C/2025/2940

23.5.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2940)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Colinele Dobrogei“

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Colinele Dobrogei“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Lebensmittel

☒ Weine

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Rumänien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die vorgeschlagene Änderung der Produktspezifikation bezieht sich auf eine Erweiterung des abgegrenzten Gebiets der g.g.A. um die Gemeinden Ceamurlia de Jos und Aliman (und ihre jeweiligen Dörfer). Das Erzeugungsgebiet sollte geändert werden, um diese Orte einzubeziehen, und es sollte für die Weinerzeugung neu abgegrenzt werden. Diese Art der Änderung des abgegrenzten Gebiets fällt unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 und berührt keine weiteren Bedingungen für die Erzeugung von Wein mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ (wie die Vermarktung, den Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis oder den Namen oder die Kategorie des Erzeugnisses).

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung des geografischen Gebiets zur Einbeziehung der Gemeinde Ceamurlia de Jos (Kreis Tulcea)*

Es wird eine Änderung beantragt, um die Gemeinde Ceamurlia de Jos und ihre Dörfer (im Kreis Tulcea) in das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ aufzunehmen.

Die Gemeinde Ceamurlia de Jos und ihre Dörfer – Ceamurlia de Jos und Lunca – befinden sich in der Nähe anderer Orte, die zum Gebiet der geografischen Angabe (g.A.) gehören: Die Stadt Babadag ist 20 km entfernt und die Gemeinde Baia ist 21 km entfernt. Diese beiden Orte wurden als abgegrenztes Erzeugungsgebiet mit g.A. festgelegt und dienen als administrative Gebietsgrenze zur Gemeinde Ceamurlia de Jos.

Die Gemeinde Ceamurlia de Jos profitiert von bio-pedo-klimatischen Merkmalen, die für den Weinbau geeignet sind und denen im Gebiet der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ ähneln, sowie von der Anwesenheit von Weinbauern, die ihre Rebflächen mit Schwerpunkt auf der Herstellung von Qualitätsweinen aus den in der Erzeugung befindlichen Rebsorten bewirtschaften.

Was das Gebiet betrifft, so befinden sich die Gemeinde Ceamurlia de Jos und die angrenzenden Dörfer auf dem Babadag-Plateau, das eine komplexe Landschaft aufweist. Sie verfügt über ein günstiges natürliches Umfeld, wobei 46 % des Verwaltungsgebiets mit Wasserkörpern und Teichen bedeckt sind. Das historische Zentrum von Ceamurlia de Jos hat die Form eines unregelmäßigen Vielecks und befindet sich in einem Tieflandgebiet mit einer Höhe von 20-40 m. Das Dorf Lunca liegt an der südwestlichen Grenze des Goloviţasees.

Aus klimatischer Sicht ist die Gemeinde aufgrund des Einflusses der Seen Razim und Sinoe dem kontinentalen Steppenklima mit milderen Sommern und Wintern ausgesetzt. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt dort 10,8 °C und im Mittel regnet es 400 mm/m² pro Jahr. In der Region gibt es mehrere Kombinationen von Bodentypen: Kastanoseme mit verschiedenen Subtypen, bestehend aus Lössablagerungen mit Aquiferen, die Tiefen von bis zu 15 m erreichen, sowie Ablagerungen von mergeligem Kalk.

Die Weine, die von den Rebflächen von Ceamurlia de Jos und Lunca stammen, ähneln in ihren Eigenschaften stark denjenigen, die im abgegrenzten Gebiet „Colinele Dobrogei“ erzeugt werden – beide Dörfer sind von Siedlungen innerhalb des Gebiets der g.A. „Colinele Dobrogei“ umgeben.

Die hohe Sonneneinstrahlung und gute heliothermische Ressourcen sorgen in Verbindung mit geringen Niederschlägen für eine gute Reifung der Trauben und einen angemessenen Zuckergehalt. Dank der nahe gelegenen Seen Razim und Sinoe sowie der für den Weinbau geeigneten Böden weisen die Weinreben einen ausgewogenen Alkohol- und Säuregehalt sowie gut ausgeprägte organoleptische Eigenschaften auf. Weißweine aus dem Erzeugungsgebiet der Gemeinde Ceamurlia de Jos mit ihren Dörfern – Ceamurlia de Jos und Lunca – verfügen über zahlreiche Geruchsmerkmale, von blumigen Noten (etwa von Reb- und Akazienblüten) bis hin zu fruchtigen Aromen (etwa von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten), die allesamt durch mineralische Anklänge verstärkt werden. Die Rotweine weisen eine hohe Farbintensität, weiche Tannine, einen ausgeprägten Körper sowie einen fruchtigen, an gut gereiftes rotes und schwarzes Obst erinnernden Geruch und Geschmack auf. Die Roséweine sind frisch mit Aromen von Waldfrüchten (wilde Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren), roten Früchten (Kirschen, Erdbeeren), Rosenblüten und Duftpflanzen.

Die Änderung betrifft Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

2. *Änderung des geografischen Gebiets zur Einbeziehung der Gemeinde Aliman (Kreis Constanța)*

Es wird eine Änderung beantragt, um die Gemeinde Aliman und ihre Dörfer (im Kreis Constanța) in das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ aufzunehmen.

Die Gemeinde Aliman, auf deren Gebiet sich die Dörfer Aliman, Dunăreni, Vlahii und Floriile befinden, liegt im Kreis Constanța. Sie grenzt im Norden an die Gemeinde Rasova, die Teil des abgegrenzten Gebiets der g.A. „Colinele Dobrogei“ ist, im Süden an die Gemeinde Ion Corvin, im Osten an die Gemeinde Adamclisi, die ebenfalls in dem abgegrenzten Gebiet der g.A. „Colinele Dobrogei“ liegt, und im Westen an die Donau.

Die hohe Qualität der an diesen Orten erzeugten Weine wird von den Boden- und Klimafaktoren begünstigt, wobei das Wärmepotenzial eine entscheidende Rolle spielt. Das Gebiet ist von Licht und Wärme durchdrungen, was die Erzeugung von frischen Weinen mit unterschiedlichen fruchtigen Aromen wie frischen und intensiven Zitrusaromen, würzigen oder blumigen Noten von Wildblumen und Nuancen von exotischen Kräutern ermöglicht. Sie sind vollmundig und weisen besondere Merkmale von aromatischen Sorten auf, die die Leistungsfähigkeit von Kultursorten erreichen und das bestehende Weinbereitungspotenzial im Gebiet der g.A. „Colinele Dobrogei“ widerspiegeln. Es handelt sich um charakteristische Weine, deren Säure und Mineralität ihnen zusätzliche Frische verleihen.

Das Topoklima der Donau zeichnet sich durch eine durchschnittliche Jahrestemperatur von etwa 11 °C aus. Die höchste monatliche Durchschnittstemperatur herrscht im Juli (22 °C) und die niedrigste im Januar (10 °C). Die Lufttemperatur variiert stark über den Tag und über das Jahr hinweg.

Die Windverhältnisse werden von der Donau beeinflusst, mit leichten Winden bei Tag und bei Nacht, ähnlich wie in den Küstengebieten. Für die Wirtschaft einer überwiegend landwirtschaftlich geprägten Gegend, wie etwa das Gebiet, das sich von der Ortschaft Dumbrăveni über das Urluia-Tal bis zum Vederoasa-See erstreckt, sind Niederschläge ein wichtiger Klimafaktor. Die Niederschlagsmenge ist relativ gering, mit einer mittleren Niederschlagsmenge von etwa 460 mm pro Jahr, die ungleichmäßig verteilt ist. In den Monaten Mai und Juni fällt der meiste Regen, der trockenste Monat ist der März. Der warme, mitunter heiße und lange Sommer setzt früh ein, häufig begleitet von trockenen Winden. Der Herbst ist trocken und hält lange an, wodurch günstige Bedingungen für die Reifung der Trauben und die Anreicherung mit Aromastoffen geschaffen werden.

Die vorherrschenden Böden sind charakteristisch für ein arides Klima, wobei Tschernosem am häufigsten vorkommt. Sie weisen eine natürliche Fruchtbarkeit auf und sind für den Weinbau geeignet. Tschernosem besitzt über sein gesamtes Profil hinweg eine mittlere Körnung und eine gute Struktur sowie eine gute Wasser- und Luftdurchlässigkeit – somit lässt sich dieser Boden leicht bestellen. Diese humusreichen Böden reagieren leicht alkalisch und sind gut mit Nährstoffen ausgestattet. Sie sind überaus fruchtbar und für den Weinbau geeignet.

Die Änderung betrifft Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Colinele Dobrogei

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißweine, Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine/Roséweine

Farbe: grüngelb, bisweilen zu goldgelb tendierend, strohgelb bzw. helles bis mittleres Lachsrosa. Geschmack und Geruch: Aroma von frisch gemähtem Heu, Akazienblüten; Bukett mit Noten von Süßmandeln; vollmundiger, runder Charakter dank einer guten Zuckerbildung; Noten von Pfirsichen, Aprikosen und Mangos; ausgewogener Geschmack ohne stark ausgeprägten Körper; in der Nase Noten von Wiesenblumen, Honig, geröstetem Brot, Rosen; leichter, für aromatische Sorten typischer Zitrusgeschmack, mit anhaltenden Noten von Honigwaben bei gereiften Weinen (aus aromatischen Sorten).

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Rotweine

Farbe: rubinrot, granatrot, violettrot, dunkelrot. Geschmack und Geruch: Die Weine weisen eine hohe Farbintensität auf und bilden frische Aromen von Waldfrüchten mit Geschmacksnoten von getrockneten Pflaumen aus; sie hinterlassen im Mund einen samtigen und geschmeidigen Sinneseindruck und weisen Aromen von frischen Himbeeren, roten Johannisbeeren, Preiselbeeren, Sauerkirschen, Gewürznelken, Brombeeren und Heidelbeeren auf; Tanninkonsistenz und -charakter, ausgeprägtes Bukett von Heidelbeeren und Gewürznelken mit Pfeffer-/Gewürznoten, Noten von Vanille (bei kurzer Reifung) oder schwarzen Kirschen; optimale Säure; für die Reifung in Eichenfässern geeignet.

Für den Höchstgehalt an Gesamtsäure gelten die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15,00

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,00

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische Weinbereitungsverfahren*

1. Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Gebiets

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Weine mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ dürfen auch im benachbarten Gebiet in derselben Verwaltungseinheit, in benachbarten Verwaltungseinheiten oder in benachbarten Gebieten mit geografischen Angaben erzeugt werden. Das ONVPV (Nationales Amt für Rebe und Wein) muss 48 Stunden im Voraus über diesen Vorgang unterrichtet werden.

2. Erzeugungsverfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Verschnitte, die im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften vorgenommen werden, sind ebenfalls zulässig.

3. Önologisches Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Aus den für die Erzeugung von Rotweinen verwendeten Rebsorten dürfen auch Roséweine bereitet werden, wobei das Verfahren der kurzen Mazeration angewandt wird und die Merkmale der verwendeten Rebsorte(n) erhalten bleiben.

4. Önologisches Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Weißweinbereitung aus roten Trauben

Viele Erzeuger beabsichtigen, Technologien zur Nutzung des Aromenpotenzials der Rebsorten einzuführen, wie etwa die Bereitung von Weißweinen aus roten Trauben („blanc de noirs“). Die Technologie zur Bereitung von Weißweinen aus roten Trauben nutzt das Potenzial der Rebsorten und ergibt leicht robuste Weine, die einen leicht pflanzlichen Geschmack mit feinen Aromen von Brombeeren, Lindenblüten, Grapefruits und gelben Pflaumen aufweisen. Die Säure verstärkt den frischen Charakter.

Aus weißen Trauben können stille Roséweine bereitet werden. Die Trauben der Sorten Pinot Gris, Băbească Gri und Traminer Roz haben eine farbige Beerenhülse mit purpurnen, grau-violetten oder blau-grauen (Pinot Gris und Băbească Gri) bzw. rosa-perlmuttfarbenen oder grau-rosa Farbnoten (Traminer Roz). Aus diesen Trauben können stille Weine mit weißgelben, strohgelben oder rosa Farbnoten bereitet werden. Je nach Wahl des Winzers werden stille Weißweine und Roséweine (letztere durch Mazeration) bereitet.

Stiller oranger Wein aus weißen Trauben

Die Weine werden durch Mazeration des weißen Traubenmosts zusammen mit den Beerenschalen gewonnen, wobei die Mazerationsdauer von der Farbintensität abhängt, die der Winzer für den fertigen Wein wünscht. Farbe: Die Weine sind gelb-orange/bernsteinfarben, haben eine komplexe Struktur und ein aromatisches Bukett von Lindenblüten, Honig, Orangenschalen und Trockenfrüchten. Geschmack: Sie sind im Geschmack reichhaltig und vollmundig mit stark ausgeprägter Säurekomponente, die durch eine intensive Mineralität verstärkt wird.

5.2. *Höchsterträge*

1. Keltertraubensorte – Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 Kilogramm Trauben je Hektar

2. Keltertraubensorte – Viognier

   14 500 Kilogramm Trauben je Hektar

3. Keltertraubensorte – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 Kilogramm Trauben je Hektar

4. Keltertraubensorte – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 Kilogramm Trauben je Hektar

5. Keltertraubensorte – Busuioacă de Bohotin

   16 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. Keltertraubensorte – Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 Kilogramm Trauben je Hektar

7. Keltertraubensorte – Sémillon

   16 600 Kilogramm Trauben je Hektar

8. Keltertraubensorte – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 Kilogramm Trauben je Hektar

9. Keltertraubensorte – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 Kilogramm Trauben je Hektar

10. Keltertraubensorte – – Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    18 000 Kilogramm Trauben je Hektar

11. Keltertraubensorte – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 Kilogramm Trauben je Hektar

12. Keltertraubensorte – Petit Verdot, Sangiovese

    105 Hektoliter je Hektar

13. Keltertraubensorte – Viognier

    109 Hektoliter je Hektar

14. Keltertraubensorte – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 Hektoliter je Hektar

15. Keltertraubensorte – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 Hektoliter je Hektar

16. Keltertraubensorte – Busuioacă de Bohotin

    120 Hektoliter je Hektar

17. Keltertraubensorte – Chardonnay, Pinot Gris

    122 Hektoliter je Hektar

18. Keltertraubensorte – Sémillon

    124 Hektoliter je Hektar

19. Keltertraubensorte – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 Hektoliter je Hektar

20. Keltertraubensorte – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 Hektoliter je Hektar

21. Keltertraubensorte – Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    135 Hektoliter je Hektar

22. Keltertraubensorte – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Constanța:

— Stadt Murfatlar — Murfatlar, das Dorf Siminoc

— Gemeinde Valu lui Traian — das Dorf Valu lui Traian

— Gemeinde Poarta Albă — die Dörfer Poarta Albă, Nazarcea

— Stadt Ovidiu — Gemeinde Ovidiu, das Dorf Poiana

— Gemeinde Ciocârlia — das Dorf Ciocârlia

— Stadt Medgidia — Medgidia, die Dörfer Remus Opreanu, Valea Dacilor

— Gemeinde Castelu — die Dörfer Castelu, Cuza Vodă, Nisipari

— Gemeinde Siliştea — das Dorf Siliştea

— Gemeinde Tortoman — das Dorf Tortoman

— Gemeinde Peştera — die Dörfer Peştera, Ivrinezu Mic

— Gemeinde Mircea Vodă — die Dörfer Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare, Gherghina

— Gemeinde Adamclisi — die Dörfer Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile

— Stadt Cernavodă — Gemeinde Cernavodă

— Gemeinde Seimeni — die Dörfer Seimeni, Seimenii Mici

— Gemeinde Rasova — die Dörfer Rasova, Cochirleni

— Gemeinde Aliman — die Dörfer Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile

— Gemeinde Mihai Viteazu — die Dörfer Mihai Viteazu, Sinoie

— Gemeinde Istria — die Dörfer Istria, Nuntași

— Gemeinde Cogealac — die Dörfer Cogealac, Tariverde, Fântânele

— Stadt Mangalia — Mangalia

— Stadt Hârşova — Hârşova

— Gemeinde Chirnogeni — das Dorf Chirnogeni

— Gemeinde 23 August — das Dorf 23 August

— Gemeinde Horia — die Dörfer Horia, Tichileşti

— Gemeinde Crucea — das Dorf Crucea

— Gemeinde Topalu — das Dorf Topalu

— Gemeinde Ciobanu — das Dorf Ciobanu

— Gemeinde Gârliciu — das Dorf Gârliciu

— Gemeinde Saraiu — das Dorf Saraiu

— Gemeinde Cobadin — das Dorf Viişoara

Kreis Tulcea:

— Stadt Babadag — Babadag;

— Gemeinde Sarichioi — die Dörfer Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia

— Gemeinde Valea Nucarilor — die Dörfer Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile

— Stadt Tulcea — Tulcea

— Gemeinde Ostrov — die Dörfer Ostrov, Piatra

— Gemeinde Somova — die Dörfer Somova, Mineri, Parcheş

— Gemeinde Niculiţel — das Dorf Niculiţel

— Gemeinde Izvoarele — die Dörfer Izvoarele, Alba

— Gemeinde Valea Teilor — das Dorf Valea Teilor

— Gemeinde Frecăţei — die Dörfer Telița, Poşta

— Stadt Isacea — Isacea

— Gemeinde Luncaviţa — das Dorf Luncaviţa

— Gemeinde Văcăreni — das Dorf Văcăreni

— Gemeinde Jijila — das Dorf Jijila

— Stadt Măcin — Măcin

— Gemeinde Greci — das Dorf Greci

— Gemeinde Cerna — das Dorf Cerna

— Gemeinde Turcoaia — das Dorf Turcoaia

— Gemeinde Carcaliu — das Dorf Carcaliu

— Gemeinde Baia — das Dorf Baia

— Gemeinde Ceamurlia de Jos — die Dörfer Ceamurlia de Jos, Lunca

7. **Keltertraubensorte(n)**

Alicante Bouschet N – Alicante Henri Bouschet

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Burgund Mare N - Grosser Burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Cristina N

Crâmpoșie B

Crâmpoşie selecționată 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, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Iordană B - Iordovană, Iordan

Malbec N – Cotes rouges, Pied de Perdrix, Plant d'Arles

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Mourvedre N

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Petit Verdot N

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 de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Rkatiteli B - Dedali Rkatiteli, Korolioc Rkatiteli

Saint Emilion B - Trebbiano Toscano, Ugni blanc, Trebbiano

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B - Semillon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Gebiet umfasst die Region Dobrudscha im Südosten des Landes zwischen dem Unterlauf der Donau (im Westen und Norden), dem Schwarzen Meer (im Osten) und der bulgarischen Grenze (im Süden). Vorherrschend sind plateauartige Reliefformen mit Lösssubstrat sowie die bio-pedo-klimatischen Merkmale einer pontischen Steppe/Waldsteppe. Alle diese Komponenten tragen jeweils zu einem für den Weinbau günstigen ökologischen Umfeld bei.

Die meisten Rebflächen befinden sich auf einem geologischen Untergrund aus Löss (3-40 m stark), der teilweise auf hartem, altem Felsgestein aus dem Präpaläozoikum, Paläozoikum, Mesozoikum und Tertiär (autochthon oder transportiert) aufliegt.

Die nördliche Dobrudscha ist relativ zerklüftet (Berg-/Hügellandschaft mit geschützten Depressionen, 100 m bis 467 m über dem Meeresspiegel), während die südliche Dobrudscha eine strukturell tafelförmige Plateaulandschaft aufweist (unter 200 bis 300 m). Die beiden Landschaften sind durch das breite hügelige Erosionsplateau der mittleren Dobrudscha (250 bis 350 m) voneinander getrennt.

Es handelt sich um die Region des Landes mit den geringsten Niederschlagsmengen und Grundwasservorkommen. Wasser ist nicht immer verfügbar und häufig mineralisiert. Dieser Mangel wird durch Aufstauungen, Entnahmen und Bewässerungen ausgeglichen.

Das typische gemäßigt kontinentale Klima wird durch die Nähe des Schwarzen Meeres, der Donauinseln und des Donaudeltas teilweise abgeschwächt. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt etwa 11 °C mit Unterschieden zwischen dem Januar- und dem Julimittelwert von über 25 °C und Unterschieden zwischen den absoluten Höchst- und Tiefstwerten in einem Mehrjahreszeitraum von über 75 °C. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt häufig unter 400 mm/Jahr. Vorteilhaft ist die hohe Sonneneinstrahlung mit Werten, die zu den höchsten im Land gehören (Strahlungsenergie von über 120-125 Kcal/cm^2, Sonnenscheindauer von mehr als 2 200 Stunden, Summe der positiven Tagesmitteltemperaturen von 4 000 bis 4 200 °C/Jahr). Dies begünstigt die Reifung und sogar Überreifung der Trauben.

An zonalen Böden überwiegen in den Weinbaugebieten eindeutig Steppenmollisole (Kastanoseme, Tschernoseme) und Waldsteppenmollisole (kambische Tschernoseme und – seltener – lehmige Alluvialböden, Rendzina, Greyzeme), die sich zumeist auf einem Lösssubstrat gebildet haben.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis*

Bei den Weinen mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ kann es sich um Weiß-, Rot- und Roséweine handeln.

Die Weiß-/Roséweine haben ein klares Aussehen, die Farbe reicht von grüngelb bis goldgelb bzw. von hellem bis zu mittlerem Lachsrosa, und sie haben einen samtenen Geschmack.

Geschmack und Geruch: zumeist blumige Aromen, gute Zuckerbildung, runder Charakter, Noten von Honig, Rosen, Zitrusfrüchten (typisch bei aromatischen Sorten), bisweilen Noten von Honigwaben bei gereiften Weinen aus aromatischen Sorten.

Die Rotweine haben einen samtenen Geschmack und eine rubinrote, granatrote, dunkel violettrote oder dunkelrote Farbe.

Geschmack und Geruch: frische Aromen von vollreifen Waldfrüchten oder getrockneten Pflaumen; samtig und geschmeidig; Aromen von frischen Himbeeren, roten Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren; tanninischer Charakter; Bukett von Heidelbeeren und Gewürznelken, bisweilen sogar pfeffrig, bei kurzer Reifung Vanillearoma; für die Reifung in Eichenfässern geeignet.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Die Besonderheit der Weine mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ ergibt sich aus den Merkmalen des Traubenmosts, aus dem sie gewonnen werden. Diese Merkmale hängen mit den Rebsorten zusammen, deren Gedeihen durch eine hohe Sonneneinstrahlung mit Werten, die zu den höchsten im Land gehören, sowie geringe Niederschläge begünstigt wird. Diese Faktoren tragen zu einer guten Reifung der Trauben und zur Erzeugung von Most mit hohem Zuckergehalt bei. Der Einfluss des Meeres macht sich in dem Gebiet bemerkbar und wirkt sich vor allem im Herbst als Wärmeregulator vorteilhaft aus. Bei Cernavodă ist der Einfluss der Donau spürbar, insbesondere in den Weinbaugebieten in deren unmittelbarer Nähe. Der Boden mit seinem hohen Gehalt an Calciumcarbonat spielt für die Qualität der Weine eine wichtige Rolle. Die Qualität der Weine wird durch den günstigen Einfluss der nahe gelegenen Seen Razim und Sinoe sowie die für den Weinbau geeigneten Böden geprägt. Die Weine haben einen ausgewogenen Alkohol- und Säuregehalt sowie gut ausgeprägte organoleptische Eigenschaften (blumig/Waldfrüchte, Gewürze).

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Vorschriften für die gewonnene Erzeugung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Sofern die zuständigen Behörden ordnungsgemäß unterrichtet werden, dürfen die Weine auch außerhalb des Gebiets, in dem die Trauben erzeugt wurden, konditioniert und abgefüllt werden.

Dies kann innerhalb derselben Verwaltungseinheit, in einer benachbarten Verwaltungseinheit oder in benachbarten Gebieten mit geografischer Angabe erfolgen.

In diesem Fall sind der Erzeuger bzw. der Abfüller und der Abfüllort auf dem Etikett anzugeben.

Was die Abfüllung anbelangt, so dürfen die Weine mit der g.g.A. „Colinele Dobrogei“ aufgrund einer entsprechenden kommerziellen Nachfrage auf dem EU-Markt und den Ausfuhrmärkten unabgefüllt in den Verkehr gebracht werden.

Die Lieferungen von unabgefülltem Wein sind der Behörde vom örtlichen Inspektionsdienst zu melden. Ihnen müssen die einschlägigen Unterlagen sowie das Zertifikat beiliegen, mit dem die Berechtigung zur Verwendung der geschützten Angabe und zum Inverkehrbringen des Weins bescheinigt wird.

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_1549_12.08.2024_no_track_changes.pdf