C/2023/1390

1.12.2023 г.

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

(C/2023/1390)

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

„Ștefănești“

PDO-RO-A1309-AM01

Дата на съобщението: 25 септември 2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на нови населени места в географския район на производство**

Определеният географски район на производство, посочен в продуктовата спецификация, се изменя, за да се включат нови съседни населени места с екологични и почвено-климатични условия, подобни на вече описаните в продуктовата спецификация, и с традиция за производство на качествено вино от ЗНП Ștefănești; тези населени места са посочени в специфичното за лозаро-винарския сектор националното законодателство.

Добавят се следните градове/общини/села в окръг Argeș:

— град Costeşti — села Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu,

— община Lunca Corbului — села Lunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți,

— община Suseni — села Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Gălăeşeşti,

— община Buzoești — села Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța,

— община Negrași — села Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

Тези населени места имат площи, засадени с лозя, включени в националния лозарски регистър, и са определени на национално равнище като отговарящи на условията за засаждане на лозя с благородни винени сортове лози, разрешени на национално равнище от действащото национално законодателство.

Освен това поднаименованието за произход „Costești“, което включва населените места, които трябва да бъдат включени в този географски район, е необходимо да се посочи, тъй като Наредба № 732/2005 на министъра на земеделието и развитието на селските райони, с която се одобрява списъкът на контролираните наименования за произход (КНП), използвани в Румъния за тихи вина, с направените изменения, установява използването на поднаименованието за произход „Costești“ в рамките на ЗНП „Ștefănești“, като това поднаименование може да придружава наименованието за произход „Ștefănești“.

Поднаименованието за произход „Costești“ е погрешно пропуснато да бъде посочено в продуктовата спецификация, изготвена и изпратена на Европейската комисия, за да се гарантира неговата защита. Поради това е необходимо да се гарантира спазването на националното законодателство, в което се посочва това поднаименование за произход с право на използване на национално равнище, и да се отговори на искането на производителите от населените места, посочени с поднаименованието за произход „Costești“.

Изменят се глава III от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

2. **Посочване на нови разпоредби, свързани с етикетирането**

В продуктовата спецификация е въведена нова разпоредба за етикетиране, за да може задължителното наименование „Ștefănești“ да се допълни с наименованието „Costești“ в съответствие с желанието на операторите за винata от посочените населени места, тъй като наименованието „Costești“ (отнасящо се до географска единица, по-малка от определения район на КНП) е посочено в действащото национално законодателство като понятие, съответстващо на поднаименованието на КНП „Ștefănești“ (Наредба № 732/2005 г. на министъра на земеделието, последно изменена и допълнена).

В миналото наименованието „Costești“ се е свързвало с традицията на лозарството и винопреработката, тъй като в този район се е развила и е работила известна фабрика, специализирана в производството на вина.

С посочването на наименованието „Costești“ продуктовата спецификация се привежда в съответствие с действащото национално законодателство, установяващо имената на румънските защитени наименования за произход (ЗНП) за качествени вина.

Следователно контролираното наименование за произход „Ștefănești“ може да бъде или да не бъде придружено от поднаименованието „Costești“, както е посочено в националното законодателство, установяващо използването на КНП „Ștefănești“, като същото се добавя в зависимост от желанието на производителите от района.

Освен това към контролираното наименование за произход „ȘTEFĂNEȘTI“ в зависимост от желанието на производителите може да бъде добавено едно от следните наименования на лозя (географски единици, по-малки от определения район): FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIŞTENI.

В резултат на това се изменят глава XII от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Ștefănești

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитеното наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или винata**

1. *Аналитични и органолептични характеристики*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цветът на белите вина може да е жълт със зелен оттенък за младите вина, жълт като пшенична слама след една до две години стареене, сламеножълт за винata, оставени да стареят, преливащ жълтозелен, сламеножълт с лъскави зелени оттенъци, бледожълт до златистожълт или златистожълт, както и жълт, доближаващ се до зелен цвят със златисти оттенъци.

Мирис: характерен аромат на полски цветя, дискретен, свеж; специфичен цветен аромат на узряло грозде и прясно окосена пшеница, на зреещо грозде, фин аромат на лозов цвят и бъз при винata, оставени да стареят, аромат на цветя и екзотични плодове (грейпфрут), деликатен аромат на ванилия, на цъфнала овощна градина, подсилен с нотки на бадеми и прясно масло. Вкусът е маслен, приятно възкисел, кадифен, богат и хармоничен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
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*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Червените вина имат гранатовочервен цвят, наситен, лек, лъскав, вариращ от рубиненочервен до наситен червен, от тъмночервен, леко ярък до бледочервен след стареенето, от бледо рубиненочервен до наситено рубиненочервен и от рубиненочервен до почти незабележим бледочервен.

Мирис: нотки на червени плодове, ванилия и шоколад; комплексен аромат с нотки на зелен пипер, който със стареенето придобива мирис на касис и сливи; наситен аромат на горски плодове (боровинки, малини) и нотки на черни череши, аромат на шоколад с нотки на канела, на смоли от овощни дървета и череши.

Вкус: плътен, тревист, с устойчиви танини, но с умерена тръпчивост, кадифен под въздействие на стареенето, който след зреенето и стареенето придобива ясно изразен букет. Вкусът има голям потенциал за стареене, кръгъл, кадифен, с аромат на горчива череша, маслен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,00
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,00
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. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Енологични практики

Специфична енологична практика

Няма допълнителни разпоредби

5.2. *Максимални добиви*

1. Реколта с пълна зрялост — Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

10 000 килограма грозде от хектар

2. Реколта с пълна зрялост — Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

8 000 килограма грозде от хектар

3. Реколта с пълна зрялост — Muscat Ottonel, Tămaioasă romanească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

7 000 килограма грозде от хектар

4. Късна реколта — Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

6 000 килограма грозде от хектар

5. Реколта с пълна зрялост — Riesling italian, Fetească regală, Burgund mare, Merlot

65 хектолитра от хектар

6. Реколта с пълна зрялост — Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir

52 хектолитра от хектар

7. Реколта с пълна зрялост — Muscat Ottonel, Tămaioasă romanească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră

47 хектолитра от хектар

8. Късна реколта — Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Sauvignon, Chardonnay, Fetească albă, Pinot gris

47 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Окръг (județ) Argeș:

— град Ștefăneşti — села Ştefăneşti, Valea Mare-Podgoria, Ştefăneştii Noi, Izvorani, Viişoara,

— община Călineşti — села Ciocăneşti, Văleni-Podgoria, Radu Negru, Vrăneşti, Gorganu, Călineşti, Râncăciov, Urlucea, Glodu,

— град Topoloveni — села Țigăneşti, Botârcani, Gorăneşti, Crinteşti,

— община Priboieni — села Priboieni, Valea Popii, Valea Mare, Pițoi, Sămăila,

— община Leordeni — села Leordeni, Cârciumereşti, Băila, Schitu-Scoiceşti, Glodu, Budişteni, Ciulnița, Glâmbocata, Glâmbocata-Deal, Ciolceşti, Bantău,

— община Bogați — села Bogați, Glâmbocelu, Chiteşti, Glămbocel.

Контролираното наименование на произход „Ștefănești“, придружено или не от поднаименованието „Costeşti“, се отнася за следните населени места:

— град Costeşti — села Costești, Broşteni, Stârci, Smei, Podu Broşteni, Lăceni, Pârvu Roşu,

— община Lunca Corbului — села Lunca Corbului, Silişteni, Lăngești, Mârghia de Jos, Mârghia de Sus, Cătane, Cieşti, Pădureți,

— община Suseni — села Suseni, Țuțuleşti, Odăeni, Strâmbeni, Cerşani, Burdeşti, Gălăeşeşti,

— община Buzoești — села Buzoeşti, Vulpeşti, Redea, Ioneşti, Tomşanca, Bujoreni, Şerboeni, Cornățel, Curteanca, Podeni, Vlăduța,

— община Negrași — села Negrași, Buta, Bârlogu, Mozacu.

7. **Винени сортове грозде**

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

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

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 italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

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

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

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Връзка с географския район*

В долината, разположена в източната част на Олтения, лозята Argeș се простират по южния склон на хълмовете с надморска височина между 250 и 300 m. Единствените по рода си лозя Valea Mare-Podgoria, Izvorani, Viișoara, Leordeni и Costești се засаждат върху кафяви и сиви горски почви, умерено подзолисти, глинесто-льосови почви и кафяво-червеникави горски почви, богати на варовик.

Най-добрите вина се произвеждат от сортове като Fetească Albă, Riesling italian, Sauvignon и по-специално Tămâioasă Românească, докато Cabernet Sauvignon се отличава при червените вина.

Качеството на червените вина се дължи както на отглежданите сортове, така и на природната среда. Асортиментът, получен от Fetească regală, Riesling italian и Aligoté, е добре известен и високо ценен, но червените вина от Valea Mare и Topoloveni, произведени от сортове като Cabernet Sauvignon или Burgund mare, също са придобили известност благодарение на качествата на природната среда.

Фактът, че манастирите и семействата с благороднически произход в този район са се интересували от развитието на лозарството, свидетелства за съществуването на насаждения в този район, известни в миналото с името „Dealurile Piteștilor“ („хълмовете Питещи“). Подробна информация за традицията на прибиране на реколтата от времето на Constantin Brâncoveanu може да бъде намерена в регистрите от 1902 г., а препратки от други исторически периоди описват, наред с другото, как Voivode Matei Basarab е приел укази, за да помогне на лозарите да получат добра реколта.

Молдовският хроникьор Miron Costin възхвалява вината от лозето Ștefănești в писанията си, като се позовава на град: „Питещи, и неговите прочути вина“.

През 1635 г. Paul d'Alep споменава качествените вина от Valachia в разказите си за пътуването си из румънските земи.

8.2. *Район и продукт — причинно-следствена връзка*

Качеството на червените вина се дължи както на отглежданите сортове, така и на природната среда. Асортиментът, получен от Fetească regală, Riesling italian и Aligoté, е добре известен и високо ценен, но червените вина от Valea Mare и Topoloveni, произведени от сортове като Cabernet Sauvignon или Burgund mare, също са придобили известност благодарение на качествата на природната среда. Фактът, че манастирите и семействата с благороднически произход в този район са се интересували от развитието на лозарството, свидетелства за съществуването на насаждения в този район, известни в миналото с името „Dealurile Piteștilor“ („хълмовете Питещи“). Подробна информация за традицията на прибиране на реколтата от времето на Constantin Brâncoveanu може да бъде намерена в регистрите от 1902 г., а препратки от други исторически периоди описват, наред с другото, как Voivode Matei Basarab е приел укази, за да помогне на лозарите да получат добра реколта.

Молдовският хроникьор Miron Costin възхвалява вината от лозето Ștefănești в писанията си, като се позовава на град: „Pitești, и неговите прочути вина“.

През 1635 г. Paul d'Alep споменава качествените вина от Valachia в разказите си за пътуването си из румънските земи.

8.3. *Информация, свързана с човешките фактори*

Сортовата чистота на насажденията, от които се произвежда гроздето, предназначено за производството на вина с контролираното наименование за произход „ȘTEFĂNEȘTI“, трябва да бъде най-малко 85 %. Подложките от други сортове, съществуващи в тези насаждения, трябва да произхождат единствено от сортове Vitis vinifera. По време на гроздобера гроздето от такива сортове трябва да бъде отделено от гроздето от сорта, използван за производството на виното, за което е предоставено контролираното наименование за произход.

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

Условия за предлагане на пазара — етикетиране

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината контролираното наименование за произход „Ștefănești“ може да бъде или да не бъде придружено от поднаименованието „Costești“, както е посочено в националното законодателство, установяващо използването на КНП „Ștefănești“, в зависимост от желанието на производителите от района, които имат възможността да посочат наименованието „Costești“ (определен район, по-малък от района на наименованието за произход).

В зависимост от желанията на производителите към контролираното наименование за произход „ȘTEFĂNEȘTI“ може да бъде добавено едно от следните наименования на лозята: FLORICA, IZVORANI, GOLEASCA, VĂLENI, DEALUL SCHITULUI, VRĂNEŞTI, GORGANU, TOPOLOVENI, SILIŞTENI.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_stefanesti_modif_cf_cererii_1011_20.05.2022_cf_raspuns_notif_com_20.09.2023_no_track_changes.pdf