C/2025/3187

10.6.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27** ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3187)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Oltina”**

**PDO-RO-A0611-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 12.3.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Oltina”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Oficiul Naţional al Viei şi Produselor Vitivinicole (ONVPV) (Romanian kansallinen viiniköynnös- ja viinituotevirasto), Şoseaua Iancului 49, Sector 2, 021719, Bucureşti, Romania

P. +40 212505097

Sähköposti: office@onvpv.ro

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen tuote-eritelmän vakiomuutos, joka vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Rajatun maantieteellisen alueen muuttaminen tuotantoalueen pienentämiseksi

Tuote-eritelmää on muutettu suojatun alkuperänimityksen kattaman rajatun maantieteellisen alueen osalta poistamalla SAN-viinin Oltina tuotantoalueesta Alimanin kunta (Constanţan lääni) sekä Alimanin, Dunărenin, Vlahiin ja Floriilen kylät.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muutos on perusteltu, koska suojattua alkuperämerkintää Murfatlar hallinnoiva tuottajayhdistys on sisällyttänyt tämän kunnan ja siihen kuuluvat kylät kyseisen SAN-merkinnän kattamaan rajattuun alueeseen. Tämä on perusteltu 12. elokuuta 2024 päivätyllä kirjeellä nro 1548, jossa pyydettiin suojatun alkuperänimityksen Murfatlar tuote-eritelmän muutosta, joka sittemmin hyväksyttiin kansallisella tasolla 2. joulukuuta 2024 ONVPV:n päätöksellä N:o 197 ja sen jälkeen unionin tasolla.

Muutos koskee tuote-eritelmän III lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi**

Oltina

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

—

Analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit: väriltään oljenkeltaisesta vihreänkeltaiseen, sopivan hapokkaita ja hedelmäisiä, aistittavissa kypsien hedelmien (omenoiden), hunajan, pähkinöiden ja eksoottisten hedelmien (banaani, ananas) aromeja. Roseeviinit: väriltään haalean vaaleanpunaisia, säilyttävät yleensä hedelmäiset arominsa (tuoreet hedelmät ja lähes kypsät metsämarjat). Punaviinit: väriltään tummanpunaisesta purppuranpunaiseen, suutuntuma jossain määrin supistava, ruohoon vivahtava maku ja maun voimakkuutta korostava tuoksu, korkea fenolipitoisuus, joka antaa viineille täyteläisyyttä; viinien kypsyessä/vanhentuessa maku pyöristyy ja pehmenee, ja siinä on havaittavissa mustaherukan, mustikoiden, chilipippurin (joskus myös orvokkien) sekä metsämarjojen aromeja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 1,2

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Viljelymenetelmä

Istutustiheys: vähintään 3 500 kasvia hehtaaria kohden. Keinokastelu sallitaan vain kuivuuden koettelemina vuosina ja kansallisen viini- ja viiniköynnösviraston (ONVPV) ilmoituksesta, kun maaperän vesipitoisuus 0–100 cm:n syvyydessä vähenee 50 prosenttiin aktiivisen kosteuden intervallista (AHI). Tällöin sovelletaan kohtuullisia keinokastelunormeja (400–600 m3/ha).

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Lajikkeet Sauvignon, Fetească regală, Merlot ja Syrah, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Lajikkeet Riesling italian ja Crâmpoșie, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Lajikkeet Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel ja Burgund Mare, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Lajikkeet Cabernet Sauvignon ja Pinot noir, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Lajike Fetească neagră, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Lajikkeet Sauvignon, Fetească regală, Merlot ja Syrah, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   87 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Lajikkeet Riesling italian ja Crâmpoșie, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   81 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Lajikkeet Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel ja Burgund Mare, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   74 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Lajikkeet Cabernet Sauvignon ja Pinot noir, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

   62 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Lajike Fetească neagră, sadonkorjuuhetkellä täysin kypsiä

    56 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Constanțan lääni:

— Ostrovin kunta: Ostrovin, Almălăun ja Galițan kylät

— Oltinan kunta: Oltinan, Satul Noun, Răzoarelen ja Strungan kylät

— Lipnițan kunta: Lipnițan, Coslugean ja Canlian kylät

— Ion Corvinin kunta: Ion Corvinin, Viilen, Crângun, Brebenin ja Rarițtean kylät

— Băneasan kaupunki: Băneasan paikkakunta sekä Negurenin ja Făurein kylät

— Chirnogenin kunta: Chirnogenin kylä.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

*Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Viininviljelyalue sijaitsee Dobrogean lounaisosassa Tonavan (Balta Ialomiței) ja Bulgarian rajan muodostamalla alueella, molemmin puolin 44°10′ pohjoista leveyttä. Viinitarhat ovat keskittyneet seuraavien paikkakuntien ympärille: Ostrov, Băneasa, Oltina ja Aliman.

Alue sijaitsee Oltinan ylätasangolla 130–200 metrin korkeudessa. Sitä halkovat syvät laaksot, joiden rinteiden kaltevuus on 10–30°. Suurin osa viinitarhoista sijaitsee alemmilla rinteillä, erityisesti Tonavajoen penkereillä ja sen sivujokien laaksoissa. Jokilaakson rinteet ovat yleensä pengerrettyjä ja viettävät pohjoiseen, koilliseen ja luoteeseen päin.

Ilmavirtojen vaikutuksesta syntyy leuto kevään kaltainen mikroilmasto, jossa rypäleet kypsyvät varhain vaiheissa I ja II, ja myöhäiset lajikkeet kypsyvät hitaasti.

Pohjavesi on huomattavan syvällä tai sen virtausnopeus on alhainen eikä vesi virtaa vapaasti. Tonava ja sitä ympäröivän alueen erityispiirteet luovat mikroilmaston, joka tarjoaa viiniköynnöksille kosteuden, lämmön ja valon kannalta suotuiset olosuhteet.

Alueen ilmasto on lämpötilan ja sademäärän suhteen tyypillisesti mantereinen. Keskilämpötila (Tm) on 11 °C (–1 °C tammikuussa, +22 °C heinäkuussa); keskimääräinen vuotuinen sademäärä (Pm) on 450–500 mm (kokonaishaihdunta 650–700 mm). Heliotermiset resurssit ovat ihanteelliset: kokonaissäteily 128 kcal/cm2, auringonpaistetunteja 2 200–2 300, lämpösumma 4 100–4 200 °C vuodessa. Hallavapaa kausi kestää 204 päivää. Suhteellinen kosteus on 64–80 %. Alimmat lämpötilat mitataan tammikuussa (–30 °C) ja ylimmät elokuussa (noin +40 °C).

Kasvukauden aikana auringonpaistetta saadaan kuukaudessa 187–315 tuntia ja ilman keskilämpötila on 10,7–22 °C.

Pinnanmuodostus

Viininviljelyalueen pinnanmuodostusta leimaavat kukkulat ja jokien väliset kumpuilevat alueet, joiden korkeus vaihtelee 100 metristä 200 metriin. Tällaisen pinnanmuodostuksen ja talvilämpötilojen vuoksi viiniköynnöksiä voidaan kasvattaa suojaamattomassa järjestelmässä tai käyttämällä korkeita tai puolikorkeita kasvatustapoja, joissa kasviin jätetään juuriversoja.

Vyöhykkeelle ominainen maaperä on ylätasankojen mollisol-mustamaata (kastanjanruskeaa maannosta, tyypillistä mustaamultaa, cambisol-mustaamultaa, savi-illuviaalista maata ja alfisolia), kun taas erodoituneiden rinteiden azonaalinen maaperä on regosolia ja erodoitunutta maata.

Maakerrostuma muodostuu paksusta (30–40 m) lössikerroksesta, jonka alla on hiekkakivi- ja kalkkikivikerroksia sekä tertiäärisiä hiekkakerroksia Dobrogean ylätasangon ylemmissä osissa.

Viininviljelylle suotuisat ilmasto-olot, runsas auringonvalo, köynnösrivien sijainti pohjoisesta etelään viettävillä rinteillä sekä runsaasti rautaoksideja sisältävä kalkkipitoinen maaperä ovat tekijöitä, joiden ansioista kyseisellä alueella viljellyistä rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä on erityiset rakenteelliset ominaisuudet, maku ja tuoksu sekä voimakkaat värit. Valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta eloisan kellanvihreään ja punaviinien tummanpunaisesta voimakkaan purppuranpunaiseen.

Uuden viininvalmistusteknologian ansiosta viinien aromaattinen monivivahteisuus ja hedelmäisyys pääsevät paremmin esiin.

Tuotanto täyttää laatuviinien valmistuksen edellytykset, koska tuotantoalue sijaitsee Constanţan läänin eteläosassa alueella, jossa auringonvalon voimakkuus ja määrä, lämpötilat, sademäärä ja runsaasti rautaoksideja sisältävä kalkkipitoinen maa antavat tulokseksi hyvärakenteisia viinejä, joissa on runsaasti viinin kannalta merkityksellisiä tekijöitä (sokeripitoisuus, hapokkuus, tuoksuyhdisteet, fenoliyhdisteet jne.)

Alueen pinnanmuodolla on suuri merkitys valkoisten ja punaisten rypäleiden laadun kannalta. Rinteiden sijainti itäsuuntaan tarjoaa suotuisat olosuhteet erityisesti alueen keskiosissa, ja tyynen sään aikana rinteiden halki kulkevat ilmavirtaukset ovat sopivan leutoja. Rinteillä viljeltyihin rypäleisiin kertyy tasaisilla mailla sijaitseviin kasvupaikkoihin verrattuna myös enemmän antosyaaneja (väriaineita).

Selkeästi mannermainen ilmasto on punaviinien laadun kannalta suotuisa, ja alueen pinnanmuodostuksen vuoksi auringon säteilyenergiaa saadaan runsaasti, jolloin kasvihengitys tehostuu ja orgaanisten happojen osuus rypäleissä vähenee, ja rypäleet saavat teknisen sadonkorjuukypsyyden kannalta sopivan hapokkuuden. Näin saadaan viinejä, jotka ovat täyteläisiä ja joissa on usein jäännössokereita.

Ne sopivat vanhentamiseen, ja niiden alkoholipitoisuus ylittää usein 12 tilavuusprosentin kynnyksen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

*Kaupan pitämistä koskevat edellytykset*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tuottajat voivat halutessaan täydentää suojattua alkuperänimitystä jollakin seuraavista viinitarhojen nimistä: OSTROV, LIPNIŢA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE ja CHIRNOGENI.

**Linkki tuote-eritelmään**

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