



ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE

Data primirii

Număr de pagini:

Limba în care a fost efectuată modificarea: Română

Numărul dosarului.....

Intermediarul

- Statul membru: România
- Numele intermediarului: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)
- Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)
Șoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, București, România, Telefon, fax, e-mail 00 40 21 250 50 97, 00 40 21 250 50 98, 004 0752 100 990, office@onvpv.ro, www.onvpv.ro

Solicitantul: Asociația Producătorilor de Struguri și Vin Averești – Valea Lohan

Persoana de contact: Dulute Constantin / Gabriel Stoica

Adresa completa: loc. Averești, com. Bunesti-Averești, strada Stefan Negruzzzi, nr.1 reprezentand Ferma Vinicolă Bunești-Averești, cu numar cadastral provizoriu 103.

Telefon/fax: 0235417386; email: podgoriahusi@yahoo.com

NUMELE: HUŞI

- Denumirea de origine protejată

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:

1. Descrierea produsului (*)

Prin prezenta cerere se solicită completarea caietului de sarcini DOP HUŞI cu noi categorii de produs vinicol astfel cum sunt definite în Anexa VII Partea II din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care definește categoria de produse vitivinicolе cărora li se aplică normele specifice privind utilizarea unei denumiri de origine protejată, respectiv cu: *vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat și vin petiant*, vinuri care să fie obținute în aria geografică delimitată a denumirii de origine protejate din strugurii produși în arealul delimitat al acesteia.

Producția vinului spumant de calitate trebuie să se facă în interiorul arealului delimitat atât pentru producerea vinului producție de bază pentru spumant cât și a produsului finit. Vinul spumant de calitate trebuie să fie obținut prin a doua fermentare în autoclavă sau în sticlă, în funcție de metoda de producție aleasă, folosind vinurile bază din struguri provenind din soiurile specificate în caietul de sarcini pentru DOP Huși.

2. Soiuri de struguri de vinificație în producția vinului (*)

Soiurile de struguri utilizate pentru producerea **vinurilor spumante de calitate si vinurile petiente** sunt:

- soiuri albe: Fetească regală, Fetească albă, Chardonnay, Zghihără de Huși, Tămâioasă românească, Frâncușa, Traminer roz, Aligoté, Riesling de Rhin, Pinot gris.
- soiuri negre/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah, Busuioacă de Bohotin.

Vinurile spumante de calitate roze se pot obține din struguri negri sau roz, prin macerare pe pieliță. Struguri roz se consideră și soiurile cu pieliță colorată - Traminer roz și Pinot gris, la care se efectuează o macerare pe pieliță suficientă pentru extragerea culorii.

Vinurile spumante de calitate albe se pot obține și din struguri negri sau roz, fără macerare, prin vinificare în alb.

Soiurile de struguri utilizate pentru producerea **vinurilor spumante de calitate de tip aromat** sunt: Tămâioasă românească, Busuioaca de Bohotin, Traminer roz, Muscat Ottonel.

3. Caracteristici analitice și organoleptice - vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant

3.1. Vinuri spumante de calitate

Vinuri albe

Culoarea acestor vinuri albe poate fi de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu.

Aromele florale asociate cu fructe albe și citrice, cu note expresive de pară coaptă, miere de salcâm; aromă complexă de fructe galbene confiate, miere, brioșe pentru vinurile obținute prin fermentare la sticlă.

Gustul este sincer, fluid cu note cremoase, elegante, cu persistență gustativă și aciditate ridicată.

Spumare persistenta, perlarea fină și durată punte în valoare notele aromatic ale vinurilor.

Vinuri roze

Culoarea acestor vinuri poate varia de la nuante de roz-pal până la nuanțe de roz intens cu tușe violet.

Note aromatice dominate de fructe roșii-căpșune și fructe galbene-citrice ce pot avea și valențe delicate florale (bujor, frunze de salvie sau busuioc).

Gustul este sincer, fructat și cu o persistență bună și final acidulat.

Spumare persistentă, perlare fină.

Vinuri roșii

Culoarea acestor vinuri pot avea nuante de la roșu-rubiniu până la roșu violaceu.

Note aromatice dominate de fructe roșii coapte-coacăze, cireșe negre, ce pot fi completate de interesante note de nuci și alune prăjite, de condimente ori note picante.

Gustul este cărnos, fructat și cu o persistență bună și final acidulat.

Spumare nu foarte abundentă, perlare fină, persistenta.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% alc. din volum):	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% alc. din volum):	10,5 %
Aciditatea totală minimă (g/l, exprimată ca acid tartric)	5,0
Aciditate volatilă maximă (miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (miligrame per litru):	185
Suprapresiune în butelie, la o temperatură de 20°C, min. (bari)	3,5

3.2. Vinuri petiente

Vinuri albe

Culoarea acestor vinuri albe poate fi de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu.
Aromele florale asociate cu fructe cu pulpă alba-pară, măr și citrice, grapefruit, miere de salcâm;

Gustul este sincer, fluid și proapat, cu persistență gustativa și aciditate ridicată.

Spumare abundantă, perlarea buna și de durată medie pună în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinuri roze

Culoarea acestor vinuri poate varia de la nuante de roz-pal până la nuante de roz intens.

Note aromatice dominate de fructe roșii-căpsune, cireșe și fructe galbene-citrice ce pot avea și valențe delicate florale (ierburi aromate, busuioc).

Gustul este franc, fructat și cu o persistență buna și final acidulat.

Spumare abundantă, perlare buna cu persistență.

Vinuri roșii

Culoarea vinurilor - nuante de la rosu-rubiniu până la rosu violaceu.

Note aromatice dominate de fructe roșii coapte-coacăze, cireșe negre, prune; pot fi completate de interesante note de nuci și alune prăjite, condimente, note picante.

Gustul este cărnos, fructat și cu o persistență buna și final acidulat.

Spumare nu foarte abundenta, perlare buna, persistență medie.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% alc. din volum):	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% alc. din volum):	7,0
Aciditatea totală minimă (g/l, exprimată ca acid tartric)	5,0
Aciditate volatilă maximă (miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (miligrame per litru):	185
Suprapresiune în butelie, la o temperatură de 20°C, situate între valorile (bari)	1-2,5

3.3. Vinul spumant de calitate de tip aromat

Vinurile spumante de calitate de tip aromat se obțin din soiurile Tămâioasă românească, Traminer roz, Muscat Ottonel și Busuioacă de Bohotin.

Vinuri albe

Culoarea variaza de la galben-pai cu reflexe verzui pana la galben-verzui cu reflexe aurii.

Aroma este cea varietala a strugurilor din care se obtin - aromă de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri , iarba proaspăt cosită.

Gustul proaspat, amabil si vioi, note de fructe albe – pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru intre dulce si acid.

Spumare abundenta, persistenta si cu perlare buna.

Vinuri roze

Culoarea este roz pal cu tentă usor violacee, proaspătă.

Aroma cu nuanțe de fructe roșii – fragi, căpșuni, citrice, grapefruit, cimplete de note florale de trandafir, busuioc, tămâie, flori de câmp.

Gustul proaspat, crocant caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte, echilibru intre dulce si acid.

Spumare abundantă, persistentă și perlare placuta, intensa.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală, minim (% alc. din volum):	10,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% din volum):	6,0
Aciditatea totală minimă (g/l, exprimată ca acid tartric)	5,0
Aciditate volatilă maximă (miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (miligrame per litru):	185
Suprapresiune la temperatura de 20°C, de minim, (bari).	3,0

4. Practici oenologice, tratamente admise (*)

Pentru producerea *vinurilor spumante de calitate*, a *vinurilor spumante de calitate de tip aromat* si a *vinurilor petiente* se aplică practicile oenologice permise de legislația în vigoare pentru aceste categorii de vinuri. Practicile oenologice se aplică astfel incât să asigure conservarea calităților produsului final datorate exclusiv specificității ariei delimitate DOP. Aceste vinuri, pot fi monovarietale sau plurivarietale, tocmai pentru a asigura produsului finit unicitate prin maximizarea exploatarii potentialului strugurilor din acest areal.

In functie de continutul in zaharuri, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, sunt clasificate astfel:

- Brut natur: max, 3g/l
- Extrabrut: max, 6g/l
- Brut: max, 12 g/l
- Extrasec: intre 12,01-17 g/l
- Sec: intre 17,01 - 32 g/l
- Demisec: intre 32,01 -50 g/l
- Dulce: peste 50 g/l.

5. Condiții de comercializare - vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri petiante

Vinurile spumante de calitate si spumante de calitate de tip aromat se pot comercializa in recipiente din sticla inchise cu ajutorul unui dop din pluta fixat cu ajutorul unor legaturi de sarmă sau din orice alte materiale admise in comerțul international (ex. doze metalice, etc.)

Capacitatea buteliilor de sticla poate fi de 0,200l, 0,375l, 0,750l, 1,5l si 3l. Capacitatea altor ambalaje admise in practica internationala, va putea acoperi un interval de la 0,2 litri la 10 litri, fara insa a fi exclusiv limitata la acest interval.

Vinul petiant se poate comercializeaza în butelii de sticla și în orice alte tipuri de recipienți sub presiune (ex. doze de 200ml, 250ml, 375ml, 500 ml, etc – din aluminiu sau alte materiale admise in practica internațională) sau din inox (tip KEG), cu volum de pana la 60 litri. Informațiile privitoare la tipul de ambalare se înțeleg ca fiind cu titlu exemplificativ, nu limitativ.

Etichetarea va respecta prevederile normelor legislației în vigoare pentru categoriile de *vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante*.

Mentiuni inscrise la etichetare:

1. Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată doar cu condiția ca:

- produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- procesul de producere, inclusiv invecchirea in cadrul exploataatiei in care a fost obtinut produsul spumant de calitate, sa nu fi durat mai putin de 9 luni
- procesul de fermentație, menit să transforme produsul în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie, să fi durat cel puțin 90 de zile

Pot fi folosite următoarele metode:

- fermentația secundară se face în sticle, eliminarea impurităților și drojdiilor se face prin remuaj și degorjare (metoda clasica, tradițională sau la sticlă), prin metoda clasica, manuală sau prin cea modernă, prin înghețarea gâțului sticlei astfel încât depozitul de drojdie și impurități să fie eliminat fără a lăsa reziduuri.

- fermentația secundară are loc în sticle, la încheierea fermentației vinul spumant este răcit și transferat într-un recipient în contrapresiune, filtrat și îmbuteliat, eliminându-se remuajul și degorjarea (metoda de transfer).

2. Mențiunea „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasica” sau „metoda tradițională clasica” pot fi utilizate, cu condiția ca produsul:

- să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă
- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei
- să fi fost separat de drojdie prin evacuare

3. Mențiunea „fermentat în tanc” sau „fermentat în rezervor/ autoclavă” sau „Metoda Charmat” poate fi utilizată, cu condiția ca produsul:

- să fi fost supus celei de-a doua fermentații în acratofor/autoclavă/tanc de fermentare/cisternă de fermentare/recipient metalic rezistent la presiune - metoda discontinuă sau Marinotti/Charmat.
- să fi trecut prin procedeul de fermentare într-un sistem de mai multe recipiente ermetic închise, cu legături între ele - metoda fluxului continuu sau Asti.

Alte indicații obligatorii astfel cum sunt acestea stabilite de legislația în vigoare pentru categoriile de vinuri care pot utiliza numele unei DOC cum prevede legislația, pot să fie utilizate în sistemul de prezentare/etichetare a vinurilor care pot utiliza numele denumirii de origine protejate Huși.

6. Legătura cu aria geografică

Detaliile ariei geografice

Plantatiile viticole ale arealului Husi sunt situate in depresiunea Hușului, delimitata la N,V si S de zone deluroase inalte, iar la E, de valea Prutului.

Relieful actual este format dintr-un ansamblu de platouri, dealuri cu suprafata larg boltita si culmi separate de vai adanci, asimetrice. Dealurile si zonele colinare, cu altitudini diferite de la 150-300m, marginite de cueste locale si de versanti abrupti, creaza caracteristici morfologice si pante diferite ca fundal pentru unele din cele mai recunoscute plaiuri ale podgoriei.

Substratul litologic se caracterizeaza prin prezenta rocilor loessoide, precum si a depozitelor de argila si nisipuri. De asemenea sunt prezente si depozitele fluviatile depuse de apele curgatoare, ce constituie material parental pentru gleiosoluri si aluviosoluri. Textura sedimentelor de solificare este predominant lutoasa. Solurile sunt de tip faeoziom si eutricambosol, din clasa cernisolurilor, respectiv cambisolurilor. Aceste caracteristici asigura un drenaj bun si o rezerva hidrica ridicata, solurile fiind bine adaptate la cultura vitei de vie. Diversitatea peisajului si a caracteristicilor pedologice determina diverse dinamici de maturare a strugurilor si de aici o multitudine de caracteristici senzoriale ale vinurilor baza pentru spumante.

Climatul este de tip temperat-continental, cu nuanta moderat continentala la nivelul dealurilor inalte, influentat de circulatia aerului spre valea deschisa a Prutului.

La inceputul perioadei de maturare a strugurilor, prin reducerea numarului de ore de insolatie in corelare cu curentii calzi de pe valea Prutului, se favorizeaza o excursie termica intre zi si noapte, care determina formarea substantelor aromate din struguri, necesare in procesul de obtinere a vinurilor baza pentru spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat si a vinurilor petiante.

Bilantul termic activ variaza intre 3223-3879° C, cu o insolatie de 2137 ore anual, din care in perioada de vegetatie a vitei de vie, de 1348 ore.

Cantitatea de precipitatii insumeaza circa 520 mm, cea mai mare parte in perioada de vegetatie a vitei de vie, asigurand necesarul hidric al plantelor in fazele de crestere a lastarilor si formarea strugurilor.

Umiditatea relativă a aerului constituie unul din parametrii ce scot in evidenta caracteristicile climatului. Media anuala a umiditatii este de 76% UI.

Detalii privind factorul uman implicat

Cultivarea vitei de vie in arealul DOP Huși se realizeaza pe șpalier vertical, cu forma de conducere și taiere – Guyot, cordon bilateral speronat, în funcție de poziția parcelelor și a facilităților pentru efectuarea operatiunilor de întreținere, avand in vedere atat parametrii productivi, cat si cei oenologici.

Plantatiile în care se obțin struguri pentru vinuri spumante de calitate, vinuri petiante si vinuri spumante de calitate de tip aromat purtatoare de DOP Huși, prezinta o densitate de minim 3500 plante/ha, iar puritatea acestora depaseste 95%. In ceea ce priveste incarcatura de rod aceasta se limiteaza la 28 ochi viabili pe planta.

Normarea productiei de struguri si gestionarea corecta a peretelui foliar, asigura o acumulare optima a compusilor polifenolici necesari vinurilor baza pentru spumante roze.

Prelucrarea strugurilor se realizeaza pe soiuri, in puritate 100%, urmand ca eventualele cupajari, sa se realizeze ulterior la pregatirea loturilor de tiraj. Având această experiență dobândită în ceea ce privește vinificarea separată a soiurilor, producătorii de vinuri din areal își elaborează cupajele, a căror compoziție denotă o expertiză perfect controlată în funcție de soi și de anul de producție, pentru a asigura o anumită constanță a echilibrului dintre aciditatea și nota fructată a vinurilor.

Conservarea integrității strugurilor, imediat după recoltare și în timpul transportului, garantează limpezimea musturilor. Utilizarea limitată a sulfitarului este esențială pentru calitatea fermentării secundare. Recoltarea este tratată cu cea mai mare grijă posibilă în vederea evitării oxidării musturilor între recoltare și presare.

Folosirea de struguri întregi, eliminarea mustului produs în timpul transportului, manipulări atente, o presare realizată într-un mediu îngrijit, cu un material adaptat, conform unor norme care stabilesc un raport precis între greutatea recoltei folosite și volumul musturilor extrase garantează calitatea și claritatea musturilor astfel obținute, asigură o extracție ușoară, conservând subtilitatea aromelor și permit oferirea de vinuri cu o culoare clară și strălucitoare.

Maturarea pe drojdie, care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

In ce privește fermentarea secundara in butelii, aceasta se realizeaza in localuri subterane modernizate, cu controlul factorilor ambientali, in asa fel incat sa se asigure o constanta a parametrilor de fermentare si astfel o acuratete si o replicare a calitatii vinurilor obtinute prin metoda traditionala.

Detalii privind produsul

Culoarea vinurilor spumante de calitate albe este alb-verzui pana la galben-verzui, cu nuanțe de galben-auriu, iar a celor roze este roz-pal cu reflexe violete, pana la rosu deschis.

Aroma denotă prospetime, fructuozitate, cu elemente minerale, note de mere verzi, pere, pentru vinuri albe cât și note de fructe roșii la cele roze (căpșuni, fragi, zmeură), fiind completată de note de autoliză, ce amintesc de pâinea coaptă, ca urmare a unei maturări îndelungate la vinurile obtinute prin fermentare la sticla.

Gustul este sec și austero, aciditate distinctă cu un bun echilibru între notele fructate, notele de autoliza sau florale, care asigura o persistenta gustativa placuta.

Vinurile spumante de calitate albe cu DOP Huși, au un grad ridicat de aciditate, combinata armonios cu textura unui vin spumant de calitate. Pe lângă faptul că își păstrează aroma cremoasă, care se dezvoltă în cursul maturării, vinurile spumante de calitate albe cu DOP Husi își păstrează, de asemenea, aroma caracteristică de fructe cu pulpă albă, amplificata de perlare fină și persistenta.

Vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 10,0 %, dar de regulă se măsoară o tărie între 12 % și 13 %. Aciditatea minimă totală este de 5,0 g/l, dar de regulă este măsurată o aciditate între 6 și 8 g/l. Limita minimă a extractului nereducator este 17 g/l și de regulă are o valoare între 17 și 20 g/l.

Vinurile petiente trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 9 %, dar de regulă se măsoară o tărie între 10% și 12 %. Aciditatea minimă totală este de 5,0 g/l, dar de regulă este măsurată o aciditate între 5,5 și 7 g/l. Limita minimă a extractului nereducator este 17 g/l și de regulă are o valoare între 17 și 20 g/l.

Interacțiunea cauzală

Caracteristicile soiurilor din aria Huși imprimă vinurilor trasături ca aciditate ridicată foarte importantă pentru obtinerea vinurilor bază pentru spumante. De asemenea conferă corpolență și structură atât vinurilor spumante de calitate, cât și celor petiante.

Condițiile pedoclimatice și de mediu ale arealului DOP Huși pot permite, având în vedere dimensiunea zonei, ca strugurii să se matureze suficient pentru a produce vinul bază pentru vinuri spumante de calitate și vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante, cu alegerea optimă a momentului de recoltare.

Cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante se gasesc la altitudini mai mici, de pana în 200 m și cu expunere mai puțin favorabilă, pe pante cu expoziție nord-estică; aceste vinuri se caracterizează de o concentrație alcoolică mai moderată, nu foarte extractive, aciditate medie către ridicată, gust placut, spumare fină și persistență (zona Bunești-Averești).

Diferența de temperatură dintre noapte și zi, combinată cu fluxul de aer care coboară de pe pantele cele mai înalte, favorizează sinteza și conservarea anumitor compuși aromatici; acest lucru este valabil în special pe pantele aflate la altitudini joase până la medii, unde diferența de temperatură este cea mai mare. Acest lucru contribuie la obținerea unor note primare fructate pronunțate de mere, pere, piersici și caise care sunt conservate în timpul procesului de vinificație, asigurându-se astfel calitățile aromatice deosebite ale vinurilor bază pentru spumante. Nopțile moderat calde pot permite acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor, permitând obținerea unor vinuri cu buchet bogat, cu notă caracteristică tipică de soi.

Prospețimea, aciditatea și intensitatea aromatică a vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și vinuri petiante sunt, prin urmare, rezultatul interacțiunii dintre relief, tipul de sol și soiul de viață-de-vie, care se îmbină cu tradiția viticolă îndelungată.

Strugurii destinați obținerii de vinuri bază pentru spumante se recoltează precoce, înaintea celor pentru vinuri liniștite, pentru asigurarea echilibrului corect între zaharuri și aciditate, în vederea obținerii unei calități optime a vinurilor spumante de calitate. Vinurile obținute necesită parametrii fizico-chimici cu valori echilibrate, cum este raportul aciditate/alcool și caracteristici senzoriale care asigură tipicitatea soiurilor cultivate.

7. Numele și adresele autorităților de control (*)

Pentru o corectă prezentare a datelor de contact ale autorității de control competente este necesară reformularea informațiilor din caietul de sarcini.

Astfel, acestea trebuie prezentate sub forma: Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată Huși este autoritatea competentă desemnată - Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), cu adresa Șos. Iancului nr. 49, 021719, Sector 2, București, prin Inspectoratul teritorial care gestionează activitatea pentru DOP Huși.

8. Condiții referitoare la etichetarea vinului (*)

Pentru coerență, anumite dispoziții din caietul de sarcini trebuie indicate la capitolul privind prezentarea/etichetarea produselor cu denumirea protejată Huși și nu la delimitarea precisă a ariei.

Astfel, denumirea de origine controlată Huși poate fi completată în funcție de interesul producătorilor și cu una din următoarele denumiri de plai viticol (arii mai restrânse) : DUDA-EPURENI, PĂDURENI,

DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, 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 MOTOC. Pentru denumirea "HUȘI-VUTCANI", indicarea numelor plaiurilor VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

9. Practici executate în plantațiile viticole de calitate

Formularea unor condiții privind modalitatea de irigare a plantațiilor care trebuie re-evaluată și indicată sub forma: Irigarea este admisă numai în anii secetoși/ în anii cu condiții climatice nefavorabile cu notificarea O.N.V.P.V., prin folosirea unor norme optime de udare care să asigure potențialul vegetativ și pentru a asigura calitatea specifică.

Modificari:

- Modificari aduse caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)
- Modificare standard / Modificare la nivelul Uniunii (*)

Explicarea modificării:

Se solicita completarea caietului de sarcini pentru producerea de vinuri cu noi produse: *vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat si vin petiant*, în condițiile prezentate în cele de mai jos.

Prin includerea acestei noi categorii de produse se intenționează conservarea caracteristicilor particulare ale arealului DOP Huși, mai ales fiindcă și soiurile naționale utilizate pentru obținerea vinurilor spumante de calitate/aromate/petiente prezintă un bun potential pentru această direcție de valorificare.

Modificarea solicitată asigură și extinderea gamei de produse comercializate în denumirea de origine ceea ce conduce la consolidarea renumelui ariei de producție prin protecția acordată denumirii de origine; sub forma producției pe aceste categorii de vinuri (spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, petiente) fiind menținute caracteristicile distinctive specifice arealului Huși determinate în mare măsură de condițiile pedoclimatice.

Traditia de obținere a vinurilor spumante de calitate în arealul Huși transpare din perioada anterioară anului 1989 cand au avut loc schimbari politice în România care au determinat pe lângă schimbarile de proprietate și modificări în structura de producție vinicola. Spumantele produse la Intreprinderea de stat din Huși erau comercializate pe pietele est-europene cu care erau semnate acorduri de schimburi comerciale.

Consumul de vinuri spumante de calitate prezintă o creștere considerabilă în ultimii ani, printr-un interes din ce în ce mai mare al consumatorilor asupra vinurilor efervescente în toate formele de producție, vinuri obținute în arii delimitate DOP pot valorifica nume de denumiri de origine protejate sub forma vinurilor spumante de calitate/spumante aromate/petiente ca producție calitativă, eligibilă

pentru un trend de consum care să se accentueze prin utilizarea numelor protejate și garantarea unui grad de protecție acestor vinuri astfel desemnate, ca reper de autenticitate și origine consacrată/precis cunoscută a vinului spumant de calitate/spumant aromat/petiant.

Vinurile obtinute în arealul Huși sunt bogate în aciditate, cu arome fine și cu grad alcoolic mai scăzut. Aciditatea naturală atinge valori de 7-11 g/l acid tartric și chiar mai ridicată la recoltarea precoce. Ansamblul practicilor de cultură, managementul aparatului vegetativ al vîtei de vie, determinarea exactă a maturității tehnologice, de recoltare a strugurilor destinați pentru producerea de vinuri bază pentru spumante, coroborate cu particularitățile dobândite de struguri în arealul Huși și în urma procesării acestora, duc la obținerea unor vinuri spumante cu personalitate proprie.

În areal se cultivă cu rezultate remarcabile o serie de soiuri locale cu personalitate și potențial calitativ, fapt demonstrat și la calitatea vinurilor linistite produse din aceste soiuri: Zghihără de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească.

Modificarea pe linia de producere de noi categorii de vinuri intentionează valorificarea la nivel superior a capacitaților aromatic ale soiului Busuioacă de Bohotin, franchețea și caracterul Zghiharei de Huși și finețea soiului Tămâioasă românească, vinurile din aceste soiuri au insușiri ideale în ceea ce privește patrimoniul aromatic și nivelul de aciditate.

Viticitorii asigură o selecție atentă la recoltarea și prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri bază pentru vinul spumant de calitate, pentru a obține expresivitatea aromatică a acestora, prospetimea, amprenta florală sau fructată fină și moderată, conservarea echilibrului aromelor și pentru obținerea unui perlaj fin. Funcție de continutul minim de zahar al strugurilor la momentul recoltării li se permite operatorilor să recolteze în funcție de caracteristicile climatice ale anului de producție.

Pentru a veni în întărimarea cerintelor consumatorilor cu produse de calitate, prin dezvoltarea tehnologiilor disponibile și prin valorificarea potentialului unor soiuri dedicate naționale sau internaționale, devine necesară introducerea pe linia de producție a vinurilor de calitate pentru denumirea Huși a obținerii vinurilor spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și petiante, cu respectarea prevederilor legislației ce vizează aceste categorii, conservându-se potențialul calitativ al vinurilor DOP Huși în condițiile specificității arealului de producție.

Documentul unic modificat
[pe o foaie separată]

Numele semnatarului: **ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE STRUGURI ȘI VIN AVEREȘTI - VALEA LOHAN**

Adresa completă: Loc. Averești, com. Bunești-Averești, strada Stefan Negruzz, nr.1 reprezentand Ferma Vinicolă Bunești-Averești, cu numar cadastral provizoriu 103.

Telefon/fax: 0235417386; email: podgoriahusi@yahoo.com

Persoana de contact: Constantin DULUȚE / Gabriel STOICA

Semnătura



The stamp contains the following text:
PRODUCĂTORI DE STRUGURI ȘI VIN
AVEREȘTI - VALEA LOHAN
Averești - Vaslui
CIF 45373603