

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 418/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM02

Data przekazania informacji: 13 lipca 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wskazanie szczególnych warunków etykietowania

Specyfikację produktu uzupełniono o inne nazwy winnic, takie jak Colina Mănăstirii, La Schit i Dealul lui Moțoc, które mogą być stosowane przy etykietowaniu win objętych ChNP, jeśli wina pochodzą z tych miejsc lub zostały w nich uzyskane.

Wprowadzono zmiany w rozdziale III specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

2. Wprowadzenie do produkcji wina nowych odmian winorośli

Do specyfikacji win białych/różowych/czerwonych dodano nowe winne odmiany winorośli, tj. Grasă de Cotnari, Riesling de Rhin, Muscadelle i Semillon w przypadku win białych oraz Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera w przypadku win czerwonych. Odmiany te są preferowane w przypadku win różowych nie tylko dlatego, że są to odmiany aromatyczne, w których mogą gromadzić się aromaty (w szczególności owoców) i cukry, ale również z tego względu, że w winach różowych wraz z koncentrowaniem się aromatów mogą gromadzić się kolorowe taniny.

Wprowadzono zmiany w rozdziale IV specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

3. Zmiana wydajności produkcji wina

Zmiany wynikają z czynników enologicznych związanych z nowymi urządzeniami do produkcji wina oraz z wykorzystaniem nowych rozwiązań technicznych w dziedzinie materiałów do produkcji wina, co przyczynia się do zwiększenia ilości i jakości win „Huși”.

W wyniku szeroko zakrojonych projektów przebudowy i restrukturyzacji winnic na tym obszarze znacznie zmieniła się ich gęstość i czystość, a także wzrosła średnia gęstość nasadzeń w porównaniu z poprzednimi winnicami. Dostosowanie selekcji klonalnej i wykorzystanie odpowiedniej struktury podkładek przyczyniło się do znacznego wzrostu wydajności produkcji wina i wielkości zbiorów winogron na tym obszarze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przekształcone/zrestrukturyzowane winnice, zwłaszcza te, w których zasadzono odmiany rodzime, takie jak Tămăioasa Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă i Fetească Neagră, a także odmiany zagraniczne, takie jak Traminer Roz, Riesling de Rhin, Chardonnay, Sauvignon lub Cabernet Sauvignon, zastosowały selekcje klonalne, które prowadzą do znacznie większej produkcji wina na obszarze objętym ChNP Huși, na którym panuje korzystny klimat (optymalny poziom promieniowania słonecznego w okresie wegetacji sprzyjający właściwemu dojrzewaniu winogron, umiarkowany klimat na bardziej pagórkowatych obszarach, umiarkowane okresy mrozów pod względem częstotliwości i długości itp.). Ponadto odmiany te mają znacznie większy potencjał produkcyjny.

Przejawem wpływu zmiany klimatu na winnice prowadzone na wyznaczonym obszarze w latach 1961–1990 i 1991–2018, zgodnie ze scenariuszami klimatycznymi dla Rumunii na lata 2001–2030, jest stały wzrost temperatury między czerwcem a październikiem o co najmniej 1,4 °C/przedział poddany analizie, z naprzemiennym występowaniem opadów i okresów bardzo wysokich temperatur.

Dodano również warunki dotyczące lat, w których panują sprzyjające warunki klimatyczne mające wpływ na poziom produkcji, tak aby wydajność produkcji wina mogła zostać przekroczona maksymalnie o 20 %.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach V i VI specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

4. **Usunięcie przepisów dotyczących praktyk upraw**

Ze specyfikacji usunięto szereg praktyk upraw winorośli związanych z nawożeniem, ponieważ nie są one już konieczne na obszarze objętym ChNP Huși.

Wprowadzono zmiany w rozdziale VIII specyfikacji, nie wprowadzając zmian w jednolitym dokumencie.

5. **Dodanie warunku dotyczącego zebranych winogron**

Do specyfikacji dodano warunek, że w latach, w których klimat jest niekorzystny, dopuszcza się, aby zawartość cukru w zebranych winogronach była na poziomie 160 g/l, co stanowi wartość, przy której można uzyskać jakość win objętych ChNP Huși, zachowując szczególne właściwości jakościowe produkowanych win.

Wprowadzono zmiany w rozdziale VII specyfikacji, nie wprowadzając zmian w jednolitym dokumencie.

6. **Dodanie warunków produkcji wina różowego**

Do specyfikacji dodano przepisy dotyczące możliwości produkcji win białych i różowych z odmian winogron Pinot Gris i Traminer Roz, ponieważ jest to zgodne z wymaganiami konsumentów dotyczącymi tych win; odpowiada to potrzebie zróżnicowania win objętych tą chronioną nazwą pochodzenia.

Wprowadzono zmiany w rozdziale IX specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

7. **Odstępstwo dotyczące całkowitej zawartości alkoholu w winach**

Dodano odstępstwo dotyczące całkowitej zawartości alkoholu w winach, które wyprodukowano bez żadnego wzbogacania, w celu osiągnięcia wartości 15 % obj. w przypadku win objętych ChNP Huși.

Wprowadzono zmiany w rozdziale IX specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

8. **Dodanie przepisów dotyczących technologii produkcji**

W ramach uzupełnienia specyfikacji wskazano przepisy dopuszczające stosowanie również w przypadku ChNP Huși technologicznych etapów produkcji/praktyk enologicznych wykorzystywanych w praktyce międzynarodowej i w produkcji wina. Stosując je, należy jednak zawsze zachowywać szczególne cechy jakościowe ChNP.

Wprowadzono zmiany w rozdziale IX specyfikacji, nie wprowadzając zmian w jednolitym dokumencie.

9. **Przeredagowanie warunków etykietowania/wprowadzania do obrotu**

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).

Wprowadzono zmiany w rozdziałach XII i XIII specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

10. **Przeredagowanie warunków produkcji wina w przypadku niezgodności**

W przypadku gdy w wyniku oceny produkcji prowadzonej przez producenta na dowolnym etapie procesu produkcji, w odniesieniu do uzyskania jakości/właściwości, zostanie stwierdzona konieczność zaklasyfikowania produktów sektora wina do innych kategorii, w specyfikacji należy wskazać warunki, zgodnie z którymi produkcję można zaklasyfikować do innych kategorii, jak określono w obowiązujących przepisach.

Wprowadzono zmiany w rozdziale XIV specyfikacji, nie wprowadzając zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Huși

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. **Właściwości organoleptyczne**

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

1. Muscat Ottonel: barwa słomkowożółta/intensywnie żółta, typowy, harmonijny, okrągły aromat.
2. Sauvignon: barwa żółtawozielona, intensywny aromat kwiatów winorośli, czarnego bzu, zielonych cytrusów, owocowe, w miarę dojrzewania pojawiają się nuty melona.
3. Pinot Gris: barwa cytrynowożółta, zielonkawa, zapach letnich jabłek lub świeżo skoszonej trawy, lekko gorzkie.
4. Fetească Regală: barwa cytrynowożółta, złota, zapach polnych kwiatów, po okresie dojrzewania zapach świeżo skoszonej trawy, miodu, owocowe.
5. Fetească Albă: barwa słomkowożółta/zielonkawa, typowy aromat kwitnącej winorośli, z typową naturalną subtelnością.
6. Riesling Italian: barwa słomkowożółta, delikatny aromat dojrzewających winogron, lekko kwaśny smak, wyrazisty, owocowy, okrągły, przyjemny posmak.
7. Zghihară de Huși: barwa żółtawozielona, owocowe, aromat zielonego jabłka, owoców cytrusowych, kwaśny smak.
8. Chardonnay: barwa złotożółta, aromat kwiatów akacji, nuta świeżego masła, kwiatowe, zrównoważona kwasowość.
9. Tămâioasă Românească: barwa żółtawozielona/słomkowa, wyraźny aromat kadzidła i bazylii.
10. Aligoté: barwa słomkowożółta, lekko gorzki posmak.
11. Pinot Noir: barwa rubinowoczerwona, aromat czereśni, truskawek, wiśni, aksamitne.
12. Fetească Neagră: barwa czerwona przypominająca barwę owocu granatu, aromat z nutami śliwek, pełne.
13. Cabernet Sauvignon: barwa czewonofioletowa, aromat czerwonych porzeczek, żurawiny, jeżyn, mocno ziołowe.
14. Merlot: barwa jasnoczerwona/ciemnoczerwona, aromat dojrzałych owoców leśnych, aksamitne.

15. Băbească Neagră: barwa jasnoczerwona, kwiatowy bukiet, taninowe.

16. Busuioacă de Bohotin: barwa łupinki cebuli, zapach płatków róży i bazylii, długo utrzymujący się smak.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
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)	250

2. *Właściwości organoleptyczne*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Ogólne właściwości organoleptyczne win otrzymywanych z białych odmian Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin:

odmiany aromatyczne i półaromatyczne charakteryzują się ponadprzeciętnymi nutami zapachowymi, które mogą powodować gromadzenie się aromatów lub cukrów, co prowadzi do wyraźnego zróżnicowania produktów oferowanych konsumentom.

Ogólne właściwości organoleptyczne win otrzymywanych z czerwonych odmian Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera:

wina charakteryzują się większym gromadzeniem się barwnych tanin i równym stężeniem ich aromatycznego charakteru. Istnieje bardzo duże prawdopodobieństwo, że wynika to ze zmiany klimatu, która w ostatnich latach nastąpiła na tym obszarze.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
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)	250

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: jest dozwolone jedynie w latach suszy i pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina), gdy zawartość wody w glebie na głębokości 100 cm spada do 50 % AHI (ang. active humidity interval); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m³/ha);
- 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 wina

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, Cărligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

3. Produkcja wina białego lub różowego

Szczególne praktyki enologiczne

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

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, 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
13 500 kg winogron z hektara
5. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră
12 600 kg winogron z hektara
6. Wina białe i różowe, odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă i Plăvaie
123 hektolitry z hektara
7. Wina białe i różowe, odmiany Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană i Portugais Bleu
123 hektolitry z hektara
8. Wina czerwone, odmiany Codană i Portugais Bleu
119 hektolitrów z hektara

9. Wina białe i różowe, odmiany Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay i Aromat de Iași
115 hektolitrow z hektara
10. Wina czerwone, odmiany Syrah, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera
111 hektolitrow z hektara
11. Wina białe i różowe, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămăioasă Românească, Șarba i Traminer Roz
104 hektolitry z hektara
12. Wina czerwone, odmiany Busuioacă de Bohotin, Merlot i Zweigelt
100 hektolitrow z hektara
13. Wina różowe, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră
97 hektolitrow z hektara
14. Wina czerwone, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră
93 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „HUȘI” znajduje się na następujących obszarach okręgu Vaslui:

1.1. Nazwa „HUȘI”:

- miasto Huși;
- gmina Duda-Epureni, wieś Epureni, Duda;
- gmina Pădureni, wieś Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;
- gmina Tătărăni, wieś Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;
- gmina Stăniilești, wieś Stăniilești, Pogănești;
- gmina Bunești-Averești, wieś Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- gmina Arsura, wieś Arsura, Fundătura, Păhnești;
- gmina Drânceni, wieś Drânceni, Ghermănești, Râșești;
- gmina Boțești, wieś Boțești, Gugești;
- gmina Banca, wieś Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;
- gmina Fălciu, wieś Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;
- gmina Blăgești, wieś Blăgești, Igești.

1.2. Podnazwa „VUTCANI”:

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

7. Główne 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 Fioletovâi, Muscat Violet Cyperus, Tămâioasă Violetă
Băbească Gri G
Băbească Neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară Neagră, Căldărușă, Serecsia
Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos 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, Coadă 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
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, 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 Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B – Sauvignon Verde
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Sémillon B – Semillon Blanc
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin Roz, Gewürztraminer
Tămâioasă Românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à Petit Grains
Tămâioasă Românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Zghihară de Huși B – Zghihară, Zghihară Galbenă, Zghihară Verde Bătută
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, północno-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 Crivăț, wzmagają mrozy, natomiast latem wiatry ze wschodu i południowego-wschodu są gorące i suche, zwiększając suszę, 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 kwasowate 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:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia HUȘI można uzupełnić jedną z następujących nazw pojedynczych winnic (wina produkowane wyłącznie w tych gospodarstwach): DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL ÔCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂȘTIRII, AVEREȘTI, PÎHNĂȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂȘTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe 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).

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_1422_14.06.2019_no_track_channels_0.pdf