C/2025/3187

10.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3187)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Oltina“

PDO-RO-A0611-AM02

Dátum oznámenia: 12.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Oltina“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Rumunsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Národný úrad pre vinič a vinárske výrobky (ONVPV), Şoseaua Iancului 49, Sector 2, 021719, Bukurešť, Rumunsko

Tel. +40 212505097

E-mail: office@onvpv.ro.

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Štandardná zmena špecifikácie výrobku, ktorá má vplyv na jednotný dokument, v súlade s článkom 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Zmena vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorou sa zmenšuje oblasť výroby

V špecifikácii výrobku sa zmenila vymedzená zemepisná oblasť CHOP tak, že z vymedzenej oblasti výroby vína s CHOP „Oltina“ sa vypustila obec Aliman (župa Constanța) spolu s dedinami Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Táto zmena je odôvodnená, pretože táto obec a jej dediny boli združením výrobcov, ktoré spravuje CHOP „Murfatlar“, zaradené do vymedzenej oblasti CHOP „Murfatlar“. Zdôvodnenie a motivácia tohto kroku sa vysvetľujú v liste s referenčným číslom 1548 z 12. augusta 2024, ktorým sa žiada o zmenu špecifikácie CHOP „Murfatlar“, ktorá bola schválená na vnútroštátnej úrovni rozhodnutím ONVPV č. 197 z 2. decembra 2024 a následne na úrovni Únie.

Táto zmena sa týka kapitoly III špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Oltina

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NÁPOJE, LIEHOVINY A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

–

Analytické a organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Biele vína – slamovožltej až zelenkavožltej farby s dobrou kyslosťou a ovocnosťou – s arómami zrelého ovocia (jabĺk), medu, orechov a exotického ovocia (banánov, ananásu). Ružové vína – bledoružová farba; všeobecne si zachovávajú svoje ovocné arómy (čerstvého a nie celkom zrelého lesného ovocia). Červené vína – tmavočervenej až intenzívne fialkastočervenej farby, viac či menej astringentné, s chuťou a vôňou trávy, ktoré postupne silnejú, bohaté na fenolové zlúčeniny, ktoré dodávajú dojem plnosti; keď sú zrelé/vyzreté, získavajú oblú drsnosť a arómu ríbezlí, čučoriedok, čili papričiek, (niekedy fialiek), ale aj lesného ovocia.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 1,2

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Pestovateľský postup

Hustota výsadby: minimálne 3 500 krov na hektár Zavlažovanie je povolené len v suchých rokoch pod podmienkou, že sa oznámi Národnému úradu pre vinič a víno (ONVPV), keď obsah vody v pôde v hĺbke 0 až 100 cm klesne na 50 % aktívneho intervalu vlhkosti, pričom treba dbať na primerané normy zavlažovania (400 – 600 m^3/ha).

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Odrody Sauvignon, Fetească regală, Merlot a Syrah, zberané v plnej zrelosti

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Odrody Riesling italian a Crâmpoșie, zberané v plnej zrelosti

   13 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Odrody Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel and Burgund Mare, zberané v plnej zrelosti

   12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Odrody Cabernet Sauvignon and Pinot noir, zberané v plnej zrelosti

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Odroda Fetească neagră, zberaná v plnej zrelosti

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Odrody Sauvignon, Fetească regală, Merlot a Syrah, zberané v plnej zrelosti

   87 hektolitrov vína na hektár

7. Odrody Riesling italian a Crâmpoșie, zberané v plnej zrelosti

   81 hektolitrov vína na hektár

8. Odrody Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel and Burgund Mare, zberané v plnej zrelosti

   74 hektolitrov vína na hektár

9. Odrody Cabernet Sauvignon and Pinot noir, zberané v plnej zrelosti

   62 hektolitrov vína na hektár

10. Odroda Fetească neagră, zberaná v plnej zrelosti

    56 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Constanța:

— obec Ostrov, dediny Ostrov, Almălău a Galița,

— obec Oltina: dediny Oltina, Satul Nou, Răzoarele a Strunga,

— obec Lipnița: dediny Lipnița, Coslugea a Canlia,

— obec Ion Corvin: dediny Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni a Rarişte a,

— mesto Băneasa: mesto Băneasa a dediny Negureni a Făurei,

— obec Chirnogeni – dedina Chirnogeni.

7. **Muštové odrody**

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, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grauer 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 súvislostí**

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Vinohradnícka oblasť sa nachádza na juhozápade regiónu Dobrogea v uhle tvorenom riekou Dunaj (Balta Ialomiței) a hranicou s Bulharskom na 44° 10′ severnej zemepisnej šírky. Vinohrady sú sústredené v okolí týchto centier: Ostrov, Băneasa, Oltina a Aliman.

Reliéf tvorí časť oltinskej štruktúrnej planiny s nadmorskou výškou 130 až 200 m, ktorá je členená hlbokými údoliami so strmými svahmi so sklonom 10 až 30°. Treba podotknúť, že väčšina vinohradov sa nachádza v nižších polohách, a to najmä na svahoch brehu Dunaja a údolí epizodických vodných tokov, ktoré predstavujú prítoky tejto rieky. Takéto svahy sú často terasovité a majú severnú, severovýchodnú alebo severozápadnú orientáciu.

Pôsobením vzdušných prúdov vzniká mierna, akoby jarná mikroklíma, ktorá zabezpečuje skoré dozrievanie hrozna počas prvej a druhej fenofázy a pomalé vyzrievanie neskorších odrôd.

Podzemná voda má znížený a prerušený prietok, prípadne sa nachádza vo veľkej hĺbke pod povrchom. Rieka Dunaj a súčasné vlastnosti tejto oblasti vytvárajú mikroklímu, ktorá poskytuje viniču priaznivú vlhkosť a dostatok tepla a slnečného svitu.

Podnebie je z hľadiska teploty a zrážok výrazne kontinentálne, čo je typické pre celý región. Tm (priemerná teplota) = 11 °C (–1 °C v januári, +22 °C v júli), Pm (priemerný úhrn zrážok) = 450 – 500 mm (evapotranspirácia najviac 650 – 700 mm). Prospešné heliotermálne zdroje: celkové slnečné žiarenie – 128 kcal/cm², trvanie slnečného svitu – 2 200 – 2 300 hodín, súčet kladných teplôt – 4 100 – 4 200 °C/rok, obdobie bez mrazov – 204 dní v roku, relatívna vlhkosť – 64 % až 80 %. Najnižšia teplota je v januári –30 °C a najvyššia v auguste, približne +40 °C.

Priemerný mesačný počet hodín skutočného slnečného svitu počas vegetačného obdobia je 187 až 315 hodín. Priemerná mesačná teplota vzduchu počas vegetačného obdobia sa pohybuje v rozmedzí 10,7 až 22 °C.

Reliéf

Reliéf oblasti, kde sa pestuje vinič, tvoria pahorky a kopcovité medziriečia s nadmorskou výškou od 100 do 200 m, čo vďaka teplotám, priaznivým aj v zimnom období, umožňuje pestovanie viniča bez potreby ochrany alebo s využitím vysokých alebo polovysokých odrôd so zásobnými čapíkmi v bazálnej časti kra.

Zonálne pôdy sú černozemné molisoly náhorných planín (hnedé černozeme, typické černozeme, kambické a ílovité iluviálne černozeme, šedozeme), kým azonálne pôdy na svahoch podliehajúcich silnej erózii sú regozeme a zvetraliny.

Geologické podložie tvorí hrubá vrstva spraše (30 – 40 m), ktorá leží na striedajúcich sa vrstvách pieskovca, vápenca a treťohorných pieskov v hornej časti dobrudžskej planiny v tomto sektore.

Vďaka polohe s priaznivými klimatickými podmienkami pre vinič, dobrej expozícii, severno-južnej orientácii väčšiny radov a vápnitej pôde bohatej na oxidy železa majú vína vyrobené z miestnych muštových odrôd viniča špecifické štruktúrne vlastnosti, osobitú chuť a vôňu a škálu výrazných farieb. Pri bielych vínach je to slamovožltá až jasná žltozelená farba, zatiaľ čo pri červených vínach tmavočervená až intenzívne fialkastočervená.

Nové kontrolované technológie výroby pomáhajú zvýrazniť aromatickú komplexnosť a ovocnosť vín.

Výroba podlieha limitom výroby kvalitných vín vzhľadom na polohu na juhu župy Constanța, kde intenzita a počet hodín slnečného svitu, teplota, úhrn zrážok a vápenatá pôda bohatá na oxidy železa podporujú výrobu štruktúrovaných vín bohatých na prvky, ktoré majú zásadný význam pre výrobu vína (obsah cukru, kyslosť, aromatické zlúčeniny, fenolové zlúčeniny atď.).

Reliéf zohráva významnú úlohu pri kvalite bielych aj modrých odrôd hrozna a svahy s východnou expozíciou sú priaznivé, a to najmä v strednej časti; tieto faktory za pokojných poveternostných podmienok zaručujú pomalé prúdenie vzduchu ponad svahy. Antokyanínové pigmenty sa v hrozne pestovanom na svahoch hromadia lepšie než v hrozne pestovanom na nížine.

Výrazne kontinentálne podnebie je pre červené víno priaznivé vďaka vyššiemu množstvu žiarivej energie, ktoré zabezpečujú formy reliéfu, vyššej respirácii, a tým aj nižšiemu pomeru organických kyselín v hrozne a zabezpečeniu vhodnej kyslosti hrozna pri dosiahnutí technologickej zrelosti.

Vyrobené vína sú plné, často s obsahom zvyškového cukru, vhodné na vyzrievanie a často s obsahom alkoholu nad hranicou 12 obj. %.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Trhové podmienky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Názov chráneného označenia pôvodu možno v závislosti o záujmov výrobcov doplniť o jeden z týchto názvov vinohradníckych honov: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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