Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3187

10.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/3187)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Oltina»

PDO-RO-A0611-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 12.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Oltina»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Αμπελοοινικών Προϊόντων (ONVPV), Şoseaua Iancului 49, Sector 2, 021719, Βουκουρέστι, Ρουμανία

Τηλ. +40 212505097

Ηλ. διεύθυνση: office@onvpv.ro

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Συνήθης τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τροποποίηση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που περιορίζει την περιοχή παραγωγής

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται όσον αφορά την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ, με τη διαγραφή του δήμου Aliman (νομός Κωνστάντζας), μαζί με τα χωριά Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του οίνου ΠΟΠ Oltina.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η τροποποίηση αυτή είναι αιτιολογημένη, διότι ο εν λόγω δήμος και τα χωριά του συμπεριλήφθηκαν στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ Murfatlar από την ένωση παραγωγών που διαχειρίζεται την εν λόγω ΠΟΠ. Η ενέργεια αυτή είναι αιτιολογημένη και βασίζεται στις εξηγήσεις που δόθηκαν με την επιστολή αριθ. 1548, της 12ης Αυγούστου 2024, με την οποία υποβλήθηκε αίτημα τροποποίησης των προδιαγραφών της ΠΟΠ «Murfatlar», το οποίο εγκρίθηκε σε εθνικό επίπεδο με την απόφαση αριθ. 197 του ONVPV της 2ας Δεκεμβρίου 2024, και στη συνέχεια σε επίπεδο Ένωσης.

Τροποποιούνται το κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία**

Oltina

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Οίνος από νωπά σταφύλια, στον οποίον περιλαμβάνονται και οι εμπλουτισμένοι με αλκοόλη οίνοι· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

—

Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι — αχυροκίτρινου έως πρασινοκίτρινου χρώματος με καλή οξύτητα και φρουτώδες άρωμα — ώριμα φρούτα (μήλα), μέλι, ξηροί καρποί, αρώματα εξωτικών φρούτων (μπανάνα, ανανάς). Ερυθρωποί οίνοι — ανοιχτού ροζ χρώματος, γενικά διατηρούν τα φρουτώδη αρώματά τους (φρέσκα και όχι πολύ ώριμα φρούτα του δάσους). Ερυθροί οίνοι — σκούρου κόκκινου έως έντονου πορφυρού χρώματος, περισσότερο ή λιγότερο στυφοί, με γεύση χόρτου και οσφρητική εντύπωση που ενισχύει την έντασή τους, πλούσιοι σε φαινολικές ενώσεις, οι οποίες προσδίδουν αίσθηση γεμάτου σώματος. Μετά την ωρίμαση/παλαίωση, αποκτούν στρογγυλεμένη τραχύτητα και άρωμα φραγκοστάφυλου, μύρτιλου, πιπεριάς τσίλι, (ενίοτε βιολέτας), αλλά και φρούτων του δάσους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 1,2

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 3 500 φυτά/εκτάριο. Επιτρέπεται η άρδευση μόνο κατά τα έτη ξηρασίας, με κοινοποίηση στο ONVPV, όταν η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό σε βάθος 0-100 cm μειώνεται στο 50 % του διαστήματος δραστικής υγρασίας (active humidity interval, AHI), με την εφαρμογή προτύπων ήπιας άρδευσης (400-600 m^3/ ha).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ποικιλίες Sauvignon, Fetească regală, Merlot και Syrah, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ποικιλίες Riesling italian και Crâmpoșie, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Ποικιλίες Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel και Burgund mare, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Pinot noir, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Ποικιλία Fetească neagră, συλλέγεται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Ποικιλίες Sauvignon, Fetească regală, Merlot και Syrah, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   87 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Ποικιλίες Riesling italian και Crâmpoșie, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   81 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Ποικιλίες Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel και Burgund mare, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Pinot noir, συλλέγονται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

   62 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. Ποικιλία Fetească neagră, συλλέγεται σε καλή κατάσταση ωρίμασης

    56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Νομός Κωνστάντζας:

— Δήμος Ostrov: χωριά Ostrov, Almălău και Galița·

— Δήμος Oltina: χωριά Oltina, Satul Nou, Răzoarele και Strunga·

— Δήμος Lipnița: χωριά Lipnița, Coslugea και Canlia·

— Δήμος Ion Corvin: χωριά Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni και Rarişte a·

— πόλη Băneasa: πόλη Băneasa και χωριά Negureni και Făurei·

— Δήμος Chirnogeni — χωριό Chirnogeni.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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, 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

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Δεσμός με την οριοθετημένη περιοχή

Η αμπελουργική ζώνη βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Δοβρουτσάς, στη γωνία που σχηματίζεται από τον Δούναβη (Balta Ialomiței) και τα σύνορα με τη Βουλγαρία, σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 44°10". Οι αμπελώνες ομαδοποιούνται στα ακόλουθα κέντρα: Ostrov, Băneasa, Oltina και Aliman.

Το ανάγλυφο του εδάφους αποτελεί τμήμα του οροπεδίου της Oltina, με υψόμετρο μεταξύ 130 και 200 m, με ενδιάμεσες βαθιές κοιλάδες των οποίων οι πλαγιές έχουν κλίση από 10 έως 30 °. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται στο χαμηλότερο επίπεδο και, ιδίως, στις πλαγιές των αναχωμάτων του Δούναβη και των κοιλάδων τις οποίες διαρρέουν χειμαρρώδη υδατορρεύματα των παραποτάμων του. Αυτές οι πλαγιές συχνά διαμορφώνονται με αναβαθμίδες, και έχουν βόρειο, βορειοανατολικό και βορειοδυτικό προσανατολισμό.

Τα ρεύματα του αέρα δημιουργούν ένα ήπιο εαρινό μικροκλίμα που εξασφαλίζει την πρώιμη ωρίμαση των σταφυλιών κατά τη διάρκεια των σταδίων I και II και την αργή ωρίμαση των όψιμων ποικιλιών.

Τα υπόγεια ύδατα έχουν μειωμένη ή διακεκομμένη ροή ή βρίσκονται σε μεγάλο βάθος. Ο Δούναβης και τα χαρακτηριστικά της περιοχής δημιουργούν ένα μικροκλίμα που παρέχει στην άμπελο ικανοποιητική υγρασία, θερμότητα και φως.

Ολόκληρη η περιοχή διαθέτει ιδιαίτερο κλίμα εξαιρετικά ηπειρωτικού χαρακτήρα όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις. Tm = 11 °C (-1 °C τον Ιανουάριο, +22 °C τον Ιούλιο)· PM = 450-500 mm (εξατμισοδιαπνοή έως 650-700 mm). Ωφέλιμες ηλιοθερμικές πηγές: συνολική ηλιακή ακτινοβολία — 128 kcal/cm², ηλιοφάνεια — 2 200-2 300 ώρες, συνολικές θετικές θερμοκρασίες — 4 100-4 200 °C/έτος· περίοδος χωρίς παγετό — 204 ημέρες ετησίως· σχετική υγρασία μεταξύ 64 % και 80 %. Η χαμηλότερη θερμοκρασία καταγράφεται τον Ιανουάριο (-30 °C) και η υψηλότερη τον Αύγουστο (περίπου + 40 °C).

Η μηνιαία μέση διάρκεια της πραγματικής ηλιοφάνειας κατά την περίοδο βλάστησης κυμαίνεται μεταξύ 187 και 315 ωρών. Η μέση μηνιαία θερμοκρασία του αέρα κατά την περίοδο βλάστησης κυμαίνεται μεταξύ 10,7 και 22 °C.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής αμπελοκαλλιέργειας αποτελείται από λόφους με λοφώδεις μεσοποτάμιες ζώνες, με υψόμετρο 100 έως 200 μέτρων, καθιστώντας δυνατή, λόγω των χειμερινών θερμοκρασιών, την αμπελοκαλλιέργεια σε ένα μη προστατευόμενο σύστημα ή με διαμόρφωση σε ψηλό ή ημίψηλο σχήμα με μάτια στη βάση του φυτού.

Τα εδάφη εντός ζώνης είναι τύπου τσερνοζέμ (μαύρες γαίες) των οροπεδίων (καστανόχρωμες γαίες, τυπικές μαύρες γαίες, καμβικές και αργιλικές-ιλλουβιακές μαύρες γαίες, φαιές γαίες), ενώ τα εδάφη εκτός ζώνης στις έντονα διαβρωμένες πλαγιές είναι regosol και διαβρωμένες γαίες.

Το γεωλογικό υπόβαθρο αποτελείται από ένα παχύ στρώμα ιλύος (30-40 m) που καλύπτει την εναλλαγή ψαμμίτη, ασβέστου και τριτογενούς άμμου στο άνω τμήμα της Dobrogea στον εν λόγω τομέα.

Χάρη στην τοποθεσία, η οποία εξασφαλίζει στους αμπελώνες ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, καλή έκθεση, προσανατολισμό Βορρά-Νότου των περισσότερων σειρών και ασβεστούχα εδάφη πλούσια σε οξείδια του σιδήρου, οι οίνοι που παράγονται από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου παρουσιάζουν ιδιαίτερα δομικά χαρακτηριστικά, γεύση και οσμή, καθώς και ζωηρό χρωματικό φάσμα. Το χρώμα των λευκών οίνων ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως ζωηρό κιτρινοπράσινο, ενώ των ερυθρών ποικίλλει από σκούρο κόκκινο έως έντονο πορφυρό.

Οι νέες ελεγχόμενες τεχνολογίες οινοποίησης αναδεικνύουν τα σύνθετα και φρουτώδη αρώματα των οίνων.

Η παραγωγή βρίσκεται εντός των ορίων που απαιτούνται για την παραγωγή οίνων ποιότητας, χάρη στην τοποθεσίας της στο νότιο τμήμα του νομού Κωνστάντζας, όπου η ένταση και η διάρκεια της ηλιοφάνειας, η θερμοκρασία, η βροχόπτωση και τα πλούσια σε οξείδια του σιδήρου αργιλώδη εδάφη στηρίζουν την παραγωγή δομημένων οίνων, πλούσιων σε στοιχεία πρωταρχικής σημασίας για οίνους (περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξύτητα, αρωματικές ενώσεις, φαινολικές ενώσεις κ.λπ.)

Το ανάγλυφο του εδάφους διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα των λευκών και κόκκινων σταφυλιών και οι πλαγιές με ανατολική έκθεση είναι ευνοϊκές, ιδίως στη μεσαία περιοχή· σε ήρεμες ατμοσφαιρικές συνθήκες, εξασφαλίζεται η βραδεία κυκλοφορία του αέρα στις πλαγιές. Τα ανθοκυανικά πιγμέντα συσσωρεύονται σε μεγαλύτερο βαθμό στα σταφύλια που καλλιεργούνται σε πλαγιές, σε σύγκριση με εκείνα που καλλιεργούνται σε επίπεδες εκτάσεις.

Το εξαιρετικά ηπειρωτικό κλίμα ευνοεί τους ερυθρούς οίνους, καθώς ενισχύει την ακτινοβολούμενη ενέργεια που παρέχει το ανάγλυφο, αυξάνει την αναπνοή και έτσι μειώνει την αναλογία οργανικών οξέων στα σταφύλια, εξασφαλίζοντάς τους κατάλληλη οξύτητα κατά την τεχνολογική ωρίμαση.

Οι παραγόμενοι οίνοι έχουν γεμάτο σώμα, συχνά περιέχουν υπολειμματικά σάκχαρα, είναι κατάλληλοι για παλαίωση και συχνά υπερβαίνουν ποσοστό αλκοόλης 12 % κατ' όγκο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Συνθήκες εμπορίας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συμπληρώνεται, ανάλογα με τα συμφέροντα των παραγωγών, με μία από τις ακόλουθες ονομασίες αμπελώνων: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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