

CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

Huși

I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată Huși se atribuie vinurilor liniștite, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat și petiante obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

II. DELIMITAREA TERITORIALĂ ȘI LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea și caracteristicile vinurilor produse în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată Huși se datorează în mod esențial mediului geografic, cu factorii săi naturali și umani. Factorul natural caracteristic este zona depresionară Hushi, încadrată la N de Dealurile Ghermanestilor, la V de Dealurile Crasnei și Lohanului, la S de Dealurile Falciului și la E de valea Prutului.

A. POZIȚIONARE GEOGRAFICĂ, CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

Arealul viticol Huși este situat în partea sud-estică a Podișului Central Moldovenesc, între valea Crasnei la vest și valea Prutului la est, respectiv între paralela de 45° 51' la nord și cea de 46° 31' la sud. Plantațiile viticole sunt amplasate geografic în Depresiunea Hușiului la est, în zona Dealurilor Crasna-Lohan la vest, în extremitatea nordică a Dealurilor Falciului de la sud și cu deosebire, pe coastele dintre dealurile menționate.

B. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

a) Detalii privind aria geografică

Substratul litologic formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisurile stepei și silvostepii (cernoziomuri, cernoziomuri levigate, solurile cenușii) la argiluvisolurile etajului forestier (soluri brune, brune podzolite și insular podzolice). Cernoziomurile levigate și solurile cenușii – cele mai răspândite în Depresiunea Hușiului sunt și cele mai valoroase pentru plantațiile viticole, textura lor nisipo-lutoasă care îmbunătățește proprietățile fizice prin caracteristicile lor bio-chimice de bază: intensă activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutră slab acidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive. Sunt prezente și depozitele fluviatile depuse de apele curgătoare, ce constituie material parental pentru gleiosoluri și aluviosoluri. Textura sedimentelor de solificare este predominant lutoasă. Solurile sunt de tip faeozom și eutricambosol, din clasa cernisolurilor, respectiv cambisolurilor. Aceste caracteristici asigură un drenaj bun și o rezervă hidrică ridicată, solurile fiind bine adaptate la cultura vitei de vie. Diversitatea peisajului și a caracteristicilor pedologice determină diverse dinamici de maturare a strugurilor și de aici o multitudine de caracteristici senzoriale ale vinurilor bază pentru spumantele de calitate.

Relieful este format dintr-un ansamblu de platouri, dealuri (cu orientări, caracteristici morfologice și pante diferite) cu suprafață larg boltită și culmi separate de văi adânci, asimetrice. Dealurile și zonele colinare, cu altitudini diferite de la 150-300 m, marginite de coaste locale și de versanți abrupti, creează

caracteristici morfologice și pante diferite ca fundal pentru unele din cele mai recunoscute plaiuri ale podgoriei.

În acest areal viticol se pun în contact subunități distincte: una deluroasă în jur de 300 m alt. abs. și una colinară depresionară cu o medie altitudinală de 150 m, albia Prutului din sectorul la care ne referim coborând insesizabil de la 29 m la 22 m alt. abs. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite ca fundal pentru unele dintre plaiurile podgoriei. Dealurile menționate ne interesează în special prin declivitatea lor care variază sectorial între 5° și 25°, în special pe Coasta Lohanului și Coasta Crasnei.

Depresiunea Hușiului, limitată de rama înaltă a dealurilor din S, V și N, respectiv de valea Prutului la E, adăpostește peste 70% din plantațiile viticole ale Podgoriei. Văile de separație ale colinelor din această regiune cu versanți ușor asimetrici, își împing obârșile în planul costier al coronamentului deluros, modelând înlanțuirea de golfuri depresionare (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), care împreună cu colinele mai înalte ale depresiunii, dețin cele mai valoroase suprafețe viticole.

Climatul este de tip temperat continental, cu nuanță moderat continentală la nivelul dealurilor înalte și excesiv-continentală la nivelul Depresiunii Huși influențat de circulația aerului spre valea deschisă a Prutului.

Radiația solară globală este în jur de 120 kcal/cm²/an, cu variații între 110 pe versanții slab însoriți și 130 pe versanții cu o bună expoziție solară. Aceleași variații se constată și în ceea ce privește durata medie de strălucire a soarelui: sub 2000 de ore pe dealurile înalte și peste 2100 de ore în Depresiunea Hușiului și în Valea Prutului. Urmărind regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice, constatăm că ele se mențin ridicate pe toată perioada de vegetație, fapt ce permite o bună dezvoltare vegetativă, fructificarea și maturarea strugurilor. La începutul perioadei de maturare a strugurilor, prin reducerea numărului de ore de insolație în corelare cu curenții calzi de pe valea Prutului, se favorizează o excursie termică între zi și noapte, care determină formarea substanțelor aromate din struguri, necesare în procesul de obținere a vinurilor bază pentru spumantele de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor petiante. Bilanțul termic activ variază între 3223-3879 °C, cu o insolație de 2137 ore anual, din care în perioada de vegetație a viței-de-vie, de 1348 ore. Frecvența, intensitatea și durata gerurilor din această regiune (temperaturi mai mici de -20°C), avertizează asupra riscului de reducere drastică a numărului de ochi la viile neîngropate. Vânturile predominante sunt cele din V, NV și N, care însumează anual peste 60% din frecvență și care la coborârea pe versanții dealurilor spre depresiune manifestă caractere foehnice. Vânturile din NE, în special crivațul, accentuează fenomenul de îngheț iar cele din E și SE sunt fierbinți și uscate în sezonul cald, accentuând fenomenul de secetă – ambele fiind intens resimțite atât în Depresiunea Hușiului cât și în lunca Prutului.

Temperatura medie anuală pentru arealul Huși, este de 9,5°, ca valoare fiind egală cu media țării. Cea mai ridicată temperatură pentru orașul Huși s-a înregistrat la 3 iulie 1938, fiind de 40,2°C, iar cea mai scăzută, la 1 februarie 1937, fiind de -29,1°C. Cantitatea medie anuală de precipitații pentru orașul Huși este de 524,08 mm, cea mai mare parte în perioada de vegetație a viței de vie, asigurând necesarul hidric al plantelor în fazele de creștere a lastarilor și formarea strugurilor. Umiditatea relativă a aerului constituie unul din parametrii ce scot în evidență caracteristicile climatului. Media anuală a umidității este de 76% UI.

Hidrografia - regiunea este tributară râului Bârlad prin Crasna și Lohan din zona deluroasă vestică – văi cu scurgere permanentă dar cu debite modeste și oscilante în timpul anului – și Prutului prin

totalitatea pâraurilor care drenează Depresiunea Hușului, între care cele mai mari și aproape permanente sunt Valea Grecului – Gura Văilor, ce colectează toate pâraurile semipermanente(Voloseni, Huși unit cu Recea și Valea lui Ivan) din sud-vestul depresiunii, pâraul Șopârleni(cu Ruginosu și Barahoi) care împreună cu micile pârauri temporare Barbosi, Luncani și Valea Lupului drenează partea de nord-est a acesteia.De remarcat sunt debitele reduse, variabile sezonier și chiar episodice, fapt ce a condus la necesitatea amenajării a numeroase iazuri din care prea puține se mai păstrează în prezent.Rețeaua hidrografică, ce drenează teritoriul orașului este constituită din două artere mai importante: Drâslăvățul, în sud și Răiești, format din Turbata și Șara, în nord. Aceste artere se unesc la est de oraș formând râul Huși. Regimul hidrografic al pâraielor Drâslăvăț și Răiești are un caracter torențial. Primăvara, când topirea zăpezilor se face în ritm rapid, în urma creșterii bruște a temperaturii, sau vara, în urma ploilor torențiale, pâraiele acestea transportă mari cantități de apă, ieșind uneori din matcă.

b) Detalii privind factorul uman implicat

Cultivarea vitei de vie în arealul DOC Huși se realizeaza pe șpalier vertical, cu forma de conducere și tăiere - Guyot, cordon bilateral speronat, în funcție de poziția parcelor și a facilităților pentru efectuarea operațiunilor de întreținere, având în vedere atât parametrii productivi, cât și cei oenologici. Plantațiile în care se obțin strugurii pentru vinuri spumante de calitate, vinuri petiante și vinuri spumante de calitate de tip aromat purtătoare de DOC Huși, prezintă o densitate de minim 3500 plante/ha, iar puritatea acestora depășește 95%. În ceea ce privește încărcătura de rod aceasta se limitează la 28 ochi viabili pe plantă. Normarea producției de struguri și gestionarea corectă a peretelui foliar asigură o acumulare optimă a compușilor polifenolici necesari vinurilor bază pentru spumantele de calitate roze.

Prelucrarea strugurilor se realizează pe soiuri, în puritate 100%, urmând ca eventualele cupajări să se realizeze ulterior la pregătirea 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 sulfitării 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 drojdii, care dezvoltă aromele terțiare, întărește complexitatea vinurilor.

În ce privește fermentarea secundară în butelii, aceasta se realizează în localuri subterane modernizate și cu controlul factorilor ambientali, în așa fel încât să se asigure o constanță a parametrilor de fermentare și astfel o acuratețe și o replicare a calității vinurilor obținute prin metoda tradițională.

Primele documente scrise despre existența plantațiilor viticole pe plaiurile podgoriei de azi au apărut înainte ca denumirea de Huși să fie menționată. Pe firul istoriei ne putem confrunta și cu alt document datat 20 august 1436, regăsind, de fapt același spațiu menționat în 1415 ceea ce demonstrează că existau plantații de vii cuprinse pe plaiurile Epureni - Pâhnești - Huși.

Documentele vremii ne mai dau de știre că între anii 1600-1662 s-au plantat vii întinse pe plaiurile Saca și Ochi, la Huși ființând viile domnești. Despre calitatea excelentă a vinurilor de Huși există consemnări aparținând unor călători străini care au străbătut Moldova medievală, semnificative fiind, în acest sens, fie și numai cuvintele scrise de Marco Bandinus, pe la 1646: "Hușul, străveche așezare a podgoriilor Moldovei, produce un vin gustos, aromat și foarte mult căutat". De la Ștefan cel Mare și Sfânt până la Alexandru Ioan Cuza, mai toți marii voievozi ai neamului și-au avut reședința domnească, așezământ creștinesc și lăcaș pentru vinurile bune "în reședința domnească" de la Huși. Orașul Huși și împrejurimile sale sunt din acele așezări în care locuitorii și cei ce s-au consacrat faimei lor au adus ținutului renumele de "țară a vinurilor" prin rodul viilor și vinurilor inconfundabile. Cărturarul Dimitrie Cantemir "rege între filozofi și filozof între regi" (așa cum l-a declarat Academia din Berlin), s-a născut în satul Silișteni în apropiere de Huși (azi comună ce-i poartă numele). Menționând în "Descriptio Moldaviae" vinurile Moldovei, el constată că "vinul cel mai bun se face la Cotnari, îndată după acesta vine vinul de Huși".

c) Detalii privind produsul

Vinurile spumante de calitate - de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, nuanțe de roz-pal până la nuanțe de roz intens cu tușe violet, nuanțe de la roșu-rubiniu, roșu violaceu.

Arome 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, note dominate de fructe roșii-căpșune și fructe galbene-citrice ce pot avea și valențe delicate florale (bujor, frunze de salvie, busuioc), ori fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre) ce pot fi completate de interesante note de nuci, alune prăjite, condimente ori note picante.

Gustativ – vinuri fluide, cu note cremoase, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună și final acidulat la vinul roze, uneori cu tentă ușor cărnoasă la vinurile roșii.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat – culoare de la galben-pai cu reflexe verzui la galben-verzui cu reflexe aurii, sau roz-pal cu tentă ușor violacee, proaspătă.

Aroma este cea varietală a strugurilor din care se obțin – aromă de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită, nuanțe de fructe roșii (fragi, căpșuni, citrice, grapefruit) completate de note florale de trandafir, busuioc, tămâie, flori de câmp.

Gust proaspăt, vioi, note de fructe albe – pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid, crocant, caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte. Spumare abundentă, persistentă și perlare bună, intensă.

Vinurile petiante - culoare de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu-rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale asociate cu fructe cu pulpă albă - pară, măr și citrice (grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), citrice, ce pot avea și valențe delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), pot fi completate de note de nuci și alune prăjite, condimente.

Gustativ – vinuri cu prospețime, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perlarea bună și de durată medie pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinurile liniștite albe au culoare galben-pai, galben-lămâi pal au galben auriu cu tentă verzui, se deschid prin arome secundare de iasomie, fenicul și arome primare de măr verde, agrișe (Zghiha de Huși), arome fructat-vegetale, arome intense de busuioc uscat și grapefruit roz (Busuiocă de Bohotin), note florale, aciditate ridicată care se împletește bine cu gustul plin și răcoritor.

Gustativ domină fructuozitatea, note de fructe albe (pere, caise) dar și note de petale de trandafir ori ușor condimentate, de corcodușe coapte și fine note de cărcei de viță (Sauvignon). În postgust

predomină note de măr, aciditate răcoritoare iar la vinificarea în demisec pot prezenta chiar și o notă revigorantă.

Olfactiv au intensitate, prospețime, note de iasomie, flori de câmp, viță-de-vie, salcâm, dar și de mere verzi și coajă de lămâie, textură suplă ca rezultat al echilibrului între aciditate, alcool și un rest de zahăr prietenos, arome de grapefruit, lime și flori de câmp, cu finaluri de gutuie, stafide și mere galbene (Fetească albă, Fetească regală).

Vinurile liniștite roșii au culoare roșu-rubiniu intens, roșu închis cu reflexii rubinii, sunt de la slab colorate în nordul arealului până la intens colorate în sud.

Gustativ vinurile sunt ample și cu taninuri care conferă complexitate și astringență plăcută, arome revigorante și fructate de mure, coacăze negre, mentă și ardei gras roșu (Cabernet Sauvignon), cu corp proaspăt și suplu, postgust mediu cu senzație de echilibru.

Au arome complexe de prune, magiun și compot de vișine, cu nuanțe fine de fum în fundal. Gustul prezintă textură catifelată, note rustice des dominat de fructe roșii de pădure și cireșe negre (Fetească neagră).

Olfactiv, au arome suave de mirodenii și iarbă uscată, adesea completate de fruct de vișine, cireșe și zmeură (Cabernet Sauvignon) și un ușor accent de piper alb.

Vinurile liniștite roze sunt de culoare roz pal, roz somon sau roz luminos uneori.

Gust dominat de fructe albe, cu arome intense de busuioc, petale de trandafir, grapefruit, note ușor condimentate, cu prospețime, arome de coacăze roșii, merișoare, fragi, completate de zmeură, căpșuni coapte. Postgustul este plăcut și fructat cu senzație de prospețime și echilibru, desăvârșit de aciditatea specifică. În olfactiv au bine definite arome de cireșe și coacăze, completate de citrice coapte, note fine de flori de câmp, amestecate cu fructe de pădure (mure, fragi).

d). Interacțiunea cauzală arie-produs

Vinurile liniștite produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci sau albe, roze sau roșii. Cu toate acestea ele formează o unitate destul de bine individualizată în paleta vinurilor românești. În general sunt vinuri lejere, nu prea extractive, cu conținut alcoolic moderat, ușor acide în nordul arealului, cu un „vârf” de aciditate în zona Averești, unde aciditatea naturală exprimată în g/l acid tartric poate ajunge în unii ani la valori de 11-12g/l, ceea ce recomandă zona ca fiind excelentă pentru producerea de vinuri spumante. Vinurile roșii sunt de la slab colorate în nordul podgoriei, până la intens colorate în sud; calitatea vinurilor din arealul subdenumirii „Vutcani” este asemănătoare cu cele obținute în arealul denumirii DOC Dealu Bujorului.

Cernoziomurile levigate și solurile cenușii prezente pe arii întinse în arealul Huși au favorabilitate pentru plantațiile viticole (textura lor nisipo-lutoasă) prin caracteristicile lor biochimice de bază (activitatea biologică, conținut apreciabil de humus, gradul ridicat de saturație în baze și elemente nutritive).

Solurile de tip faeoziom și eutricambosol (cambisolurile) asigură un drenaj bun și o rezervă hidrică ridicată plantațiilor care pe durata maturării mențin condițiile conturării echilibrului aromelor, în special pentru aromele fructate care se definitivează cu menținerea într-o anumită prospețime revigorantă în olfactiv.

Radiația solară globală are o variație moderată între 110 kcal/cmp/an pe versanții slab însoriți și 130 kcal/cmp/an pe versanții cu o mai bună expoziție solară iar durata medie de strălucire a soarelui asigură insolația uniformă a dealurilor înalte prin cele aproximativ 2000 de ore și cele peste 2100 de ore în Depresiunea Huși.

Din regimul mediu anual al valorilor radiative și heliotermice se constată menținerea lor ridicată pe toată perioada de vegetație fapt ce permite o bună dezvoltare și maturarea strugurilor. Un număr mic de ore de insolație la început de maturare a strugurilor combinat cu circuitul curenților calzi de pe valea

Prutului contribuie la o formare optimă a substanțelor aromate în vinurile liniștite albe și roze. Diferența între temperaturile nocturne-diurne pentru pantele aflate la altitudini joase până la medii (depresiunea Huși la 70-120 m altitudine) contribuie la sintetizarea și conservarea unor compuși aromatici care definitivează note primare fructate pronunțate și tipic proaspete (mere, piersici, caise, grapefruit). La un cules târziu când strugurii definitivează un nivel ridicat de zaharuri (240 g/l) poate chiar și la o maturare de durată a strugurilor vinurile prezintă un echilibru aromatic gustativ-olfactiv inconfundabil (Busuioacă de Bohotin).

Caracteristicile soiurilor din aria Huși imprimă vinurilor trasături ca aciditate ridicată foarte importantă pentru obținerea 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 găsesc la altitudini mai mici, de până 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 plăcut, spumare fină și persistentă (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. Noaptea moderat caldă poate permite acumulare lentă a aromelor caracteristice soiurilor, permițând 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 viță-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 parametri fizico-chimici cu valori echilibrate, cum este raportul aciditate/alcool și caracteristici senzoriale care asigură tipicitatea soiurilor cultivate.

III. DELIMITAREA TERITORIALĂ

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată Huși poate cuprinde subdenumiri de origine și se întinde pe teritoriul județului Vaslui, astfel:

Denumirea "HUȘI"

- Municipiul Huși;
- Comuna Duda-Epureni, satele Epureni, Duda;
- Comuna Pădureni, satele Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;
- Comuna Tătărăni, satele Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;
- Comuna Stănilăești, satele Stănilăești, Pogănești;
- Comuna Bunești-Averești, satele Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- Comuna Arsura, satele Arsura, Fundătura, Pâhnești
- Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermănești, Râșești;
- Comuna Boțești, satele Boțești, Gugești;

- Comuna Banca, satele Banca, Stoiești, Sârbi, Țifu;
- Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;
- Comuna Blăgești, satele Blăgești, Igești.
- Subdenumirea "VUTCANI":
 - Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăiești;
 - Comuna Roșiești, satele Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;
 - Comuna Șuletea, satele Șuletea, Râșcani, Fedești
 - Comuna Epureni, satul Horga
 - Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Mușata.
 - Comuna Crețești, cu satele: Crețești, Satu Nou, Budești.

IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor liniștite cu DOC Huși sunt următoarele:

- soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Fetească regală, Fetească albă, Riesling italian, Chardonnay, Tămâioasă românească, Zghihară de Huși, Aligoté, Aromat de Iași, Băbească Gri, Grasă de Cotnari, Riesling de Rhin, Crâmpoșie Selecționată, Donaris, Frâncușa, Plăvaie, Traminer roz, Șarba, Muscadelle, Semillon.

- soiuri roșii/roze: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Băbească neagră, Syrah, Busuioacă de Bohotin, Zweigelt, Sangiovese, Negru Aromat, Portugais bleu, Codană, Nebbiolo, Barbera.

Soiuri pentru producerea vinurilor spumante de calitate și a vinurilor petiante:

- soiuri albe: Fetească regală, Fetească albă, Chardonnay, Zghihară 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.

Soiuri pentru producerea vinurilor spumante de calitate de tip aromat: Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz, Muscat Ottonel.

V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

- Maxim 16.000 kg/ha la soiurile : Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu.

- Maxim 15.000 kg/ha la soiurile : Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera.

- Maxim 13.500 kg/ha la soiurile : Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt.

- Maxim 12.600 kg/ha la soiurile : Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră.

Cantitățile maxime de struguri pot fi depășite în anii favorabili, depășirea admisă a randamentelor viticole fiind de maxim 20%.

VI. RANDAMENTUL ÎN VIN (hl/ha)

La soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu:

- Maxim 123 hl/ha pentru vinuri albe și roze.
- Maxim 119 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera:

- Maxim 115 hl/ha pentru vinuri albe și roze.
- Maxim 111 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt:

- Maxim 104 hl/ha pentru vinuri albe și roze.
- Maxim 100 hl/ha pentru vinuri roșii.

La soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră:

- Maxim 97 hl/ha pentru vinuri roze.
- Maxim 93 hl/ha pentru vinuri roșii.

VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Conținutul de zahăr la recoltare trebuie să fie de minim 170 g/l. Pentru acei ani defavorabili, acest conținut de zahăr la recoltare este admis să fie de 160 g/l.

VIII. CARACTERISTICILE SI PRACTICILE CULTURALE ALE

PLANTAȚIILOR

Plantațiile din care se obțin vinurile DOC trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 80%. Butucii-impurități din aceste plantații vor face parte numai din soiuri aparținând speciei *Vitis vinifera*, iar strugurii acestor soiuri se vor separa la cules de cei ai soiului ce stă la baza producerii vinului pentru care se acordă denumirea de origine.

Verificarea condiției de puritate de soi a materiei prime se face cu ocazia recepționării strugurilor la cramă.

- puritatea de soi a strugurilor va fi de 100% pentru producerea de vinuri care se valorifică cu denumire de soi;

- o stare bună de sănătate - proporția boabelor avariate nu poate fi mai mare de 10%,

- densitatea plantatiei : minim 3.330 plante / ha (sau minim 75% plante față de plantația proiectată).

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.

- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă pentru realizarea unei stări de bună sănătate a recoltei. În toamnele ploioase, cu pericol de atac de mușegai, se recomandă aplicarea desfrunziturii parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată.

În plantațiile din arealul DOC producătorii au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

În acest scop ei trebuie să asigure întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

IX. PRACTICILE OENOLOGICE ȘI TRATAMENTELE ADMISE

Arealul delimitat pentru D.O.C. HUȘI se încadrează în zona viticolă C I.

Vinul produs în denumirea de origine controlată HUȘI are o tărie alcoolică naturală de min. 8,5% vol și dobândită de min. 10,5 % vol. și o tărie alcoolică totală de max. 15 %vol.

Prin derogare, limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire, respectiv limita maximă a titrului alcoolic total poate depăși 15% vol. în cazul vinurilor cu denumire de origine protejată care au fost obținute fără îmbogățire.

Vinurile produse în acest areal au caracteristici specifice și o reputație ce poate fi atribuită numai acestei zone. Strugurii provin în proporție de 100% din această arie geografică.

Din soiurile Pinot Gris, Traminer Roz se pot obține funcție de alegerea producătorului, vinuri albe sau roze.

În anumite condiții climatice care influențează pozitiv nivelul de producție obținută, datorită potențialului unor anumite soiuri, pentru strugurii recoltați din plantațiile situate în arealul delimitat, se poate realiza procesarea vinurilor care vor purta denumirea de origine controlată Huși și în afara ariei delimitate a denumirii, în arealul învecinat acolo unde există capacități optime în centrele de vinificație. Arealul învecinat desemnat în acest scop (pentru vinificare rapidă, fermentare la temperatură controlată, pentru conservarea potențialului aromatic al unor soiuri precum Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) este reprezentat de următoarele localități situate în județul Vrancea:

- Panciu, Movilița ;
- Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești ;
- Obrejița, Tâmboiști, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

Pentru producerea vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor petiante se aplică practicile oenologice permise de legislația în vigoare pentru aceste categorii de vinuri.

Practicile oenologice se aplică astfel încât să asigure conservarea calităților produsului final datorate exclusiv specificității ariei delimitate DOC. Vinurile pot fi monovarietale sau plurivarietale, tocmai pentru a asigura produsului finit unicitate prin maximizarea exploatarei potențialului strugurilor din acest areal. În funcție de conținutul în zahăruri, 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: între 12,01-17 g/l
- sec: între 17,01 - 32 g/l
- demisec: între 32,01 -50 g/l
- dulce: peste 50 g/l.

X. TEHNOLOGIA DE OBȚINERE A VINURILOR

Culesul strugurilor se efectuează la maturitatea tehnologică, dictată de tipul de vin care se dorește a fi obținut, în funcție de conținutul de zaharuri din struguri la recoltare, determinat prin urmărirea mersului coacerii.

Transportul strugurilor trebuie să se facă în vase adecvate, pentru a evita scurgerea mustului ravac.

Prelucrarea strugurilor trebuie să se facă evitând pe cât posibil macerarea timpurie.

Desciorchinatul parțial este obligatoriu. Simultan cu acesta se face și *zdrobirea parțială* a strugurilor. Zdrobitul strugurilor trebuie să favorizeze eliberarea sucului și componentelor din pulpă și pieliță utile în timpul fermentației, fără a determina strivirea sau fărâmițarea ciorchinilor și semințelor.

Scurgerea mustului ravac se face pe cale gravitațională. Acolo unde se folosesc scurgătoare dinamice, șnecul trebuie să aibă diametru mare și turație mică.

Presarea boștinei se va face numai cu prese pneumatice discontinue. Se interzice folosirea preselor continue la prelucrarea strugurilor destinați obținerii de vinuri cu DOC.

Sulfitarea se va face asupra strugurilor, mustuielii sau mustului.

Asamblarea se face numai între mustul ravac și cel de la presarea I.

Limpezirea vinurilor albe este necesară și recomandată.

Adaosul de levuri sub formă de maia sau la levuri liofilizate va asigura o populație viabilă de levuri specializate.

Supravegherea și conducerea fermentației se va realiza prin controlul permanent al temperaturii. Fermentarea malolactică la vinurile roșii este obligatorie.

Maturarea vinului se va face în decurs de 6-12 luni, în funcție de capacitatea butoaielor, natura biologică a soiului din care provine, tipul de vin, direcția de comercializare. Această verigă poate avea loc în baricuri. Învechirea la sticlă minim 6 luni este recomandată pentru vinurile roșii.

Tratamentele de cleire albastră (demetalizarea) sunt necesare când conținutul în fier este mai mare de 6 mg/l. Stabilizarea tartrică este obligatorie.

Fazele tehnologice de obținere a vinurilor ce poartă denumirea de origine HUSI, așa cum au fost acestea menționate în prezentul caiet de sarcini, sunt cu titlu exemplificativ, nefiind limitate la acestea. Orice altă operațiune și/sau practica oenologică utilizată în practica internațională în vinificație este considerată admisă și pentru obținerea produselor viti-vinicole ce poartă denumirea de origine HUSI.

XI. CARACTERISTICI ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE

VINURILOR LA PUNEREA ÎN CONSUM

a) Caracteristicile analitice :

Vinurile cu D.O.C. HUȘI trebuie să prezinte următoarele caracteristici de compoziție:

- tărie alcoolică dobândită: minim 10,5 % vol.;
- aciditate totală (acid tartric): minim 4,5 g/l la soiurile albe și minim 4,0 g/l la soiurile roșii
- aciditate volatilă (acid acetic):
 - * 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, pentru vinurile albe și roze;
 - * 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, pentru vinurile roșii;
 - * 25, respectiv 30 miliechivalenți pe litru, în funcție de utilizarea mențiunilor tradiționale
- extract sec nereducător: minim 17 g/l pentru vinuri albe și 18g/l pentru vinuri roșii;
- zaharuri totale, glucoză+fructoză, g/l: în funcție de tipul vinului;
- dioxid de sulf total, maxim :
 - * 150 mg/l pentru vinuri roșii seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri albe și roze seci;
 - * 200 mg/l pentru vinuri roșii, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l;
 - * 250 mg/l pentru vinuri albe și roze, al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l

- dioxid de sulf liber : 10-60 mg/l, în funcție de tipul de vin, astfel :
- la vinurile roșii seci, 10-20 mg/l
- la vinurile albe și roze seci, 20-30 mg/l .

Vinuri spumante de calitate	
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
până	185
Suprapresiune în butelie, la o temperatură de 20°C, min. (bari)	3,5
Vinuri spumante de calitate de tip aromat	
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

Vinuri petiante	
Tăria alcoolică totală, minim (% alc. din volum):	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (% 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 la temperatura de 20°C	între 1-2,5 bari

b) Caracteristici organoleptice :

1. Muscat Ottonel:

Aspect: limpede;

Culoare: galben-pai sau galben intens, fără urme de oxidare;

Miros: aroma tipică de muscat;

Gust: fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare

2. Sauvignon:

Aspect: limpede, plăcut

Culoare: galben cu reflexe verzui, strălucitor:

Miros: aroma intensă de floare de viță de vie, soc și citrice verzi;

Gust: fructuos, plăcut acid, cu multă prospețime, armonios, prin învechire gustul amintește de pepenele galben

3. Pinot Gris:

Aspect: limpede, plăcut

Culoare: galben-limoniu, cu reflexe verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare

Miros: mere de vară sau fân cosit

Gust: ușor amărui, particular, aduce a flori de salcâm

4. Fetească regală:

Aspect: limpede, echilibrat

Culoare: galben-limonie, cu nuanțe verzui până la galben-auriu.

Miros: aromă de flori de câmp, discretă, ușor învechit aduce a fân cosit și miere

Gust: plăcut, ușor acid, plin de prospețime și fructuositate.

5. Fetească albă:

Aspect: limpede

Culoare: galben-pai, cu reflexe verzui, fără urme de oxidare.

Miros: delicat, tipic de viță de vie înflorită

Gust: armonios, cu o finețe naturală tipică.

6. Riesling italian:

Aspect: limpede, echilibrat

Culoare: galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor

Miros: aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă

Gust: ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, rotund, cu post-gust plăcut.

7. Zgghiara de Huși:

Aspect: limpede și strălucitor

Culoare: galben-verzui

Miros: fructuos, cu aromă de mere verzi sau iarbă strivită. Poate aduce a citrice.

Gust: foarte acid, în același timp echilibrat, plin de prospețime

8. Chardonnay:

Aspect: limpede, plăcut

Culoare: galben-auriu

Miros: aromă de flori de salcâm combinat cu caché de unt proaspăt

Gust: plăcut, floral, echilibrat și omogen, cu aciditate echilibrată.

9. Tămâioasă românească:

Aspect: limpede

Culoare: galben-verzui, galben pai

Miros: aromă distinctă de tămâie și busuioc

Gust: plăcut, lung

10. Aligoté:

Aspect: limpede, transparent

Culoare: galben pai

Miros: specific de pământ reavan, ciuperci champignon.

Gust: ușor amărui în postgust

11. Pinot noir:

Aspect: limpede, transparent

Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor

Miros: aromă schimbătoare de la cireșe, căpșuni până la vișine, sau fructe uscate.

Gust: fin, catifelat, delicat, complex

12. Fetească neagră:

Aspect: limpede, translucid

Culoare: roșu-granat, intens, clar, strălucitor

Miros: aromă complexă, originală, cu note de prune uscate .

Gust: plăcut , corpolent.

13. Cabernet Sauvignon:

Aspect: limpede, intens colorat

Culoare: roșu cu nuanțe violacee

Miros: aromă de fructe roșii de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine

Gust: echilibrat, consistent, lung, puternic ierbos,

14. Merlot:

Aspect: limpede, roșu intens
Culoare: roșu-aprins până la roșu-închis
Miros: aromă de fructe de pădure coapte
Gust: consistent, plin, catifelat, uneori acid

15. Băbească neagră:

Aspect: limpede, transparent
Culoare: roșu-aprins
Miros: buchet floral, ce amintește de fructele proaspete
Gust: taninos, consistent, plin

16. Busuioacă de Bohotin

Aspect: limpede, transparent
Culoare: roze cu nuanțe violacei sau culoarea cojii de ceapă
Miros: petale de trandafiri și busuioc
Gust: foarte placut, lung, complex de arome, amplificat de zahărul rezidual.

Caracteristici organoleptice generale ale vinurilor obținute din soiurile Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin: soiurile aromate și semiaromate înregistrează valențe aromatice peste media recunoscută, motiv pentru care vor putea avea acumulări atât din punct de vedere aromatic cât și de zaharuri, ceea ce va conduce la realizarea unor diferențieri clare între produsele oferite consumatorilor.

Caracteristici organoleptice generale ale vinurilor obținute din soiurile Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera: vinurile prezintă o intensificarea acumulării de tanini de culoare și în egală măsură se va realiza și o concentrare a caracterului aromatic, cu foarte mare probabilitate datorită modificărilor climatice din areal din ultimii ani.

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. Gustativ sunt fluide, cu note cremoase, cu persistență gustativă și aciditate ridicată. Spumare persistentă, perlarea fină și de durată pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

Vinuri roze - culoarea poate varia de la nuanțe de roz-pal 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, busuioc). Gustativ sunt fructate și cu o persistență bună și final acidulat. Spumare persistentă, perlare fină.

Vinuri roșii - culoarea acestor vinuri pot avea nuanțe de la roșu-rubiniu la roșu violaceu. Note aromatice dominate de fructe roșii coapte-coacăze, cireșе negre, ce pot fi completate de note de nuci și alune prăjite, de condimente. Gustul este cărnos, fructat și cu o persistență bună și final acidulat. Spumare nu foarte abundentă, perlare fină, persistentă.

Vinuri spumante de calitate de tip aromat

Vinuri albe - culoarea variază de la galben-pai cu reflexe verzui până la galben-verzui cu reflexe aurii. Aroma este cea varietală a strugurilor din care se obțin - aromă de muscat, nuanțe de busuioc, trandafiri, iarbă proaspăt cosită. Gustul proaspăt, amabil și vioi, note de fructe albe - pară, strugure proaspăt, cu bun echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și cu perlare bună.

Vinuri roze - culoarea este roz pal cu tentă ușor violacee, proaspătă. Aroma cu nuanțe de fructe roșii - fragi, căpșuni, citrice, grapefruit, completate de note florale de trandafir, busuioc, tămâie, flori de câmp. Gustul proaspăt, crocant caracterizat de tușe de fructe tropicale coapte, echilibru între dulce și acid. Spumare abundentă, persistentă și perlare plăcută, intensă.

Vinurile petiante - culoare de la alb-verzui în diverse nuanțe până la galben-auriu, roz-pal până la nuanțe de roz intens ori roșu-rubiniu până la roșu violaceu. Arome florale asociate cu fructe cu pulpă albă - pară, măr și citrice (grapefruit), miere de salcâm, fructe roșii (căpșune, cireșe), citrice, ce pot avea și valențe delicate florale (ierburi aromate, busuioc), fructe roșii coapte (coacăze, cireșe negre, prune), pot fi completate de note de nuci și alune prăjite, condimente.

Gustativ – vinuri cu prospețime, cu persistență gustativă și aciditate ridicată, fructate și cu o persistență bună, final acidulat, spumare abundentă ori moderată, perlarea bună și de durată medie pune în valoare notele aromatice ale vinurilor.

XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată se face, în mod obligatoriu, în butelii de sticlă sau în bag-in-box cu capacități de până la maxim 60 litri.

Închiderea acestora se face cu dopuri de plută, din derivate de plută, din alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

Etichetarea vinurilor se poate face în orice modalitate și utilizând orice materiale sub condiția menționării în același câmp vizual a informațiilor obligatorii. Nu este obligatorie existența etichetei și a contra etichetei, etichetarea poate fi realizată din una sau mai multe componente, având orice formă și putând fi executate din orice material și cu orice tehnică. În etichetare se poate utiliza și mențiunea tradițională prevăzută de legislația în vigoare pentru vinuri care indică o maturitate calitativă a recoltei dată de conținutul în zahăruri la recoltare (cules la înobilarea boabelor). Vinurile spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat se pot comercializa în recipiente din sticlă închise cu ajutorul unui dop din pluta fixat cu ajutorul unor legături de sarmă sau din orice alte materiale admise în comerțul internațional (ex. doze metalice, etc.), în conformitate cu prevederile legale aplicabile.

Capacitatea buteliilor de sticlă poate fi de 0,200l, 0,375l, 0,750l, 1,5l și 3l. Capacitatea altor ambalaje admise în practica internațională, va putea acoperi un interval de la 0,2 litri la 10 litri, fără însă a fi exclusiv limitată la acest interval.

Vinul petiant se poate comercializa în butelii de sticlă și în orice alte tipuri de recipiente sub presiune (ex. doze de 200ml, 250ml, 375ml, 500 ml, etc – din aluminiu sau alte materiale admise în practica internațională) sau din inox (tip KEG), cu volum de până 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.

În etichetare denumirea de origine controlată HUȘI poate fi completată, în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: 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 MOȚOC. Pentru denumirea „HUȘI-VUTCANI”, cu denumirile de plaiuri VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată Huși se folosesc următoarele **indicații obligatorii**:

- a. denumirea la vânzare: vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), însoțită de mențiunea tradițională D.O.C.-C.M.D. sau D.O.C.-C.T. sau D.O.C.-C.I.B., abreviată sau nu;

- b. denumirea de origine controlată „HUȘI”;
- c. tăria alcoolică dobândită, în volume;
- d. indicarea îmbuteliatorului/producătorului;
- e. volumul nominal al produsului conținut de butelie, în mililitri, centilitri, decilitri sau litri ;
- f. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contraetichetă;
- g. mențiunea “conține sulfiți”;
- h. produs în România;
- i. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole);
- j. orice alte indicații obligatorii astfel cum sunt stabilite de legislația în vigoare pentru categoriile de vinuri care pot utiliza numele unei DOC.

În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată Huși pot fi folosite și următoarele **indicații facultative**:

- a) anul de recoltă, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;
- b) tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce ;
- c) denumirea soiului, dacă vinul a fost obținut din cel puțin 85% din soiul respectiv
- d) subdenumirea “Vutcani” cu condiția ca vinurile să fie obținute exclusiv din struguri din localitățile aferente acestei subdenumiri;

e) alte mențiuni, în conformitate cu legislația în vigoare;

f) mențiuni referitoare la anumite metode de producție;

Mențiunile “fermentat în barrique”, “maturat în barrique”, “fermentat în prezența așchiilor de stejar” și “maturat în prezența așchiilor de stejar” pot fi menționate în etichetare astfel cum sunt formulate în limba română sau pot fi utilizați termeni formulați în limbi de circulație internațională, care comunică consumatorului în fapt utilizarea aceluiași procedeu, fapt pentru care se pot utiliza oricare dintre mențiunile:

- “Fume” sau “Smoked” sau “Toasted” în limba engleză însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv “Light”, “Medium” sau “Heavy”.

- “Fumé” sau “Fumée” în limba franceză, însoțiți sau nu de termenul care definește intensitatea tratamentului termic aplicat asupra lemnului de stejar utilizat, respectiv “legere”, “moyenne”, “forte” sau “Petite Fumé”, “Demi Fumé”, “Intense Fumé”.

Acestea pot fi menționate în orice altă limbă de circulație internațională sau în limba țării în care se intenționează comercializarea produsului vitivinicol dacă acest fapt este ales de producătorul vinului, mențiunile indică consumatorului utilizarea unei practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor cu caracteristici senzoriale distincte.

Pentru acele vinuri care sunt supuse unei perioade de maturare sau învechire pe depozit de drojdie, se poate utiliza în etichetarea produselor vitivinicole, mențiunile de tipul: “sur lie”, “bâttonnage” sau “aged on the lees”, fără a avea caracter limitativ.

g) marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine controlată;

h) denumirea exploatării viticole (plaiului) pentru vinurile provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii cu denumirea de origine;

i) numele persoanei (persoanelor) fizice și denumirea persoanei juridice care au participat la procesul de elaborare a vinului;

j) se pot înscrie pe contraetichetă și alte mențiuni care se referă la:

- istoria vinului sau a firmei producătoare;
- condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor ;

- recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;
- unele mențiuni suplimentare privind însușirile senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice.

k) codul de bare al produsului.

Mențiuni înscrise 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 învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul spumant de calitate, să nu fi durat mai puțin 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 clasică, tradițională sau la sticlă), prin metoda clasică, manuală sau prin cea modernă, prin înghețarea gâtului 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 clasică” sau „metoda tradițională clasică” 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.

Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual, pe eticheta principală. Excepție poate face data ambalării sau a numărului lotului și mențiunea conține „sulfiți”.

Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, fluturași sau buline.

Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

XIII. MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Din toate soiurile de struguri cultivate în arealul delimitat, în funcție de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, producătorii pot să obțină vinuri din una dintre treptele de calitate D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T sau D.O.C. – C.I.B. Aceste mențiuni pot fi scrise pe eticheta principală, fie în întregime, fie prescurtat, astfel: D.O.C. – C.M.D., D.O.C. – C.T, D.O.C. - C.I.B.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată maturate minim 6 luni în vase de stejar și învechite în sticlă timp de cel puțin 6 luni, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională **Rezervă**.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată maturate minim un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională Vin de vinotecă.

În cazul vinurilor cu denumire de origine controlată care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin tânăr*.

XIV. DECLASAREA VINURILOR

În orice fază a procesului de producție și ca urmare a evaluării caracteristicilor/calităților producției, producătorul poate încadra produsele vitivinicole în alte categorii de produse astfel cum sunt prevăzute acestea de legislația națională.

XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

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, e-mail office@onvpv.ro, web www.onvpv.ro, prin Inspectoratul teritorial care gestionează activitatea pentru DOC Huși.

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declasarea acestora și eliberarea Certificatelor de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile obținute în denumirea de origine controlată Huși se face la solicitarea producătorilor care se supun condițiilor din prezentul caiet de sarcini, în baza procedurilor elaborate de către O.N.V.P.V. .

Controlul anual al vinului, efectuat de către O.N.V.P.V. constă în:

a) examinarea analitică a vinurilor, care constă în verificarea buletinului de analiză care să conțină cel puțin următorii parametri:

- tăria alcoolică totală și dobândită;
- zaharuri totale, exprimate ca fructoză și glucoză;
- aciditate totală;
- aciditate volatilă;
- dioxid de sulf total;

b) examinarea organoleptică, care constă în verificarea caracteristicilor (aspect, culoare, gust, miros).

c) verificarea condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul menționat la lit. a) și lit.b) este realizat de către Comisia de examinare constituită la nivelul denumirii de origine controlată; Comisia este alcătuită din inspectorii de specialitate ai O.N.V.P.V., membrii A.D.A.R. și reprezentanți ai producătorilor.

Metodologia de control aplicată de O.N.V.P.V., prin intermediul inspectorilor de specialitate, se realizează prin:

- eșantionare și
- control sistematic în toate fazele de producție.

În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini, autoritatea de control (O.N.V.P.V.) controlează:

- instalațiile, capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini
- produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv cea a ambalării, pe baza unui plan elaborat de către autoritatea competentă, respectiv O.N.V.P.V. și care a fost adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a vinului.

Modificări ale specificațiilor produsului

Orice solicitant îndreptăţit, conform legislaţiei în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificaţiilor produsului pentru denumirea de origine controlată în special pentru a ţine cont de evoluţia cunoştinţelor ştiinţifice şi tehnice sau pentru a redefini aria geografică.