Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/4880)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Huși»

PDO-RO-A1583-AM04

Data da comunicação: 30 de maio de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Informações atualizadas sobre o organismo de controlo**

Foram atualizadas algumas informações relativas aos contactos do organismo de controlo competente.

O capítulo XV do caderno de especificações é alterado em conformidade, sem afetar o documento único.

2. **Indicação de algumas condições específicas relativas à rotulagem**

O caderno de especificações é alterado para indicar corretamente algumas condições de rotulagem específicas; estas devem refletir-se no capítulo correspondente relativo às condições de comercialização (apresentação, rotulagem).

Os capítulos III e XII do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único são alterados em conformidade.

3. **Alteração das condições relativas às práticas de cultivo nas vinhas**

O caderno de especificações é alterado devido a alterações das condições de irrigação, que devem ser atualizadas e reformuladas por razões de clareza.

O capítulo VIII do caderno de especificações e o ponto 5.1.1 do documento único são alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Huşi

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Propriedades organoléticas – vinhos brancos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: amarelo-palha/amarelo vivo, amarelo-esverdeado, amarelo-limão, esverdeado, dourado.

Aroma: aromas típicos, redondos, intensos de flor de videira, flor de sabugueiro e citrinos verdes, frutado, com notas subtis de melão que vão surgindo com a idade.

Nariz: maçãs de verão, feno acabado de ceifar, com um ligeiro amargor, odor típico da vinha em flor, com subtileza típica, aroma fino de uvas em maturação, maçãs frescas, citrinos, flores silvestres, passando, com a idade, a aroma de feno acabado de ceifar, mel, frutos, flores de acácia, notas de manteiga fresca, buquê floral, acidez equilibrada, notas distintas de incenso e manjericão.

Sabor: sabor ligeiramente ácido, intenso, frutado, redondo, com um final de boca agradável, aroma a flores silvestres, passando, com a idade, a aroma de feno acabado de ceifar, mel, frutos, final de boca ligeiramente amargo.

(*Grasă-de-cotnari, muscadelle, semillon, riesling-de-rhin* – castas aromáticas e semiaromáticas com notas aromáticas superiores à média, o que podem criar uma acumulação de aromas ou açúcares.)

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

2. *Propriedades organoléticas – vinhos tintos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: vermelho-rubi, vermelho-grená, vermelho arroxeado, vermelho vivo/escuro.

Nariz: aroma de cerejas, morangos e ginjas, notas de ameixas, intenso. Aroma: groselhas vermelhas, arandos vermelhos e amoras silvestres, buquê floral, aroma de pétalas de rosa e de manjericão.

Sabor: tânico, aroma de bagas maduras, ginjas, muito herbáceo, notas de ameixas.

(*Syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera*: castas com uma maior acumulação de taninos coloridos e uma concentração semelhante do seu caráter aromático, muito provavelmente decorrentes das mudanças climáticas registadas na região nos últimos anos.)

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de cultivo

Prática de cultivo

— pelo menos, 3 000 plantas/ha (mínimo de 75 % de videiras em relação à superfície de plantação),

— rega: autorizada unicamente nos anos de seca/condições meteorológicas desfavoráveis, após notificação ao ONVPV (Instituto Nacional da Vinha e do Vinho), e obedecendo a normas de rega razoáveis, para garantir o potencial de crescimento e a qualidade específica das videiras,

— colheita em verde, limitando o número de cachos por planta na fase do pintor (início da maturação), quando o potencial de produção excede os limites máximos autorizados pelo caderno de especificações.

2. Vinificação

Restrições aplicáveis à vinificação

Em determinadas condições climáticas com impacto favorável no rendimento obtido, devido ao potencial de algumas castas, e no caso das uvas vindimadas nas vinhas situadas na área delimitada, os vinhos que beneficiarão da DOP Huși podem também ser transformados fora da área delimitada da denominação, na área circundante, dado que esta dispõe de centros de vinificação com capacidades otimizadas.

A área circundante designada para o efeito (para a vinificação rápida, fermentação a temperatura controlada, conservação do potencial aromático de certas castas, nomeadamente *fetească-regală*, *sauvignon*, *muscat-ottonel*, *tămâioasă-românească* e *busuioacă-de-bohotin*) compreende as seguintes localidades no distrito de Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Produção de vinhos brancos ou rosados

Prática enológica específica

Os vinhos brancos e rosados podem obter-se a partir das castas *pinot-gris* e *traminer-roz*, ao critério do produtor, por meio de técnicas que preservam a qualidade DOP das uvas e dos vinhos produzidos a partir dessas castas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas *aligoté*, *fetească-regală*, *zghihară-de-huși*, *crâmpoșie-selecționată*, *francușă*, *plăvaie*, *donaris* e *grasă-de-cotnari*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas *riesling-italian*, *semillon*, *băbească-gri*, *codană* e *portugais-bleu*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas *riesling-de-rhin*, *muscadelle*, *fetească-alba*, *chardonnay*, *aromat-de-iași*, *syrah*, *sangiovese*, *nebbiolo* e *barbera*

15 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas *muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, tămâioasă-românească, șarba, traminer-roz, busuioacă-de-bohotin, merlot* e *zweigelt*

13 600 quilogramas de uvas por hectare

5. Castas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

12 900 quilogramas de uvas por hectare

6. Castas brancas e rosadas *aligoté, fetească-regală, zghihară-de-huși, crâmpoșie-selecționată, francușă* e *plăvaie*

123 hectolitros por hectare

7. Castas brancas e rosadas *grasă-de-cotnari, donaris, riesling-italian, semillon, băbească-gri, codană* e *portugais-bleu*

123 hectolitros por hectare

8. Castas tintas *codană* e *portugais-bleu*

119 hectolitros por hectare

9. Castas brancas e rosadas *riesling-de-rhin, muscadelle, fetească-alba, chardonnay* e *aromat-de-iași*

115 hectolitros por hectare

10. Castas tintas *syrah, sangiovese, nebbiolo* e *barbera*

111 hectolitros por hectare

11. Castas brancas e rosadas *muscat-ottonel, sauvignon, pinot-gris, tămâioasă-românească, șarba* e *traminer-roz*

104 hectolitros por hectare

12. Castas tintas *busuioacă-de-bohotin, merlot* e *zweigelt*

100 hectolitros por hectare

13. Castas rosadas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

97 hectolitros por hectare

14. Castas tintas *cabernet-sauvignon, fetească-neagră, pinot-noir, negru-aromat* e *băbească-neagră*

93 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção dos vinhos que beneficiam da DOP «Huşi» pode incluir subdenominações e abrange o território do distrito de Vaslui, como segue:

Denominação «Huși»:

— cidade de Huși,

— município de Duda-Epureni, localidades de Epureni e Duda,

— município de Pădureni, localidades de Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești e Rusca,

— município de Tătărăni, localidades de Tătărăni, Crănășeni, Bălțați e Manțu,

— município de Stănilești, localidades de Stănilești e Pogănești,

— município de Bunesti-Avereşti, localidades de Bunești, Avereşti, Armășeni, Tăbălăești e Plopi,

— município de Arsura, localidades de Arsura, Fundătura e Pâhnești,

— município de Drânceni, localidades de Drânceni, Ghermănești e Râșești,

— município de Boțești, localidades de Boțești e Gugești,

— município de Banca, localidades de Banca, Stoișești, Sârbi e Țifu,

— município de Fălciu, localidades de Fălciu, Bozia, Copăceana e Rânzești,

— município de Blăgești, localidades de Blăgești e Igești.

Subdenominação «Vutcani»:

— município de Vutcani, localidades de Vutcani e Mălăiești,

— município de Roşieşti, localidades de Roşieşti, Gara Roşieşti e Valea lui Darie,

— município de Șuletea, localidades de Șuletea, Râșcani e Fedești,

— município de Epureni, localidade de Horga,

— município de Berezeni, localidades de Berezeni, Rânceni e Mușata.

7. **Castas de uva de vinho**

Aligoté B – *plant-de-trois, plant-gris, vert-blanc, troyen-blanc*

Aromat-de-iași B

Barbera N

Busuioacă-de-bohotin R – *schwarzer-muscat, muscat-fioletovâi, muscat-violet-cyperus* e *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, 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* e *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* e *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*

Semillon B – *semillon-blanc*

Traminer-roz R – *rosetraminer, savagnin-rose, gewürztraminer*

Tămâioasă-românească B – *busuioacă-de-moldova, muscat-blanc-à-petit-grains*

Tămâioasă-românească B – *rumänische-weihrauchtraube, tamianka* e *tămâioasă-albă-de-drăgăşani*

Zghihară-de-huși B – *zghihară, zghihară-galbenă, zghihară-verde-bătută*

Zweigelt N – *blauerzweigelt, negru-de-zweigelt, zweigelt-blau*

Şarba B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Relação com a área geográfica

No respeitante à tipologia, o substrato litológico forma uma cobertura diversificada, com alternância entre molissolos de estepe e estepe arborizada e argissolos do patamar florestal. Os chernozemes lixiviados e os solos de cinzas – predominantes na depressão de Huși – são também os mais valiosos para as vinhas, já que a sua textura arenosa e limosa melhora as propriedades físicas, graças às suas características bioquímicas de base: intensa atividade biológica, elevado teor de húmus, grande capacidade de troca catiónica, reação neutra a levemente ácida, elevada saturação das bases e dos nutrientes.

A nível de relevo, a zona é formada por uma sucessão de colinas fortemente arredondadas, com orientação NO-SE. As colinas apresentam diferentes orientações, propriedades morfológicas e declives. Esta região vitícola reagrupa várias subunidades: uma zona de colinas com cerca de 300 m de altitude em termos absolutos e uma zona de planalto com 150 m de altitude em termos médios. No caso de algumas vinhas, as colinas apresentam diferentes orientações, propriedades morfológicas e declives.

A depressão de Huși, demarcada pelo relevo das colinas a sul, oeste e norte, e pelo vale de Prut a leste, alberga mais de 70 % das vinhas da região. Os vales que separam as colinas desta região, com encostas ligeiramente assimétricas, nascem na planície costeira da coroa de colinas, formando uma cadeia de depressões (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura e Ghermănești) que, juntamente com as colinas mais elevadas da depressão, compreendem as regiões vitícolas mais importantes.

O clima é do tipo continental temperado, com uma variação moderadamente continental ao nível das colinas mais altas e excessivamente continental ao nível da depressão de Huși.

A irradiação solar global é de aproximadamente 120 kcal/cmp/ano, a insolação média é inferior a 2 000 horas por ano nas colinas mais altas e superior a 2 100 horas na depressão de Huși e no vale de Prut. O regime médio anual de valores de radiação e heliotérmicos mostra que permanecem elevados ao longo de todo o período de crescimento, o que contribui para o desenvolvimento vegetativo e a maturação das uvas.

Os ventos dominantes são ventos de oeste, noroeste e norte que, no seu conjunto, representam mais de 60 % da frequência anual de ventos e que, ao descer as encostas das colinas até à depressão, criam um efeito de sotavento. Os ventos de nordeste, em especial o «crivăt», acentuam o fenómeno de gelo, e os ventos de leste e sudeste são quentes e secos durante a época estival, agravando o fenómeno da seca – tanto na depressão de Huși como na planície de Prut.

A rede hidrográfica que drena o território da cidade é composta por dois cursos principais: o Drăslăvăle, a sul, e o Răieşti, formado pelos ribeiros Turbata e Şara, a norte. Estes cursos de água confluem na parte leste da cidade, formando o rio Huși. Os regimes hidrográficos do Drăslăvăț e do Răiești apresentam um caráter torrencial. Na primavera, com o rápido derretimento da neve por força do forte aumento das temperaturas, ou no verão, após as chuvas torrenciais, estes rios transportam grandes quantidades de água, saindo por vezes do seu leito.

Nesta região, produzem-se vinhos secos e doces ou licorosos, brancos, rosados ou tintos. Trata-se geralmente de vinhos leves, com extração equilibrada, teor alcoólico moderado, ligeiramente ácidos na parte norte da região, com um pico de acidez na zona de Avereşti, onde a acidez natural, expressa em g/l (ácido tartárico), pode, consoante os anos, atingir 11-12 g/l, o que faz desta uma zona ideal para a produção de vinhos espumantes.

A cor dos vinhos tintos varia entre ténue, a norte, e viva, a sul.

Os primeiros documentos escritos que referem a existência de vinhas nestas regiões não mencionam o nome de Huşi. Um ato de Alexandre o Bom, datado de 1415, estabelece os limites da antiga vinha. Outro documento, datado de agosto de 1436, indica que existiam plantações de vinhas nas regiões de Epureni – Pâhnești – Huși. Os documentos da época recordam que, entre 1600 e 1662, foram plantadas vinhas, em regime intensivo, nas regiões de Saca e Ochi e que as vinhas de Huși pertenciam à casa senhorial.

Documentos antigos, escritos por estrangeiros que viajaram pela Moldávia medieval, nomeadamente Marco Bandinus, em 1646, testemunham a excelente qualidade dos vinhos de Huși: «Em Huși, antiga região de vinhas moldavas, produz-se um vinho saboroso e perfumado, muito procurado». Nas palavras de Dimitrie Cantemir – grande erudito romeno natural de Silişteni, localidade situada perto de Huşi (presentemente município com o mesmo nome) –, na sua obra «Descriptio Moldaviae», «(...) o melhor vinho é produzido em Cotnari, o de Huşi vem imediatamente a seguir (...)».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Menções nos rótulos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Relativamente aos rótulos dos vinhos, em função dos interesses dos produtores, a denominação de origem protegida Huşi pode ser completada com uma das denominações vitícolas seguintes: 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 E Dealul Lui Moțoc.

A denominação «Huși-Vutcani» pode ser completada com uma das denominações vitícolas seguintes: Valea Lui Darie, Dealul Heretei.

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos não obedece a regras específicas, desde que as menções obrigatórias constem do mesmo campo visual. O rótulo e o contrarrótulo são facultativos. O rótulo pode incluir um ou mais componentes, de qualquer tipo, utilizando qualquer material ou técnica.

O rótulo pode igualmente ostentar a menção tradicional prevista na legislação em vigor para os vinhos, que indica a maturação qualitativa da colheita resultante do teor de açúcares no momento da vindima (quando as uvas são afetadas por podridão nobre).

Menções utilizadas na apresentação/rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Podem também ser utilizadas na rotulagem algumas menções facultativas relativas a determinados métodos de produção. Em especial:

— as menções «fermentat in barrique» [fermentado em barrica], «maturat in barrique» [amadurecido em barrica], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [fermentado com recurso a aparas de madeira de carvalho] e «maturat în prezența așchiilor de stejar» [amadurecido com recurso a aparas de madeira de carvalho] podem figurar no rótulo em romeno, ou em línguas de comunicação internacional que indiquem ao consumidor a utilização do mesmo processo, sob a forma de qualquer uma das seguintes menções:

  — «fumé», «smoked» ou «toasted», em inglês, com ou sem o termo que define a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «light», «medium» ou «heavy»,

  — «fumé» ou «fumée», em francês, com ou sem os termos que descrevem a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Estas menções podem ser redigidas em qualquer outra língua de comunicação internacional ou na língua do país em que o produto vitivinícola se destina a ser comercializado, se o produtor assim o entender, informando o consumidor sobre a utilização de práticas aplicadas em todo o mundo para obtenção de vinhos com características organoléticas distintivas.

O rótulo dos vinhos sujeitos a um período de maturação ou envelhecimento sobre borras pode incluir menções como «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the lees».

Hiperligação para o caderno de especificações

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