C/2025/2940

23.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2940)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Colinele Dobrogei“

PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Colinele Dobrogei“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Rumeenia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Riiklik viinamarja- ja veiniamet (The National Office of Vine and Wine Products (ONVPV))

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadi muudatusettepanek käsitleb kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud määratletud tootmispiirkonna laiendamist selliselt, et see hõlmaks Ceamurlia de Josi kommuuni (ja selle külasid) ning Alimani kommuuni (ja selle külasid). Tootmispiirkonda tuleks muuta, et hõlmata need alad, ja see tuleks ümber määratleda veinide tootmise piirkonnana. Määratletud piirkonna selline muutmine kuulub mõiste „standardmuudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, ja ei mõjuta teisi geograafilise tähisega veini „Colinele Dobrogei“ tootmiseks kehtestatud tingimusi (näiteks turustamine, tootmispiirkonna ja toote vaheline seos või toote nimi või kategooria).

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Geograafilise piirkonna muutmine Ceamurlia de Josi kommuuni (Tulcea maakond) lisamiseks*

Muudatust taotletakse selleks, et lisada Ceamurlia de Josi kommuun ja selle külad (Tulcea maakonnas) kaitstud geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veinide tootmise määratletud piirkonda.

Ceamurlia de Josi kommuun ja selle külad – Ceamurlia de Jos ja Lunca – asuvad teiste piirkondade läheduses, mis on määratletud geograafilise tähisega hõlmatud piirkonna osana: Babadagi linn on 20 kilomeetri kaugusel ja Baia kommuun 21 kilomeetri kaugusel; need kaks ala on määratud kindlaks kui määratletud geograafilise tähisega toote tootmise piirkond ja on territoriaalseks halduspiiriks Ceamurlia de Josi kommuuniga.

Ceamurlia de Josi kommuunis on viinamarjakasvatuseks soodsad keskkonna-, mulla- ja ilmastikutingimused, mis sarnanevad KGTga „Colinele Dobrogei“ hõlmatud piirkonna omadega, ja samuti on seal viinamarjakasvatajad, kes majandavad viinamarjaistandusi eesmärgiga valmistada piirkonnas kasvatatud viinamarjasortidest kvaliteetveine.

Maastiku poolest asuvad Ceamurlia de Josi kommuun ja selle naaberkülad Babadagi platool, mille pinnamood on mitmekülgne. Seal on soodne looduslik keskkond, kus 46 % haldusterritooriumist on kaetud veekogude ja tiikidega. Ceamurlia de Josi ajalooliseks keskuseks on ebaregulaarse kujuga hulknurk, mis paikneb 20–40 meetri kõrgusel asuval tasandikualal. Lunca küla asub Goloviţa järve edelapoolsel kaldal.

Ilmastiku poolest valitseb kommuunis kontinentaalne stepikliima, pehmemate suvede ja talvedega, mis on tingitud Razim-Sinoe järvekompleksi mõjutustest; aasta keskmine õhutemperatuur on 10,8 °C ja aasta keskmine sademete hulk 400 mm/m². Piirkonnas on esindatud mitu pinnasetüüpide kombinatsiooni: kastanmuldade eri alatüübid, mis koosnevad kuni 15 m sügavuste põhjaveekihtidega lössi-, samuti mergellubjakivi setetest.

Ceamurlia de Josi ja Lunca istandustes toodetud veinide omadused sarnanevad vägagi „Colinele Dobrogei“ määratletud piirkonnas valmistatud veinide omadustega, sest mõlemat küla ümbritsevad asulad, mis asuvad geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veini tootmise piirkonnas.

Suur päikesekiirgus ja soodne temperatuur ning vähene sademete hulk tagavad viinamarjadele head küpsemistingimused ja sobiva suhkrusisalduse. Tänu Razimi ja Sinoe järve lähedusele ning viinapuude jaoks sobivale mullastikule on alkoholi ja happesuse sisaldus tasakaalus, ning samuti tulevad hästi esile organoleptilised omadused. Ceamurlia de Josi kommuuni ja selle külade – Ceamurlia de Josi ja Lunca – tootmispiirkonnast pärit valgetel veinidel on väga erinevad lõhnaomadused, alates lillenootidest, mis pärinevad viinapuu- ja akaatsiaõitelt, ja lõpetades puuviljade, näiteks virsiku, aprikoosi ja tsitruse aroomidega, mida kõiki võimendab mineraalsus. Punastele veinidele on omane väga intensiivne värvus, pehmed tanniinid, täidlus ning puuviljaline lõhn ja maitse, mis on iseloomulik hästi küpsetele punastele ja mustadele puuviljadele. Roosad veinid on värsked, metsamarjade (metsmaasikad, -mustikad ja -vaarikad), punaste puuviljade (kirsid, maasikad), roosi kroonlehtede ja aromaatsete taimede aroomiga.

Muudetud on tootespetsifikaadi III peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

2. *Geograafilise piirkonna muutmine Alimani kommuuni (Constanţa maakond) lisamiseks*

Muudatust taotletakse selleks, et lisada Alimani kommuun ja selle külad (Constanţa maakonnas) kaitstud geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veinide tootmiseks määratletud piirkonda.

Alimani kommuun, kuhu kuuluvad Alimani, Dunăreni, Vlahii ja Floriile küla, asub Constanţa maakonnas ja piirneb põhja pool Rasova kommuuniga, mis paikneb geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veini tootmise määratletud piirkonnas; lõuna pool Ion Corvini kommuuniga; ida pool Adamclisi kommuuniga, mis asub samuti geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veini tootmise määratletud piirkonnas; ja lääne pool Doonau jõega.

Neis piirkondades toodetud veinide kõrget kvaliteeti toetavad pinnase- ja ilmastikutegurid, ning soojuspotentsiaal mängib selle juures olulist rolli. Tänu nende piirkondade headele valgus- ja soojustingimustele on tulemuseks värsked, mitmekesiste puuviljaaroomidega veinid, näiteks värske ja intensiivse tsitrusearoomiga, vürtsikate või lilleliste – näiteks aasalillede – nootidega ja eksootiliste ürtide nüanssidega veinid. Veinid on täidlased ja nende omadused on iseloomulikud aromaatsetele viinamarjasortidele, mis saavutavad kultiveeritavate sortide tulemuslikkuse ja peegeldavad geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veini tootmise piirkonna valitsevat veinivalmistuspotentsiaali. Tegemist on tüüpiliste veinidega, millel on täiendavat värskust lisav happesus ja mineraalsus.

Doonau piirkonna kliimatingimusi iseloomustab keskmine aastatemperatuur ligikaudu 11 °C. Kõrgeim on kuu keskmine õhutemperatuur juulis, ulatudes 22 °C-ni, samas kui madalaim on see jaanuaris, nimelt 10 °C. Õhutemperatuur varieerub päeva ja aasta jooksul suurel määral.

Tuuli mõjutab Doonau jõgi ning need sarnanevad nii päeval kui ka öösel rannikul puhuvatele tuultele. Sademed on valdavalt põllumajandusliku territooriumi, nagu seda on Dumbrăveni – Valea Urluia – Vederoasa järve piirkond, majanduse jaoks oluline ilmastikutegur. Sademete hulk on suhteliselt väike, aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 460 mm aastas, jagunedes ebaühtlaselt. Kõige vihmasemad kuud on mai ja juuni ning kõige kuivem kuu on märts. Suved saabuvad vara ja on soojad, vahel kuumad, ning pikad, sageli kuivade tuultega. Sügised on pikad ja kuivad, tagades soodsad tingimused viinamarjade küpsemiseks ja aromaatsete ühendite kogunemiseks.

Valdav osa mullastikust on iseloomulik kuivale kliimale ja levinuim on mustmuld. Sellisele mullastikule on omane looduslik viljakus ja see sobib viinapuude kasvatamiseks. Mustmuld on terve profiili ulatuses keskmise tekstuuriga, soodsa struktuuriga ning hea vee ja õhu läbilaskvusega, ning seda on lihtne töödelda. Huumusrikkad mullad on kergelt aluselised ja sisaldavad suurel määral toitaineid. Neile on omane suur looduslik viljakus ja nad sobivad viinapuude kasvatamiseks.

Muudetud on tootespetsifikaadi III peatükki ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus(ed)**

Colinele Dobrogei

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Valged ja roosad veinid

Värvus: rohekaskollane, mõnikord kaldub kuldkollase, õlgkollase, kahvatu/keskmiselt lõheroosa poole. Lõhn ja maitse: värskelt niidetud heina ja akaatsiaõite aroom, magusa mandli varjundiga bukett; suhkrute hea kogunemine annab veinidele täidluse ja ümaruse ning neis on tunda virsiku-, aprikoosi- ja mangonoote; tasakaalustatud maitse, ilma et liigne vürtsikus esile tungiks; veinide lõhnas on tajutavad aasalillede, mee, rösti ja rooside noodid, neil on aromaatsetele sortidele omane kerge tsitrusviljade varjund ning (aromaatsetest sortidest) laagerdunud veinidel kauakestvad meekärge meenutavad nüansid.

Üldhappesuse maksimumväärtuste suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,00

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *Punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid

Värvus: rubiinpunane, granaatpunane, lillakaspunane, tumepunane. Lõhn ja maitse: veinidel on väga intensiivne värvus, neis on tuntav metsamarjade värske aroom kuivatatud ploomi varjunditega; veinid jätavad suhu sametise ja õlise tunde, tajutavad on värskete vaarikate, punaste sõstarde, jõhvikate, hapukirsi, nelgi, põldmuraka ja mustika aroomid; veinid on tanniinise struktuuri ja karakteriga, väljakujunenud mustika- ja nelgibuketiga, pipraste/vürtsiste nüanssidega, lühiaegse laagerdumise käigus tekkinud vanilliaroomi, hilistoominga aroomi ja optimaalse happesusega; need sobivad laagerdamiseks tammevaatides.

Üldhappesuse maksimumväärtuste suhtes kohaldatakse asjakohastes liidu õigusaktides sätestatud piirnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15,00

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,00

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Tootmine väljaspool määratletud piirkonda

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Kaitstud geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veine võib valmistada ka määratletud piirkonna läheduses asuvas piirkonnas, samas haldusüksuses, naaberhaldusüksuses või geograafilise tähisega toodete tootmisega hõlmatud naaberaladel. Riiklikku viinamarja- ja veiniametit (ONVPV) tuleb teavitada 48 tundi ette selle erandi kasutamisest.

2. Tootmistava

Veinivalmistuse eritava

Segamine on lubatud. See peab toimuma kehtivate õigusaktide kohaselt.

3. Veinivalmistustava

Veinivalmistuse eritava

Roosat veini võib valmistada ka punase veini viinamarjasortidest, kasutades lühiajalise leotamise meetodit ning säilitades punase veini valmistamiseks kasutatud sordi või sortide omadused.

4. Veinivalmistustava

Veinivalmistuse eritava

Valgete veinide tootmine punastest viinamarjasortidest

Paljud tootjad kavatsevad juurutada tehnoloogiaid, mille abil on võimalik kasutada ära viinamarjasortide aroomipotentsiaali, näiteks toota punastest viinamarjadest valgeid veine, mida nimetatakse „*blanc de noirs*“ (valge vein tumedatest viinamarjadest). Sellise punastest viinamarjadest valgete veinide tootmise meetodi korral kasutatakse sortide kogu potentsiaali ja tulemuseks on kerged täidlased veinid, mida iseloomustab veidi taimne maitse õrnade põldmarja, pärnaõie, greibi ja kollaste ploomide aroomide domineerimisega. Happesus suurendab veini värskust.

Vaikne roosa vein valgetest viinamarjadest – sortide „Pinot Gris“, „Băbească Gri“ või „Traminer Roz“ viinamarjadel on kest lilla, lillakashalli ja hallikassiniste varjunditega („Pinot Gris“ ja „Băbească Gri“ puhul hall) ning pärlroosa ja hallikasroosa varjunditega („Traminer Rozi“ puhul). See annab vaiksetele veinidele varjundid, mis ulatuvad kollakasvalgetest ja õlgkollastest kuni roosani. Sõltuvalt veinitootja valikust võib toota nii vaikseid valgeid kui ka roosasid veine, kusjuures viimased saadakse marjade leotamisel koos kestadega.

Vaikne oranž vein valgetest viinamarjadest

Selle veini tootmistehnoloogia hõlmab valgete viinamarjade leotamist virdes koos kestadega, leotamise periood sõltub sellest, millist valmisveini värviintensiivsust veinivalmistaja soovib. Värvus: merevaigukollane kuni merevaigu värvi; kompleksne struktuur ning pärnaõite, mee, apelsinikoore ja kuivatatud puuviljade aroomibukett. Maitse: rikas, täidlane koos väga selge happesuse komponendiga, mida rõhutab intensiivne mineraalsus.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Veiniviinamarjasordid – „Petit Verdot“, „Sangiovese“

   14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Veiniviinamarjasordid – „Viognier“

   14 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Veiniviinamarjasordid – „Negru de Drăgășani“, „Crâmpoșie selecționată“ ja „Băbească gri“

   15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Veiniviinamarjasordid – „Cabernet Sauvignon“, „Malbec“ ja „Mourvèdre“

   15 400 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Veiniviinamarjasordid – „Busuioacă de Bohotin“

   16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Veiniviinamarjasordid – „Chardonnay“ ja „Pinot Gris“

   16 300 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. Veiniviinamarjasordid – „Sémillon“

   16 600 kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. Veiniviinamarjasordid – „Muscat Ottonel“, „Pinot Noir“, „Syrah“, „Burgund mare“ ja „Băbească Neagră“

   17 100 kilogrammi viinamarju hektari kohta

9. Veiniviinamarjasordid – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Merlot“, „Fetească Neagră“, „Fetească Regală“, „Fetească Albă“ ja „Tămâioasă Românească“

   18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

10. Veiniviinamarjasordid – „Traminer aromat“, „Traminer roz“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Aligoté“, „Iordană“, „Aromat de Iași“ ja „Rkațiteli“

    18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

11. Veiniviinamarjasordid – „Saint-Émilion“, „Novac“, „Mamaia“, „Cristina“ ja „Alicante Bouschet“

    18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

12. Veiniviinamarjasordid – „Petit Verdot“ ja „Sangiovese“

    105 hektoliitrit hektari kohta

13. Veiniviinamarjasordid – „Viognier“

    109 hektoliitrit hektari kohta

14. Veiniviinamarjasordid – „Negru de Drăgășani“, „Crâmpoșie selecționată“ ja „Băbească gri“

    112 hektoliitrit hektari kohta

15. Veiniviinamarjasordid – „Cabernet Sauvignon“, „Malbec“ ja „Mourvèdre“

    115 hektoliitrit hektari kohta

16. Veiniviinamarjasordid – „Busuioacă de Bohotin“

120 hektoliitrit hektari kohta

17. Veiniviinamarjasordid – „Chardonnay“ ja „Pinot Gris“

122 hektoliitrit hektari kohta

18. Veiniviinamarjasordid – „Sémillon“

124 hektoliitrit hektari kohta

19. Veiniviinamarjasordid – „Muscat Ottonel“, „Pinot Noir“, „Syrah“, „Burgund mare“ ja „Băbească Neagră“

128 hektoliitrit hektari kohta

20. Veiniviinamarjasordid – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Merlot“, „Fetească Neagră“, „Fetească Regală“, „Fetească Albă“ ja „Tămâioasă Românească“

135 hektoliitrit hektari kohta

21. Veiniviinamarjasordid – „Traminer roz“, „Traminer aromat“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Aligoté“, „Iordană“, „Aromat de Iași“ ja „Rkațiteli“

135 hektoliitrit hektari kohta

22. Veiniviinamarjasordid – „Saint-Émilion“, „Novac“, „Mamaia“, „Cristina“ ja „Alicante Bouschet“

135 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Constanța maakond:

— Murfatlari linn – Murfatlar, Siminoci küla;

— Valu lui Traiani kommuun – Valu lui Traiani küla;

— Poarta Albă kommuun – Poarta Albă ja Nazarcea külad;

— Ovidiu linn – Ovidiu kommuun, Poiana küla;

— Ciocârlia kommuun – Ciocârlia küla;

— Medgidia linn – Medgidia ja Remus Opreanu ja Valea Dacilor külad;

— Castelu kommuun – Castelu, Cuza Vodă ja Nisipari külad;

— Siliștea kommuun – Siliștea küla;

— Tortomani kommuun – Tortomani küla;

— Peștera kommuun – Peștera ja Ivrinezu Mi külad;

— Mircea Voda kommuun – Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare ja Gherghina külad;

— Adamclisi kommuun – Adamclisi, Abrudi, Hațegi, Urluia ja Zorile külad;

— Cernavodă linn – Cernavodă kommuun;

— Seimeni kommuun – Seimeni ja Seimenii Mici külad;

— Rasova kommuun – Rasova ja Cochirleni külad;

— Alimani kommun – Alimani, Dunăreni, Vlahii ja Floriile külad;

— Mihai Viteazu kommuun – Mihai Viteazu ja Sinoie külad;

— Istria kommuun – Istria ja Nuntași külad;

— Cogealaci kommuun – Cogealaci, Tariverde ja Fântânele külad;

— Mangalia linn – Mangalia;

— Hârșova linn – Hârșova;

— Chirnogeni kommuun – Chirnogeni küla;

— 23. augusti kommuun – 23. augusti küla;

— Horia kommuun – Horia ja Tichileşti külad;

— Crucea kommuun – Crucea küla;

— Topalu kommuun – Topalu küla;

— Ciobanu kommuun – Ciobanu küla;

— Gârliciu kommuun – Gârliciu küla;

— Saraiu kommuun – Saraiu küla;

— Cobadini kommuun – Viişoara küla.

Tulcea maakond:

— Babadagi linn – Babadag;

— Sarichioi kommuun – Enisala, Visterna, Zebili ja Sabangia külad;

— Valea Nucarilori kommuun – Valea Nucarilori, Agighioli ja Iazurile külad;

— Tulcea linn – Tulcea;

— Ostrovi kommuun – Ostrovi ja Piatra külad;

— Somova kommuun – Somova, Mineri ja Parcheşi külad;

— Niculiţeli kommuun – Niculiţeli küla;

— Izvoarele kommuun – Izvoarele ja Alba külad;

— Valea Teilori kommuun – Valea Teilor küla;

— Frecăţei kommuun – Teliţa ja Poşta külad;

— Isacea linn – Isacea;

— Luncaviţa kommuun – Luncaviţa küla;

— Văcăreni kommuun – Văcăreni küla;

— Jijila kommuun – Jijila küla;

— Măcini linn – Măcin;

— Greci kommuun – Greci küla;

— Cerna kommuun – Cerna küla;

— Turcoaia kommuun – Turcoaia küla;

— Carcaliu kommuun – Carcaliu küla;

— Baia kommuun – Baia küla;

— Ceamurlia de Jos – Ceamurlia de Josi ja Lunca külad.

7. **Veiniviinamarjasort/veiniviinamarjasordid**

„Alicante Bouschet N“ (tume) – „Alicante Henri Bouschet“

„Aligoté B“ (hele) – „Plant de trois“, „Plant gris“, „Vert blanc“, „Troyen blanc“

„Aromat de Iași B“ (hele)

Burgund Mare N – Grosser Burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

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

„Babeasca gri G“ (hall)

„Băbească neagră N“ (tume) – „Grossmuttertraube“, „Hexentraube“, „Crăcana“, „Rară neagră“, „Căldărușă“, „Serecsia“

„Cabernet Sauvignon N“ (tume) – „Petit Vidure“, „Bourdeos tinto“

„Chardonnay B“ (hele) – „Gentil blanc“, „Pinot blanc Chardonnay“

„Colonne B“ (hele)

„Cristina N“ (tume)

„Crâmpoșie B“ (hele)

„Crâmpoşie selecționată B“ (hele)

„Fetească albă B“ (hele) – „Păsărească albă“, „Poama fetei“, „Madchentraube“, „Leanyka“, „Leanka“

„Fetească neagră N“ (tume) – „Schwarze Madchentraube“, „Poama fetei neagră“, „Păsărească neagră“, „Coada rândunicii“

„Fetească regală B“ (hele) – „Konigliche Madchentraube“, „Konigsast“, „Ktralyleanka“, „Dănășană“, „Galbenă de Ardeal“

„Iordană B“ (hele) – „Iordovană“, „Iordan“

„Malbec N“ (tume) – „Cotes rouges“, „Pied de Perdrix“, „Plant d’Arles“

„Mamaia N“ (tume)

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Mourvedre N

„Muscat Ottonel B“ (hele) – „Muscat Ottonel blanc“

„Negru de Drăgăşani N“ (tume)

„Novac N“ (tume)

„Petit Verdot N“ (tume)

’Pinot Gris G (hall) – „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“ (hele) – „Olasz Riesling“, „Olaszriesling“, „Welschriesling“

„Rkatiteli B“ (hele) – „Dedali Rkatiteli“, „Korolioc Rkatiteli“

„Saint Emilion B“ – „Trebbiano Toscano“, „Ugni blanc“, „Trebbiano“

„Sangiovese N“ (tume) – „Brunello di Montalcino“, „Morellino“

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

„Syrah N“ (tume) – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Sémillon B“ (hele) – „Semillon blanc“

„Traminer Roz Rs“ (roosa) – „Rosetraminer“, „Savagnin roz“, „Gewürztraminer“

„Traminer aromat alb B“ (hele)

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

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

„Viognier B“ (hele) – „Petit Vionnier“, „Viogne“, „Galopine“, „Vugava bijela“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Teave geograafilise piirkonna kohta*

Piirkond on Rumeenia kaguosas asuv Dobrudža territoorium, mis on piiritletud Doonau alamjooksu (läänes ja põhjas), Musta mere (idas) ja Bulgaaria piiriga (lõunas). Piirkonnale on enamasti iseloomulikud lössi sisaldava alusmullaga platootaolised pinnavormid ning stepi ja metsastepi kategooriatesse liigituvad ökoloogilised, mulla- ja ilmastikutingimused. Kõik need komponendid aitavad luua viinapuude kasvatamiseks sobiva ökoloogilise keskkonna.

Enamik viinamarjaistandusi asub (3–40 m paksusel) lössi sisaldaval geoloogilisel aluskihil, mis on osaliselt kaetud kõva iidse (eelpaleosoikumi, paleosoikumi, mesosoikumi ja tertsiaari) autohtoonse või ümberpaigutunud kivimiga.

Põhja-Dobrudža on suures osas mägine (varjuliste orgudega mägismaa, mille kõrgus merepinnast jääb vahemikku 100–467 m), samas kui Lõuna-Dobrudžale on iseloomulik struktuurne tasane platoomaastik (kõrgus merepinnast alla 200–300 m). Neid kaht maastikku eraldab Kesk-Dobrudža üldjoontes künklik erosiooniline platoo (250–350 m).

Tegemist on Rumeenia piirkonnaga, kus sademeid ja põhjavett on kõige napimalt: veevarud on jaotunud ebaühtlaselt ja vesi on sageli rohkem mineraliseerunud. Selle olukorra leevendamiseks kasutatakse veevaru kogumist, saagikoristust ja niisutamist.

Tüüpilist parasvöötmelist kontinentaalset kliimat leevendab osaliselt Musta mere ning Doonau soode ja suudmeala lähedus. Aasta keskmine temperatuur on umbes 11 °C ning jaanuari ja juuli keskmiste temperatuuride vahe on üle 25 °C ja mitme aasta absoluutsete äärmuste osas üle 75 °C. Aasta keskmine sademete hulk jääb sageli alla 400 mm. Selle piirkonna eeliseks on head temperatuuriolud: see on üks Rumeenia kõige soojemaid piirkondi (päikesekiirgus üle 120–125 kalori cm^2 kohta, päikesepaiste kestus üle 2 200 tunni ja ööpäeva keskmised plusstemperatuurid kuni 4 000–4 200 °C aasta jooksul), mis tagab viinamarjade valmimise ja isegi üleküpsemise.

Viinamarjakasvatuspiirkondades leitud pinnasetüüpidest domineerib ülekaalukalt tsonaalne pinnas: stepi mollisolid (kastan- ja mustmullad) ning metsastepi mollisolid (harilikud mustmullad ja harvem savi-illuviaalsed mustmullad, rendsiinad või hallmullad), enamasti tekkinud lössi sisaldavale aluspinnasele.

8.2. *Toote üksikasjad*

Kaitstud geograafilise tähisega Colinele Dobrogei“ hõlmatud veinid „võivad olla valged, punased või roosad.

Valged ja roosad veinid on välimuselt selged, rohekaskollased kuni kuldkollased või kahvatud või keskmiselt lõheroosad, sametise maitsega.

Lõhna ja maitse puhul on ülekaalus lillevarjundid. Veinidele on iseloomulik suhkrute hea kogunemine ja need on hästi tasakaalustatud, aromaatsetes sortides on tunda mee, roosi ja tsitrusviljade nüansse ning aromaatsetest sortidest valmistatud laagerdunud veinide korral mõnikord meekärje noote.

Punased veinid jätavad suhu sametise tunde ning on rubiinpunased, sügavalt granaatpunased, sügavlillakaspunased või tumepunased.

Lõhna ja maitset iseloomustavad hästi küpsenud metsamarjade värsked aroomid kuivatatud ploomi varjunditega, sametine ja õline tunne suus ning ka värske vaarika, punase sõstra, jõhvika, põldmuraka ja mustika aroomid. Veinid on tanniinise struktuuri ja karakteriga ning mustika- ja nelgibuketiga, mõnikord on need märkimisväärselt piprased, samal ajal kui lühiajalise laagerdumise käigus tekivad vanilliaroomid. Veinid sobivad laagerdamiseks tammevaatides.

8.3. *Põhjuslik seos*

Kaitstud geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veinidele annavad eripära nende valmistamiseks kasutatud virded. See seostub viinamarjasortidega, millele mõjuvad soodsalt suur päikesekiirgus – temperatuuriolud on Rumeenia ühed soojemad – ja vähene sademete hulk. Need tegurid aitavad viinamarjadel hästi küpseda, mille tulemuseks on suure suhkrusisaldusega virded. Piirkonnas annab tunda mere mõju. See on eriti kasulik sügisel, sest toimib temperatuuriregulaatorina. Cernavodă avaldab mõju Doonau jõgi, eriti sellele kõige lähemal asuvatele viinamarjaistandustele. Oluline veinide kvaliteeti mõjutav tegur on ka suure kaltsiumkarbonaadi sisaldusega muld. Veinide kvaliteeti iseloomustavad lähedal asuvate Razimi ja Sinoe järvede soodne mõju ja head mullad viinapuude kasvatamiseks ning ka asjaolu, et veinide alkohoolsus ja happesus on tasakaalus ning neil on selgelt väljendunud organoleptilised omadused (lillede/metsamarjade, vürtside nüansid).

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Lõpptootele kehtivad tingimused

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Tingimusel, et pädevaid ametiasutusi on nõuetekohaselt teavitatud, võib veine pakendada ja villida väljaspool viinamarjakasvatuspiirkonda.

Need tegevused võivad toimuda samas haldusüksuses, naaberhaldusüksuses või geograafilise tähisega toodete tootmisega hõlmatud naaberaladel.

Sellisel juhul tuleb märgistusele märkida vastavalt vajadusele tootja või villija ja villimiskoht.

Seoses villimise teemaga ning vastusena ELi ja eksporditurgude kaubanduslikele nõudmistele on lubatud kaitstud geograafilise tähisega „Colinele Dobrogei“ hõlmatud veinide müük pakendamata kujul.

Ametiasutusi tuleb kohaliku kontrolliasutuse kaudu teavitada pakendamata saadetistest. Pakendamata saadetistele peavad olema lisatud nii kehtivad saatedokumendid kui ka tõend õiguse kohta kasutada kaitstud tähist ja turustada veini.

Link tootespetsifikaadile

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