C/2025/2940

23.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2940)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Colinele Dobrogei”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole (ONVPV) (Romanian kansallinen viiniköynnös- ja viinituotevirasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tuote-eritelmään ehdotettu muutos koskee suojatun maantieteellisen merkinnän kattaman rajatun maantieteellisen alueen laajentamista niin, että siihen kuuluvat myös Ceamurlia de Josin maaseutukunta (ja kylät) sekä Alimanin maaseutukunta (ja kylät). Tuotantoaluetta on muutettava näiden paikkakuntien sisällyttämiseksi siihen, ja se on rajattava uudelleen. Tällainen rajatun maantieteellisen alueen muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutoksen määritelmän mukainen. Se ei vaikuta muihin suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettujen viinien tuotannolle asetettuihin edellytyksiin (kuten kaupan pitäminen, alueen ja tuotteen välinen yhteys tai tuotteen nimi tai luokka).

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Maantieteellisen alueen muuttaminen siten, että se kattaa myös Ceamurlia de Josin maaseutukunnan (Tulcean lääni)*

Haettu muutos koskee Tulcean läänissä sijaitsevien Ceamurlia de Josin maaseutukunnan ja siihen kuuluvien kylien sisällyttämistä rajattuun maantieteelliseen alueeseen, jolla valmistetaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettuja viinejä.

Ceamurlia de Josin maaseutukunta ja siihen kuuluvat kylät – Ceamurlia de Jos ja Lunca – sijaitsevat lähellä muita maantieteellisen merkinnän kattamaan alueeseen kuuluvia paikkakuntia: Babadagin kaupunkikunta sijaitsee 20 kilometrin päässä ja Baian maaseutukunta 21 kilometrin päässä. Nämä kaksi paikkakuntaa on vahvistettu maantieteellisen merkinnän tuotantoalueeksi, ja Ceamurlia de Josin kunnan hallinnollinen alue rajautuu niihin.

Ceamurlia de Josin maaseutukunnan etuja ovat viiniköynnösten viljelyyn soveltuvat ympäristö-, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, jotka vastaavat suojatun maantieteellisen merkinnän ”Colinele Dobrogei” kattaman alueen olosuhteita, sekä viinitiloilla toimivat viininviljelijät, jotka valmistavat viljeltävistä rypälelajikkeista laatuviinejä.

Maaston osalta Ceamurlia de Josin maaseutukunta ja sen naapurikylät sijaitsevat Babadagin ylätasangon monimuotoisessa maisemassa. Sen luonnonympäristö on suotuisa, ja 46 prosenttia hallinnollisesta alueesta on vesistöjä ja lampia. Ceamurlia de Josin historiallinen keskusta on epäsäännöllisen monikulmion muotoinen ja sijaitsee alangolla 20–40 metrin korkeudella merenpinnasta. Luncan kylä sijaitsee Goloviţajärven lounaisrajalla.

Maaseutukunta sijaitsee arolla, jolla vallitsee mannerilmasto ja jossa kesät ovat viileämpiä ja talvet leudompia Razim- ja Sinoejärvien vaikutuksen vuoksi. Vuoden keskilämpötila on 10,8 °C ja keskimääräinen sademäärä 400 mm/m². Alueella on useita maalajiyhdistelmiä: kastanoseemeja ja niiden alalajeja, jotka koostuvat lössikerrostumista, joissa pohjavettä johtavat kerrokset ulottuvat jopa 15 metrin syvyyteen, sekä merkelipitoisia kalkkikiviesiintymiä.

Ceamurlia de Josin ja Luncan kylien viinitarhojen rypäleistä tuotetut viinit ovat ominaisuuksiltaan hyvin samankaltaisia kuin suojatun maantieteellisen merkinnän ”Colinele Dobrogei” kattamalla rajatulla tuotantoalueella tuotetut viinit, koska kylät ovat kyseisellä rajatulla tuotantoalueella sijaitsevien asutusalueiden ympäröimiä.

Runsas auringonpaiste ja auringon lämmittävä vaikutus sekä vähäinen sademäärä takaavat rypäleiden hyvän kypsymisen ja asianmukaisen sokeripitoisuuden. Razim- ja Sinoejärvien läheisyyden ja viininviljelylle otollisen maaperän ansiosta viinien alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat tasapainossa ja niiden aistinvaraiset ominaisuudet tulevat selkeästi esiin. Ceamurlia de Josin maaseutukunnan ja sen alueella sijaitsevien Ceamurlia de Josin ja Luncan kylien muodostamalta tuotantoalueelta peräisin olevilla valkoviineillä on useita tuoksuominaisuuksia, jotka yltävät viiniköynnöksen ja akasian kukista persikan, aprikoosin ja sitrushedelmien hedelmäisiin aromeihin, joita voimistaa viinien mineraalisuus. Punaviinien väri on voimakas. Niissä on pehmeitä tanniineja, ne ovat täyteläisiä ja aromiltaan ja maultaan hedelmäisiä, ja niissä on havaittavissa hyvin kypsyneitä punaisia ja mustia marjoja. Roseeviinit ovat raikkaita, ja niissä on metsämarjojen (ahomansikoiden, karhunvatukoiden ja vadelmien), punaisten marjojen (kirsikoiden ja mansikoiden), ruusun terälehtien ja maustekasvien aromeja.

Muutos koskee tuote-eritelmän III lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

2. *Maantieteellisen alueen muuttaminen siten, että se käsittää Alimanin maaseutukunnan (Constanţan lääni)*

Muutoksella on tarkoitus sisällyttää Alimanin maaseutukunta ja kylät (Constanţan läänissä) rajattuun maantieteelliseen alueeseen, jolla valmistetaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettuja viinejä.

Alimanin maaseutukunta, johon kuuluvat Alimanin, Dunărenin, Vlahiin ja Floriilen kylät, sijaitsee Constanţan läänissä. Se rajautuu pohjoisessa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettujen viinien rajatulla tuotantoalueella sijaitsevaan Rasovan maaseutukuntaan, etelässä Ion Corvinin maaseutukuntaan, idässä niin ikään suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettujen viinien rajatulla tuotantoalueella sijaitsevaan Adamclisin maaseutukuntaan ja lännessä Tonava.

Näillä paikkakunnilla tuotettujen viinien erinomaista laatua tukevat maaperään ja ilmastoon liittyvät tekijät, ja lämpötilalla on ratkaiseva merkitys. Runsaan auringonvalon ja lämmön ansiosta viineistä tulee raikkaita ja aromeiltaan hedelmäisiä. Niissä on havaittavissa raikkaita ja voimakkaita sitrushedelmien aromeja, mausteisia tai kukkaisia vivahteita, kuten luonnonvaraisten kukkien aromeja, ja eksoottisten yrttien vivahteita. Viinit ovat täyteläisiä, ja niillä on aromaattisille lajikkeille ominaisia piirteitä, joissa ilmenevät viljeltävien lajikkeiden kaikki parhaat puolet ja jotka heijastavat suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettujen viinien rajatun tuotantoalueen viininvalmistuspotentiaalia. Ne ovat tyypillisiä viinejä, joiden hapokkuus ja mineraalipitoisuus lisäävät niiden raikkautta.

Tonavan paikallisilmastolle ominainen vuotuinen keskilämpötila on noin 11 °C. Keskilämpötila on korkeimmillaan heinäkuussa (22 °C) ja alimmillaan tammikuussa (10 °C). Ilman lämpötila vaihtelee suuresti vuorokauden- ja vuodenajan mukaan.

Tuulioloihin vaikuttaa Tonava, jonka päivä- ja yöajan tuulet muistuttavat rannikkoalueen tuulia. Sademäärä on merkittävä ilmastotekijä pääasiassa maatalouteen keskittyvällä alueella, kuten Dumbravenin, Valea Urluian ja Vederoasajärven tienoilla. Sadetta saadaan suhteellisen vähän, ja vuoden keskimääräinen 460 mm:n sademäärä jakautuu epätasaisesti. Sateisimmat kuukaudet ovat touko- ja kesäkuu, ja kuivinta on maaliskuussa. Kesät saapuvat aikaisin ja ovat lämpimiä, joskus kuumia ja pitkiä, ja usein puhaltaa kuiva tuuli. Syksyt ovat pitkiä ja kuivia, mikä tarjoaa suotuisat olosuhteet rypäleiden kypsymiselle ja aromaattisten yhdisteiden kertymiselle.

Yleisimmät maalajit ovat tyypillisiä kuivan ilmaston maalajeja, ja tšernoseemi on niistä yleisin. Maalajit ovat luonnostaan hedelmällisiä ja viininviljelyyn sopivia. Tšernoseemi on läpeensä keskikarkeaa ja koostumukseltaan hyvälaatuista, se läpäisee hyvin vettä ja ilmaa ja on helppoa työstää. Maaperä sisältää runsaasti humusta, reagoi hieman emäksisesti ja on ravinteikasta. Se on erittäin hedelmällistä ja viininviljelyyn sopivaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän III lukua sekä yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Colinele Dobrogei

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu, ei kuitenkaan nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valko- ja roseeviinit

Väri: vihertävänkeltainen, joskus kullankeltainen, oljenkeltainen tai vaalean/voimakkaamman lohenpunainen. Maku ja tuoksu: vastaniitetyn heinän ja akaasiankukkien aromeja, bukeessa häivähdys makeaa mantelia; hyvä sokerikertymä, joka antaa viineille pyöreän ja täyteläisen luonteen; persikan, aprikoosin ja mangon vivahteita. Suutuntuma on tasapainoinen ilman huomattavaa runsautta, ja tuoksussa on niittykukkien, hunajan, paahdetun leivän ja ruusun vivahteita. Tyypillisten aromaattisten lajikkeiden maku on kevyen sitruksinen, ja vanhennetuissa aromaattisten lajikkeiden viineissä on viipyviä hunajakennon vivahteita.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit

Väri: rubiininpunainen, granaatinpunainen, purppuranpunainen tai tummanpunainen. Maku ja tuoksu: väri on voimakas, ja makuun ja tuoksuun kehittyy raikkaita metsämarjan aromeja ja häivähdys luumua. Suutuntuma on samettinen ja pehmeä, ja raikkaissa aromeissa on havaittavissa vadelmaa, punaherukkaa, karpaloa, hapankirsikkaa, mausteneilikkaa, karhunvatukkaa ja mustikkaa. Viinien rakenne ja luonne on tanniininen ja niillä on kehittynyt bukee, jossa on mustikkaa ja mausteneilikkaa tai pippurisia/mausteisia vivahteita, lyhyen vanhentamisen myötä vaniljaa, sekä tumman kirsikan vivahteita. Hapokkuus on optimaalinen, ja viinit sopivat vanhennettaviksi tammityynyreissä.

Kokonaishappopitoisuuden enimmäisarvoihin sovelletaan asiaa koskevassa unionin lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15,00

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,00

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Tuotanto rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella

   Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

   Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” varustettuja viinejä voidaan valmistaa myös rajatun tuotantoalueen lähialueilla, samassa hallinnollisessa yksikössä, viereisissä hallinnollisissa yksiköissä tai naapurialueilla, joille on myönnetty maantieteellinen merkintä. Tämän poikkeuksen soveltaminen on sallittua vain, jos siitä on ilmoitettu 48 tuntia etukäteen Romanian kansalliselle viiniköynnös- ja viinituotevirastolle (ONVPV).

2. Tuotantomenetelmät

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Sekoittaminen on sallittua. Se on tehtävä voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

3. Viininvalmistusmenetelmä

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Roseeviinejä voidaan tuottaa myös punaviinilajikkeista. Tällöin käytetään lyhyttä maserointia ja varmistetaan, että käytetyn lajikkeen tai lajikkeiden ominaisuudet säilyvät.

4. Viininvalmistusmenetelmä

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Valkoviinin valmistus punaisista rypäleistä

   Monet tuottajat aikovat ottaa käyttöön tekniikoita, joilla voidaan hyödyntää lajikkeiden aromaattisia mahdollisuuksia esimerkiksi valmistamalla valkoviinejä punaisista rypäleistä. Tällöin saadaan viiniä, josta käytetään nimitystä ”blanc de noirs”. Valmistettaessa valkoviiniä punaisista rypäleistä hyödynnetään rypälelajikkeiden mahdollisuuksia ja saadaan hieman rotevia viinejä, joiden maku on kevyen kasvimainen ja joita hallitsevat hienovaraiset karhunvatukoiden, lehmuksen, greipin ja keltaisten luumujen aromit. Hapokkuus korostaa raikkautta.

Valkoisista rypäleistä valmistettu kuohumaton roseeviini: lajikkeiden Pinot Gris, Băbească Gri ja Traminer Roz rypäleiden kuori on väriltään aavistuksen violetti, violetinharmaa tai sininen, lajikkeilla Pinot Gris ja Băbească Gri harmaa ja Traminer Roz -lajikkeella helmiäisvaaleanpunainen tai harmaan vaaleanpunainen. Näistä saadaan kuohumattomia viinejä, joiden värisävyt voivat vaihdella kellanvalkoisesta oljenkeltaiseen ja vaaleanpunaiseen. Viininvalmistajan valinnan mukaan voidaan valmistaa joko kuohumattomia valko- tai roseeviinejä, joista jälkimmäiset saadaan maseroimalla.

Valkoisista rypäleistä valmistettu kuohumaton oranssiviini

Oranssiviinien valmistustekniikkaan sisältyy maserointiprosessi, jossa valkoisten rypäleiden kuoret ovat mukana rypälemehussa, ja maserointiaika riippuu siitä, kuinka voimakkaan värin viininvalmistaja haluaa valmiille viinille. Viini on väriltään oranssinkeltaista/meripihkan väristä ja rakenteeltaan monitahoista ja siinä on lehmuksenkukkien, hunajan, appelsiininkuoren ja kuivattujen hedelmien aromeja. Maku on runsas ja täyteläinen sekä hyvin hapokas, mitä korostaa voimakas mineraalisuus.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Rypälelajikkeet Petit Verdot ja Sangiovese

   14 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Rypälelajike Viognier

   14 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Rypälelajikkeet Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată ja Băbească gri

   15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Rypälelajikkeet Cabernet Sauvignon, Malbec ja Mourvèdre

   15 400 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Rypälelajike Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rypälelajikkeet Chardonnay ja Pinot Gris

   16 300 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Rypälelajike Sémillon

   16 600 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. Rypälelajikkeet Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare ja Băbească Neagră

   17 100 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

9. Rypälelajikkeet Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă ja Tămâioasă Românească

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

10. Rypälelajikkeet Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași ja Rkațiteli

    18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

11. Rypälelajikkeet Saint Émilion, Novac, Mamaia, Cristina ja Alicante Bouschet

    18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

12. Rypälelajikkeet Petit Verdot ja Sangiovese

    105 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Rypälelajike Viognier

    109 hehtolitraa hehtaaria kohden

14. Rypälelajikkeet Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată ja Băbească gri

    112 hehtolitraa hehtaaria kohden

15. Rypälelajikkeet Cabernet Sauvignon, Malbec ja Mourvèdre

    115 hehtolitraa hehtaaria kohden

16. Rypälelajike Busuioacă de Bohotin

    120 hehtolitraa hehtaaria kohden

17. Rypälelajikkeet Chardonnay ja Pinot Gris

    122 hehtolitraa hehtaaria kohden

18. Rypälelajike Sémillon

    124 hehtolitraa hehtaaria kohden

19. Rypälelajikkeet Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare ja Băbească Neagră

    128 hehtolitraa hehtaaria kohden

20. Rypälelajikkeet Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă ja Tămâioasă Românească

    135 hehtolitraa hehtaaria kohden

21. Rypälelajikkeet Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași ja Rkațiteli

    135 hehtolitraa hehtaaria kohden

22. Rypälelajikkeet Saint Émilion, Novac, Mamaia, Cristina ja Alicante Bouschet

    135 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Constanțan lääni:

— Murfatlarin kaupunkikunta – Murfatlar ja Siminocin kylä

— Valu lui Traianin maaseutukunta – Valu lui Traianin kylä

— Poarta Albăn maaseutukunta – Poarta Albăn ja Nazarcean kylät

— Ovidiun kaupunkikunta – Ovidiun maaseutukunta ja Poianan kylä

— Ciocârlian maaseutukunta – Ciocârlian kylä

— Medgidian kaupunkikunta – Medgidia sekä Remus Opreanun ja Valea Dacilorin kylät

— Castelun maaseutukunta – Castelun, Cuza Vodăn ja Nisiparin kylät

— Siliștean maaseutukunta – Siliștean kylä

— Tortomanin maaseutukunta – Tortomanin kylä

— Peșteran maaseutukunta – Peșteran ja Ivrinezu Micin kylät

— Mircea Vodăn maaseutukunta – Mircea Vodăn, Satu Noun, Țibrinun, Salignyn, Stefan cel Maren ja Gherghinan kylät

— Adamclisin maaseutukunta – Adamclisin, Abrudin, Hațegin, Urluian ja Zorilen kylät

— Cernavodăn kaupunkikunta – Cernavodăn maaseutukunta

— Seimenin maaseutukunta – Seimenin ja Seimenii Micin kylät

— Rasovan maaseutukunta – Rasovan ja Cochirlenin kylät

— Alimanin maaseutukunta – Alimanin, Dunărenin, Vlahiin ja Floriilen kylät

— Mihai Viteazun maaseutukunta – Mihai Viteazun ja Sinoien kylät

— Istrian maaseutukunta – Istrian ja Nuntașin kylät

— Cogealacin maaseutukunta – Cogealacin, Tariverden ja Fântânelen kylät

— Mangalian kaupunkikunta – Mangalia

— Hârșovan kaupunkikunta – Hârșova

— Chirnogenin maaseutukunta – Chirnogenin kylä

— 23 Augustin maaseutukunta – 23 Augustin kylä

— Horian maaseutukunta – Horian ja Tichileștin kylät

— Crucean maaseutukunta – Crucean kylä

— Topalun maaseutukunta – Topalun kylä

— Ciobanun maaseutukunta – Ciobanun kylä

— Gârliciun maaseutukunta – Gârliciun kylä

— Saraiun maaseutukunta – Saraiun kylä

— Cobadinin maaseutukunta – Viișoaran kylä.

Tulcean lääni:

— Babadagin kaupunkikunta – Babadag

— Sarichioin maaseutukunta – Enisalan, Visternan, Zebilin ja Sabangian kylät

— Valea Nucarilorin maaseutukunta – Valea Nucarilorin, Agighiolin ja Iazurilen kylät

— Tulcean kaupunkikunta – Tulcea

— Ostrovin maaseutukunta – Ostrovin ja Piatran kylät

— Somovan maaseutukunta – Somovan, Minerin ja Parcheșin kylät

— Niculițelin maaseutukunta – Niculițelin kylä

— Izvoarelen maaseutukunta – Izvoarelen ja Alban kylät

— Valea Teilorin maaseutukunta – Valea Teilorin kylä

— Frecățein maaseutukunta – Telițan ja Poștan kylät

— Isacean kaupunkikunta – Isacea

— Luncavițan maaseutukunta – Luncavițan kylä

— Văcărenin maaseutukunta – Văcărenin kylä

— Jijilan maaseutukunta – Jijilan kylä

— Măcinin kaupunkikunta – Măcin

— Grecin maaseutukunta – Grecin kylä

— Cernan maaseutukunta – Cernan kylä

— Turcoaian maaseutukunta – Turcoaian kylä

— Carcaliun maaseutukunta – Carcaliun kylä

— Baian maaseutukunta – Baian kylä

— Ceamurlia de Josin maaseutukunta – Ceamurlia de Josin ja Luncan kylät.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Cristina N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie 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, Dănășană, 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 ja 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 Drăgăşani

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

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot*

Maantieteellinen alue käsittää Dobrogean alueen Kaakkois-Romaniassa, ja se rajautuu lännessä ja pohjoisessa Tonavan alajuoksuun, idässä Mustaanmereen ja etelässä Bulgarian rajaan. Alueen hallitsevia piirteitä ovat ylätasangot, lössipitoinen maaperä sekä Mustanmeren alueen aroille ja metsäaroille ominaiset ekologiset, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet. Kaikki nämä ekosysteemin ominaispiirteet tekevät tästä viininviljelylle suosiollisen ekologisen ympäristön.

Useimmilla viinitarhoilla litologinen kasvualusta koostuu (3–40 metriä paksusta) lössikerroksesta, joka peittää osittain kovaa ja vanhaa (prekambrista, paleotsooista, mesotsooista ja tertiääristä), joko syntypaikallaan sijaitsevaa tai siirtynyttä kiviainesta.

Pohjois-Dobrogeassa maasto on varsin vaihtelevaa (kukkuloita ja vuoria, joiden välissä on suojaisia alankoja; alueen korkeus merenpinnasta on 100–467 metriä), kun taas Etelä-Dobrogeassa maasto on pöytämäistä ylätasankoa (alle 200 metriä – 300 metriä merenpinnasta), ja näitä kahta aluetta erottaa Keski-Dobrogean pääosin kukkulainen eroosion kuluttama ylätasanko (250–350 metriä merenpinnasta).

Tämä on Romanian vähäsateisinta aluetta, ja pohjavesivarat ovat myös niukimmat: vettä on epätasaisesti saatavilla ja se on usein tavallista mineraalipitoisempaa. Vesipulan vuoksi alueella hyödynnetään vedenkeruuta ja kastelua.

Tyypillistä lauhkeaa mannerilmastoa leudontaa osittain Mustanmeren sekä Tonavan suo- ja suistoalueiden läheisyys. Vuoden keskilämpötila on noin 11 °C. Tammikuun ja heinäkuun keskilämpötilojen välinen ero on yli 25 °C, ja absoluuttisten äärilämpötilojen välinen ero useamman vuoden ajanjaksolla on yli 75 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on usein alle 400 mm. Alueen etuna on auringon lämmittävä vaikutus, joka on täällä korkeimpia Romaniassa (auringonsäteily on yli 120–125 kcal/cm^2, auringonpaisteen kesto yli 2 200 tuntia ja tehoisa lämpösumma jopa 4 000–4 200 °C/vuosi). Näiden tekijöiden vuoksi rypäleet kypsyvät ja jopa ylikypsyvät hyvin.

Vyöhykkeelle ominaiset maalajit, jotka ovat selvästi yleisimpiä myös viininviljelyalueilla, ovat enimmäkseen lössimaan päälle muodostunutta arojen mustamultaa (kastanoseemi, tšernoseemi) ja metsäarojen mustamultaa (cambic-tšernoseemi ja paikoin tulvasavi, rendzina ja greyzem).

8.2 *Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot*

Maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” suojatut viinit voivat olla valko-, puna- tai roseeviinejä.

Valko- ja roseeviinit ovat kirkkaita, ja niiden väri vaihtelee vihreänkeltaisesta tai kullankeltaisesta vaaleaan tai voimakkaampaan lohenpunaiseen. Viinien maku on samettinen.

Maku- ja tuoksuaromit ovat pääosin kukkaisia, ja sokerikertymä on hyvä, mikä antaa pyöreyttä. Tyypillisissä aromaattisissa lajikkeissa on hunajan, ruusun ja sitrushedelmien vivahteita, kun taas vanhennetuissa aromaattisten lajikkeiden viineissä on toisinaan hunajakennon vivahteita.

Punaviinit ovat samettisia ja väriltään rubiininpunaisia, tumman granaatin- tai purppuranpunaisia tai tummanpunaisia.

Maussa ja tuoksussa esiintyy kypsien metsämarjojen raikkaita aromeja ja kuivattua luumua sekä tuoreiden vadelmien, punaherukoiden, karpaloiden, karhunvatukoiden ja mustikoiden aromeja. Suutuntuma on samettinen ja pehmeä. Viinien luonne on tanniininen ja niiden bukeessa on mustikkaa ja mausteneilikkaa, toisinaan myös pippurisia vivahteita, ja lyhyt vanhentaminen tuottaa niihin vaniljan aromia. Viinit sopivat vanhennettaviksi tammityynyreissä.

8.3 *Syy-seuraussuhde*

Maantieteellisellä merkinnällä ”Colinele Dobrogei” suojattujen viinien erityispiirteet johtuvat niiden valmistuksessa käytetystä rypäleen puristemehusta. Puristemehun ominaisuuksiin puolestaan vaikuttavat sen valmistuksessa käytetyt rypälelajikkeet, jotka hyötyvät runsaasta auringonpaisteesta, auringon lämmittävästä vaikutuksesta, joka on täällä suurimpia Romaniassa, sekä vähäisistä sateista. Näiden tekijöiden ansiosta rypäleet kypsyvät hyvin ja niistä saadaan runsassokerista rypälemehua. Meren vaikutus on alueella tuntuva, ja siitä on hyötyä etenkin syksyisin, jolloin se toimii lämpötilan säätelijänä. Tonava vaikuttaa Cernavodăssa erityisesti jokea lähinnä olevilla viinitarhoilla. Myös maaperä, jossa on runsaasti kalsiumkarbonaattia, on merkittävä tekijä viinin laadun kannalta. Viinien laatuun vaikuttavat suotuisasti Razim- ja Sinoejärvien läheisyys sekä viininviljelyn kannalta otollinen maaperä. Näiden ansiosta viinien alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat tasapainossa ja niiden aistinvaraiset ominaisuudet tulevat selkeästi esiin (kukkaisuus/marjaisuus, mausteisuus).

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Valmiiseen tuotteeseen sovellettavat edellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinit voidaan selkeyttää ja pullottaa myös sen alueen ulkopuolella, jolla rypäleet on tuotettu, kunhan asiasta ilmoitetaan toimivaltaiselle viranomaiselle.

Nämä tuotantovaiheet voidaan toteuttaa samassa hallinnollisessa yksikössä, viereisessä hallinnollisessa yksikössä tai naapurialueella, jolle on myönnetty maantieteellinen merkintä.

Tällaisissa tapauksissa etiketissä on pakollista ilmoittaa tuottaja sekä pullottaja ja pullotuspaikka.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Colinele Dobrogei” saaneiden viinien tukkumyynti on sallittua pullotusta varten sekä EU:n sisämarkkinoiden ja vientimarkkinoiden kaupallisiin vaatimuksiin vastaamiseksi.

Tukkueristä on ilmoitettava viranomaisille paikallisen tarkastusviraston välityksellä. Tukkuerien mukana on oltava tarvittavat asiakirjat sekä todistus, jolla osoitetaan oikeus suojatun maantieteellisen merkinnän käyttöön ja viinin kaupan pitämiseen.

Linkki tuote-eritelmään

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