Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3187)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Oltina”

PDO-RO-A0611-AM02

Data przekazania informacji: 12.3.2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Oltina”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Rumunia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Krajowy Urząd ds. Winorośli i Wina (ONVPV), Şoseaua Iancului 49, Sector 2, 021719, Bukareszt, Rumunia

Tel. +40 212505097

E-mail: office@onvpv.ro

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana standardowa w specyfikacji produktu mająca wpływ na jednolity dokument zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Zmiana wyznaczonego obszaru geograficznego polegająca na zmniejszeniu obszaru produkcji

Zmieniono specyfikację produktu w odniesieniu do wyznaczonego obszaru geograficznego ChNP poprzez usunięcie gminy Aliman (okręg Konstanca), wraz z wioskami Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, z wyznaczonego obszaru produkcji wina objętego ChNP Oltina.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana ta jest uzasadniona, ponieważ ta gmina i jej wsie zostały włączone do wyznaczonego obszaru objętego ChNP Murfatlar przez stowarzyszenie producentów, które zarządza tą ChNP. Działanie to było uzasadnione i umotywowane wyjaśnieniami zawartymi w piśmie nr 1548 z dnia 12 sierpnia 2024 r. w sprawie wniosku o zmianę w specyfikacji ChNP „Murfatlar", zatwierdzoną na szczeblu krajowym decyzją ONVPV nr 197 z dnia 2 grudnia 2024 r., a następnie na poziomie Unii.

Zmieniono rozdział III specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa**

Oltina

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

—

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe – barwa słomkowożółta do zielonkawożółtej, o dobrej kwasowości i owocowości – aromaty odpowiednio dojrzałych owoców (jabłka), miodu, orzechów, owoców egzotycznych (banany, ananasy). Wina różowe – barwa bladoróżowa, na ogół zachowują owocowe aromaty (świeże i niezbyt dojrzałe owoce leśne). Wina czerwone – barwa od ciemnoczerwonej do intensywnie purpurowoczerwonej, mniej lub bardziej cierpkie, o trawiastym smaku i zapachu, co potęguje ich siłę, bogate w związki fenolowe, dające uczucie pełni; po zakończeniu procesu dojrzewania/leżakowania, charakteryzują się zaokrągloną szorstkością i wyczuwalne są aromaty porzeczek, borówek, papryczki chili (czasem fiołków), ale także owoców leśnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 1,2

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki winiarskie*

1. Praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń: minimum 3 500 roślin na hektar Nawadnianie jest dozwolone jedynie w latach suszy, pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV, gdy zawartość wody w glebie na głębokości 0–100 cm spada do 50 % AHI (ang. active humidity interval); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m3/ha).

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany Sauvignon, Fetească regală, Merlot i Syrah, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   14 000 kg winogron z hektara

2. Odmiany Riesling italian i Crâmpoșie, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   13 000 kg winogron z hektara

3. Odmiany Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel i Burgund Mare, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   12 000 kg winogron z hektara

4. Odmiany Cabernet Sauvignon i Pinot noir, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   10 000 kg winogron z hektara

5. Odmiana Fetească neagră, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   9 000 kg winogron z hektara

6. Odmiany Sauvignon, Fetească regală, Merlot i Syrah, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   87 hektolitrów z hektara

7. Odmiany Riesling italian i Crâmpoșie, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   81 hektolitrów z hektara

8. Odmiany Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel i Burgund Mare, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   74 hektolitry z hektara

9. Odmiany Cabernet Sauvignon i Pinot noir, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

   62 hektolitry z hektara

10. Odmiana Fetească neagră, owoce w pełni dojrzałe podczas zbioru

    56 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Konstanca:

— Gmina Ostrov: wsie Ostrov, Almălău i Galița;

— Gmina Oltina: wsie Oltina, Satul Nou, Răzoarele i Strunga;

— Gmina Lipnija: wsie Lipnița, Coslugea i Canlia;

— Gmina Ion Corvin: wsie Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni i Rarițtea;

— miasto Băneasa: miasto Băneasa i wsie Negureni i Făurei;

— Gmina Chirnogeni – wieś Chirnogeni.

7. **Odmiany winorośli**

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, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, 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. **Opis związku lub związków**

Związek z wyznaczonym obszarem

Winnice znajdują się w południowo-zachodniej części Dobrudży, w narożniku utworzonym przez Dunaj (Balta Ialomiței) i granicę z Bułgarią – i przecina północny równoleżnik 44°10'. Winnice są zgrupowane w następujących ośrodkach: Ostrov, Băneasa, Oltina i Aliman.

Rzeźba terenu stanowi element struktury płytowej Oltina, znajduje się na wysokości 130–200 m n.p.m. i jest poprzecinana głębokimi dolinami, których zbocza nachylone są pod kątem 10–30°. Należy zauważyć, że większość plantacji winorośli znajduje się na niższym poziomie, a w szczególności na zboczach nad brzegiem Dunaju i w dolinach, przez który przepływają potoki będące jego dopływami. Na takich zboczach, które charakteryzują się ekspozycją północną, północno-wschodnią i północno-zachodnią, często formują się tarasy.

Pod wpływem prądów powietrza wytwarza się łagodny, wiosenny mikroklimat, który zapewnia wczesne dojrzewanie winogron na etapach I i II oraz powolne dojrzewanie odmian późnych.

Wody podziemne charakteryzują się zmniejszonym i przerwanym natężeniem przepływu lub są zablokowane na znacznych głębokościach. Dunaj i cechy charakterystyczne tego obszaru tworzą mikroklimat, który zapewnia winorośli korzystną wilgotność, ciepło i światło.

Klimat jest specyficzny dla całego regionu i ma charakter wysoce kontynentalny pod względem temperatur i opadów. Tm [średnia temperatura] = 11 °C (-1 °C w styczniu, +22 °C w lipcu); Pm [średnie opady] = 450–500 mm (ewapotranspiracja do 650–700 mm). Korzystne zasoby heliotermalne: całkowite promieniowanie słoneczne – 128 kcal/cm^2, nasłonecznienie – 2 200–2 300 godzin, suma temperatur dodatnich – 4 100–4 200 °C/rok; Okres bez przymrozków wynosi 204 dni w roku; Wilgotność względna wynosi pomiędzy 64 a 80 %. Najniższa temperatura występuje w styczniu: -30 °C, a najwyższa w sierpniu – około +40 °C.

Średnie miesięczne nasłonecznienie w okresie wegetacyjnym wynosi 187–315 godzin. Średnia miesięczna temperatura powietrza w okresie wegetacyjnym utrzymuje się w zakresie 10,7–22 °C.

Rzeźba terenu

Rzeźba terenu, na którym uprawia się winorośl, obejmuje wzgórza z pagórkowatymi międzyrzeczami, rozciągającymi się na wysokości 100–200 m n.p.m. Dzięki temu – ze względu na temperatury panujące zimą – możliwa jest uprawa winorośli w systemie bez osłon lub przy użyciu wysokich, półkrzewiastych form z zapasem latorośli u podstawy pnia.

Gleby strefowe to czarne ziemie właściwe płaskowyżu (brunatne czarnoziemy, czarnoziemy typowe, czarnoziemy poziomu kambik i płowoziemy, gleby szare), natomiast gleby niestrefowe na silnie erodowanych stokach to regosole i gleby erozyjne.

W górnej części płaskowyżu Dobrudży w tym sektorze podłoże geologiczne stanowi gruba warstwa lessu (30–40 m) pokrywająca ułożone naprzemiennie warstwy piaskowca, wapienia i piasków powstałych w trzeciorzędzie.

Położenie, dzięki któremu winorośle są wystawione na działanie korzystnych warunków klimatycznych, dobra ekspozycja – orientacja północna lub południowa większości rzędów – oraz gleby wapienne bogate w tlenki żelaza sprawiają, że wina otrzymane z winnych odmian winorośli mają szczególne cechy strukturalne, dają szczególne wrażenia smakowe i zapachowe oraz charakteryzują się żywą paletą barw. Wina białe mają barwę od wyraźnie słomkowożółtej do żółtej i żółtozielonej, natomiast wina czerwone – barwę od ciemnoczerwonej do intensywnie purpurowoczerwonej.

Nowe, kontrolowane technologie produkcji wina pozwalają podkreślić jego aromatyczną złożoność i owocowość.

Produkcja mieści się w granicach umożliwiających uzyskanie win gatunkowych dzięki położeniu na południu okręgu Konstanca, gdzie intensywność i czas nasłonecznienia, temperatura, opady i gleby wapienne bogate w tlenki żelaza sprzyjają produkcji win o uporządkowanej strukturze, bogatych w elementy o pierwszorzędnym znaczeniu dla win (zawartość cukru, kwasowość, związki aromatyczne, związki fenolowe itp.).

Rzeźba terenu ma ogromne znaczenie dla jakości białych i czerwonych winogron, a wschodnia ekspozycja zboczy jest korzystna, zwłaszcza w środkowej części obszaru – przy spokojnych warunkach atmosferycznych zapewnia to powolną cyrkulację powietrza na stokach. Winogrona uprawiane na zboczach zawierają więcej pigmentów antocyjanowych niż winogrona uprawiane na płaskim terenie.

Klimat wyraźnie kontynentalny sprzyja winom czerwonym przez zwiększenie ilości energii pochodzącej z promieniowania dostarczanej przez formy rzeźby terenu, a zatem zwiększenie respiracji, zmniejszenie zawartości kwasów organicznych w winogronach i zapewnienie odpowiedniej kwasowości winogron na etapie dojrzałości technologicznej.

Otrzymane wina są wyraziste w smaku, często zawierają cukier resztkowy, nadają się do leżakowania i często przekraczają próg 12 % obj. alkoholu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chroniona nazwa pochodzenia może być uzupełniona, w zależności od interesów producentów, jedną z następujących nazw pojedynczych winnic: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Link do specyfikacji produktu

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