C/2025/3187

10.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3187)

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Oltina“

PDO-RO-A0611-AM02

Datum oznámení: 12.3.2025

1. **Název produktu**

„Oltina“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Národní úřad pro révu a víno (ONVPV), Şoseaua Iancului 49, Sektor 2, 021719, Bukurešť, Rumunsko

Tel. +40 212505097

E-mail: office@onvpv.ro

6. **Důvod pro standardní změnu**

Standardní změna specifikace výrobku, která má vliv na jednotný dokument, v souladu s čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Změna vymezené zeměpisné oblasti zmenšující oblast produkce

Specifikace produktu byla změněna, pokud jde o vymezenou zeměpisnou oblast CHOP, a to tak, že z vymezené oblasti výroby vína s CHOP Oltina byla vypuštěna obec Aliman (okres Constanța) a vesnice Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tato změna je odůvodněná, protože sdružení producentů, které spravuje CHOP Murfatlar, zařadilo tuto obec a její vesnice do vymezené oblasti CHOP Murfatlar. Toto opatření bylo odůvodněno a motivováno vysvětlením v dopise čj. 1548 ze dne 12. srpna 2024, kterým se žádá o změnu specifikace CHOP „Murfatlar“, schválenou na vnitrostátní úrovni rozhodnutím ONVPV č. 197 ze dne 2. prosince 2024 a následně na úrovni Unie.

Byla změněna kapitola III specifikace výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Jméno (název)**

Oltina

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína, vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

—

Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína – slámově žluté až zelenavě žluté barvy s dobrou kyselostí a ovocností – s aroma dozrálého ovoce (jablek), medu, ořechů a tropického ovoce (banánů, ananasu). Růžová vína – světle růžové barvy; zpravidla si zachovávají své ovocné aroma (čerstvých lesních plodů na počátku zrání). Červená vína – tmavě červené až výrazně purpurově červené barvy, vyšší nebo nižší obsah třísloviny, travnaté aroma a chuť, jež umocňují silný charakter vína; vysoký objem fenolických látek dodávajících plnost v chuti, při dozrání/stárnutí ztrácí víno svou drsnost a zakulacuje se, přičemž získává aroma rybízu, borůvek, chilli paprik (někdy s tóny fialek), jakož i lesních plodů).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 1,2

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 250

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Pěstitelské postupy

Hustota výsadby: nejméně 3 500 rostlin/ha. Zavlažování je povoleno pouze v letech sucha a po předchozím oznámení Národnímu úřadu pro révu a víno, pokud se objem vody v půdě v hloubce 0–100 cm sníží na 50 % intervalu aktivní vlhkosti za použití norem přiměřeného zavlažování (400–600 m3/ha).

5.2 *Maximální výnosy*

1. Odrůdy Sauvignon, Fetească regală, Merlot a Syrah, zcela zralé při sklizni

   14 000 kg hroznů na hektar

2. Odrůdy Riesling italian a Crâmpoșie, zcela zralé při sklizni

   13 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Odrůdy Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel a Burgund Mare, zcela zralé při sklizni

   12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Odrůdy Cabernet Sauvignon a Pinot noir, zcela zralé při sklizni

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Odrůda Fetească neagră, zcela zralá při sklizni

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Odrůdy Sauvignon, Fetească regală, Merlot a Syrah, zcela zralé při sklizni

   87 hektolitru na hektar

7. Odrůdy Riesling italian a Crâmpoșie, zcela zralé při sklizni

   81 hektolitru na hektar

8. Odrůdy Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel a Burgund Mare, zcela zralé při sklizni

   74 hektolitru na hektar

9. Odrůdy Cabernet Sauvignon a Pinot noir, zcela zralé při sklizni

   62 hektolitru na hektar

10. Odrůda Fetească neagră, zcela zralá při sklizni

    56 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župa Constanța:

— Obec Ostrov: vesnice Ostrov, Almălău a Galița,

— Obec Oltina: vesnice Oltina, Satul Nou, Răzoarele a Strunga,

— Obec Lipnița: vesnice Lipnița, Coslugea a Canlia,

— Obec Ion Corvin: vesnice Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni a Rarişştea,

— Město Băneasa: město Băneasa a vesnice Negureni a Făurei,

— Obec Chirnogeni – vesnice Chirnogeni.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Burgund Mare N – Grosser Burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, 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

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Popis souvislostí**

Souvislost s vymezenou oblastí

Vinařská oblast se nachází na jihozápadě regionu Dobrudža v úhlu tvořeném řekou Dunajem (Balta Ialomiței) a hranicí s Bulharskem a protíná ji 44° 10′ severní zeměpisné šířky. Vinice jsou seskupeny kolem následujících center: Ostrov, Băneasa, Oltina a Aliman.

Oblast, která je součástí náhorní plošiny Oltina s nadmořskými výškami 130 až 200 m, protínají hluboká údolí se strmými svahy o sklonu 10 až 30°. Je třeba poznamenat, že většina vinic se nachází v nižších polohách, zejména na svazích Dunaje a na svazích údolí jeho přítoků. Tyto svahy jsou často terasovité a obrácené k severu, severovýchodu a severozápadu.

Působením vzdušných proudů vzniká mírné mikroklima připomínající jaro, které zajišťuje časné zrání hroznů během fází I a II a pomalé zrání pozdních odrůd.

Podzemní voda má snížené a přerušené průtoky nebo je ve značné hloubce. Řeka Dunaj a charakteristické krajinné prvky této oblasti vytvářejí mikroklima, které vínům poskytuje dostatek vlhkosti, tepla a světla.

Podnebí je specifické pro celou oblast, teplotně a srážkově velmi kontinentální. Tm = 11 °C (–1 °C v lednu, +22 °C v červenci), Pm = 450–500 mm (evapotranspirace až 650–700 mm). Optimální heliotermální zdroje: globální sluneční záření – 128 kcal/cm2, délka slunečního svitu – 2 200–2 300 hodin, celkové kladné teploty – 4 100–4 200 °C/rok, bezmrazé období – 204 dní v roce, relativní vlhkost vzduchu – mezi 64 a 80 %. Nejnižší teplota je v lednu –30 °C a nejvyšší v srpnu, přibližně +40 °C.

Průměrná měsíční doba skutečného slunečního svitu během vegetačního období činí 187 až 315 hodin. Průměrná měsíční teplota vzduchu během vegetačního období se pohybuje od 10,7 do 22 °C.

Reliéf

Reliéf této vinařské oblasti tvoří pahorky a kopcovitá meziříčí o nadmořské výšce v rozmezí 100 až 200 m), Díky těmto i v zimě příznivým podmínkám lze víno pěstovat bez potřeby ochrany nebo za použití vysokého či polovysokého vedení se zásobními čípky ve spodní části révového keře.

Zonální půdy jsou černozemní molisoly náhorních plošin (hnědá černozem, typická černozem, kambická a jílovitá aluviální černozem a šedozem), zatímco azonální půdy silně erodovaných svahů jsou regosoly a erodované půdy.

Geologické podloží tvoří mocná vrstva spraše (30 až 40 metrů), spočívající na střídavých vrstvách pískovce, vápence a třetihorních písků v horní části Dobrudžské plošiny v tomto sektoru.

Díky zeměpisné poloze s příznivými klimatickými podmínkami, dobré expozici, severojižní orientaci většiny svahů a vápenatým půdám bohatým na oxidy železa mají vína vyrobená z místních moštových odrůd specifické strukturní vlastnosti, specifickou chuť a vůni, jakož i výraznou škálu barev. U bílých vín je to slámově žlutá až intenzivní zelenožlutá barva, zatímco červená vína jsou převážně tmavě červená až sytě purpurově červená.

Nové technologie kontrolované vinifikace pomáhají zvýraznit komplex aromat a ovocnou chuť těchto vín.

Výroba probíhá v mezích stanovených pro výrobu jakostních vín, neboť se nachází na jihu župy Constanța, v níž doba trvání a intenzita slunečního svitu, teploty vzduchu, množství srážek a výskyt vápencových půd s vysokým obsahem oxidů železa přispívají k výrobě strukturovaných vín, jež se vyznačují vlastnostmi s mimořádným významem pro vína (obsah cukru, kyselost, aromatické sloučeniny, fenolické látky).

Ráz krajiny významně ovlivňuje jakost modrých a bílých hroznů a svahy s východní orientací jsou příznivé, a to zejména ve střední části, tyto faktory za klidných povětrnostních podmínek zajišťují pomalé proudění vzduchu nad svahy. Antokyanové pigmenty se v hroznech pěstovaných na svazích ukládají lépe než v hroznech pěstovaných v nížinách.

Výrazně kontinentální podnebí je pro červená vína příznivé díky vyššímu množství energie záření, jež zajišťují útvary reliéfu, čímž se zlepšuje respirace plodů, a tím se snižuje obsah organických kyselin v hroznech a zajišťuje vhodná kyselost hroznů při jejich technologické zralosti.

Takto vyrobená vína jsou tělnatá, často s obsahem zbytkového cukru, vhodná ke zrání, přičemž často obsahují více než 12 objemových procent alkoholu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Podmínky uvádění na trh

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Chráněné označení původu Crişana může být doplněno v závislosti na zájmu výrobců jedním z následujících názvů jednotlivých vinic: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_oltina_modif_cf_cererii_1603_26.08.2024_no_track_changes.pdf