C/2024/4880

5.8.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/4880)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Huși”

PDO-RO-A1583-AM04

Paziņojuma datums: 2024. gada 30. maijā.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Atjaunināta informācija par kontroles institūciju**

Atsevišķa kontroles institūcijas kontaktinformācija ir atjaunināta.

Grozījumi attiecas uz specifikācijas XV iedaļu, bet vienotajā dokumentā izmaiņas nav veiktas.

2. **Norāde par dažiem īpašiem nosacījumiem attiecībā uz marķēšanu**

Specifikācija tika grozīta, lai pareizi norādītu dažus īpašus marķēšanas nosacījumus; tie jāatspoguļo attiecīgajā nodaļā par tirdzniecības nosacījumiem (noformējums, marķēšana).

Grozījumi attiecas uz specifikācijas III un XII nodaļu un vienotā dokumenta 9. punktu.

3. **Nosacījumu grozīšana attiecībā uz audzēšanas praksi vīna dārzos**

Produkta specifikācija ir grozīta saistībā ar apūdeņošanas apstākļu izmaiņām, kas skaidrības labad ir jāatjaunina un jāizsaka jaunā redakcijā.

Grozījums attiecas uz specifikācijas VIII nodaļu un vienotā dokumenta 5.1.1. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Huşi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produkta kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Organoleptiskās īpašības – baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena/dziļdzeltena, zaļgandzeltena, citrondzeltena, zaļgana, zeltaina.

Aromāts: tipisks, noapaļots, ar intensīvu vīnkoku ziedu, plūškoka ziedu, zaļo citrusaugļu aromātu, augļains, ilgāk izturētam vīnam atklājas meloņu nianses.

Smarža: vasaras ābolu, pļauta siena, nedaudz rūgtena, tipiska ziedošu vīnkoku smarža, ar tipisku izsmalcinātu niansi, nogatavojušos vīnogu, svaigu ābolu, citrusaugļu, lauka ziedu, nobrieduša siena smarža, medus, augļainuma, akācijas ziedu, svaiga sviesta nianšu, ziedu nianšu, līdzsvarota skābuma, izteikta vīraka un bazilika nianšu.

Garša: nedaudz skābena, dzīvīga, augļaina, apaļa, patīkama pēcgarša, lauka ziedu aromāta, nobrieduša siena garša, medus, augļainuma, nedaudz rūgtena pēcgarša.

("Grasă de Cotnari", "Muscadelle", "Semillon", "Riesling de Rhin" – aromātiskās un pusaromātiskās šķirnes, kurām piemīt aromātu nianses, kas pārsniedz vidējo rādītāju un varētu izraisīt aromātu vai cukuru uzkrāšanos)

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. Organoleptiskās īpašības – sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, granātsarkana, violeti sarkana, spilgti/tumši sarkana.

Smarža: ķiršu, zemeņu, skābo ķiršu aromāts, kuru papildina plūmju nianses, smarža ir pilnmiesīga. Aromāts: sarkano jāņogu, dzērveņu, kazeņu, dažādu ziedu aromāts, kuru papildina rožu ziedlapiņu un bazilika aromāta nianses.

Garša: tanīniem piesātināta garša ar nogatavojušos meža ogu, skābo ķiršu aromātu, kuru papildina izteikts zālaugu aromāts un plūmju nianses.

("Syrah", "Zweigelt", "Sangiovese", "Nebbiolo", "Barbera": šķirnes ar paaugstinātu krāsas tanīnu uzkrāšanos un aromātisko īpašību koncentrāciju, visticamāk, klimata pārmaiņu dēļ šajā apgabalā pēdējos gados.)

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metodes

Audzēšanas metode

— vismaz 3 000 augu uz hektāru (vai vismaz 75 % augu, salīdzinot ar plānoto vīndārzu)

— apūdeņošana: atļauts tikai sausuma/nelabvēlīgu laikapstākļu gados un ar *ONVPV* (Vīnkopības un vīna valsts biroja) paziņojumu, piemērojot optimālus apūdeņošanas standartus, lai nodrošinātu augu augšanas potenciālu un īpašu kvalitāti.

— ražas priekšlaicīga novākšana – augļu nobriešanas perioda sākumā drīkst samazināt vīnogu ķekaru skaitu, ja iespējamās ražas apjoms pārsniedz maksimālo daudzumu, kas atļauts specifikācijās.

2. Vīnu ražošana

Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Konkrētos klimatiskajos apstākļos, kuriem kopā ar konkrētu šķirņu potenciālu ir pozitīva ietekme uz noteiktā apgabala stādījumos iegūto ražu, ar ACVN "Huși" apzīmētos vīnus varētu gatavot arī ārpus noteiktā apgabala – blakus esošajā apgabalā, kur vīnkopības centri nodrošina labāko ražotspēju.

Šim nolūkam (ātrai vīna gatavošanai, fermentācijai kontrolētā temperatūrā, dažu šķirņu – to vidū "Fetească regală", "Sauvignon", "Muscat Ottonel", "Tămâioasă românească", "Busuioacă de Bohotin" – aromātiskā potenciāla saglabāšanai) paredzētajā blakus esošajā apgabalā ietilpst šādas pilsētas un ciemati Vrančas [*Vrancea*] žudecā:

— *Panciu, Movilița*;

— *Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești*;

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

3. Baltvīna vai sārtvīna ražošana

Īpašās vīndarības metodes

Baltvīnus un sārtvīnus pēc ražotāja izvēles var iegūt no šķirnēm "Pinot gris" un "Traminer roz", izmantojot tehnoloģijas, kas saglabā vīnogu un no šīm šķirnēm ražoto vīnu ACVN kvalitāti.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Šķirnes "Riesling Italian", "Semillon", "Băbească Gri", "Codană", "Portugais Bleu"

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

13 600 kilogramu vīnogu no hektāra

5. Šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

12 900 kilogramu vīnogu no hektāra

6. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Aligoté”, “Fetească Regală”, “Zghihară de Huși”, “Crâmpoșie Selecționată”, “Francușă”, “Plăvaie”

123 hektolitri no hektāra

7. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Grasă de Cotnari”, “Donaris”, “Riesling Italian”, “Semillon”, “Băbească Gri”, “Codană”, “Portugais Bleu”

123 hektolitri no hektāra

8. Sarkanvīna šķirnes “Codană”, “Portugais bleu”

119 hektolitri no hektāra

9. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Riesling de Rhin”, “Muscadelle”, “Fetească Albă”, “Chardonnay”, “Aromat de Iași”

115 hektolitri no hektāra

10. Sarkanvīna šķirnes “Syrah”, “Sangiovese”, “Nebbiolo”, “Barbera”

111 hektolitri no hektāra

11. Baltvīna un sārtvīna šķirnes “Muscat Ottonel”, “Sauvignon”, “Pinot Gris”, “Tămâioasă românească”, “Șarba”, “Traminer roz”

104 hektolitri no hektāra

12. Sarkanvīna šķirnes “Busuioacă de Bohotin”, “Merlot”, “Zweigelt”

100 hektolitri no hektāra

13. Sārtvīna šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

97 hektolitri no hektāra

14. Sarkanvīna šķirnes “Cabernet Sauvignon”, “Fetească Neagră”, “Pinot Noir”, “Negru Aromat”, “Băbească Neagră”

93 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kas noteikts ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu “Huși” apzīmētu vīnu ražošanai, var ietvert apakšnosaukumus un atrodas turpmāk uzskaitītajās Vaslujas [*Vaslui*] žudeca teritorijās.

“Huși” nosaukums:

— *Huși* pilsēta,

— *Duda-Epureni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Epureni, Duda,*

— *Pădureni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca,*

— *Tătărăni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu*,

— *Stănilești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Stănilești, Pogănești*,

— *Bunești-Averești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi*,

— *Arsura* pašvaldības teritorija, ciemati: *Arsura, Fundătura, Pâhnești*,

— *Drânceni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Drânceni, Ghermănești, Râșești*,

— *Boțești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Boțești, Gugești*,

— *Banca* pašvaldības teritorija, ciemati: *Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu*,

— *Fălciu* pašvaldības teritorija, ciemati: *Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești*,

— *Blăgești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Blăgești, Igești*.

Papildapzīmējums "Vutcani":

— *Vutcani* pašvaldības teritorija, ciemati: *Vutcani, Mălăiești*,

— *Roșiești* pašvaldības teritorija, ciemati: *Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie*,

— *Șuletea* pašvaldības teritorija, ciemati: *Şuletea, Râşcani, Fedeşti*,

— *Epureni* pašvaldības teritorija, *Horga* ciemats,

— *Berezeni* pašvaldības teritorija, ciemati: *Berezeni, Rânceni, Mușata*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"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", "Muscat rouge de Frontignan"

"Băbeasca gri G"

"Băbească neagră N" – "Grossmuttertraube", "Hexentraube", "Crăcana", "Rară neagră", "Căldărușă", "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"

"Frâncușă 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"

"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", "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"

"Sarba B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Saikne ar noteikto apgabalu

Litoloģiskais substrāts veido tipoloģiski daudzveidīgu segumu. Mežu māla-aluviālajā augsnē var mīties stepēm un meža stepēm raksturīgie elementi. Karbonātiskā melnzeme un pelēkzeme ir izplatītākās augsnes *Huși* ieplakā un vienlaikus arī vīndārziem vērtīgākās augsnes, jo smilšainā / mālu atgādinošā konsistence uzlabo to fizikālās īpašības un bioķīmiskās pamatīpašības: intensīvu bioloģisko aktivitāti, ievērojamu humusa saturu, augstu katjonu apmaiņas spēju, neitrālu vai nedaudz skābu reakciju, augstu bāzisko un barības vielu piesātinājumu.

Reljefu veido virkne zemu ieapaļu pauguru, kas stiepjas ZR–DA virzienā. Pauguriem ir dažādi vērsumi, morfoloģiskās īpašības un slīpumi. Šajā vīnkopības apgabalā ir atšķirīgi apakšapgabali: paugurains apgabals aptuveni 300 m augstumā virs jūras līmeņa un zemāks pakājes apgabals, kura vidējais augstums ir 150 m. Pauguriem ir dažādi vērsumi, morfoloģiskās īpašības un slīpumi, kas veido pamatu dažiem apgabala vīndārziem.

Huși ieplaku dienvidos, rietumos un ziemeļos norobežo augsti pauguri, bet austrumos – Prutas [*Prut*] ieleja, un tajā atrodas vairāk nekā 70 % šā apgabala vīndārzu. Ielejas, kas atdala reģiona paugurus ar nedaudz asimetriskām nogāzēm, sākas piekrastes līdzenumā ar paugurainu segumu, veidojot ieplaku virkni (*Voloseni, Huși, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura*), un kopā ar ieplakas augstākajiem kalniem ietver vērtīgākos vīnkopības apgabalus.

Klimats ir mēreni kontinentāls, kalnos tam raksturīgas vidēji izteiktas kontinentālā klimata iezīmes, bet *Huși* ieplakā tas ir izteikti kontinentāls.

Globālais saules starojums ir aptuveni 120 kcal/CMP gadā, vidējais saulesgaismas daudzums ir 2 000 stundu gadā augstos kalnos un vairāk nekā 2 100 stundu *Huși* ieplakā un Prutas ielejā. Ņemot vērā vidējās gada starojuma un saules siltuma vērtības, norādām, ka tās saglabājas augstas visu augšanas sezonu un tāpēc labvēlīgi ietekmē vīnogu attīstību un nogatavošanos.

Dominējošie vēji ir R, ZR un Z vēji, kuri kopā veido vairāk nekā 60 % gada vēju un kuriem, kad tie pūš lejup pa kalnu nogāzēm līdz ieplakai, piemīt "fēna" [sausa un silta vēja] īpašības. ZA vējš, jo īpaši *Crivăț*, palielina salu, savukārt A un DA vēji vasarā ir karsti un sausi un palielina sausumu, un abi ir izteikti jūtami gan *Huși* ieplakā, gan Prutas palienē.

Hidrogrāfisko tīklu, kas drenē pilsētas teritoriju, veido divas galvenās "artērijas" *Drăslăvăț* dienvidos un *Răiești*, ko veido *Turbata* un *Șara*, ziemeļos. Tās satek kopā pilsētas austrumos, veidojot *Huși* upi. *Drăslăvăț* un *Răiești* upēm piemīt straumēm raksturīgas hidrogrāfiskās īpašības. Pavasarī, kad pieaugošās temperatūras ietekmē strauji kūst sniegs, vai vasarā pēc lietusgāzēm minētās upes nes lielu daudzumu ūdens, dažkārt arī pārplūstot.

Šajā apgabalā ražotie vīni ir sausi līdz saldi vīni vai desertvīni: baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni. Parasti tie ir viegli vīni, ne pārāk koncentrēti, ar mērenu spirta saturu, nedaudz skābi apgabala ziemeļos un ar maksimālo skābumu *Avereşti* apgabalā, kur dažos gados dabiskais skābums var sasniegt 11–12 gramus uz litru (izteikts vīnskābē), un tāpēc šis apgabals ir izcili piemērots dzirkstošo vīnu ražošanai.

Sarkanvīnu krāsa ir no gaišas apgabala ziemeļos līdz intensīvai dienvidos.

Pirmās rakstiskās liecības par vīndārzu pastāvēšanu apgabalos, kur atrodas mūsdienu vīndārzi, ir senākas par pirmajiem rakstiem, kuros minēta *Huși* pilsēta. Aktā, ko Aleksandrs Labais izdevis 1415. gadā, ir noteiktas vecā vīndārza robežas. Citā dokumentā, kas datēts ar 1436. gada augustu, norādīts, ka *Epureni*, *Pâhnești* un *Huși* vīnkopības apgabalos atradušies vīnkoku stādījumi. Jaunāku laiku dokumentos teikts, ka laikposmā no 1600. līdz 1662. gadam vīnkoki tikuši intensīvi stādīti *Saca* un *Ochi* vīndārzos; *Huși* vīnogulāji piederēja vietējam valdniekam.

Huși vīnu izcilo kvalitāti apliecina ceļojuma piezīmes, kuras viduslaiku Moldāvijā rakstījuši ārvalstu ceļotāji, jo īpaši *Marco Bandinus* 1646. gadā: "*Huși*, senās Moldāvijas vīndārzu zemēs, ražo garšīgu un smaržīgu vīnu, kas ir ļoti pieprasīts'. Ievērojamais kartogrāfs Dimitrije Kantemirs [*Dimitrie Cantemir*], kas dzimis *Silișteni* ciematā netālu no *Huși* (ciemats kopš tā laika ir pārdēvēts viņam par godu), darbā "Descriptio Moldaviae" raksta, ka 'labākais vīns tiek gatavots *Cotnari*, bet nākamais labākais – *Huși*".

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējuma norādes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīnu marķējumā aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Huşi" atkarībā no ražotāju interesēm var papildināt ar kādu no šādiem atsevišķu vīndārzu nosaukumiem: 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.

Attiecībā uz nosaukumu "Huși-Vutcani" – ar šādiem vīna dārzu nosaukumiem: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Tirdzniecības nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Vīnus var marķēt jebkādā veidā, ja vien obligātā informācija ir norādīta tajā pašā redzamības laukā. Etiķete un kontretiķete nav obligātas, marķējumam var būt viena vai vairākas daļas, jebkāda forma, un tas var būt izgatavots no jebkāda materiāla un izmantojot jebkādu paņēmienu.

Marķējumā var izmantot arī tradicionālo apzīmējumu, kas paredzēts spēkā esošajos tiesību aktos par vīniem un kurā ir norādīta ražas kvalitāte, par ko liecina cukuru saturs ražas novākšanas laikā (kad vīnogas ir skarusi cēlā puve).

Noformējumā/marķējumā izmantotās norādes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Pēc brīvprātības principa var izmantot arī dažas norādes par konkrētām ražošanas metodēm, proti:

— lai informētu patērētāju par attiecīgā procesa izmantošanu, marķējumā var iekļaut tādas norādes rumāņu valodā kā "fermentat in barrique" [raudzēts mucās], "maturat in barrique" [nogatavināts mucās], "fermentat în prezența așchiilor de stejar" [raudzēts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] un "maturat în prezența așchiilor de stejar" [nogatavināts, izmantojot ozolkoksnes gabalus] vai arī var izmantot apzīmējumus starptautiski lietotās valodās, piemēram, jebkuru no šādām norādēm:

  — "fumé" vai "smoked", vai "toasted" angļu valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas nosaka izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "light", "medium" vai "heavy",

  — "fumé" vai "fumée" franču valodā, pievienojot vai nepievienojot apzīmējumu, kas apraksta izmantotās ozolkoksnes termiskās apstrādes intensitāti, t. i., "légère", "moyenne", "forte" vai "petite fumé", "demi fumé", "intense fumé".

Šīs norādes var būt jebkurā citā starptautiski lietotā valodā vai tās valsts valodā, kurā vīna produktu paredzēts tirgot, ja vīna ražotājs tā vēlas, lai informētu patērētāju par visā pasaulē izmantotajām metodēm, kuru mērķis ir iegūt vīnus ar savdabīgām organoleptiskajām īpašībām.

To vīnu marķējumā, kas nogatavināti vai izturēti uz nogulsnēm, var iekļaut tādus apzīmējumus kā "sur lie", "bâttonnage" vai "aged on the lees".

Saite uz produkta specifikāciju

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