C/2025/3187

10.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3187)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Oltina"

PDO-RO-A0611-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 12.3.2025

1. **Isem il-prodott**

Oltina

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Ir-Rumanija

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

L-Uffiċċju Nazzjonali għall-Prodotti tad-Dielja u l-Inbid (ONVPV), Şoseaua Iancului 49, Settur 2, 021719, Bucharest, ir-Rumanija

Tel. +40 212505097

Email: office@onvpv.ro

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li taffettwa d-dokument uniku, f'konformità mal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Bidla fiż-żona ġeografika definita li tnaqqas iż-żona tal-produzzjoni

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata fir-rigward taż-żona ġeografika definita tad-DOP billi tħassret il-Muniċipalità ta' Aliman (il-Kontea ta' Constanța), flimkien mal-irħula ta' Aliman, Dunăreni, Vlahii u Floriile, miż-żona definita għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Oltina.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Din l-emenda hija ġġustifikata minħabba li din il-muniċipalità u l-irħula tagħha ġew inklużi fiż-żona definita tad-DOP ta' Murfatlar mill-assoċjazzjoni tal-produtturi li tamministra dik id-DOP. Din l-azzjoni kienet iġġustifikata u motivata mill-ispjegazzjonijiet fl-ittra Ref. 1548 tat-12 ta' Awwissu 2024 li applikat għall-emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DOP Murfatlar, approvata fil-livell nazzjonali bid-Deċiżjoni tal-ONVPV Nru 197 tat-2 ta' Diċembru 2024 u sussegwentement fil-livell tal-Unjoni.

Il-Kapitolu III tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Oltina

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

—

Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod - kulur isfar lewn it-tiben għal isfar fl-aħdar b'aċidità tajba u b'togħma ta' frott - frott matur sew (tuffieħ), għasel, lewż, aromi ta' frott eżotiku (banana, ananas). Inbejjed rożè - kulur roża ċar, ġeneralment jippreservaw l-aromi tal-frott tagħhom (frott tal-foresta frisk u mhux misjur ħafna). Inbejjed ħomor - minn aħmar skur għal aħmar fil-vjola intens, xi ftit jew wisq astringenti, b'togħma ta' ħaxix u b'impressjoni olfattorja li ssaħħaħ il-qawwa tagħhom, rikki fil-komposti fenoliċi, li jagħtu sensazzjoni ta' palat qawwi; meta jimmaturaw/jitqaddmu, bi ħruxija ttondjata u b'aromi ta' passolina, tut iżraq, bżar tal-felfel, (xi drabi vjoli), iżda wkoll frott tal-foresta.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 1,2

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki enoloġiċi

Prattiki tal-kultivazzjoni

Densità tat-tħawwil: minimu ta' 3 500 pjanta/ha. L-irrigazzjoni hija permessa biss fi snin ta' nixfa, b'notifika mill-ONVPV, meta l-kontenut tal-ilma fil-ħamrija f'fond ta' 0-100 cm jonqos għal 50 % tal-intervall ta' umdità attiva (AIH, active humidity index), billi jiġu applikati standards ta' irrigazzjoni raġonevoli (400-600 m^3/ha).

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet Sauvignon, Fetească regală, Merlot u Syrah, kompletament misjurin meta jinħasdu

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet Riesling italian u Crâmpoșie, kompletament misjurin meta jinħasdu

   13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Varjetajiet Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel u Burgund Mare, kompletament misjurin meta jinħasdu

   12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet Cabernet Sauvignon u Pinot noir, kompletament misjurin meta jinħasdu

   10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Varjetà Fetească neagră, kompletament misjurin meta jinħasdu

   9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Varjetajiet Sauvignon, Fetească regală, Merlot u Syrah, kompletament misjurin meta jinħasdu

   87 ettolitru għal kull ettaru

7. Varjetajiet Riesling italian u Crâmpoșie, kompletament misjurin meta jinħasdu

   81 ettolitru għal kull ettaru

8. Varjetajiet Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel u Burgund Mare, kompletament misjurin meta jinħasdu

   74 ettolitru għal kull ettaru

9. Varjetajiet Cabernet Sauvignon u Pinot noir, kompletament misjurin meta jinħasdu

   62 ettolitru għal kull ettaru

10. Varjetà Fetească neagră, kompletament misjurin meta jinħasdu

    56 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Il-Kontea ta' Constanța:

— Il-Muniċipalità ta' Ostrov: l-irħula ta' Ostrov, Almălău u Galița;

— Il-Muniċipalità ta' Oltina: l-irħula ta' Oltina, Satul Nou, Răzoarele u Strunga;

— Il-Muniċipalità ta' Lipnița: l-irħula ta' Lipnița, Coslugea u Canlia;

— Il-Muniċipalità ta' Ion Corvin: l-irħula ta' Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni u Rarişte;

— Il-belt ta' Băneasa: il-belt ta' Băneasa u l-irħula ta' Negureni u Făurei;

— Il-Muniċipalità ta' Chirnogeni - ir-raħal ta' Chirnogeni.

7. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Rabta maż-żona definita

Ir-reġjun tal-vitikultura jinsab fil-Lbiċ ta' Dobrogea, fl-angolu ffurmat mid-Danubju (Balta Ialomiței) u l-fruntiera mal-Bulgarija, u tinqasam mit-Tramuntana parallela 44° 10′. Il-vinji huma miġbura madwar iċ-ċentri li ġejjin: Ostrov, Băneasa, Oltina u Aliman.

Ir-riżalt jifforma parti mill-plateau strutturali ta' Oltina, b'altitudnijiet ta' bejn il-130 u l-200 m, frammentat minn widien fondi bi żrieżaq inklinati u bi gradjenti ta' 10 sa 30°. Ta' min jinnota li l-biċċa l-kbira tal-pjantaġġuni tad-dwieli jinsabu fil-livell aktar baxx u, b'mod partikolari, fuq iż-żrieżaq tal-imbankment tad-Danubju u tal-widien torrenzjali li huma affluwenti tax-xmara. Tali żrieżaq spiss ikunu mtarrġa u jħarsu lejn it-Tramuntana, il-Grigal u l-Majjistral.

Taħt l-influwenza tal-kurrenti tal-arja, tinħoloq mikroklima ħafifa bħal tar-rebbiegħa li tiżgura l-maturazzjoni bikrija tal-għeneb matul l-istadji I u II u l-maturazzjoni bil-mod tal-varjetajiet tardivi.

L-ilma ta' taħt l-art naqqas u waqqaf ir-rati tal-fluss jew jinsab f'fond sinifikanti. Id-Danubju u l-karatteristiċi eżistenti fiż-żona joħolqu mikroklima li tipprovdi lid-dwieli b'umdità, sħana u dawl favorevoli.

Il-klima hija dik speċifika għar-reġjun kollu, kontinentali ħafna f'termini ta' temperatura u xita. Tm=11 °C (-1 °C f'Jannar, +22 °C f'Lulju); PM = 450-500 mm (evapotraspirazzjoni sa 650-700 mm). Riżorsi eljotermali ta' benefiċċju: radjazzjoni solari globali - 128 kcal/cm^2, durata ta' dawl tax-xemx -2 200- 2 300 siegħa, temperaturi pożittivi totali - 4 100- 4 200 °C/sena; perjodu mingħajr ġlata - 204 ijiem fis-sena; umdità relattiva - bejn 64 % u 80 %. L-aktar temperatura baxxa hija f'Jannar, b'temperatura ta' -30 °C, u l-ogħla hija f'Awwissu, b'madwar +40 °C.

Id-durata medja ta' kull xahar ta' dawl tax-xemx proprju matul il-perjodu ta' veġetazzjoni hija bejn 187 u 315-il siegħa. It-temperatura medja ta' kull xahar tal-arja fil-perjodu tal-veġetazzjoni tvarja bejn 10,7 u 22 °C.

Riżalt

Ir-riżalt taż-żona kkultivata bid-dwieli jikkonsisti f'għoljiet b'interfluvji mimlija għoljiet, b'altitudnijiet li jvarjaw minn 100 sa 200 m; dan jagħmilha possibbli, minħabba t-temperatura tax-xitwa, li wieħed ikabbar id-dwieli f'sistema mhux protetta jew juża forom għoljin jew semigħoljin b'fergħat ta' riżerva fil-bażi tal-pjanta.

Il-ħamrija żonali hija moliżoli ċernożemiċi tal-plateaus (ċernożemi kannella, ċernożemi tipiċi, ċernożemi kambiċi u taflija-illuvjali, greyzems), filwaqt li l-ħamrijaażonali fuq iż-żrieżaq mittiekla ħafna hija regożoli u ħamrija mittiekla.

Is-substrat ġeoloġiku huwa rrappreżentat minn saff oħxon ta' loess (bejn 30 u 40 m) li jkopri l-alterazzjoni ta' blat ramli, ġebel tal-ġir u ramel terzjarju fil-parti ta' fuq tal-pjattaforma ta' Dobrogea f'dan is-settur.

Minħabba l-post fejn jitkabbru, li jfisser li d-dwieli jibbenefikaw minn kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli, esponiment tajjeb, l-orjentazzjoni mit-Tramuntana għan-Nofsinhar tal-biċċa l-kbira tar-ringieli, u l-ħamrija kalkarja rikka fl-ossidi tal-ħadid, l-inbejjed li huma prodotti mill-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid għandhom karatteristiċi strutturali partikolari, togħma u riħa speċifiċi, u firxa distinta ta' kuluri. L-inbejjed bojod huma sofor lewn it-tiben għal ħodor fl-isfar vivaċi, filwaqt li l-inbejjed ħomor huma minn ħomor skuri għal ħomor fil-vjola intens.

It-teknoloġiji ġodda tal-vinifikazzjoni kkontrollata jenfasizzaw il-kumpless aromatiku u t-togħma tal-frott tal-inbejjed.

Il-produzzjoni taqa' fil-limiti għall-kisba ta' nbejjed ta' kwalità minħabba l-post fin-Nofsinhar tal-Kontea ta' Constanța fejn l-intensità u d-durata ta' dawl tax-xemx, it-temperatura, ix-xita u l-ħamrija tal-ġir b'ħafna ossidi tal-ħadid jappoġġaw il-produzzjoni ta' nbejjed strutturati, rikki f'elementi ta' importanza primarja għall-inbejjed (kontenut ta' zokkor, aċidità, komposti aromatiċi, komposti fenoliċi eċċ.)

Ir-riżalt għandu rwol importanti fil-kwalità tal-għeneb abjad u aħmar u ż-żrieżaq b'esponiment fil-Lvant huma favorevoli, speċjalment fiż-żona tan-nofs; matul kundizzjonijiet atmosferiċi kalmi, dan jiżgura ċirkolazzjoni bil-mod tal-arja tul iż-żrieżaq Il-pigmenti tal-antoċjanina jakkumulaw aħjar fl-għeneb ikkultivat fuq iż-żrieraq minn dawk ikkultivati fuq art ċatta.

Il-klima kontinentali eċċessiva tgħin lill-inbejjed ħomor billi żżid l-ammont ta' enerġija radjanti pprovduta mill-forom ta' riżalt, iżżid ir-respirazzjoni, u b'hekk tnaqqas il-proporzjon ta' aċidi organiċi fl-għeneb u tiżgura aċidità xierqa tal-għeneb f'maturità teknoloġika.

L-inbejjed miksuba huma robusti, spiss b'zokkor residwu, xierqa għat-tqaddim, u spiss ikollhom aktar mil-livell limitu ta' 12 % vol ta' alkoħol.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Rekwiżiti tal-kummerċjalizzazzjoni

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tista' tiġi ssupplimentata, skont l-interessi tal-produtturi, b'wieħed mill-ismijiet uniċi tal-vinji li ġejjin: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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