

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2022/C 388/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM03

Data comunicării: 12.7.2022

## DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**Adăugarea unor condiții specifice pentru etichetare**

Se completează caietul de sarcini cu dispoziții suplimentare privind indicații facultative în etichetarea vinurilor care se referă la anumite metode de producție (utilizarea unor termeni indicând practici aplicate în întreaga lume pentru obținerea vinurilor care determină caracteristici senzoriale distincte acestora, cu relevanță pentru consumator în ce privește calitatea, maturarea, învechirea).

Se modifică Cap. XII din caietul de sarcini și pct. 9 din Documentul unic.

## DOCUMENT UNIC

**1. Denumire/denumiri**

Huși

**2. Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

**4. Descrierea vinului/vinurilor**1. *Caracteristici organoleptice*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

1. Muscat Ottonel: galben-pai/galben intens, aroma tipică, armonios, cu rotunjime .

2. Sauvignon: galben - verzui, aroma intensă de floare de viță de vie, soc, citrice verzi, fructuos, prin învechire nuante de pepene galben.

(<sup>1</sup>) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Pinot Gris: galben-limoniu, verzui, miros de mere de vară sau fân cosit, ușor amăru.
4. Fetească regală: galben-limoniu, auriu, aromă de flori de câmp, la învechire fân cosit, miere, fructuozitate.
5. Fetească albă: galben-pai/verzui, miros tipic de viță de vie înflorită, cu finețe naturală tipică.
6. Riesling italian: galben-pai, aromă fină de strugure în pârgă, gust ușor acidulat, vioi, fructuos, rotund, cu post-gust plăcut.
7. Zghihară de Huși: galben-verzui, fructuos, cu aromă de mere verzi, citrice, gust acid.
8. Chardonnay: galben-auriu, aromă de flori de salcâm, caché de unt proaspăt, floral, aciditate echilibrată.
9. Tămâioasă românească: galben-verzui/pai, aromă distinctă de tămâie și busuioc
10. Aligoté: galben-pai, ușor amăru în postgust.
11. Pinot noir: roșu-rubiniu, aromă de cireșe, căpșuni, vișine, catifelat.
12. Fetească neagră: roșu-granat, aromă cu note de prune uscate, corpolent.
13. Cabernet Sauvignon: roșu-violaceu, aromă de coacăze roșii, merișor, mure, puternic ierbos.
14. Merlot: roșu-aprins/roșu-închis, aromă de fructe de pădure coapte, catifelat.
15. Băbească neagră: roșu-aprins, buchet floral, taninos.
16. Busuioacă de Bohotin: culoarea cojii de ceapă, miros de petale de trandafiri și busuioc, lung.

---

Caracteristici analitice generale

---

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10,5
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

---

## 2. Caracteristici organoleptice

### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Caracteristici organoleptice generale ale vinurilor obținute din soiurile albe 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 roșii 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

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10,5
Aciditate totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

## 5. Practici enologice

### 5.1. Practici oenologice specifice

#### 1. Practici de cultivare

##### Practică de cultivare

- minim 3 000 butuci/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.

#### 2. Producția vinurilor

##### Restricție relevantă privind producerea vinurilor

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, conservare a 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, Tâmboiești, Popești, Budești, Cărligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

#### 3. Obținerea de vinuri albe sau roze

##### Practică enologică specifică

Din soiurile Pinot Gris și Traminer Roz se pot obține în funcție de alegerea producătorului și vinuri albe sau vinuri roze, aplicând tehnologiile care să conserve calitatea DOP a strugurilor dar și avinurilor produse din aceste soiuri.

### 5.2. Producții maxime

1. soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 kilograme de struguri pe hectar

2. soiurile Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 kilograme de struguri pe hectar

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

15 000 kilograme de struguri pe hectar

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

13 500 kilograme de struguri pe hectar

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

12 600 kilograme de struguri pe hectar

6. vinuri albe și roze, soiurile Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Seleccionată, Francușă, Plăvaie

123 hectolitri pe hectar

7. vinuri albe și roze, soiurile Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hectolitri pe hectar

8. vinuri rosii, soiurile Codană, Portugais bleu

119 hectolitri pe hectar

9. vinuri albe și roze, soiurile Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hectolitri pe hectar

10. vinuri rosii, soiurile Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera.

111 hectolitri pe hectar

11. vinuri albe și roze, soiurile Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă românească, Șarba, Traminer roz

104 hectolitri pe hectar

12. vinuri roșii, soiurile Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hectolitri pe hectar

13. vinuri roze, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hectolitri pe hectar

14. vinuri rosii, soiurile Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hectolitri pe hectar

#### 6. Aria geografică delimitată

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumirea de origine controlată „HUȘI” 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 Stăniilești, satele Stăniilești, 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 .

#### 1.2. 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.

### 7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat violetovăi, Muscat violet cyperus, Tămăioasă violetă

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crămpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N - Bigney rouge

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero  
Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,  
Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling  
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino  
Sauvignon B - Sauvignon verde  
Syrah N - Shiraz, Petit Syrah  
Sémillon B - Semillon blanc  
Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer  
Tămăioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains  
Tămăioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka  
Zghihară de Huși B - Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută  
Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Șarba B

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### *Legătura cu aria delimitată*

Substratul litologic formează un înveliș destul de variat tipologic. În distribuția lor se poate urmări o zonalitate altitudinală de la molisourile stepii și silvostepii la argiluvisolurile etajului forestier. 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 neutrală slab-acidă, 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. În această 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. Dealurile au orientări, caracteristici morfologice și pante diferite ca fundal pentru unele dintre plaiurile podgoriei.

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 arealului. 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, Arsura, Ghermănești), care împreună cu colinele mai înalte ale depresiunii dețin cele mai valoroase suprafețe viticole.

Climatul este 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/cm<sup>2</sup>/an, durata medie de strălucire a soarelui este sub 2 000 de ore pe dealurile înalte și peste 2 100 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, benefice pentru dezvoltarea vegetativă și maturarea strugurilor.

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.

Rețeaua hidrografică, ce drenează teritoriul orașului este constituită din două artere mai importante: Drăslăvățul, 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 Drăslăvăț 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.

Vinurile produse în acest areal sunt de la seci până la dulci sau licoroase, albe, roze sau roșii. 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 arealului până la intens colorate în sud.

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 din 1415 rezultă o delimitare a vechii podgorii. Pe firul istoriei un alt document din august 1436, demonstrează că existau plantații de vii cuprinse pe plaiurile Epurenii - Pâhnești - Huși. Documentele vremii amintesc, că între anii 1600-1662 s-au plantat vii întinse pe plaiurile Saca și Ochi, la Huși fiind viile domnești.

Despre calitatea excelentă a vinurilor de Huși există consemnări vechi, aparținând unor călători străini care au străbătut Moldova medievală, mai exact cele scrise de Marco Bandinus la 1646: „Hușul, străveche așezare a podgoriilor Moldovei, produce un vin gustos, aromat și foarte mult căutat”. Marele cărturar Dimitrie Cantemir născut în satul Silișteni în apropiere de Huși (azi comună ce-i poartă numele), menționa în „Descriptio Moldaviae” că „... vinul cel mai bun se face la Cotnari, îndată după acesta vine vinul de Huși ...”.

#### 9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Indicare în etichetare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată HUȘI poate fi completată în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele nume de plai viticol (vinuri provenite în exclusivitate din aceste exploatații): 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 CÂLCEA, COLINA MĂNĂȘTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Etichetarea vinurilor se poate face în orice modalitate 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 zaharuri la recoltare (cules la înobilarea boabelor).

Indicații utilizate în prezentare/etichetare

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Cu indicarea în mod facultativ în etichetare pot fi utilizate mențiuni referitoare la anumite metode de producție, după cum urmează;

- mențiunile „fermentat in barrique”, „maturat in 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 less”, fără a avea caracter limitativ.

#### **Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_husi\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1422\\_14.06.2019\\_si\\_486\\_02.03.2022\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_1422_14.06.2019_si_486_02.03.2022_no_track_changes_0.pdf)

---