

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация
на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран
регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2022/C 397/14)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Odobesti“

PDO-RO-A1586-AM02

Дата на съобщението: 21 юли 2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Добавяне на незадължителни обозначения върху етикетите

Спецификацията е допълнена с допълнителни разпоредби относно незадължителните обозначения върху етикетите на вината, които посочват определени производствени методи (използване на термини, които указват прилагани в целия свят практики за производството на вина, които им придават отличителни органолептични характеристики и са от значение за потребителя от гледна точка на качеството, зреенето и отлежаването).

Изменени са глава VI от продуктова спецификация и точка 9 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

„Odobesti“

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

1. *Аналитични и органолептични характеристики — бели вина/вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина носят отпечатъка на специфичните за района характеристики и имат меки флорални аромати, както и нотки на екзотични или цитрусови плодове. Някои вина имат средна или висока киселинност, подчертана свежест и ароматна палитра, варираща от силно ухание на трева до сладки аромати на тропически плодове и, нерядко, ухание на лозов цвят.

Белите вина са фини, с неутрален аромат, с ухание на ябълка, флорални нотки (Fetească regală) и мирис на рози (trandafiri de dulceată), обогатени при отлежаването с нотки на мускус, стафиди, мед (Tămâioasă românească) или на цитрусови плодове и треви, които придават на виното игривост и свежест, съчетани с флорални ухания и дискретни аромати на пресни плодове (Crâmpoșie).

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. Аналитични и органолептични характеристики — червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина се характеризират с по-наситено съдържание на оцветяващи танини и концентриран аромат, съчетан с плодови нотки, подходящ баланс, постигнат благодарение на натрупването на захари, устойчив вкус, финес и свежи нотки.

Червените вина се характеризират също с различни аромати на сушени на слънце сливи (Fetească neagră) и имат ароматен потенциал, който започва с ухание на горски храсти и дива растителност, преминава през аромат на зелена чушка и се разгръща до мирис на презряло грозде и касис (Cabernet Sauvignon), или аромати, типични за черешата и за други червени и узрели плодове, съчетани с нотки на стафида, тютюн или черен пипер, придобити при отлежаването.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,00
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. Енологични практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Характеристики и агротехнически практики

Агротехническа практика

- минимум 3 300 растения/ha при съществуващите лозови насаждения,
- вид лозарска структура: избрана от производителя в зависимост от сорта и от почвено-климатичните условия.

5.2. Максимални добиви

1. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz:

15 000 kg грозде от хектар.

2. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris:

16 500 kg грозде от хектар.

3. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot:
17 500 kg грозде от хектар.
4. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești:
19 000 kg грозде от хектар.
5. Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon:
19 000 kg грозде от хектар.
6. Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt:
21 500 kg грозде от хектар.
7. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz:
115 hl от хектар.
8. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris:
127 hl от хектар.
9. Винификация на бяло вино при следните сортове: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot:
135 hl от хектар.
10. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești:
146 hl от хектар.
11. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot:
129 hl от хектар.
12. Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon:
146 hl от хектар.
13. Plăvaie:
165 hl от хектар.
14. Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt:
159 hl от хектар.

6. **Определен географски район**

Департамент Vrancea

- град Odobești — село Unirea,
- община Jariștea — села Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura,
- община Bolotești — села Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești,
- община Broșteni — села Broșteni, Pitulușa, Arva.

7. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

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

Barbera N

Băbească gri G

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

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie 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 – Vinoașă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölő

Merlot N – Bigney rouge

Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Nebbiolo 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

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olsasz Riesling, Olsaszriesling, 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

Traminer aromat alb B

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. Описание на връзката или връзките

Връзка с географския район

Данни за географския район

Литоложки субстрат: пясъчно-чакълест слой с алувиален и дилувиален произход, покрит със слой от льосови отлагания, като всичко това формира остатъчен комплекс от плейстоцена, в основата на който се редуват мергели, глина и морски пясъци от плиоцена.

Релеф: предпланинска алувиална равнина, съставена от алувиални и делувиални натрупвания със сравнително правилен наклон, достигащ височина 300 m в западната част и 100 m в източната, считано от основата на склона Măgura Odobești до върха на насапа, който го свързва с равнината Câmpia Română. По отношение на геоморфологията районът се характеризира с широки, успоредни междуречия, ориентирани от запад на изток. Поради морфометричните разлики във височината и изложението има благоприятни условия за отглеждането на широк набор от винени сортове.

Климат: умереноконтинентален с големи вариации, дължащи се на наличието както на източноевропейски, така и на атлантически въздушни маси от запад и северозапад през цялата година, но най-вече по време на преходните сезони. Общото слънчево лъчение е със средни годишни стойности от над 120 kcal/cm², като варира от 110 kcal/cm² при северно изложение до 140 kcal/cm² при южно.

Въз основа на данните от научноизследователската станция в Odobești е установено затопляне на климата в този регион през последните 40 години.

Почви: почвите в този географски район са основно тъмноцветни планинско-горски почви, представени от излужен чернозем (кафяви планинско-горски почви и глинесто-делувиални) основно в източната и централната част на лозовия масив, докато в западната част почвите са основно сиви. Балансираната им и лека консистенция гарантира пропускливост и дренаж, докато физичните и технологичните им свойства благоприятстват протичането на подходящ химичен процес, както и наличието на значително съдържание на хумус и хранителни вещества, особено подходящи за лозарството.

Данни за продукта

Белите вина имат характерен за вида и възрастта на виното цвят, отлични ароматни (букет от отлежали вина) и вкусови качества, хармонично съчетани вкус и ухане и финес; те дължат типичните си характеристики, особено по-наситения си цвят, на географския район и по-специално на обилните му хелиотермални ресурси и на почвите с лека консистенция. За качествата на вината допринася и разположението на лозовия масив Odobești в подножието на Предкарпатието (Sous-Carpates de Courbure), чиято средна надморска височина е 200 m. От биологична и почвено-климатична гледна точка този район принадлежи към румънската равнина (Câmpia Română), а от генетична гледна точка е свързан с Предкарпатието (Sous-Carpates). Същевременно той представлява самостоятелен свързващ регион със собствен екологичен характер, който му придава подходящи за лозарството характерни особености.

От XVII век насам лозята Odobești се славят с все по-висока репутация, като Dimitrie Cantemir в книгата си „Descriptio Moldaviae“ ги нарежда на трето място по качество в държавата. Неслучайно в този район са се намирали лозовите масиви, притежавани от владетелите на Молдова, митрополията в Iași или от епископите на градовете Roman и Radăuți.

Благодарение на качеството си виното от този район е доставяно години наред в Полша и Русия по искане на монарсите на тези страни (през 1456 г. Казимир, крал на Полша, е поискал вино от този лозов масив от владетеля Петър Рареш).

Причинно-следствена връзка

Поради особеностите на климата и почвите, които се характеризират с особено висока киселинност, вината се славят със своя свеж вкус и плодов аромат.

Средната годишна продължителност на слънцегрее (около 2 100 часа) осигурява оптимални условия за зреене на гроздето и за натрупване на захари и ароматични вещества в него, които определят първичните аромати на вината. Средната годишна температура е около 9—10 °C, със стойности на температурната амплитуда (диапазон на изменение на температурата) около средните.

9. Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)

Условия за предлагане на пазара

Правна уредба:

в националното законодателство.

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

няма никакви допълнителни изисквания.

Незадължителни обозначения върху етикетите

Правна уредба:

в законодателството на ЕС.

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

възможно е на етикета да се вписват и незадължителни обозначения, свързани с някои производствени методи, както следва:

- обозначенията „fermentat în barrique“, „maturat în barrique“, „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ и „maturat în prezența așchiilor de stejar“ могат да се изписват на етикета на румънски език или на международни езици на общуване, които всъщност съобщават на потребителя за използването на един и същ процес, като за тази цел може да се използва всяко едно от следните обозначения:
- „Fume“, „Smoked“ или „Toasted“ на английски език, придружено или не от термина, определящ интензивността на топлинната обработка, приложена към използваната дъбова дървесина, съответно „Light“, „Medium“ или „Heavy“.
- „Fumé“ или „Fumée“ на френски език, придружено или не от термина, определящ интензивността на топлинната обработка, прилагана към използваната дъбова дървесина, съответно „légère“, „moyenne“, „forte“ или „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“.

Тези обозначения, които могат да бъдат изписани на всеки друг международен език на общуване или на езика на държавата, в която е предвидено да се търгува лозаро-винарският продукт, по избор на производителя, обръщат внимание на потребителите за използването на практика, прилагана в целия свят за производство на вина с отличителни органолептични характеристики.

За вината, които преминават период на зреене или отлежаване върху утайка, при етикетирането на лозаро-винарски продукти могат да се използват обозначения като „sur lie“, „bâtonnage“ или „aged on the lees“ (списъкът не е изчерпателен).

Връзка към продуктова спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf
