Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2940

23.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2940)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Colinele Dobrogei»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Αμπελοοινικών Προϊόντων (O.N.V.P.V.)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η προτεινόμενη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος αφορά την επέκταση της οριοθετημένης περιοχής της ΠΓΕ ώστε να συμπεριληφθούν οι κοινότητες Ceamurlia de Jos (και τα χωριά της) και Aliman (και τα χωριά της). Η περιοχή παραγωγής θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να συμπεριληφθούν οι εν λόγω περιοχές και να οριοθετηθεί εκ νέου για την παραγωγή οίνου. Η εν λόγω τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, και δεν επηρεάζει άλλους όρους που καθορίζονται για την παραγωγή οίνου με την ΠΓΕ Colinele Dobrogei (όπως η εμπορία, ο δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος ή η ονομασία ή η κατηγορία προϊόντων).

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση της γεωγραφικής περιοχής ώστε να συμπεριληφθεί η κοινότητα Ceamurlia de Jos (κομητεία Tulcea)*

Υποβάλλεται αίτημα τροποποίησης ώστε να συμπεριληφθεί η κοινότητα Ceamurlia de Jos και τα χωριά της (στην κομητεία Tulcea) στην οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων με την ΠΓΕ Colinele Dobrogei.

Η κοινότητα Ceamurlia de Jos και τα χωριά της —Ceamurlia de Jos και Lunca— βρίσκονται κοντά σε άλλες τοποθεσίες που περιλαμβάνονται στη περιοχή ΓΕ: η πόλη Babadag απέχει 20 km και η κοινότητα Baia απέχει 21 km· οι δύο αυτές τοποθεσίες έχουν καθιερωθεί ως οριοθετημένη περιοχή παραγωγής ΓΕ και αποτελούν τα διοικητικά εδαφικά σύνορα με την κοινότητα Ceamurlia de Jos.

Στην κοινότητα Ceamurlia de Jos επικρατούν οικολογικές και εδαφοκλιματικές συνθήκες κατάλληλες για την καλλιέργεια αμπελώνων, οι οποίες είναι παρόμοιες με εκείνες της περιοχής ΠΓΕ Colinele Dobrogei, ενώ στην εν λόγω κοινότητα υπάρχουν και αμπελουργοί που καλλιεργούν αμπελώνες με έμφαση στην παραγωγή ποιοτικών οίνων από τις παραγόμενες ποικιλίες αμπέλου.

Όσον αφορά το ανάγλυφο, η κοινότητα Ceamurlia de Jos και τα γειτονικά χωριά βρίσκονται στο οροπέδιο του Babadag όπου διαμορφώνεται ένα σύνθετο τοπίο και ένα ευνοϊκό φυσικό περιβάλλον, καθώς το 46 % της διοικητικής επικράτειας καλύπτεται από υδατικά συστήματα και λίμνες. Το ιστορικό κέντρο της Ceamurlia de Jos μοιάζει με ακανόνιστο πολύγωνο και εκτείνεται σε μια πεδινή περιοχή με υψόμετρα 20-40 m. Το χωριό Lunca είναι χτισμένο στις νοτιοδυτικές όχθες της λίμνης Goloviţa.

Από κλιματική άποψη, στην κοινότητα επικρατεί το ηπειρωτικό κλίμα της στέπας, με ηπιότερα όμως καλοκαίρια και χειμώνες λόγω της επίδρασης που ασκεί το σύμπλεγμα λιμνών Razim-Sinoe· κατά συνέπεια, η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται στους 10,8 °C και η μέση ετήσια βροχόπτωση στα 400 mm/m². Στην περιοχή απαντούν διάφοροι συνδυασμοί εδαφικών τύπων: kastanozems σε συνδυασμό με διάφορους υποτύπους, οι οποίοι αποτελούνται από ιζήματα ασβεστούχου πηλού σε υδροφόρους ορίζοντες που φθάνουν σε βάθη έως 15 m, καθώς και από αποθέσεις μαργώδους ασβεστόλιθου.

Οι οίνοι από τους αμπελώνες των χωριών Ceamurlia de Jos και Lunca παρουσιάζουν χαρακτηριστικά πολύ παρόμοια με αυτά των οίνων που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή Colinele Dobrogei, καθώς αμφότερα τα χωριά περιβάλλονται από οικισμούς που περιλαμβάνονται στην περιοχή της ΓΕ Colinele Dobrogei.

Τα υψηλά ποσοστά ηλιακής ακτινοβολίας και οι επαρκείς ηλιοθερμικοί πόροι, σε συνδυασμό με τις χαμηλές βροχοπτώσεις, εξασφαλίζουν την καλή ωρίμαση των σταφυλιών και την επίτευξη κατάλληλου επιπέδου σακχάρων. Η κοντινή απόσταση από τις λίμνες Razim και Sinoe καθώς και η καταλληλότητα των εδαφών για την καλλιέργεια αμπελιών συμβάλουν στην παρασκευή οίνων με ισορροπημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλη και οξύτητα και καλά εκφρασμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οι λευκοί οίνοι από την περιοχή παραγωγής της κοινότητας Ceamurlia de Jos και των χωριών της — Ceamurlia de Jos και Lunca— παρουσιάζουν ευρύ φάσμα οσφρητικών χαρακτηριστικών, από ανθώδεις νότες όπως άνθη αμπέλου και ακακίας έως φρουτώδη αρώματα όπως ροδάκινο, βερίκοκο και εσπεριδοειδή, τα οποία ενισχύονται από μια ορυκτώδη νότα. Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από υψηλή χρωματική ένταση, μαλακές τανίνες, γεμάτο σώμα, φρουτώδες άρωμα και γεύση πλήρως ωριμασμένων κόκκινων και μαύρων φρούτων. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί, με αρώματα φρούτων του δάσους (άγριες φράουλες, βατόμουρα, σμέουρα), κόκκινων φρούτων (κεράσια, φράουλες), ροδοπέταλων και αρωματικών φυτών.

Το κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

2. *Τροποποίηση της γεωγραφικής περιοχής ώστε να συμπεριληφθεί η κοινότητα Aliman (κομητεία Constanţa)*

Υποβάλλεται αίτημα τροποποίησης ώστε να συμπεριληφθεί η κοινότητα Aliman και τα χωριά της (στην κομητεία Constanţa) στην οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων με την ΠΓΕ Colinele Dobrogei.

Η κοινότητα Aliman, η οποία περιλαμβάνει τα χωριά Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile, βρίσκεται στην κομητεία Constanţa. Συνορεύει, στα βόρεια, με την κοινότητα Rasova, η οποία περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή της ΓΕ Colinele Dobrogei· στα νότια, με την κοινότητα Ion Corvin· στα ανατολικά, με την κοινότητα Adamclisi, η οποία επίσης περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή της ΓΕ Colinele Dobrogei· και, στα δυτικά, με τον ποταμό Δούναβη.

Η ανώτερη ποιότητα των οίνων που παράγονται στις εν λόγω περιοχές ενισχύεται από εδαφοκλιματικούς παράγοντες, από τους οποίους το δυναμικό θερμικής ενέργειας διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο. Οι περιοχές αυτές χαρακτηρίζονται από διάχυτο φως και θερμότητα, με αποτέλεσμα να παράγονται δροσεροί οίνοι με ποικίλα φρουτώδη αρώματα, όπως δροσερά και έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, πικάντικες ή ανθώδεις νότες π.χ. αγριολούλουδων και αποχρώσεις εξωτικών βοτάνων. Οι οίνοι αυτοί έχουν γεμάτο σώμα και παρουσιάζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των αρωματικών ποικιλιών, τα οποία αναδεικνύουν τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και αντικατοπτρίζουν το υφιστάμενο δυναμικό οινοποίησης στην περιοχή ΓΕ Colinele Dobrogei. Πρόκειται για τυπικούς οίνους με οξύτητα και ορυκτώδη γεύση, στοιχεία που προσδίδουν περαιτέρω φρεσκάδα.

Το τοποκλίμα του Δούναβη χαρακτηρίζεται από μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 11 °C, με την υψηλότερη μηνιαία μέση θερμοκρασία να σημειώνεται τον Ιούλιο φτάνοντας τους 22 °C, ενώ η χαμηλότερη σημειώνεται τον Ιανουάριο φτάνοντας τους 10 °C. Η θερμοκρασία του αέρα παρουσιάζει μεγάλες διακυμάνσεις κατά τη διάρκεια της ημέρας και του έτους.

Οι μεταβολές των ανέμων επηρεάζονται από τον ποταμό Δούναβη, με τις αύρες κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας να είναι παρόμοιες με εκείνες της παράκτιας περιοχής. Οι βροχοπτώσεις αποτελούν βασικό κλιματικό παράγοντα που επηρεάζει την οικονομία μιας κατά κόρον γεωργικής περιοχής, όπως η περιοχή Dumbrăveni–Valea Urluia–λίμνη Vederoasa. Τα επίπεδα βροχοπτώσεων είναι σχετικά χαμηλά καθώς καταγράφονται μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις περίπου 460 mm ετησίως, οι οποίες είναι άνισα κατανεμημένες. Οι μήνες με τις μεγαλύτερες βροχοπτώσεις είναι ο Μάιος και ο Ιούνιος, ενώ ο Μάρτιος είναι ο ξηρότερος μήνας. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από πρώιμα καλοκαίρια που είναι θερμά, ενίοτε με πολύ υψηλές θερμοκρασίες και με μεγάλη διάρκεια, ενώ συχνά συνοδεύονται από ξηρούς ανέμους. Τα φθινόπωρα είναι παρατεταμένα και ξηρά, γεγονός που δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ωρίμαση των σταφυλιών και τη συσσώρευση αρωματικών ενώσεων.

Στην περιοχή κυριαρχούν εδάφη που είναι χαρακτηριστικά του ξηρού κλίματος, με το chernozem να είναι η κατηγορία εδάφους που απαντά συνηθέστερα. Τα εδάφη αυτά είναι εκ φύσεως γόνιμα και κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια. Τα εδάφη από chernozem έχουν μέτρια σύσταση σε ολόκληρη τη διατομή τους, είναι καλά δομημένα, παρουσιάζουν καλή διαπερατότητα νερού και αέρα και είναι εύκολα καλλιεργήσιμα. Είναι επίσης πλούσια σε χούμο, παρουσιάζουν ελαφρώς αλκαλική αντίδραση και διαθέτουν επαρκή αποθέματα θρεπτικών συστατικών. Τέλος, τα εν λόγω εδάφη επιδεικνύουν πολύ υψηλή γονιμότητα και είναι κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια.

Το κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Colinele Dobrogei

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΓΕ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Χρώμα: πρασινωπό κίτρινο, που ενίοτε τείνει προς χρυσοκίτρινο, αχυροκίτρινο, απαλό/μέτρια σομόν. Άρωμα και γεύση: άρωμα φρεσκοθερισμένου σανού, ανθέων ακακίας, μπουκέτου με νότες γλυκού αμυγδάλου· επαρκής συσσώρευση σακχάρων που προσδίδει στους οίνους μεστό χαρακτήρα με γεμάτο σώμα και νότες ροδάκινου, βερίκοκου και μάνγκο· ισορροπημένη γεύση χωρίς το γεμάτο σώμα να κυριαρχεί· στη μύτη, οι οίνοι έχουν νότες ανθέων λειμώνων, μελιού, φρυγανισμένου ψωμιού και τριαντάφυλλων με ελαφριά νότα εσπεριδοειδών στις φυσικά αρωματικές ποικιλίες, και μεγάλης διάρκειας νότες κηρήθρας στους ώριμους αρωματικούς οίνους.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθροί οίνοι

Χρώμα: ρουμπινί, κόκκινο του γρανάτη, πορφυρό, βαθυκόκκινο. Άρωμα και γεύση: οι οίνοι έχουν υψηλή χρωματική ένταση, ενώ αναπτύσσουν δροσερά αρώματα φρούτων του δάσους με νότες δαμάσκηνου· έχουν βελούδινη αίσθηση στο στόμα και λιπαρότητα, καθώς και αρώματα νωπού σμέουρου, κόκκινου φραγκοστάφυλου, μακρόκαρπων μύρτιλλων, βύσσινου, γαρίφαλων, βατόμουρων και μύρτιλλων· έχουν τανική δομή και χαρακτήρα, με ανεπτυγμένο μπουκέτο μύρτιλλων και γαρίφαλων, με πιπεράτες νότες / νότες μπαχαρικών, βανίλια στη σύντομη παλαίωση, μαύρο κεράσι, και βέλτιστη οξύτητα· είναι κατάλληλοι για παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

Οι τιμές της μέγιστης ολικής οξύτητας υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15,00

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,00

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινοποιητικές πρακτικές*

1. Παραγωγή εκτός οριοθετημένης περιοχής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι ΠΓΕ «Colinele Dobrogei» μπορούν επίσης να παράγονται στην περιοχή που γειτνιάζει με την οριοθετημένη περιοχή, εντός της ίδιας διοικητικής ενότητας, εντός γειτονικής διοικητικής ενότητας ή σε γειτονικές περιοχές με γεωγραφικές ενδείξεις. Το Εθνικό Γραφείο Αμπέλου και Αμπελοοινικών Προϊόντων (O.N.V.P.V.) πρέπει να ενημερώνεται 48 ώρες πριν από την εφαρμογή της εν λόγω παρέκκλισης.

2. Πρακτική παραγωγής

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Επιτρέπεται η πρακτική της ανάμειξης, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

3. Οινολογική πρακτική

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Από τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την ερυθρή οινοποίηση μπορούν να παράγονται επίσης ερυθρωποί οίνοι, με χρήση της τεχνικής της σύντομης διαβροχής και διατήρηση, παράλληλα, των χαρακτηριστικών της ποικιλίας ή των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρών οίνων.

4. Οινολογική πρακτική

Ειδική οινοποιητική πρακτική

Παραγωγή λευκών οίνων από ερυθρές ποικιλίες

Πολλοί παραγωγοί σκοπεύουν να εισαγάγουν τεχνολογίες για την αξιοποίηση του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών, όπως η παραγωγή λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια, τύπου «blanc de noirs». Αυτή η μέθοδος παραγωγής λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια αξιοποιεί το δυναμικό των ποικιλιών, με αποτέλεσμα την παραγωγή ελαφρώς μεστών οίνων που χαρακτηρίζονται από διακριτικές φυτικές γευστικές νότες, με επικρατέστερα τα λεπτά αρώματα των βατόμουρων, του μοσχολέμονου, του γκρέιπφρουτ και των κίτρινων δαμάσκηνων. Η οξύτητα ενισχύει τη φρεσκάδα του οίνου.

Μη αφρώδης ερυθρωπός οίνος από λευκά σταφύλια — τα σταφύλια των ποικιλιών Pinot Gris, Băbească Gri ή Traminer Roz έχουν φλοιούς σε αποχρώσεις ιώδους, φαιόχρωμου ιώδους και κυανόφαιου για τις ποικιλίες Pinot Gris και Băbească Gri, καθώς και αποχρώσεις ιριδίζοντος ροζ και γκριζωπού ροζ για την ποικιλία Traminer Roz. Από τα σταφύλια αυτά παράγονται μη αφρώδεις οίνοι με λευκοκίτρινες, αχυροκίτρινες έως ροζ αποχρώσεις. Ανάλογα με την επιλογή του οινοποιού, μπορούν να παράγονται και μη αφρώδεις λευκοί οίνοι και ερυθρωποί οίνοι, οι οποίοι λαμβάνονται με διαβροχή.

Μη αφρώδης πορτοκαλί οίνος από λευκά σταφύλια

Η τεχνολογία για την παραγωγή του οίνου αυτού περιλαμβάνει μια διαδικασία διαβροχής στον φλοιό του γλεύκους λευκών σταφυλιών, η δε περίοδος διαβροχής εξαρτάται από την ένταση του χρώματος το οποίο ο οινοποιός επιθυμεί να έχει ο τελικός οίνος. Χρώμα: πορτοκαλοκίτρινο/κεχριμπαρένιο, με σύνθετη δομή και αρωματικό μπουκέτο από άνθη φλαμουριάς, μέλι, φλούδα πορτοκαλιού και αποξηραμένα φρούτα. Γεύση: πλούσιο, γεμάτο σώμα με πολύ έντονο όξινο στοιχείο, το οποίο ενισχύεται από την έντονη ορυκτώδη γεύση.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Viognier

   14 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Busuioacă de Bohotin

   16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Sémillon

   16 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

9. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

10. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

11. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

12. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Petit Verdot, Sangiovese

    105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Viognier

    109 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

14. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

15. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

16. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Busuioacă de Bohotin

    120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

17. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Chardonnay, Pinot Gris

    122 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

18. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Sémillon

    124 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

19. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

20. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

21. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

22. Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου — Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Κομητεία Constanța:

— Πόλη Murfatlar — Murfatlar και χωριό Siminoc·

— Κοινότητα Valu lui Traian — χωριό Valu lui Traian·

— Κοινότητα Poarta Albă — χωριά Poarta Albă και Nazarcea·

— Πόλη Ovidiu — κοινότητα Ovidiu, χωριό Poiana·

— Κοινότητα Ciocârlia — χωριό Ciocârlia·

— Πόλη Megdidia —Medgidia και χωριά Remus Opreanu και Valea Dacilor·

— Κοινότητα Castelu — χωριά Castelu, Cuza Vodă και Nisipari·

— Κοινότητα Siliștea — χωριό Siliștea·

— Κοινότητα Tortoman — χωριό Tortoman·

— Κοινότητα Peştera — χωριά Peştera και Ivrinezu Mic·

— Κοινότητα Mircea Vodă — χωριά Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare και Gherghina·

— Κοινότητα Adamclisi — χωριά Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia και Zorile·

— Πόλη Cernavodă — κοινότητα Cernavodă·

— Κοινότητα Seimeni — χωριά Seimeni και Seimenii Mici·

— Κοινότητα Rasova — χωριά Rasova και Cochirleni·

— Κοινότητα Aliman — χωριά Aliman, Dunăreni, Vlahii και Floriile.

— Κοινότητα Mihai Viteazu — χωριά Mihai Viteazu και Sinoie·

— Κοινότητα Istria — χωριά Istria και Nuntași·

— Κοινότητα Cogealac — χωριά Cogealac, Tariverde και Fântânele·

— Πόλη Mangalia — Mangalia·

— Πόλη Hârșova— Hârșova·

— Κοινότητα Chirnogeni — χωριό Chirnogeni·

— Κοινότητα 23 August — χωριό 23 August·

— Κοινότητα Horia — χωριά Horia και Tichileşti·

— Κοινότητα Crucea· — χωριό Crucea·

— Κοινότητα Topalu — χωριό Topalu·

— Κοινότητα Ciobanu — χωριό Ciobanu·

— Κοινότητα Gârliciu — χωριό Gârliciu·

— Κοινότητα Saraiu — χωριό Saraiu·

— Κοινότητα Cobadin — χωριό Viișoara.

Κομητεία Tulcea:

— Πόλη Babadag — Babadag·

— Κοινότητα Sarichioi — χωριά Enisala, Visterna, Zebil και Sabangia·

— Κοινότητα Valea Nucarilor — χωριά Valea Nucarilor, Agighiol και Iazurile·

— Πόλη Tulcea— Tulcea·

— Κοινότητα Ostrov — χωριά Ostrov και Piatra·

— Κοινότητα Somova — χωριά Somova, Mineri και Parcheș·

— Κοινότητα Niculițel — χωριό Niculițel·

— Κοινότητα Izvoarele — χωριά Izvoarele και Alba·

— Κοινότητα Valea Teilor — χωριό Valea Teilor·

— Κοινότητα Frecăței — χωριά Telița και Poșta·

— Πόλη Isacea — Isacea·

— Κοινότητα Luncavița — χωριό Luncavița·

— Κοινότητα Văcăreni — χωριό Văcăreni·

— Κοινότητα Jijila — χωριό Jijila·

— Πόλη Măcin — Măcin·

— Κοινότητα Greci — χωριό Greci·

— Κοινότητα Cerna — χωριό Cerna·

— Κοινότητα Turcoaia — χωριό Turcoaia·

— Κοινότητα Carcaliu — χωριό Carcaliu·

— Κοινότητα Baia — χωριό Baia·

— Κοινότητα Ceamurlia de Jos — χωριά Ceamurlia de Jos και Lunca.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή είναι το έδαφος του νομού Δοβρουτσάς (Dobrogea), στη νοτιοανατολική Ρουμανία, που οριοθετείται από τα κατώτερα τμήματα του Δούναβη (δυτικά και βόρεια), τον Εύξεινο Πόντο (ανατολικά) και τα σύνορα με τη Βουλγαρία (στα νότια). Χαρακτηρίζεται από την επικράτηση οροπεδιακού τύπου διαμορφώσεων του εδάφους με υπόστρωμα ασβεστούχου πηλού (loess), καθώς και από οικολογικές, εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες που κατατάσσονται στις κατηγορίες της στέπας και της δασικής στέπας. Καθένα από τα στοιχεία αυτά συμβάλλει στη δημιουργία οικολογικού περιβάλλοντος που ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια.

Οι περισσότεροι αμπελώνες εδράζονται σε γεωλογικό υπόστρωμα ασβεστούχου πηλού (πάχους 3-40 m), το οποίο εν μέρει καλύπτει σκληρά, παλαιότατα πετρώματα (προ-Παλαιοζωικά, Παλαιοζωικά, Μεσοζωικά και Τριτογενή), αυτόχθονα ή μετατοπισμένα.

Το τοπίο στη βόρεια Δοβρουτσά είναι σε μεγάλο βαθμό ορεινό [υψίπεδα με προφυλαγμένα βυθίσματα (πόλγες) και υψόμετρο που κυμαίνεται μεταξύ 100 m και 467 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας], ενώ στη νότια Δοβρουτσά χαρακτηρίζεται από τραπεζοειδή οροπέδια (με υψόμετρο κάτω των 200-300 m). Μεταξύ των δύο αυτών τοπίων παρεμβάλλεται το, σε γενικές γραμμές, λοφώδες και διαβρωσιγενές οροπέδιο της κεντρικής Δοβρουτσάς (με υψόμετρο 250-350 m).

Πρόκειται για την περιοχή της Ρουμανίας όπου οι βροχοπτώσεις και τα υπόγεια ύδατα σπανίζουν περισσότερο: η κατανομή τους είναι ανομοιογενής και το νερό είναι συχνά πιο ανοργανοποιημένο. Για την εξομάλυνση αυτής της κατάστασης χρησιμοποιούνται πρακτικές κατακράτησης υδάτων, υδατοσυλλογής και άρδευσης.

Το τυπικό ηπειρωτικό κλίμα μετριάζεται εν μέρει από τη γειτνίαση με τον Εύξεινο Πόντο και τα έλη και το δέλτα του Δούναβη. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 11 °C, ενώ το εύρος θερμοκρασίας μεταξύ των μέσων τιμών Ιανουαρίου και Ιουλίου υπερβαίνει τους 25 °C και, σε απόλυτες ακραίες τιμές, τους 75 °C επί σειρά ετών. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι συχνά μικρότερο από 400 mm. Τα οφέλη της περιοχής είναι οι καλές ηλιοθερμικές συνθήκες: πρόκειται για μία από τις θερμότερες περιοχές της Ρουμανίας (με ηλιακή ακτινοβολία άνω των 120-125 Kcal/cm^2, διάρκεια ηλιοφάνειας άνω των 2 200 ωρών και σύνολο μέσων ημερήσιων θετικών θερμοκρασιών που φτάνει τους 4 000-4 200 °C κατά τη διάρκεια του έτους), χαρακτηριστικό που εξασφαλίζει την ωρίμαση ή ακόμη και την υπερωρίμαση των σταφυλιών.

Τα ζωνικά εδάφη είναι μακράν η κυρίαρχη κατηγορία εδαφών που απαντώνται στις αμπελουργικές περιοχές: mollisols της στέπας (kastanozem και chernozem) και mollisols της δασικής στέπας [ασβεστολιθικό chernozem και, σπανιότερα, αργιλώδες-ιλλουβιακό chernozem, ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη (rendzina) και greyzem], που σχηματίζονται ως επί το πλείστον σε υπόστρωμα ασβεστούχου πηλού.

8.2. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

Οι οίνοι ΠΓΕ Colinele Dobrogei μπορούν να είναι λευκοί, ερυθροί ή ερυθρωποί.

Οι λευκοί και οι ερυθρωποί έχουν διαυγή όψη, πρασινωπό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο ή απαλό ή μέτρια σομόν χρώμα και βελούδινη γεύση.

Όσον αφορά το άρωμα και τη γεύση, οι περισσότερες νότες είναι ανθώδεις. Οι οίνοι έχουν σωστή συσσώρευση σακχάρων και είναι μεστοί, με νότες μελιού, τριαντάφυλλου, εσπεριδοειδών στις φυσικά αρωματικές ποικιλίες και ενίοτε κηρήθρας στους ώριμους αρωματικούς οίνους.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν βελούδινη αίσθηση στο στόμα και το χρώμα τους είναι ρουμπινί, βαθύ κόκκινο του γρανάτη / βαθύ πορφυρό ή βαθυκόκκινο.

Το άρωμα και η γεύση χαρακτηρίζονται από δροσερά αρώματα πλήρως ωριμασμένων φρούτων του δάσους, με νότες δαμάσκηνου, βελούδινη αίσθηση στο στόμα και λιπαρότητα, καθώς και αρώματα νωπού σμέουρου, κόκκινου φραγκοστάφυλου, μακρόκαρπων μύρτιλλων, βατόμουρων και μύρτιλλων. Οι οίνοι έχουν τανικό χαρακτήρα, μπουκέτο μύρτιλλων και γαρίφαλων, και είναι ενίοτε έντονα πιπεράτοι, ενώ η σύντομη παλαίωση προσδίδει αρώματα βανίλιας. Είναι κατάλληλοι για παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

8.3. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση*

Οι οίνοι ΠΓΕ Colinele Dobrogei οφείλουν την ιδιοτυπία τους στα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους. Αυτό ανάγεται με τη σειρά του στις ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες ωφελούνται από την υψηλή ηλιακή ακτινοβολία —οι θερμικές συνθήκες είναι μεταξύ των θερμότερων στη Ρουμανία— και τις χαμηλές βροχοπτώσεις. Οι παράγοντες αυτοί συμβάλλουν στην καλή ωρίμαση των σταφυλιών, από την οποία προκύπτουν γλεύκη με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η επίδραση της θάλασσας είναι αισθητή στην περιοχή. Είναι ιδιαίτερα ευεργετική το φθινόπωρο, διότι λειτουργεί ως ρυθμιστής της θερμοκρασίας. Η παρουσία του Δούναβη στην Cernavodă είναι επιδραστική, ιδίως δε για τους αμπελώνες που βρίσκονται πλησιέστερα σε αυτόν. Το έδαφος, πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο, αποτελεί σημαντικό παράγοντα για την ποιότητα των οίνων. Η ποιότητα των οίνων οφείλεται, αφενός, στην ευεργετική επίδραση των παρακείμενων λιμνών Razim και Sinoe και των εδαφών που ευνοούν την αμπελοκαλλιέργεια και, αφετέρου, στον ισορροπημένο χαρακτήρα τους ως προς την περιεκτικότητα σε αλκοόλη και την οξύτητα και στη σωστή έκφραση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών (νότες ανθέων / φρούτων του δάσους και μπαχαρικών).

9. **Άλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, λοιπες απαιτησεις)**

Προϋποθέσεις που ισχύουν για το τελικό προϊόν

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Υπό τον όρο ότι οι αρμόδιες αρχές ενημερώνονται δεόντως, οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται και να εμφιαλώνονται εκτός της περιοχής στην οποία καλλιεργήθηκαν τα σταφύλια.

Οι διεργασίες αυτές μπορούν να πραγματοποιούνται εντός της ίδιας διοικητικής ενότητας, εντός γειτονικής διοικητικής ενότητας ή σε γειτονικές περιοχές με γεωγραφικές ενδείξεις.

Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, κατά περίπτωση, ο παραγωγός ή ο εμφιαλωτής και ο τόπος εμφιάλωσης.

Όσον αφορά την εμφιάλωση, και με σκοπό την κάλυψη των εμπορικών αναγκών των ενωσιακών και των εξαγωγικών αγορών, επιτρέπεται η πώληση οίνων Colinele Dobrogei ΠΓΕ χύδην.

Οι αρχές πρέπει να ενημερώνονται για τα χύδην φορτία μέσω των κατά τόπους υπηρεσιών ελέγχου. Τα χύδην φορτία πρέπει να συνοδεύονται από τα προβλεπόμενα έντυπα καθώς και από το πιστοποιητικό που αποδεικνύει το δικαίωμα χρήσης της προστατευόμενης ένδειξης και διάθεσης στην αγορά.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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