

## CAIET DE SARCINI

pentru producerea și comercializarea vinului cu denumire de origine controlată

„HUȘI”

### I. DEFINIȚIE

Denumirea de origine controlată „HUȘI” se atribuie vinurilor 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 depresionara Husi, incadrata la N de Dealurile Ghermanestilor, la V de Dealurile Crasnei si Lohanului, la S de Dealurile Falciului si la E de valea Prutului.

#### A. POZIȚIONARE GEOGRAFICĂ

Podgoria Huși este situată 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. CARACTERISTICI PEDO-CLIMATICE

**Substratul litologic** formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisolurile stepei și silvostepei(vernoziomuri, vernoziomuri levigate, solurile cenușii) la argiluvisolurile etajului forestier(soluri brune, brune podzolite și insular podzolice). Vernoziomurile 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: intensa activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutrală slabacidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive.

**Solurile:** formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisolurile stepei și silvostepei(vernoziomuri, vernoziomuri levigate, solurile cenușii) la argiluvisolurile etajului forestier(soluri brune, brune podzolite și insular podzolice). Vernoziomurile 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: intensa activitate biologică, conținut apreciabil de humus, capacitate mărită de schimb cationic, reacție neutrală slabacidă, grad ridicat de saturație în baze și elemente nutritive.

**Relieful** este format dintr-o succesiune de coline larg rotunjite, orientate NV-SE. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite. Declivitatea variază între 50 și 250 , valorile mai mari de 100 -200 fiind frecvente pe coastele structurale ( Huși, Crasna și Lohan).

În această arie viticolă 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 obârșiile în planul costier al coronamentului deluros, modelând înălțuirea de golfuri depresionare (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsură, 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.

Radiația solară globală este în jur de 120kcal/cmp/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.

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.

**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 Hușiului, 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 Șopârteni (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.

### C. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Primele documente scrise despre existența plantațiilor viticole pe plaiurile podgoriei de azi au apărut înainte ca denumirea de Huși să fie menționată. Dintr-un act al lui Alexandru cel Bun, datând 1415, rezultă o delimitare a vechii podgorii. 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. În 1415 Alexandru Voievod dăruiește lui Nichita și Dobre două sate la Draslavita... (Hușul de azi), menționându-se în 1436 într-un alt document "...Iezerul și via ..." de pe aceleași locuri. Documentele vremii ne mai dau de știre că între anii 1600-1662 s-au plantat vii întinse pe plaiurile Saca și Ochi, la Huși fiindând viile domnești.

Despre calitatea excelentă a vinurilor de Huși există consemnări chiar și mai vechi, ele 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. Nu mai puțin de 300 de nume de mare prestigiu pentru istoria și cultura noastră sunt fii ai acestor meleaguri fertile. Marele om de stat și cărturar 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"...

În concluzie, Podgoria Huși nu este o creație întâmplătoare ci este în esență o sumă de condiții favorizante pentru cultivarea viței de vie în vederea obținerii unor vinuri de foarte bună calitate.

Vinurile produse în acest areal sunt produse într-o gamă destul de largă, de la seci până la dulci sau licoroase, 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 Dealul Bujorului.

### III. DELIMITAREA TERITORIALĂ

1. Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată "HUȘI", poate cuprinde ~~trei~~ subdenumiri de origine și se întinde pe teritoriul județului Vaslui, astfel:

#### 1.1. 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 Stăniliești, satele Stăniliești, Pogănești;
- Comuna Bunești-Averești, satele Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- Comuna Arsura, satele Arsura, Fundătura, Păhnești
- Comuna Drânceni, satele Drânceni, Ghermănești, Rășești;
- Comuna Boțești, satele Boțești, Gugești;
- Comuna Banca, satele Banca, Stoiești, Sârbi, Țifu; - Comuna Fălciu, satele Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești; - Comuna Blăgești, satele Blăgești, Igești

#### 1.2. Subdenumirea "VUTCANI":

- Comuna Vutcani, satele Vutcani, Mălăiești;
- Comuna Roșiești, satele Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;
- Comuna Șuletea, satele Șuletea, Rășcani, Fedești
- Comuna Epureni, satul Horga
- Comuna Berezeni, satele Berezeni, Rânceni, Mușata.

2. 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 MĂNĂȘTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CĂLCEA, COLINA MĂNĂȘTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOTOC.*

Pentru denumirea „HUȘI-VUTCANI”, plaiurile VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

### IV. SOIURILE DE STRUGURI

Soiurile de struguri care pot fi folosite pentru obținerea vinurilor cu D.O.C. „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, ~~Opera~~, Codană, Nebbiolo, Barbera.

## V. PRODUCȚIA DE STRUGURI (q/ha)

- Maxim 10.500 kg/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Tămâioasă românească, Chardonnay, Aromat de Iași, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Șarba, Negru Aromat, Băbească neagră

- Maxim 16.000 kg/ha la soiurile : Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Frâncușă, 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%.

- Maxim 78 hl/ha la soiurile: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Tămâioasă românească, Chardonnay, Aromat de Iași, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră, Șarba, Negru Aromat, Băbească neagră

La soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Frâncușă, 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.

▲

▲

## IX.VII. CALITATEA STRUGURILOR LA RECOLTARE

Formatted: Space After: 0 pt

Formatted: Space After: 0 pt, Bulleted + Level: 1 + Aligned at: 0.25" + Indent at: 0.5"

Formatted: Space After: 0 pt

Formatted: Space After: 0 pt, Bulleted + Level: 1 + Aligned at: 0.25" + Indent at: 0.5"

Formatted: Indent: Left: 0.5", No bullets or numbering

Formatted: Font: 11 pt

Formatted: Indent: Left: 0.5", Space After: 0 pt

Formatted: Font: Not Bold, Not Italic

Strugurii destinați producerii vinului materie primă pentru vinul cu denumire de origine «HUȘI» trebuie să fie sănătoși, cu boabele nezdrobite. Strugurii trebuie să fie introduși cât mai urgent în procesul de fabricație.

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.

## **X.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: admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V., atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- recoltarea în verde - reducerea numărului de ciorchini la intrarea în pârgă când producția potențială depășește limitele maxime admise prin caietul de sarcini.

~~Fertilizarea se va realiza prin aplicare de îngrășăminte organice o dată la 4-5 ani, precum și prin administrarea de îngrășăminte chimice în doze moderate (fertilizarea cu azot în doză de maximum 75 hg/ha).~~

În plantațiile din arealul DOC «HUȘI», 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.

## **X.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, Movilă ;

- Odobesti, Unirea, Jariștea, Bolotești ;

- Obrejița, Tămboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârtescioiu, Câmpineanca.

Practicile și tratamentele oenologice se efectuează conform legislației în vigoare.

#### **XIX. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A VINURILOR CU DOC „HUȘI”**

*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 pieleaștile 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 „HUȘI”.

*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 practică oenologică utilizată în practica internațională în vinificație este considerată admisă și pentru obținerea produselor viti-vinicole ce poartă denumirea de origine HUSI.

#### **XIII.XI. CARACTERISTICILE ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE VINURILOR DOC « HUSI » LA PUNEREA LOR ÎN CONSUM**

##### **a) Caracteristicile analitice :**

Vinurile cu D.O.C. „HUSI” 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
  
- \* 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

#### 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-limonic, cu nuanțe verzui până la galben-auriu.

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

Gust: placut, ușor acid, plin de prospețime și fructuozitate.

##### 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. Zghihară 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

Formatted: Space After: 0 pt

10. Aligoté:

Aspect: limpede, transparent

Culoare: galben pai

Miros: specific de pământ reavan, ciuperci champignon.

Gust: ușor amar 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 violacee 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 albe Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin; soiurile aromate și semiaromate înregistrează valente 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.

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: 12 pt

Formatted: Font: 12 pt, Romanian

Formatted: Font: Times New Roman, 12 pt

Formatted: Font: 12 pt, Romanian

Formatted: Font: Not Italic

Formatted: Romanian

#### XIV.XII. CONDIȚIILE DE COMERCIALIZARE

1. Îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine controlată „HUȘI” 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 in orice modalitate si 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.

**2. În etichetarea vinurilor cu denumire de origine controlată „HUȘI” se folosesc următoarele indicații obligatorii:**

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

f. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării. Data ambalării se înscrie, prin marcarea, pe eticheta principală sau pe contractichetă;

g. mențiunea “conține sulfuri”; h. produs în România i. numărul R.I.V. (numărul din Registrul Industriilor Viticole)

**3. 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”.

Formatted: Indent: First line: 0"

- "Fumé" sau "Fumée" în limba franceză, însoțiti 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", "bâtonnage" sau "aged on the less", 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.

l) codul de bare al produsului.

4. 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.

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

#### **XV-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. Mențiunile tradiționale: ~~C.M.D. – cules la maturitatea deplină~~ și ~~C.T. – cules târziu~~, date de conținutul în zaharuri la recoltarea strugurilor, în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, pot fi utilizate pentru descrierea vinurilor cu D.O.C. ”

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 “HUȘI”, 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 “HUȘI” 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 “HUȘI” care sunt scoase la comercializare înainte de sfârșitul anului în care au fost produse, se poate utiliza la etichetare mențiunea tradițională *Vin tânăr*.

#### XVI.XIV. DECLASAREA VINURILOR

~~În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc în totalitate condițiile de a fi valorificate cu denumirea de origine controlată „HUȘI”, sau dacă pierd aceste condiții, ele vor fi declassate în alte categorii, pe baza unor proceduri elaborate O.N.V.P.V.:~~

#### XVII.XV. AUTORITATEA DE CONTROL ȘI CONTROLUL RESPECTĂRII SPECIFICAȚIILOR PRODUSULUI

Autoritatea desemnată pentru controlul și gestiunea denumirii de origine controlată „HUȘI” este Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.), prin Inspectoratul Teritorial. Adresa Inspectoratul Teritorial: Iași, B-dul Ștefan cel Mare și Sfânt Nr.47-49, cam.17, tel/fax. 0040 232 222992, 0040752 100.992, e-mail [iasioffice@onvpv.ro](mailto:iasioffice@onvpv.ro).

Autorizarea plantațiilor producătoare de struguri cu D.O.C., controlul vinurilor D.O.C., declassarea 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 ”HUȘI”; 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 îndreptățit, conform legislației în vigoare, poate solicita aprobarea unei modificări a specificațiilor produsului pentru denumirea de origine controlată „HUȘI”, în special pentru a ține cont de evoluția cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru a redefini aria geografică.