatas, aksominis, su džiovintų slyvų pokvapiais, sodrus. Raudonųjų serbentų, spanguolių, gervuogių aromatas su gėlių natomis ir susiliejančiu bazilikų bei rausvųjų žiedlapių aromatu.

Skonis: taninų, juntamas prinokusių miško uogų skonis, aksominis, intensyvus žolinis, praturtintas slyvų pokvapiais.

(Iš veislių „Syrah“, „Zweigelt“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“, „Barbera“ pagamintuose vynuose juntamas intensyvesnis taninų poskonis ir tolygiai pasiskirsčiusios jų aromatinės savybės. Labai didelė tikimybė, kad tai lemia per pastaruosius kelerius metus šioje vietovėje pasikeitusios oro sąlygos.)

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –	15,00
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas –	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –	20

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifinis vynininkystės metodas*

1. Auginimo praktika

Auginimo praktika

— ne mažiau kaip 3 000 sodinukų viename hektare (ne mažiau kaip 75 % sodinukų, palyginti su numatomu tankumu);

— drėkinimas: leidžiama naudoti tik sausros metais arba esant tokioms nepalankioms klimato sąlygoms, jei apie tai praneša NAAO (Nacionalinė vynuogių ir vyno tarnyba), laikantis optimalių drėgmės standartų, kad būtų užtikrintas vaisiaus vegetatyvinis potencialas ir specifinė kokybė;

— neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas: vynuogių kekių skaičiaus sumažinimas nokimo pradžioje, kai galimas derlius viršija didžiausias leistinas ribas pagal specifikaciją.

2. Vynų gamyba

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Esant tam tikroms oro sąlygoms, kurios teigiamai veikia tam tikrų veislių savybių nulemtą vynuogių derlių nustatytoje geografinėje vietovėje, SKVN „Huși“ žymimus vynus būtų galima perdirbti už nustatytos geografinės vietovės ribų esančios gretimos vietovės vyndarystės centruose, turinčiuose optimalius pajėgumus.

Šiuo tikslu nustatyta gretima vietovė (kurioje galima greitai gaminti vyną, fermentuoti jį kontroliuojamoje temperatūroje, išsaugoti tam tikrų vynuogių veislių, įskaitant „Fetească regală“, „Sauvignon“, „Muscat Ottonel“, „Tămâioasă românească“, „Busuioacă de Bohotin“, aromatines savybes, apima šiuos Vrančos apskrities miestus ir kaimus:

— Panciu, Movilița,

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești,

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

3. Baltųjų arba rožinių vynų gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Baltieji ir rožiniai gali būti gaminami iš „Pinot gris“ ir „Traminer roz“ veislių vynuogių, priklausomai nuo gamintojo pasirinkimo, taikant technologijas, kuriomis išsaugoma vynuogių ir iš šių veislių vynuogių gaminamų vynų SKVN kokybė.

5.2. *Didžiausi derliai*

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

16 000 kg vynuogių iš hektaro

2. Veislės „Riesling Italian“, „Semillon“, „Băbească Gri“, „Codană“, „Portugais Bleu“

16 000 kg vynuogių iš hektaro

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

15 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot Gris“, „Tămâioasă Românească“, „Șarba“, „Traminer roz“, „Busuioacă de Bohotin“, „Merlot“, „Zweigelt“

13 600 kg vynuogių iš hektaro

5. Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“ ir „Băbească Neagră“

12 900 kg vynuogių iš hektaro

6. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Aligoté“, „Fetească Regală“, „Zghihară de Huși“, „Crâmpoșie Selecționată“, „Francușă“, „Plăvaie“

123 hektolitrai iš hektaro

7. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Grasă de Cotnari“, „Donaris“, „Riesling Italian“, „Semillon“, „Băbească Gri“, „Codană“ ir „Portugais Bleu“

123 hektolitrai iš hektaro

8. Raudonieji vynai, veislės „Codană“ ir „Portugais Bleu“

119 hektolitrų iš hektaro

9. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Riesling de Rhin“, „Muscadelle“, „Fetească Albă“, „Chardonnay“ ir „Aromat de Iași“

115 hektolitrų iš hektaro

10. Raudonieji vynai, veislės „Syrah“, „Sangiovese“, „Nebbiolo“ ir „Barbera“

111 hektolitrų iš hektaro

11. Baltieji ir rožiniai vynai, veislės „Muscat Ottonel“, „Sauvignon“, „Pinot Gris“, „Tămâioasă Românească“, „Șarba“, „Traminer roz“

104 hektolitrai iš hektaro

12. Raudonieji vynai, veislės „Busuioacă de Bohotin“, „Merlot“, „Zweigelt“

100 hektolitrų iš hektaro

13. Rožiniai vynai, veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

97 hektolitrai iš hektaro

14. Raudonieji vynai, veislės „Cabernet Sauvignon“, „Fetească Neagră“, „Pinot Noir“, „Negru Aromat“, „Băbească Neagră“

93 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta SKVN „Huşi“ žymimų vynų gamybos vietovė gali būti taikoma ir smulkesnėms kilmės vietos nuorodoms, ir apimti Vaslui departamento teritoriją, kaip nurodyta toliau.

Nuoroda „HUȘI“:

— Hušio komuna;

— Duda-Epureni komuna, Epureni, Duda kaimai;

— Pădureni komuna, Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca kaimai;

— Tătărăni komuna, Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu kaimai;

— Stănilești komuna, Stănilești, Pogănești kaimai;

— Buneşti-Avereşti komuna, Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti, Plopi kaimai;

— Arsura komuna, Arsura, Fundătura, Pâhnești kaimai;

— Drânceni komuna, Drânceni, Ghermănești, Râșești kaimai;

— Boțești komuna, Boțești, Gugești kaimai;

— Banca komuna, Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu kaimai;

— Fălciu komuna, Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești kaimai;

— Blăgești komuna, Blăgești, Igești kaimai.

Smulkesnė nuoroda „VUTCANI“:

— Vutcani komuna, Vutcani, Mălăiești kaimai;

— Roșiești komuna, Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie kaimai;

— Şuletea komuna, Şuletea, Râşcani, Fedeşti kaimai;

— Epureni komuna, Horga kaimas;

— Berezeni komuna, Berezeni, Rânceni, Mușata kaimai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“

„Babeasca 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“

„Crâmpoșie 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“

„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“, „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 italian B – Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Sangiovese N – Brunello di Montalcino“, „Morellino“

„Sauvignon B – Sauvignon verde“

„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 – 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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Ryšys su nustatyta vietove

Iš nuosėdinių uolienų susidedantis podirvis sudaro tipologiniu požiūriu gana įvairialypę dangą. Šios vietovės dirvožemis sudarytas iš stepių ir miškingų stepių juodžemių intarpų priemolių ir aliuviniuose dirvožemiuose miško lygmeniu. Rudžemių juodžemiai ir rudžemiai, kurie vyrauja Hušio žemumoje, taip pat yra vynuogynams vertingiausi dirvožemiai, nes jų smėliška ir (arba) į molį panaši tekstūra kartu su savo pagrindinėmis biocheminėmis savybėmis – dideliu biologiniu aktyvumu, didele humuso koncentracija, aktyviais katijonų mainais, neutraliomis arba šiek tiek rūgštinėmis reakcijomis, aukštu prisotinimo bazėmis ir maisto medžiagomis lygiu – gerina dirvos fizines savybes.

Reljefą sudaro šiaurės vakarų ir pietryčių ašimi besidriekianti plačių apvalių kalvų eilė. Kalvos skiriasi viena nuo kitos savo pakrypimo kryptimi, morfologinėmis savybėmis ir nuolydžio kampu. Šioje vynuogių auginimo zonoje galima rasti įvairių kraštovaizdžių: viena maždaug 300 m aukštyje esanti kalvota vietovė ir žemiau, vidutiniškai 150 m aukštyje esanti prieškalnės vietovė. Kalvos skiriasi viena nuo kitos savo pakrypimo kryptimi, morfologinėmis savybėmis ir nuolydžio kampu ir sudaro kai kurių šioje vietovėje esančių vynuogynų foną,

Vynuogynai, augantys Hušio žemumoje, kurią pietuose, vakaruose ir šiaurėje juosia aukštos kalvos, o rytuose – Pruto slėnis, sudaro 70 proc. visų šioje vietovėje auginamų vynuogynų. Regiono kalvas skiriantys slėniai su šiek tiek asimetriškais šlaitais prasideda pakrantės lygumoje su kalvota danga, sudarydami grandinę žemumų (Volosenio, Hušio, Epurenio, Novačio, Diukos, Fundatūros, Arsūros, Germaneščio), kurios kartu su aukštesnėmis žemumos kalvomis yra vertingiausios vynmedžių auginimo vietovės.

Kalvose vyrauja vidutinių platumų žemyninis klimatas su švelnaus žemyninio klimato aspektais, o Hušio žemumoje – drėgnas žemyninis klimatas.

Visuminė saulės spinduliuotė siekia maždaug 120 kcal/cm² per metus, aukštos kalvos apšviestos saulės vidutiniškai 2 000 valandų per metus, Hušio žemuma ir Pruto slėnis – daugiau kaip 2 100 valandų. Atsižvelgiant į vidutines metines spinduliuotės ir saulės šiluminės energijos reikšmes, pažymėtina, kad jos išlieka didelės visą augimo sezoną, o tai teigiamai veikia vynuogių augimą ir nokimą.

Šioje vietovėje vyrauja vakarų, šiaurės vakarų ir šiaurės vėjai, kurie kartu sudaro daugiau kaip 60 proc. kasmetinių vėjų, ir kurie pūsdami kalvų šlaitais į žemumą įgauna feno savybių. Šiaurės rytų vėjas, ypač krivecas, didina šaltį, o rytų ir pietryčių vėjai, kurie yra karšti ir sausi vasarą, stiprina sausrą; abu jie intensyviai jaučiami tiek Hušio žemumoje, tiek Pruto salpoje.

Hidrografinį tinklą, į kurį suteka vanduo iš miesto teritorijos, sudaro dvi pagrindinės arterijos – Dreslevecas pietuose ir Reješčis, kurį sudaro į vieną susijungę Turbatos ir Šaros upeliai, šiaurėje. Į rytus nuo miesto Dresleveco ir Reješčio upeliai susijungia į Hušio upę. Jie yra srautingi. Pavasarį, kai kylant temperatūrai sparčiai tirpsta sniegas, arba vasarą po liūtingo lietaus šiais upeliais nuteka didelis kiekis vandens, dėl to jie kartais išsilieja iš krantų.

Šioje vietoje gaminami įvairūs vynai – nuo sausų iki saldžių ar likerinių baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų. Dažniausiai tai lengvi, tinkamai išspaustų vynuogių vynai, vidutinio stiprumo, šiek tiek rūgštoki šiaurinėje vietovės dalyje ir labai rūgštūs Avereščio kaimo teritorijoje, kur natūralus rūgštingumas (vyno rūgšties kiekis), priklausomai nuo metų, gali siekti 11–12 g/l, todėl ši vietovė puikiai tinka putojantiems vynams gaminti.

Raudonųjų vynų spalva įvairuoja nuo šviesiai raudonos šios vietovės šiaurėje iki ryškiai raudonos pietuose.

Pirmieji rašytiniai šaltiniai, kuriuose minima, kad vietovėse, kuriose yra dabartiniai vynuogynai, auginamos vynuogynai, datuojami ankstesne data nei pirmas dokumentas, kuriame paminėtas Hušio miestas. 1415 m. Aleksandro Gerojo akte apibrėžtos senojo vynuogyno ribos. Anot istorijos, iš kito 1436 m. rugpjūčio mėn. datuojamo dokumento matyti, kad Epurenio, Pihneščio ir Hušio vynmedžių auginimo vietovėse driekėsi vynmedžių plantacijos. To metu dokumentuose rašoma, kad 1600–1662 m. Sakos ir Okio vynuogynuose buvo intensyviai sodinami vynmedžiai; Hušio vynmedžiai priklausė vietos dvarininkui.

Yra senų įrašų apie puikią Hušio vynų kokybę, kurių autoriai buvo po viduramžių Moldovą keliavę užsienio keliautojai, pvz., Markas Bandinas, kuris 1646 m. rašė: „Labai senoje Moldovos vynuogynų apsuptoje Hušio gyvenvietėje gaminamas nepaprastai skanus ir aromatingas vynas, kuris yra labai paklausus“. Didysis kartografas Dimitrijė Kantemiras, gimęs netoli Hušio esančiame Silištenio kaime (dabar jo garbei kaimas yra pervadintas Dimitrijė Kantemiro vardu) „Descriptio Moldaviae“ rašo, kad *„[...] geriausias vynas gaminamas Kotnaryje, o antras pagal kokybę – Hušio vynas“*.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimo nuoroda

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos tipas:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

Atsižvelgiant į gamintojų interesus, registruotą kilmės vietos nuorodą „Huși“ galima papildyti įtraukiant kurią nors iš toliau nurodytų vynuogynų pavadinimų: 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,

o su nuoroda „Huși-Vutcani“ gali būti nurodomi vynuogių veislių pavadinimai „Valea Lui Darie“ ir „Dealul Heretei“.

Prekybos sąlygos

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos tipas:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

Vynai gali būti ženklinami bet kuriuo būdu, tačiau privaloma informacija turi būti pateikta tame pačiame matymo lauke. Etiketė ir specialioji etiketė neprivalomos; produktas gali būti ženklinamas naudojant vieną arba kelias etiketes, jos gali būti bet kokios formos ir pagamintos iš bet kokios medžiagos, naudojant bet kokią techniką.

Taip pat ženklinant produktus galima naudoti galiojančiuose teisės aktuose, kuriais reglamentuojami vynai, numatytą tradicinį terminą, kuriuo apibūdinama derliaus kokybė atsižvelgiant į cukraus kiekį derliaus nuėmimo metu (kai vynuoges yra apėmęs taurusis puvinys).

Pateikiant ir (arba) ženklinant nurodomi pavadinimai

Teisinė sistema:

Sąjungos teisės aktai

Papildomos sąlygos tipas:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

Kai kurios nuorodos, susijusios su tam tikrais gamybos būdais, taip pat gali būti naudojamos savanoriškai, kaip nurodyta toliau:

— etiketėse rumunų kalba gali būti pateikiamos nuorodos „fermentat in barrique“ (fermentuota statinėse), „maturat in barrique“ (brandinta statinėse), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (fermentuota naudojant ąžuolo drožles), „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (brandinta naudojant ąžuolo drožles), arba gali būti nurodomi terminai tarptautiniu mastu vartojamomis kalbomis, siekiant informuoti vartotoją apie tam tikro proceso taikymą gaminant vyną, pavyzdžiui, gali būti naudojama bet kuri iš šių nuorodų:

  — žodžiai „fumé“ arba „smoked“ arba „toasted“ anglų kalba, kartu, pasirinktinai, su terminu, apibrėžiančiu naudojamo ąžuolo medienos terminio apdorojimo intensyvumą, atitinkamai „light“, „medium“ arba „heavy“;

  — žodžiai „fumé“ arba „fumé“ prancūzų kalba, kartu su terminu, apibrėžiančiu naudojamo ąžuolo medienos terminio apdorojimo intensyvumą, atitinkamai „légère“, „moyenne“, „forte“ arba „petit fumé“, „demi-fumé“, „fumé intense“.

Tokia informacija gali būti rašoma bet kuria kita kalba, vartojama tarptautiniu mastu, arba šalies, kurioje ketinama prekiauti vyno produktu, kalba, jei taip pasirenka vyno gamintojas, su sąlyga, kad joje vartotojui nurodoma, kokia praktika taikoma visame pasaulyje siekiant suteikti vynams ypatingas juslines savybes.

Vynininkystės produktų, kurie brandinami panaudojant nuosėdas, etiketėse gali būti nurodyti šie žodžiai: „sur lie“, „bâttonnage“ arba „aged on the less“, arba kiti žodžiai.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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