C/2024/4880

5.8.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/4880)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Huși“

PDO-RO-A1583-AM04

Datum obvestila: 30. maj 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Posodobljene informacije v zvezi z izvajalcem nadzora**

Nekatere informacije o kontaktnih podatkih pristojnega izvajalca nadzora so bile posodobljene.

Spremenjeno je bilo poglavje XV specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

2. **Navedba nekaterih posebnih pogojev označevanja**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da so v njej pravilno navedeni nekateri posebni pogoji označevanja; ti se morajo odražati v ustreznem poglavju o tržnih pogojih (predstavitev, označevanje).

Poglavji III in XII specifikacije proizvoda ter točka 9 enotnega dokumenta se spremenijo.

3. **Sprememba pogojev glede pridelovalnih postopkov v vinogradih**

Specifikacija je bila spremenjena zaradi sprememb pogojev namakanja, ki jih je treba zaradi jasnosti posodobiti in preoblikovati.

Poglavje VIII specifikacije proizvoda in točka 5.1.1 enotnega dokumenta se spremenita.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Huși“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Organoleptične lastnosti – bela vina*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena/intenzivno rumena, zelenkasto rumena, limonovo rumena, zelenkasta, zlata.

Aroma: značilna, zaokrožena, intenzivne arome cvetov trte, bezga, zelenih agrumov, sadni toni, z leti se razvijejo sadni toni melone.

Vonj: po poletnih jabolkih, pokošenem senu, rahlo grenak vonj, značilen vonj po cvetoči trti, z značilno subtilnostjo, prefinjena aroma zrelega grozdja, vonj po svežih jabolkih, agrumih, poljskem cvetju, s starostjo po pokošenem senu, medu, sadnost, vonj po cvetovih akacije z noto svežega masla, cvetlično, uravnotežena kislost, značilne note kadila in bazilike.

Okus: rahlo kiselkast, živahen, saden, poln, prijeten pookus, okus po poljskem cvetju, s starostjo po pokošenem senu, medu, sadnost, rahlo grenak pookus.

(grasă de cotnari, muscadelle, semillon, riesling de rhin – aromatične in polaromatične sorte, ki imajo nadpovprečne aromatične vrednosti, ki bi lahko povzročile kopičenje arom ali sladkorja.)

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

2. *Organoleptične lastnosti – rdeča vina*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, granatna, vijoličasto rdeča, svetlo/temno rdeča.

Vonj: aroma češenj, jagod, višenj, note suhih sliv, polnega telesa. Aroma: rdečega ribeza, brusnic, robid, s cvetličnim vonjem, vonj po listih vrtnice in baziliki.

Okus: taničen, aroma zrelih gozdnih sadežev, višenj, močno zeliščen, note suhih sliv.

(syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera: sorte z intenzivnejšim kopičenjem barvnih taninov in podobno koncentracijo njihove aromatičnosti, najverjetneje zaradi podnebnih sprememb na tem območju v zadnjih letih.)

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalni postopki

Pridelovalni postopek

— najmanj 3 000 trsov/ha (ali najmanj 75 % rodnih trsov glede na načrtovani vinograd);

— namakanje: dovoljeno le v sušnih letih/neugodnih vremenskih razmerah in po priglasitvi ONVPV (državni urad za trto in vino), ob upoštevanju optimalnih standardov za namakanje za zagotovitev potenciala rasti rastlin in posebne kakovosti;p

— zelena trgatev – zmanjšanje števila grozdov v začetku dozorevanja (obarvanja jagod), kadar potencialna proizvodnja presega največje količine, dovoljene v skladu s specifikacijami.

2. Proizvodnja vin

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

V nekaterih podnebnih razmerah, ki v kombinaciji z zmogljivostjo nekaterih sort dobro vplivajo na donos nasadov na razmejenem območju, bi bilo mogoče vina, označena z zaščiteno označbo porekla „Huși“, predelovati tudi zunaj razmejenega območja na sosednjem območju, kjer vinogradniška središča zagotavljajo najboljše zmogljivosti.

Sosednje območje, določeno za ta namen (za hitro pridelavo vina, vrenje pri nadzorovani temperaturi, ohranjanje aromatičnega potenciala nekaterih sort, med drugim fetească regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin), obsega naslednja mesta in vasi v okrožju Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

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

3. Proizvodnja belih vin ali vin rosé

Posebni enološki postopki

Bela vina in vina rosé se lahko proizvajajo iz sort pinot gris in traminer roz, odvisno od izbire proizvajalca, s pomočjo tehnologij, ki ohranijo kakovost zaščitene označbe porekla grozdja in vin, proizvedenih iz teh sort.

5.2. *Največji donosi*

1. Sorte aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă, plăvaie, donaris in grasă de cotnari

16 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Sorte riesling italian, semillon, băbească gri, codană in portugais bleu

16 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Sorte riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iași, syrah, sangiovese, nebbiolo in barbera

15 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot in zweigelt

13 600 kilogramov grozdja na hektar

5. Sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

12 900 kilogramov grozdja na hektar

6. Bele sorte in sorte rosé, sorte aligoté, fetească regală, zghihară de huși, crâmpoșie selecționată, francușă in plăvaie

123 hektolitrov na hektar

7. Bele sorte in sorte rosé, sorte grasă de cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană in portugais bleu

123 hektolitrov na hektar

8. Rdeče sorte, sorti codană in portugais bleu

119 hektolitrov na hektar

9. Bele sorte in sorte rosé, sorte riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay in aromat de iași

115 hektolitrov na hektar

10. Rdeče sorte, sorte syrah, sangiovese, nebbiolo in barbera

111 hektolitrov na hektar

11. Bele sorte in sorte rosé, sorte muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba in traminer roz

104 hektolitrov na hektar

12. Rdeče sorte, sorte busuioacă de bohotin, merlot in zweigelt

100 hektolitrov na hektar

13. Sorte rosé, sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

97 hektolitrov na hektar

14. Rdeče sorte, sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat in băbească neagră

93 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, razmejeno za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Huși“, lahko vključuje podoznake in se razprostira na naslednjih območjih okrožja Vaslui:

Označba „Huși“:

— mesto Huși;

— občina Duda-Epureni, vasi Epureni in Duda;

— občina Pădureni, vasi Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești in Rusca;

— občina Tătărăni, vasi Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați in Manțu;

— občina Stănilești, vasi Stănilești in Pogănești;

— občina Bunești-Averești, vasi Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești in Plopi;

— občina Arsura, vasi Arsura, Fundătura in Pâhnești;

— občina Drânceni, vasi Drânceni, Ghermănești in Râșești;

— občina Botești, vasi Botești in Gugești;

— občina Banca, vasi Banca, Stoișești, Sârbi in Țifu;

— občina Fălciu, vasi Fălciu, Bozia, Copăceana in Rânzești;

— občina Blăgești, vasi Blăgești in Igești.

Podoznaka „Vutcani“:

— občina Vutcani, vasi Vutcani in Mălăiești;

— občina Roșiești, vasi Roșiești, Gara Roșiești in Valea lui Darie;

— občina Șuletea, vasi Șuletea, Râșcani in Fedești;

— občina Epureni, vas Horga;

— občina Berezeni, vasi Berezeni, Rânceni in Mușata.

7. **Sorte vinske trte**

Aligoté B – plant de trois, plant gris, vert blanc in troyen blanc

Aromat de iași B

Barbera N

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovii, muscat violet cyperus in muscat rouge de frontignan

Babeasca gri G

Băbească neagră N – grossmuttertraube, hexentraube, crăcana, rară neagră, căldărușă in serecsia

Cabernet sauvignon N – petit vidure in burdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc in chardonnay

Codană N

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră in coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, kiralyleanka, dănășană in galbenă de ardeal

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova in poamă creață

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă in köver szölö

Merlot N – bigney rouge in plant medoc

Muscadelle B – moscatello bianco in 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 in ruländer

Pinot noir N - blauer spätburgunder, blauer burgunder, burgund mic, burgunder roter in klävner morillon noir

Pinot noir N – spätburgunder in pinot nero

Plăvaie B – bălană, plăvană in poamă bălaie

Portugais bleu N – blauer portugieser, oporto in portugieser

Riesling de rhin B – weisser riesling, white riesling, riesling renano in rheinriesling

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling

Sangiovese N – brunello di montalcino in morellino

Sauvignon B – sauvignon blanc

Syrah N – shiraz in petit syrah

Semillon B – semillon blanc

Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova in muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka in tămâioasă albă de drăgăşani

Zghihară de huși B – zghihară, zghihară galbenă in zghihară verde bătută

Zweigelt N – blauerzweigelt, negru de zweigelt in zweigelt blau

Șarba B

8. **Opis povezave**

Povezava z razmejenim območjem

Litološki substrat tvori tipološko raznoliko podlago. V glinasto-aluvialnih tleh na gozdni ravni se morda izmenjavajo molisoli stepe in gozdne stepe. Kambični černozem in siva prst, ki sta prevladujoči vrsti tal v depresiji Huşi, sta tudi najdragocenejši za vinograde, saj njihova peščena in glini podobna struktura izboljša fizične lastnosti v kombinaciji z njihovimi osnovnimi biokemijskimi lastnostmi: intenzivna biološka aktivnost, visoka vsebnost humusa, visoka sposobnost kationske izmenjave, nevtralna do nekoliko kisla reakcija, visoka raven nasičenosti baze in hranil.

Relief tvori niz širokih, zaobljenih gričev na osi SZ–JV. Griči so različno usmerjeni ter imajo različne morfološke značilnosti in naklone. Na tem vinorodnem območju se združujejo različne podenote: eno gričevnato območje na nadmorski višini približno 300 m in nižje predgorje na povprečni nadmorski višini 150 m. Griči so različno usmerjeni ter imajo različne morfološke značilnosti in naklone, kar predstavlja podlago za nekatere vinograde na tem območju.

Depresija Huși, ki jo na jugu, zahodu in severu omejujejo visoki griči, na vzhodu pa dolina Prut, obsega več kot 70 % vinogradov na tem območju. Doline, ki ločujejo hribe v regiji z nekoliko asimetričnimi strminami, se začnejo na obalni ravnini, posejani z griči, in tvorijo verigo depresij (Vologeni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura in Ghermănești), ki skupaj z višjimi griči v depresiji sestavljajo najdragocenejša vinogradniška območja.

Podnebje je zmerno celinsko z blagimi celinskimi vplivi na gričih ter hemiborealno v depresiji Huși.

pGlobalno sončno sevanje je približno 120 kcal/CMP/leto, povprečno letno trajanje osončenosti je 2 000 ur v visokih gričih in več kot 2 100 ur v depresiji Huşi in dolini Prut. Opažamo, da povprečne letne sevalne in sončne toplotne vrednosti ostajajo visoke skozi vso sezono rasti, kar blagodejno vpliva na razvoj in zorenje grozdja.

Prevladujoči vetrovi pihajo z zahoda, severozahoda in severa ter skupaj predstavljajo več kot 60 % letnih vetrov z značilnostmi fena, ko pihajo po strminah gričev proti depresiji. Severovzhodni veter, zlasti crivăț, okrepi zmrzal, vroči in topli poletni vzhodni ter jugovzhodni veter pa sušo, kar se močno občuti zlasti v depresiji Huși in poplavni ravnici Prut.

Hidrografsko mrežo, v katero se izlivajo vodotoki iz mesta, sestavljata dva glavna pritoka: Drăslăvăț na jugu in Răieşti, ki jo tvorita Turbata in Şara, na severu. Na vzhodu mesta se združita v reko Huși. Pritoka Drăslăvăț in Răieşti imata hudourniške hidrografske značilnosti. Spomladi, ko se sneg hitro topi zaradi višjih temperatur, in po močnih poletnih nalivih je v pritokih veliko vode, ki včasih prestopi bregove.

Na tem območju se proizvajajo suha do sladka ali likerska bela vina, vina rosé ali rdeča vina. V splošnem gre za lahka, ne preveč ekstraktivna vina z zmernim deležem alkohola, ki so rahlo kisla na severu, najbolj kisla pa na območju Avereşti, kjer lahko naravne kisline v nekaterih letnikih dosežejo 11–12 gramov vinske kisline na liter, zaradi česar je to območje odlično za proizvodnjo penečih vin.

Rdeča vina so nežne barve na severu in močne barve na jugu območja.

Prvi pisni dokumenti, v katerih je omenjen obstoj vinogradov na območjih, kjer vinogradi uspevajo še danes, so starejši od prvih zapisov, v katerih je poimenovano mesto Huși. Meje starega vinograda so določene v aktu Aleksandra Dobrega iz leta 1415. V drugem dokumentu iz avgusta 1436 pa je zabeleženo, da so nasadi vinske trte rasli na vinorodnem območju Epureni – Pâhneşti – Huși. V sodobnih dokumentih je navedeno, da je bila med letoma 1600 in 1662 vinska trta intenzivno zasajena v vinogradih Saca in Ochi, vinska trta v mestu Huşi pa je pripadala lokalnemu gospodarju.

Stari zapisi tujih popotnikov iz srednjeveške Moldavije, zlasti Marca Bandinusa iz leta 1646, pričajo o odlični kakovosti vin iz mesta Huși: „V staroveški naselbini Huși, kjer uspevajo moldavski vinogradi, proizvajajo okusno, dišeče in zelo iskano vino“. Veliki kartograf Dimitrie Cantemir, ki se je rodil v vasi Silişteni blizu mesta Huși (vas so pozneje preimenovali njemu v čast), v delu „Descriptio Moldaviae“ piše, da „najboljše vino proizvajajo v vasi Cotnari, na drugem mestu pa je vino iz mesta Huși“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Navedbe na etiketah

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah vin se lahko zaščiteni označbi porekla „Huși“ ob upoštevanju interesov proizvajalcev doda eno od naslednjih imen posameznih vinorodnih krajev: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ŞARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Označbi „Huși-Vutcani“ se lahko dodata naslednji imeni vinogradov: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Tržni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Označevanje vin se lahko izvaja na kakršen koli način, če so obvezne informacije navedene v istem vidnem polju. Etiketa in hrbtna etiketa nista obvezni, označevanje se lahko izvede z eno ali več komponentami, v kateri koli obliki in iz katerega koli materiala ter z uporabo katere koli tehnike.

Pri označevanju se lahko uporablja tudi tradicionalni izraz iz veljavne zakonodaje o vinih, kjer je navedena kakovost letine, ki je posledica vsebnosti sladkorja ob trgatvi (ko ima grozdje plemenito plesen).

Navedbe, uporabljene pri predstavitvi/označevanju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Nekatere navedbe, ki se nanašajo na določene načine pridelave, se lahko uporabljajo tudi prostovoljno, kot sledi:

— na etiketi se lahko navedbe „fermentat in barrique“ [vrenje v sodih], „maturat in barrique“ [zorjeno v sodih], „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ [vrenje ob prisotnosti hrastovih sekancev] in „maturat în prezența așchiilor de stejar“ [zorjeno v prisotnosti hrastovih sekancev] navedejo v romunščini ali pa se za obveščanje potrošnika o uporabi navedenega postopka lahko uporabijo izrazi v jezikih, ki se uporabljajo v mednarodnem prostoru, na primer katera koli od naslednjih navedb:

  — „fumé“ ali „smoked“ ali „toasted“ v angleščini, skupaj z izrazom, ki opredeljuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „light“, „medium“ ali „heavy“, ali brez njega;

  — „fumé“ ali „fumée“ v francoščini, kateri je lahko dodan izraz, ki opisuje intenzivnost toplotne obdelave uporabljenega hrastovega lesa, tj. „légère“, „moyenne“, „forte“ ali „petite fumé“, „demi fumé“, „intense fumé“.

Te navedbe so lahko v katerem koli drugem jeziku, ki se uporablja na mednarodni ravni, ali v jeziku države, v kateri naj bi se vinski proizvod tržil, če se tako odloči proizvajalec vina, in potrošnika obveščajo o uporabi postopkov, ki se uporabljajo po vsem svetu za pridobivanje vin s posebnimi senzoričnimi lastnostmi.

Za vina, ki zorijo ali se starajo na drožeh, lahko etiketa vsebuje izraze, kot so „sur lie“, „bâttonnage“ ali „aged on the lees“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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