



C/2024/4880

5.8.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/4880)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM04

Data przekazania informacji: 30 maja 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Aktualizacja informacji dotyczących jednostki certyfikującej**

Zaktualizowano niektóre informacje dotyczące danych kontaktowych właściwego organu kontrolnego. Zmieniono rozdział XV specyfikacji, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

2. **Wskazanie pewnych szczegółowych warunków dotyczących etykietowania**

Specyfikacja została zmieniona, aby prawidłowo wskazać pewne szczegółowe warunki etykietowania, które muszą figurować w odpowiednim rozdziale dotyczącym warunków wprowadzania do obrotu (prezentacja, etykietowanie). Wprowadzono zmiany w rozdziałach III i XII specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

3. **Zmiana warunków dotyczących praktyk uprawy w winnicach**

Specyfikacja została zmieniona ze względu na zmiany warunków nawadniania, które należy zaktualizować i przeformułować w celu zapewnienia jasności. Wprowadzono zmiany w rozdziale VIII specyfikacji oraz pkt 5.1.1. jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Huși

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. **Kod Nomenklatury scalonej**

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wina ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. Właściwości organoleptyczne – wina białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta/intensywnie żółta, zielonkawożółta, cytrynowożółta, zielonkawa, złota.

Aromat: typowy, krągły, intensywny aromat kwiatów winorośli, czarnego bzu, zielonych cytrusów, owocowy, w miarę dojrzewania pojawiają się nuty melona.

Bukiet: letnie jabłka, świeżo skoszone siano, lekko gorzki, typowy zapach kwitnącej winorośli o subtelnym charakterze, delikatny aromat dojrzewających winogron, aromat świeżych jabłek, owoców cytrusowych i kwiatów polnych zmieniający się wraz z upływem czasu w aromat świeżo ściętego siana; aromat miodu, owocowy, aromat kwiatów akacji, nuty świeżego masła z bukietem kwiatowym, wyważona kwasowość, wyraźne nuty kadzideł i bazylii.

Smak: lekko kwaśny, żywy, owocowy, okrągły, z przyjemnym posmakiem, aromat kwiatów polowych zmieniający się wraz z upływem czasu w aromat świeżo ściętego siana, aromat miodu, owocowy, z lekko gorzkim posmakiem.

(Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin – te odmiany aromatyczne i półaromatyczne wykazują silne nuty aromatyczne, co może prowadzić do akumulacji zarówno aromatów, jak i cukrów).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

2. Właściwości organoleptyczne – wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, rubinowoczerwona, jasnoczerwona/ciemnoczerwona.

Bukiet: aromat czereśni, truskawek, wiśni, nuty śliwek, intensywny. Aromat: czerwone porzeczki, żurawina, jeżyny, bukiet kwiatowy, zapach płatków róży i bazylii.

Smak: taninowy, o aromacie dojrzałych owoców leśnych, wiśni, mocno ziołowy, z nutami śliwek.

(Wina produkowane z odmian Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera charakteryzują się większą akumulacją kolorowych tanin i podobnym stężeniem aromatów, najprawdopodobniej ze względu na zmianę klimatu na tym obszarze w ostatnich latach.)

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150
---	-----

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki uprawy

Praktyka uprawy

- minimum 3 000 roślin/ha (lub minimum 75 % roślin w stosunku do planowanej winnicy);
- nawadnianie: dozwolone wyłącznie w latach suszy lub niekorzystnych warunków pogodowych i pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina); wymaga się również przestrzegania optymalnych norm nawadniania w celu zapewnienia potencjału wzrostu i szczególnej jakości owocu;
- zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie *véraison*, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji.

2. Produkcja win

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

W pewnych warunkach klimatycznych, które w połączeniu z potencjałem niektórych odmian mają pozytywny wpływ na plony na plantacjach na wyznaczonym obszarze, możliwe byłoby przetwarzanie win objętych ChNP Huși również poza wyznaczonym obszarem, na obszarze sąsiednim, gdzie ośrodki uprawy winorośli oferują najlepszą zdolność produkcyjną.

Sąsiadujący obszar przeznaczony do tego celu (szybki proces produkcji wina, fermentacja w kontrolowanej temperaturze, zachowanie potencjału aromatycznego niektórych odmian, w tym Fetească Regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin) obejmuje następujące miasta i wsie w okręgu Vrancea:

- Panciu, Movilița;
- Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;
- Obrejița, Tămboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Cămpineanca.

3. Produkcja wina białego lub różowego

Szczególna praktyka enologiczna

Z odmian Pinot Gris i Traminer roz można otrzymywać wina białe i różowe, w zależności od wyboru producenta, stosując technologie, które zachowują jakość ChNP winogron i win produkowanych z tych odmian.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selectionată, Francușă, Plăvaie, Donaris i Grasă de Cotnari

16 000 kg winogron z hektara

2. Odmiany Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană i Portugais Bleu

16 000 kg winogron z hektara

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

15 000 kg winogron z hektara

4. Odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot i Zweigelt

13 600 kg winogron z hektara

5. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră

12 900 kg winogron z hektara

6. Wina białe i czerwone, odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crămpoșie Selecționată, Franțușă, Plăvaie

123 hektolitry z hektara

7. Wina białe i różowe, odmiany Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hektolitry z hektara

8. Wina czerwone, odmiany Codană, Portugais bleu

119 hektolitrów z hektara

9. Wina białe i różowe, odmiany Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hektolitrów z hektara

10. Wina czerwone, odmiany Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hektolitrów z hektara

11. Wina białe i różowe, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hektolitry z hektara

12. Wina czerwone, odmiany Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hektolitrów z hektara

13. Wina różowe, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hektolitrów z hektara

14. Wina czerwone, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huși” może obejmować podnazwy i znajduje się na następujących obszarach okręgu Vaslui:

Nazwa „HUȘI”:

- miasto Huși;
- gmina Duda-Epureni, wsie Epureni, Duda;
- gmina Pădureni, wsie Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;

- gmina Tătărași, wsie Tătărași, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;
- gmina Stănițești, wsie Stănițești, Pogănești;
- gmina Bunești-Averești, wsie Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- gmina Arsura, wsie Arsura, Fundătura, Pâhnești;
- gmina Drânceni, wsie Drânceni, Ghermănești, Râșești;
- gmina Boțești, wsie Boțești, Gugești;
- gmina Banca, wsie Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;
- gmina Fălciu, wsie Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;
- gmina Blăgești, wsie Blăgești, Igești.

Podnazwa „VUTCANI”:

- gmina Vutcani, wsie Vutcani, Mălăiești;
- gmina Roșiești, wsie Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;
- gmina Șuletea, wsie Șuletea, Râșcani, Fedești;
- gmina Epureni, wieś Horga;
- gmina Berezeni, wsie Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Odmiany winorośli**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletozii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească 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

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

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 – Olsz Riesling, Olszriesling, 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 bătuță

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. Opis związku lub związków

Związek z wyznaczonym obszarem

Podłoże skalne tworzy typologicznie zróżnicowaną pokrywę. Występują w nim naprzemiennie stepowe i leśno-stepowe gleby zaliczane do kategorii Mollisol w gliniasto-mulistej glebie piętra lasu. Wyługowane czarnoziemy i szaroziemie będące najbardziej rozpowszechnionymi glebami w depresji Huși są również najbardziej wartościowe dla winnic, ponieważ ich piaszczysta/glinopodobna struktura poprawia właściwości fizyczne wraz z ich podstawowymi właściwościami biochemicznymi: intensywną aktywnością biologiczną, znaczną zawartością próchnicy, wysoką pojemnością wymiany kationów, odczynem obojętnym do lekko kwaśnego, wysokim nasyceniem zasadami i składnikami odżywczymi.

Rzeźbę terenu tworzy szereg rozległych, łagodnych wzgórz wzdłuż osi NW–SE. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenie. Ten obszar uprawy winorośli łączy w sobie różne podjednostki: pagórkowaty obszar na wysokości około 300 m, a niżej pogórze położone na średniej wysokości 150 m. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenia, które stanowią tło dla niektórych winnic na tym obszarze.

Na terenie depresji Huși, którą wyznaczają wysokie wzgórza na południu, zachodzie i północy oraz dolina Prutu na wschodzie, znajduje się ponad 70 % winnic na tym obszarze. Doliny rozdzielające wzgórza regionu, o lekko asymetrycznych zboczach, zaczynają się na przybrzeżnej równinie o pagórkowatym pokryciu, tworząc łańcuch depresji (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), które wraz z wyższymi wzgórzami depresji obejmują najcenniejsze obszary uprawy winorośli.

Panuje tu klimat umiarkowany kontynentalny, na wzgórzach mający charakter umiarkowany kontynentalny, a w depresji Huși hemiborealny.

Całkowite natężenie promieniowania słonecznego wynosi około 120 kcal/CMP/rok, średni czas nasłonecznienia w ciągu roku wynosi 2 000 godzin na wysokich wzgórzach i ponad 2 100 godzin w depresji Huși i dolinie Prutu. Biorąc pod uwagę średnie roczne wartości promieniowania i ciepła słonecznego, można zauważyć, że pozostają one wysokie przez cały sezon wegetacyjny, co jest korzystne dla rozwoju i dojrzewania winogron.

Przeważają wiatry z zachodu, północnego-zachodu i północy, które łącznie stanowią ponad 60 % rocznych wiatrów i mają cechy fenu, gdy wieją w dół zboczy wzgórz w kierunku depresji. Wiatr północnowschodni, zwłaszcza Crivăt, wzmaga mrozy, natomiast latem wiatry ze wschodu i południowego-wschodu są gorące i suche, zwiększając susze, które są intensywnie odczuwane zarówno w depresji Huși, jak i na równinach zalewowych Prutu.

Sieć hydrograficzna, która odwadnia terytorium miasta, składa się z dwóch głównych arterii: Drăslăvăț na południu, a na północy Răiești, którą tworzą Turbata i Șara. Zbiegają się one na wschód od miasta, tworząc rzekę Huși. Potoki Drăslăvăț i Răiești pod względem hydrograficznym mają charakter wezbraniowy. Wiosną, gdy śnieg szybko topnieje na skutek wzrostu temperatury, lub latem po ulewnych deszczach strumienie niosą duże ilości wody, niekiedy zrywając brzegi.

Na tym obszarze produkuje się białe, różowe lub czerwone wina od win wytrawnych do słodkich lub win likierowych. Są to na ogół wina lekkie, niezbyt ekstraktywne, o umiarkowanej zawartości alkoholu, lekko kwaskowate na północy obszaru, przy czym „szczyt” kwasowości występuje na obszarze Averești, gdzie naturalna kwasowość może w niektórych latach osiągnąć 11–12 gramów kwasu winowego na litr, co sprawia, że obszar ten nadaje się doskonale do produkcji win musujących.

Wina czerwone z północy regionu są jasno zabarwione, natomiast na południu mają intensywną barwę.

Pierwsze pisemne dokumenty dotyczące istnienia winnic na terenach, na których znajdują się dzisiejsze winnice, pojawiły się zanim po raz pierwszy umieszczono w dokumentach nazwę miasta Huși. Granice starej winnicy wyznaczono w 1415 r. aktem Aleksandra Dobrego. Z innego dokumentu z sierpnia 1436 r. wynika, że na obszarach uprawy winorośli Epureni – Păhnești – Huși istniały plantacje winorośli. Współczesne dokumenty podają, że winorośl była intensywnie sadzona w winnicach Saca i Ochi w latach 1600–1662, a winorośle w Huși należały do lokalnego władcy.

O doskonałej jakości win z Huși wspominali w starych zapiskach zagraniczni podróżnicy, którzy przybywali do średniowiecznej Mołdawii, w szczególności Marco Bandinus w 1646 r.: „Huși, stara osada mołdawskich winnic, produkuje pyszne i aromatyczne wino, które cieszy się dużym zainteresowaniem”. Urodzony w położonej niedaleko Huși wsi Silișteni wielki kartograf Dimitrie Cantemir (na którego cześć zmieniono nazwę wsi) pisze w „Descriptio Moldaviae”, że „najlepsze wino produkuje się w Cotnari, a drugie miejsce zajmuje wino z Huși”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Informacje na etykietach

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia HUȘI można uzupełnić na etykietach win jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: Duda-epureni, Pădureni, Dealul Lohan, Dealul Dobrina, Dealul Șara, Dealul Ochi, Dealul Galbena, Dealul Ograda, Dealul Podgoria, Cerdacul Lui Vodă, Dealul Mănăstirii, Averești, Păhnești, Arsura, Dealul Dragalina, Dealul Roșiori, Podina, Armășeni, Dealul Pribeasca, Bunești, Movila Lui Andrei, Dealul Câlcea, Colina Mănăstirii, La Schit, Dealul Lui Moțoc,

a odniesieniu do nazwy „Huși-vutcani” – następującymi nazwami winnic: Valea Lui Darie i Dealul Heretei.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina można etykietować w dowolny sposób, pod warunkiem że obowiązkowe informacje zostaną podane w tym samym polu widzenia. Etykieta i tylna etykieta nie są obowiązkowe, etykieta może składać się z jednego lub kilku elementów, mieć dowolny kształt i być wykonana z dowolnego materiału i przy użyciu dowolnej techniki.

Na etykiecie można również umieścić określenie tradycyjne przewidziane w obowiązujących przepisach dotyczących win, które wskazuje na jakość zbiorów wynikającą z zawartości cukru podczas zbiorów (gdy winogrona pokrywa szlachetna pleśń).

Oznaczenia wykorzystane w prezentacji/na etykietach

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Niektóre oznaczenia odnoszące się do niektórych metod produkcji mogą być również stosowane na zasadzie dobrowolności, jak np.:

- oznaczenia „fermentat in barrique” [poddane fermentacji w beczkach], „maturat in barrique” [dojrzewające w beczkach], „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [fermentowane w obecności kawałków drewna dębowego] oraz „maturat în prezența așchiilor de stejar” [dojrzewające w obecności kawałków drewna dębowego] mogą być umieszczone na etykiecie w języku rumuńskim lub w celu poinformowania konsumenta o zastosowaniu odpowiedniego procesu można użyć określeń w językach używanych na całym świecie, takich jak którekolwiek z poniższych oznaczeń:
 - „fumé” lub „smoked” lub „toasted” w języku angielskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „light”, „medium” lub „heavy”;
 - „fumé” lub „fumée” w języku francuskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „légère”, „moyenne”, „forte” lub „petite fumé”, „demi fumé”, „intense fumé”.

Oznaczenia te mogą być przedstawione w jakimkolwiek innym języku używanym na świecie lub w języku kraju, w którym produkt sektora wina ma być sprzedawany, jeżeli producent wina tak zdecyduje, w celu poinformowania konsumenta o stosowaniu praktyk wykorzystywanych na całym świecie, które nadają winom ich wyjątkowe właściwości sensoryczne.

W przypadku win, które przechodzą okres dojrzewania lub dojrzewania na osadzie, etykieta może zawierać określenia takie jak „sur lie”, „bâtonnage” lub „aged on the lees” [dojrzewające na osadzie].

Link do specyfikacji produktu

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