C/2024/4880

5.8.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/4880)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Huşi”

PDO-RO-A1583-AM04

Datum för meddelandet: 30 maj 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Uppdaterad information avseende kontrollorganet**

En del information om det behöriga kontrollorganets kontaktuppgifter har uppdaterats.

Kapitel XV i produktspecifikationen har ändrats, men inga ändringar har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

2. **Angivelse av vissa särskilda villkor för märkning**

Produktspecifikationen har ändrats så att vissa särskilda märkningsvillkor anges korrekt. Dessa måste återspeglas i motsvarande kapitel om saluföringsvillkor (presentation, märkning).

Kapitlen III och XII i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. **Ändring av villkoren för odlingsmetoder på vingårdar**

Produktspecifikationen har ändrats på grund av ändringar i villkoren för bevattning som måste uppdateras och formuleras om för tydlighetens skull.

Kapitel VIII i produktspecifikationen och punkt 5.1.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Huşi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1. *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Organoleptiska egenskaper – vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul/mörkgul, gröngul, citrongul, grönaktig, gyllengul.

Arom: typiska, runda, intensiva aromer av vinblommor, fläder, grön citrus, fruktig, toner av melon efter lagring.

Bouquet: sommaräpplen, nyslaget hö, lätt bitter, typisk doft av blommande vinstockar, utmärkande subtilitet, fin arom av mognande druvor, färska äpplen, citrusfrukter, ängsblommor, efter lagring nyslaget hö, honung, fruktighet, akaciablommor, toner av färskt smör, blommig, balanserad syra, distinkta inslag av rökelse och basilika.

Smak: något syrlig, livlig, fruktig, rund, behaglig eftersmak, arom av ängsblommor, klippt, åldrade hö, honung, fruktighet, något bitter eftersmak.

(Grasă de cotnari, muscadelle, semillon, riesling de rhin – aromatiska och halvaromatiska druvsorter som har högre aromatiska värden än genomsnittet och som kan leda till en ackumulering av aromer eller socker.)

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

2. *Organoleptiska egenskaper – röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, granatröd, blåröd, ljusröd/mörkröd.

Bouquet: aromer av körsbär, jordgubbar, moreller, inslag av plommon, fyllig. Arom: röda vinbär, tranbär, björnbär, blommig bouquet, doft av rosenblad och basilika.

Smak: tanninrik, arom av mogna skogsbär, moreller, mycket örtig, inslag av plommon.

(Syrah, zweigelt, sangiovese, nebbiolo, barbera: druvsorter med ökad ackumulering av färgade tanniner och en likartad koncentration av sin aromatiska karaktär, med största sannolikhet på grund av klimatförändringar i området de senaste åren.)

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

5. **Oenologiska metoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetoder

Odlingsmetod

— Minst 3 000 plantor per hektar (eller minst 75 % plantor jämfört med den beräknade vinodlingen).

— Bevattning: tillåts endast under år av torka/ogynnsamma väderförhållanden och efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret) enligt optimala bevattningsstandarder för att säkerställa växternas tillväxtpotential och särskilda kvalitet.

— Grön skörd: minskning av antalet druvklasar under veraison (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt specifikationerna.

2. Framställning av vinerna

Relevanta restriktioner för vinframställning

Under vissa klimatförhållanden, som i kombination med vissa druvsorters potential har en positiv inverkan på avkastningen för vinodlingarna i det avgränsade området, skulle det vara möjligt att behandla vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Huși även utanför det avgränsade området, dvs. i det närliggande området där den bästa kapaciteten för vinframställning finns.

Det närliggande område som avsetts för detta ändamål (för snabb vinframställning, jäsning vid kontrollerad temperatur, bevarande av vissa druvsorters aromatiska potential, däribland feteasc regală, sauvignon, muscat ottonel, tămâioasă românească, busuioacă de bohotin) omfattar följande städer och byar i Vrancea län:

— Panciu och Movilița.

— Odobești, Unirea, Jariștea och Bolotești.

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

3. Framställning av vita viner eller roséviner

Särskilda oenologiska metoder

Vita viner och roséviner kan framställas på druvsorterna pinot gris och traminer roz, beroende på vad producenten väljer, med hjälp av teknik som bibehåller kvaliteten på de druvor som används för vin som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och de viner som framställs av dessa druvsorter.

5.2. *Högsta avkastning*

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

16 000 kg druvor per hektar

2. Druvsorterna riesling italian, semillon, băbească gri, codană och portugais bleu

16 000 kg druvor per hektar

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

15 000 kg druvor per hektar

4. Druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, şarba, traminer roz, busuioacă de bohotin, merlot och zweigelt

13 600 kg druvor per hektar

5. Druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

12 900 kg druvor per hektar

6. Rosé/de gröna druvsorterna aligoté, fetească regală, zghihară de huşi, crâmpoşie selecţionată, francuşă och plăvaie

123 hektoliter per hektar

7. Vita viner och roséviner, druvsorterna grasă de cotnari, donaris, riesling italian, semillon, băbească gri, codană och portugais bleu

123 hektoliter per hektar

8. Röda viner, druvsorterna codană och portugais bleu

119 hektoliter per hektar

9. Vita viner och roséviner, druvsorterna riesling de rhin, muscadelle, fetească albă, chardonnay, aromat de iaşi

115 hektoliter per hektar

10. Röda viner, druvsorterna syrah, sangiovese, nebbiolo och barbera

111 hektoliter per hektar

11. Vita viner och roséviner, druvsorterna muscat ottonel, sauvignon, pinot gris, tămâioasă românească, sarba och traminer roz

104 hektoliter per hektar

12. Röda viner, druvsorterna busuioacă de bohotin, merlot och zweigelt

100 hektoliter per hektar

13. Roséviner, druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

97 hektoliter per hektar

14. Röda viner, druvsorterna cabernet sauvignon, fetească neagră, pinot noir, negru aromat och băbească neagră

93 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för framställning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Huşi” får omfatta underbeteckningar och är beläget i följande områden i distriktet Vaslui:

Beteckningen ”Huşi”:

— Staden Huşi.

— Kommunen Duda-Epureni, byarna Epureni och Duda.

— Kommunen Pădureni, byarna Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti och Rusca.

— Kommunen Tătărăni, byarna Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați och Manțu.

— Kommunen Stănilești, byarna Stănilești och Pogănești.

— Kommunen Buneşti-Avereşti, byarna Buneşti, Avereşti, Armăşeni, Tăbălăeşti och Plopi.

— Kommunen Arsura, byarna Arsura, Fundătura och Pâhnești.

— Kommunen Drânceni, byarna Drânceni, Ghermănești och Râșești.

— Kommunen Boțești, byarna Boțești och Gugești.

— Kommunen Banca, byarna Banca, Stoișești, Sârbi och Țifu.

— Kommunen Fălciu, byarna Fălciu, Bozia, Copăceana och Rânzești.

— Kommunen Blăgești, byarna Blăgești och Igești.

Underbeteckningen ”Vutcani”:

— Kommunen Vutcani, byarna Vutcani och Mălăiești.

— Kommunen Roșiești, byarna Roșiești, Gara Roșiești och Valea lui Darie.

— Kommunen Şuletea, byarna Şuletea, Râşcani och Fedeşti.

— Kommunen Epureni, byn Horga.

— Kommunen Berezeni, byarna Berezeni, Rânceni och Mușata.

7. **Druvsort(er)**

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

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

Crâmpoşie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, 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, kövér 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, 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 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 petits 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

Şarba B

8. **Beskrivning av samband**

Samband med det avgränsade området

Det litologiska substratet skapar ett typologiskt sett skiftande täcke. Det kan skifta mellan stäpp- och skogsstäppsmollisoler i alluvial lerjord på skogsnivå. Kambisk svartjord och gråjord, de vanligast förekommande jordarterna i Huşisänkan, är de mest värdefulla för vingårdar, eftersom deras sand-/lerartade struktur förbättrar de fysiska egenskaperna i kombination med deras biokemiska egenskaper: intensiv biologisk aktivitet, betydande humusinnehåll, hög katjonbyteskapacitet, neutral till måttlig syrareaktion och hög mättnad av baser och näringsämnen.

Reliefen utgörs av flera breda runda kullar på nordvästsydostaxeln. Kullarna är vända mot olika väderstreck, varierar i form och lutningsgrad. Vinodlingsområdet består av ett kulligt område på cirka 300 meters höjd och ett lägre liggande område vid kullarnas fot med en genomsnittlig höjd på 150 meter. Kullarna är vända mot olika väderstreck, varierar i form och lutningsgrad och utgör bakgrunden för några av vingårdarna i området.

Huşisänkan avgränsas av höga kullar i söder, väster och norr och av Prutdalen i öster, och här ligger över 70 % av områdets vingårdar. Dalarna mellan regionens kullar, som har något asymmetriska sluttningar, börjar på kustslätten där kullarna ger skydd, och består av en rad sänkor (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura och Ghermănești) som tillsammans med sänkans högre kullar utgör platsen för de mest värdefulla vinodlingsområdena.

Klimatet är tempererat kontinentalt med måttligt kontinentala förhållanden på kullarna och hemiborealt i Huşisänkan.

Den totala solstrålningen är ungefär 120 kcal/cmp (träff per minut)/år. De genomsnittliga soltimmarna per år uppgår till 2 000 timmar på höga kullar och över 2 100 timmar i Huşisänkan och Prutdalen. När det gäller de årliga genomsnittsvärdena för strålning och solvärme noterar vi att de förblir höga under hela odlingssäsongen, vilket är gynnsamt för druvornas utveckling och mognad.

Vindarna kommer övervägande från väst, nordväst och norr, och dessa utgör över 60 % av de årliga vindarna och har föhnegenskaper när de blåser nerför kullarnas sluttningar till sänkan. Den nordostliga vinden, särskilt Crivăţvinden, ökar mängden frost, medan den ostliga och sydostliga vinden är varm och torr på sommaren vilket förvärrar torkan, och båda dessa har stor påverkan både i Huşisänkan och på Pruts flodslätt.

Det hydrografiska nätet som avvattnar området runt staden består av två huvudkanaler: Drăslăvăţ i söder och Răieşti, som bildas av Turbata och Şara i norr. De flyter samman öster om staden och bildar Huşifloden. Åarna Drăslăvăţ och Răieşti är strida vattendrag. På våren när snön smälter bort snabbt som följd av stigande temperaturer, eller på sommaren efter skyfall, för åarna med sig stora mängder vatten vilket ibland leder till att de svämmar över.

De viner som framställs i detta område är torra till söta viner eller likörviner, vita och röda viner eller roséviner. De är generellt sett lätta viner med en inte alltför extraktiv karaktär och med en måttlig alkoholhalt, något syrliga i den norra delen av området med en ”högsta” syrahalt i området Avereşti, där den naturliga syrahalten vissa år kan uppgå till 11–12 gram vinsyra per liter, vilket gör området utmärkt för framställning av mousserande viner.

Färgen på de röda vinerna är ljus i områdets norra del och intensiv i den södra.

De första skriftliga dokumenten som nämner förekomsten av vingårdar i de områden där dagens vingårdar ligger är äldre än det första dokumentet där staden Huşi nämns. Ett dokument undertecknat Alexander den Gode år 1415 anger gränserna för den gamla vingården. Ett annat dokument daterat augusti 1436 visar att det fanns vinodlingar i vinodlingsområdena Epureni, Păhneşti och Huşi. Samtida dokument visar att stora mängder vinrankor planterades på vingårdarna Saca och Ochi mellan 1600 och 1662. Vinrankorna i Huşi tillhörde den lokale herren.

Det finns gamla dokument som påvisar den utmärkta kvaliteten hos vinerna från Huşi, skrivna av utländska resenärer i det medeltida Moldavien, i synnerhet av Marco Bandinus 1646: ”I Huşi, en uråldrig bosättning med moldaviska vingårdar, framställs ett utsökt och väldoftande vin som är vida efterfrågat.” Den store kartografen Dimitrie Cantemir, som föddes i byn Silişteni nära Huşi (byn har senare döpts om till hans ära), skrev i ”Descriptio Moldaviae” att ”det bästa vinet görs i Cotnari, och det näst bästa i Huşi”.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Anvisning om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Huşi kan, beroende på producenternas intresse, i märkningen av vinerna kompletteras med ett av följande vingårdsnamn: 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 Călcea, Colina Mănăstirii, La Schit, Dealul Lui Moţoc.

För beteckningen ”Huşi-Vutcani” kan följande vingårdsnamn anges: Valea Lui Darie, Dealul Heretei.

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner får se ut hur som helst under förutsättning att den obligatoriska informationen återfinns inom samma synfält. Etiketten och baksidesetiketten är inte obligatoriska och märkningen kan ha en eller flera delar, ha olika former och vara gjorda av olika material och med olika metoder.

Märkningen får också använda det traditionella uttryck som anges i den gällande lagstiftningen för viner och som indikerar skördens kvalitet som en följd av sockerhalten vid tidpunkten för skörden (när druvorna har ädelröta).

Uppgifter som anges i presentationen/märkningen

Rättslig ram:

I EU-lagstiftningen

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande uppgifter avseende vissa framställningsmetoder får också anges på frivillig basis:

— begreppen fermentat in barrique [jäst på fat], maturat in barrique [mognadslagrat på fat], fermentat în prezența așchiilor de stejar [jäst under tillsats av ekspån] och maturat în prezența așchiilor de stejar [mognadslagrat under tillsats av ekspån] får anges i märkningen på rumänska, alternativt begrepp på något internationellt gångbart språk för att informera konsumenten om vilken process som tillämpats, t.ex. något av följande begrepp:

  — fumé eller smoked eller toasted på engelska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. light, medium eller heavy.

  — fumé eller fumée på franska, eventuellt i kombination med en term som beskriver intensiteten på den värmebehandling som ekspånen genomgått, dvs. légère, moyenne, forte eller petite fumé, demi fumé, intense fumé.

Dessa uppgifter får anges på något annat internationellt gångbart språk eller på det språk som används i det land där vinprodukten ska marknadsföras, om vinproducenten så önskar, för att informera konsumenten om vilka metoder som används världen över för att få fram viner med vissa särpräglade sensoriska egenskaper.

Viner som genomgår en mognadslagring eller lagring på sin jästfällning får märkas med sur lie, bâttonnage eller aged on the lees.

Länk till produktspecifikationen

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