C/2024/5858

27.9.2024

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

(C/2024/5858)

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

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Babadag”

PDO-RO-A1424-AM01

Data comunicării: 1 iulie 2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducere de soiuri de vinificație în producția vinului**

Se completează caietul de sarcini cu noi soiuri de vinificație care să fie permise pentru producerea vinului, respectiv soiurile albe Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viognier precum și soiuri pentru vinuri roșii Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc.

Se modifică Cap. IV din caietul de sarcini si pct. 7 din Documentul unic.

2. **Completare la caracteristicile organoleptice ale vinurilor**

Se completează caietul de sarcini cu trăsăturile organoleptice ale vinurilor obtinute din soiurile de vinificatie solicitate a fi introduse in productie, pentru vinul alb (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Crâmpoșie, Traminer roz, Viognier) precum și pentru vinurile roșii (Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc).

Se modifică Cap. XI din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

3. **Modificare randamente viticole si vinicole**

Se modifică caietul de sarcini cu creșterea randamentelor vitivinicole intrucat plantatiile realizate prin programe de restructurare/reconversie si cu clone selectate înregistrează cresteri ale nivelurilor maxime de productii struguri si implicit de vinuri, fapt ce impune cresterea valorilor maxime, cu asigurarea că este conservată calitatea specifică DOC.

Se modifica Cap. V, VI din caietul de sarcini și pct. 5.2 din Documentul unic.

4. **Reformularea unor conditii privind plantațiile și calitatea recoltei**

Se modifică caietul de sarcini și se reformulează unele condiții privind caracteristici ale plantatiilor: informatii referitoare la puritatea de soi, densitatea plantatiei (numar minin de butuci la hectar), recoltarea in verde, etc.

Astfel se modifică Cap. VIII din caietul de sarcini, iar Documentul unic nu se modifica.

5. **Adaugarea unei conditii pentru recoltă - nivelul de zaharuri la recoltarea strugurilor**

Intrucat legislatia nationala prevede un nivel de min. 230 g/l continut de zaharuri la recoltare al strugurilor în cazul vinului care poate purta mențiunea tradițională D.O.C.-C.I.B. atunci este necesar ca să se completeze caietul de sarcini cu această condiție din legislație, întrucat în denumriea de origine este posibil să se atingă un astfel de nivel de zaharuri, motiv pentru care condiția trebuie indicată pentru recolta destinată vinurilor cu DOC Babadag.

Se modifică Cap. VII din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

6. **Indicarea unor condiții privind procesarea strugurilor /condiționarea și imbutelierea vinurilor**

Se completează caietul de sarcini cu unele conditii privind procesarea strugurilor, condiționarea şi îmbutelierea vinurilor, care privește arealul delimitat cât si vecinatatea acestuia.

Anumite etape să se poată desfăşura în arealele învecinate, în unitățile existente în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinatatea acesteia. Autoritatea competentă să fie notificată în acest sens.

Este admisă condiționarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere prezentate în caietul de sarcini.

Se modifică Cap. IX din caietul de sarcini si pct. 9 din Documentul unic.

7. **Completare cu practici tehnologice de prelucrare a unor vinuri**

Se modifică caietul de sarcini și se completează cu scurte detalii privind unele tehnici de prelucrare a vinurilor: obtinerea de vin roze din struguri albi, de vinuri albe din struguri roșii, de vin orange din struguri albi ori obtinerea vinului de gheață ca vin liniștit in condiții de supramaturare, în scopul extinderii gamei de tipuri de vinuri linistite care se pot prelucra din strugurii albi și roșii.

Se modifică Cap. IX din caietul de sarcini si pct. 9 din Documentul unic.

8. **Completare privind parametrii analitici/organoleptici ai vinurilor**

Se modifică caietul de sarcini și se completeaza cu unele dispozitii privind caracteristicile analitice si organoleptice ale vinurilor.

Pentru claritate si ținând cont că încep să se obțină vinuri care par să evolueze spre concentrații mai ridicate decat nivelul de 15 % vol. din legislație, este necesară completarea cu acesată conditie de creșterea tăriei la maximul stabilit prin legislație de max. 20 % vol. atunci cand vinurile se obțin fără îmbogățire.

Se completează parametrii organoleptici specifici pentru soiurile de vinificație solicitate pentru a fi permise în productie.

Se completează caietul de sarcini cu condiții privind tipuri de vinuri care se pot obține incadrate în funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză + fructoză.

Se modifică Cap. XI din caietul de sarcini si pct. 4 din Documentul unic.

9. **Reformularea unor condiții privind comercializarea**

Se modifică caietul de sarcini si se completează cu o conditie privind etichetarea in mod facultativ cu mentiuni precum „podgorie", „proprietate", ori referiri la distincții acordate pentru loturi de vin, la anumiți ani de recoltă deosebiți sau orice alte evenimente importante legate de producția/valorificarea vinului.

Din motive de claritate se reformulează unele condiții privind îmbutelierea vinurilor și înscrisurile utilizate în etichetare, pentru a fi prezentate în conformitate cu legislația privind etichetarea.

Se completează cu o condiție privind vinurile care dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau care au o tarie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol. , care să beneficieze de derogare în ceea ce privește limitele de aciditate volatilă, la vinurile albe și roșii.

Se modifică Cap. XII din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

10. **Adăgarea numelui unei mențiuni tradiționale din legislația națională**

Se modifică caietul de sarcini si se completează cu numele unei mențiuni tradiționale stabilite de legislația națională, respectiv DOC - CIB (cules la înnobilarea boabelor) mențiune dată de conținutul în zaharuri la recoltare a strugurilor, care poate fi utilizată în etichetare, pentru un conținut de zahăr la recoltare al strugurilor stabilit la minim 230 g/l. zahăr.

Mențiunea DOC-CIB este reglementată de legislația nationalã (Anexa 5 la Ordin MAPDR 732/2005 cu modificările si completările ulterioare).

Se modifică Cap. XIII din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

11. **Reformularea condițiilor valabile pentru neconformitatea vinului**

Se modifică caietul de sarcini prin reformularea unor condiții privind valorificarea vinului care nu mai are conformitate asigurată, cu stabilirea etapelor și condițiilor în care se poate face reîncadrarea vinului pentru situația de neconformitate.

Se modifică Cap. XIV din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

12. **Actualizarea datelor de contact ale autorității competente**

Se modifică caietul de sarcini si se actualizează datele de contact ale autorității competente responsabilă de controlul şi gestiunea denumirii de origine protejate.

Se modifică Cap. XV din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

13. **Prezentarea conditiilor modificării caietului de sarcini**

Se modifică caietul de sarcini si se indică cu claritate care sunt condițiile în care se poate face modificarea specificațiilor vinului, pentru încadrarea în prevederile din legislație preferitoare la modificarea unui caiet de sarcini.

Se modifică Cap. XV din caietul de sarcini, nu se modifică Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire/Denumiri**

Babadag

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul nomenclaturii combinate*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

— 2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. Caracteristici analitice si organoleptice vinuri albe/roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile liniștite albe au structură armonioasă, echilibrată cu o bună aciditate. Olfactiv-au arome fructate (citrice, pere, mere), nuanțe florale de flori de viță-de-vie, fân proaspăt cosit, soc, tei, salcâm, culoare de la galben la galben-verzui, galben-pai și chiar galben-auriu. Gustativ sunt fructate, proaspete.

Vinurile liniștite roze au arome de fructe roșii, căpșuni, cireșe, zmeură cu gust prospăt, revigorant. Culoarea poate fi roz-somon, roz trandafiriu, roz foiță de ceapă.

Vinurile vinificate în sec sunt caracterizate de arome minerale, florale, piersici și coajă de lămâie. Vinificate cu rest de zahăr, vinurile pot fi mieroase, florale și onctuoase, cu arome de fructe galbene coapte. Atât cele seci, cât și variantele cu rest de zahăr au un potențial de evoluție în timp incredibil, căpătând complexitate aromatică și structurală.

(limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20 % vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire).

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 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): 200

2. Caracteristici analitice si organoleptice

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile liniștite roșii se caracterizează prin corpolență, taninuri bine integrate, cu nuanțe de roșu-rubiniu, roșu-violaceu, roșu-cărămiziu, roșu-granat. Au arome de fructe roșii bine coapte, prune uscate, fructe negre de pădure, iar la vinurile învechite apar arome de vanilie, cafea, ciocolată, condimente. UnelE vinuri pot avea structura tanică remarcabilă cu taninuri îndrăznețe care imprimă o aromă concentrată de fructe roșii, cu calități deosebite la maturare îndelungată, note de condiment, combinate cu arome de vanilie, învechirea aduce si un caracter aparte cu taninuri bine integrate.

(limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20 % vol. în cazul vinurilor care au fost obținute fără nici o îmbogățire).

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 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): 150

3. Caracteristici analitice si organoleptice

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile de gheață care pot fi albe, roze, roșii, au nuanțe de galben-auriu pentru cele albe, roze-strălucitor pentru cele roze și roșu-violaceu pentru cele roșii. Gustul este plin, cremos, fructat de fructe cu pulpă, cărnoase (caise, piersici), fragi, mure, fructe de pădure supracoapte.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— Aciditate totală minimă: 3,5 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): 150

5. **Practici enologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Strugurii de vin din care se obțin vinurile cu denumirea de origine Babadag pot fi procesați în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Condiționarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine se poate face în unitățile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unitățile existente în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unitățile administrativ-teritoriale din vecinatatea acesteia. Este admisă condiționarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere prezentate în caietul de sarcini.

În situațiile în care procesarea strugurilor, condiționarea şi îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menționat în document, cu excepția situației în care centrele de vinificație şi/sau unitățile de îmbuteliere aparțin aceluiaşi agent economic şi se află pe raza unității teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau județele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantațiile de viță-de-vie, centrele de vinificație şi unitățile de îmbuteliere).

2. Practică de cultivare

Practică de cultivare

Plantațiile din care se obțin vinurile cu DOC Babadag trebuie să aibă o puritate de soi de cel puțin 85 %.

— densitatea plantației - numărul minim de 4 000 butuci plantați la hectar.

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

În plantații se va asigura o protecție fitosanitară eficientă, o stare bună de sănătate a recoltei, iar în toamnele ploioase, cu pericol de atac de mucegai, se recomandă aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată. În cazul vinurilor cu denumire de orgine controlată se aplică tehnologii specifice în conformitate cu legislația în vigoare, asigurându-se obținerea calității corespunzătoare categoriei de denumire de origine controlată.

5.2. *Producții maxime*

1. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Columna, Traminer roze, Viognier

15 000 kilograme de struguri pe hectar

2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

14 000 kilograme de struguri pe hectar

3. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Crâmpoşie, Columna, Traminer roze, Viognier

   105 hectolitri pe hectar

4. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

   98 hectolitri pe hectar

5. Producție maximă de struguri pentru vinul de gheață (kg/ha). Randamentul în vin pentru vinul de gheață (hl/ha) este de max. 18 % hl/ha, respectiv max. 30 % din cantitatea de struguri recoltată.

   6 000 kilograme de struguri pe hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Județul Tulcea

— Oraș Babadag

— Comuna Sarichioi - sate Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;

— Comuna Ceamurlia de Jos - sate Ceamurlia de Jos, Lunca;

— Comuna Valea Nucarilor - sate Agighiol, Valea Nucarilor, Iazurile;

— Comuna Peceneaga - sat Peceneaga;

— Comuna Ostrov - sat Ostrov;

— Comuna Dăeni - sat Dăeni;

— Comuna Turcoaia - sat Turcoaia;

— Comuna Jurilovca - sat Jurilovca;

— Comuna Baia - sat Baia;

Județul Constanța:

— Comuna Mihai Viteazu - sate Mihai Viteazu, Sinoe

— Comuna Istria - sate Istria, Nuntaşi;

— Comuna Cogealac - sate Cogealac, Tariverde, Fântânele.

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

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

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Crâmpoşie B

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

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

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

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Petit Verdot N

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

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova,Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Legătura cu aria delimitată

Arealul aferent DOC BABADAG se află în unitatea morfostructurală Dobrogea Centrală, unde roca principală pe seama căreia s-au format solurile din zonă este loesul, cu peste 20 m grosime. Solul are însuşiri fizico-chimice foarte bune, cu permeabilitate, porozitate, textură medie, lutonisipoasă.

Solurile predominante sunt din clasa Cernisoluri, cu caracteristici de sol slab tasat, cu reactie alcalină, pH = 8,0 – 8,2, cu carbonat de calciu moderat, mediu aprovizionat cu NPK, cu o clasă de pretabilitate III, ce indică condiţii bune pentru cultura viţei de vie. Adâncimea medie a apei freatice este de aproximativ 10 m.

Temperatura medie anuală este cu puţin peste 11 grade Celsius iar precipitaţiile anuale sunt de 400 -445 mm.

Arealul delimitat pentru denumirea de origine Babadag localizat în judeţul Tulcea, nu foarte departe de Lacul Razelm reuneşte plantaţii situate pe zone deluroase precum Jurilovca, Sarichioi, Valea Nucarilor.

Zona este bogată în mărturii arheologice datate încă din sec. V-IV î.Chr, care dovedesc existenţa culturii viţei de vie. Este vorba de descoperirile arheologice din cetatea Histria, unde sub pardoseala unui templu sau într-un mormânt funerar au fost descoperite amfore în care era păstrat vinul ca ofrandă.

Din perioada evului mediu ne-au rămas scrierile sirianului Paul de Alep care, însoţindu-l pe patriarhul Macarie al Antiohiei, au găsit în zona Babadagului „vii nemaivăzute, din care se face un vin nemipomenit”.

Pe Podişul Babadag , pe partea dinspre Marea Neagră pe plaiurile Enisala, Sarichioi, Zebil sunt soluri rendzine scheletice, favorabile Cabernet-ului ca si pe partea sud-vestică a podişului în plaiuri precum Dăeni, Agighiol sau Valea Nucarilor unde sunt condiţii favorabile pentru calitatatea deoseobită a unor soiuri precum Riesling italian si Merlot.

În Podişul Casimcea al Dobrogei de Nord, pe partea dinspre complexul de lacuri Razelm-Sinoe se produc vinuri roşii seci de Cabernet Sauvignon care ating niveluri dintre cele mai înalte de calitate, iar pe partea dinspre Dunare pe lângă excelente vinuri de Cabernet Sauvignon si Merlot, se obţin şi vinuri albe seci şi demiseci de Riesling italian.

Toate acestea, împreună cu vecinătatea a mari lacuri şi a Deltei Dunării imprimă particularităţi aparte strugurilor şi vinurilor obţinute în acest areal, caracterizate prin tării alcoolice şi aciditǎţi echilibrate, extract ridicat şi însuşiri senzoriale apreciate.

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

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinurilor denumirea de origine controlată Babadag poate fi completată şi cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Prelucrare producție, condiționare, îmbuteliere

Cadru juridic:

în legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Strugurii de vin din care se obţin vinurile cu denumirea de origine Babadag pot fi procesaţi în arealul delimitat aferent sau în arealele învecinate acestuia, în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în vecinătatea acesteia. Este admisă şi procesarea strugurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere instituite prin caietul de sarcini.

Condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor cu denumirea de origine Babadag se poate face în unităţile din arealul delimitat aferent denumirii pe care o poartă sau în cele din arealele învecinate, în unităţile existente în aceeaşi unitate administrativ-teritorială sau în cele existente în unităţile administrativ-teritoriale din vecinatatea acesteia. Este admisă condiţionarea şi îmbutelierea vinurilor dincolo de vecinătatea ariei delimitate, dacă pentru aceasta se respectă normele de producere prezentate în caietul de sarcini.

În situaţiile în care procesarea strugurilor, condiţionarea şi îmbutelierea produselor vinicole se face în afara arealului delimitat al denumirii de origine, producătorul trebuie să transmită către O.N.V.P.V. o notificare în acest sens cu minim 24 de ore înainte de începerea procesului tehnologic menţionat în document, cu excepţia situaţiei în care centrele de vinificaţie şi/sau unităţile de îmbuteliere aparţin aceluiaşi agent economic şi se află pe raza unităţii teritorial administrative din care face parte denumirea de origine sau judeţele limitrofe acestuia (agent care are în proprietate sau exploatare plantaţiile de viţă-de-vie, centrele de vinificaţie şi unităţile de îmbuteliere).

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_babadag_modif_standard_579_26.03.2024_no_track_changes_2.pdf