C/2025/2940

2025.5.23.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet** ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2940)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)**

**„Colinele Dobrogei”**

**PGI-RO-A0612-AM05 – 2025.2.27.**

1. **A termék elnevezése**

„Colinele Dobrogei”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Románia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatal (O.N.V.P.V.)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás javasolt módosítása az OFJ körülhatárolt területének Ceamurlia de Jos községre (és falvaira) és Aliman (és falvai) községre történő kiterjesztését érinti. Az előállítási területet módosítani kell e települések felvétele érdekében, a bortermelés tekintetében pedig újra le kell határolni. A körülhatárolt terület ilyen jellegű módosítása összhangban van az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosítás fogalommeghatározásával, és nem érinti a „Colinele Dobrogei” OFJ borok előállításának egyéb feltételeit (például forgalmazás, a terület és a termék közötti kapcsolat, a termék elnevezése vagy kategóriája).

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A földrajzi terület módosítása Ceamurlia de Jos község (Tulcea megye) felvétele céljából*

A módosítás célja Ceamurlia de Jos község és falvainak (Tulcea megyében) felvétele a „Colinele Dobrogei” OFJ borok előállítására szolgáló körülhatárolt területbe.

Ceamurlia de Jos község és falvai – Ceamurlia de Jos és Lunca – a földrajzi jelzéssel ellátott terület részeként kijelölt egyéb települések közelében helyezkednek el: Babadag városa 20 km-re, Baia települése pedig 21 km-re található; ezt a két települést földrajzi jelzéssel ellátott előállítási területként jelölték ki, és közigazgatási területi határt képeznek Ceamurlia de Jos községgel.

Ceamurlia de Jos település számára előnyösek a „Colinele Dobrogei” OFJ területéhez hasonló, a szőlőtermesztésre alkalmas ökológiai, talaj- és éghajlati viszonyok, valamint a szőlőültetvényeket kezelő és az alkalmazott szőlőfajtákból minőségi borokat készítő szőlőtermesztők jelenléte.

Ami a domborzati viszonyokat illeti, Ceamurlia de Jos község és a szomszédos falvak a Babadag-fennsíkon helyezkednek el, amely összetett tájjal rendelkezik. Természeti környezete kedvező: a közigazgatási terület 46 %-át víztestek és tavak borítják. Ceamurlia de Jos történelmi központja szabálytalan sokszög alakú, 20–40 m magasságú síkvidéki területen fekszik. Lunca falu a Golovita-tó délnyugati határán helyezkedik el.

Éghajlati szempontból a község a Razim-tó és a Sinoe-tó együttes hatásának következtében a kontinentális sztyeppi éghajlat alá tartozik, enyhébb nyarakkal és telekkel; az éves átlaghőmérséklet 10,8 °C, az átlagos éves csapadékmennyiség pedig 400 mm/m$^2$. A régióban a talajtípusok többféle kombinációja létezik: a kastanozemek akár 15 m mélységű víztartó rétegeket tartalmazó, löszös üledékekből álló, valamint márgás mészlerakódásokból álló különböző altípusai.

A Ceamurlia de Jos és Lunca szőlőültetvényeiről származó borok jellemzői nagyon hasonlóak a „Colinele Dobrogei” körülhatárolt területen előállított borokéihoz, mivel mindkét falut a „Colinele Dobrogei” FJ területen fekvő települések veszik körül.

Az erős napsugárzás és a jó heliotermikus erőforrások, valamint az alacsony csapadékmennyiség biztosítják a szőlő jó érését és megfelelő cukorszintjét. A Razim-tó és a Sinoe-tó közelsége, valamint a szőlő számára kedvező talajok kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalmat, valamint jól kifejezett érzékszervi tulajdonságokat eredményeznek. A Ceamurlia de Jos község előállítási területéről – Ceamurlia de Jos és Lunca falvakból – származó fehérborok illatjegyei a virágos jegyektől (például szőlő- és akácvirág) a gyümölcsös aromákig (például őszibarack, kajszibarack és citrusfélék) terjedő széles skálán mozognak, ásványos felhanggal kiegészítve. Az erőteljes színintenzitást, lágy tanninokat és testességet mutató vörösborok gyümölcsös aromáját és ízét jól érett piros és fekete gyümölcsök jellemzik. A rozé borok frissek, erdei gyümölcsökre (erdei szamóca, szeder, málna), piros gyümölcsökre (cseresznye, szamóca), rózsaziromra és aromás növényekre emlékeztető aromákkal.

Módosult a termékleírás III. fejezete és az egységes dokumentum 6. pontja.

2. *A földrajzi terület módosítása Aliman község (Constanța megye) felvétele céljából*

A módosítás célja Aliman község és falvainak (Constanța megyében) felvétele a „Colinele Dobrogei” OFJ borok előállítására szolgáló körülhatárolt területbe.

Az Aliman, Dunăreni, Vlahii és Floriile falvakat magában foglaló Aliman község Constanța megyében található. Északon a „Colinele Dobrogei” földrajzi jelzéssel ellátott területen fekvő Rasova községgel, délen Ion Corvin községgel, keleten a szintén a „Colinele Dobrogei” földrajzi jelzéssel ellátott területen fekvő Adamclisi községgel, nyugaton pedig a Duna folyóval határos.

Az ezeken a településeken termelt borok kiváló minőségét talaj- és éghajlati tényezők támogatják, a hőpotenciál döntő szerepe mellett. E területeken a mindent átható fény és meleg változatos gyümölcsös aromákat, például friss és intenzív citrusaromákat, fűszerek vagy virágok, például napraforgó jegyeit, és egzotikus gyógynövényes felhangokat mutató friss borokat eredményez. Ezek a borok testesek, és a termesztett fajták teljesítményét elérő és a „Colinele Dobrogei” földrajzi jelzéssel ellátott területen meglévő borászati potenciált tükröző aromás fajtákra jellemző tulajdonságokkal rendelkeznek. Jellegzetes borok, amelyeknek a savasság és ásványosság extra frissességet kölcsönöz.

A dunai topoklímát 11 °C körüli éves átlaghőmérséklet jellemzi. Júliusban van a legmagasabb (22 °C), januárban pedig a legalacsonyabb (10 °C) havi átlaghőmérséklet. A levegő hőmérséklete a nap és az év folyamán nagymértékben változik.

A széljárást a Duna folyó befolyásolja, a part menti területekhez hasonló nappali és éjszakai szelek jelenléte mellett. Az esőzés kulcsfontosságú éghajlati tényező egy olyan túlnyomórészt mezőgazdasági terület, mint a Dumbrăveni – Valea Urluia – Vederoasa-tó térség gazdasága szempontjából. A viszonylag kevés és egyenetlen eloszlású csapadék átlagos éves mennyisége körülbelül 460 mm. A legcsapadékosabb hónap a május és a június, a legszárazabb pedig a március. A korán beköszöntő nyár hosszú és meleg, néha forró, és gyakran száraz szelek kísérik. Az ősz hosszú és száraz, ami kedvező feltételeket biztosít a szőlő éréséhez és az aromás vegyületek felhalmozódásához.

A száraz éghajlatra jellemző uralkodó talajok közül a csernozjom a leggyakoribb. Ezek a talajok természetes termőképességet mutatnak, és szőlőtermesztésre alkalmasak. A csernozjom a teljes profilban közepes textúrájú, jól strukturált, jó víz- és légáteresztő képességű, és könnyen megmunkálható. Ezek humuszban gazdag, enyhén lúgos és jó tápanyag-ellátottságú talajok. Igen nagy termőképességűek, és szőlőtermesztésre alkalmasak.

Módosult a termékleírás III. fejezete és az egységes dokumentum 6. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Colinele Dobrogei

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehér- és rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehér- és rozé borok

Szín: zöldessárga, néha aranysárgába, szalmasárgába, halvány/közepes lazacrózsaszínbe forduló. Illat és íz: frissen kaszált széna és akácvirág aromái, édes mandulára emlékeztető bukéval; a cukor megfelelő felhalmozódása testes, lekerekített jelleget kölcsönöz a boroknak őszibarackra, kajszibarackra és mangóra emlékeztető jegyekkel; kiegyensúlyozott íz, amelyben nem domináns a testes jelleg; a borok illatában a réti virágok, a méz, a pirítós, a rózsa jegyei, a természetesen aromás fajtákra jellemző enyhe citrusos jegyek, az idősebb aromás borokban pedig a lépesméz hosszan tartó jegyei érezhetők.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. *Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Vörösborok

Szín: rubinvörös, gránátvörös, lilásvörös, sötétvörös. Illat és íz: a borok nagy színintenzitása nyomán erdei gyümölcsök friss aromái alakulnak ki aszalt szilvára emlékeztető jegyekkel; bársonyos ízhez és olajos érzethez a friss málna, ribizli, tőzegáfonya, meggy, szegfűszeg, fekete szeder és áfonya aromái társulnak; a borok jellegzetes tanninszerkezettel és karakterrel rendelkeznek, áfonyára és szegfűszegre emlékeztető bukéval, borsos/fűszeres jegyekkel, rövid érlelés esetén vaníliás és fekete cseresznyés jegyekkel és optimális savtartalommal; alkalmasak a tölgyfahordóban történő érlelésre.

A maximális összes savtartalomra vonatkozó értékekre a vonatkozó uniós jogszabályokban meghatározott határértékek vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15,00

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,00

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borkészítési eljárások*

1. Termelés a körülhatárolt területen kívül

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Colinele Dobrogei” OFJ borok a körülhatárolt terület közelében, ugyanabban a közigazgatási egységben, egy szomszédos közigazgatási egységen belül vagy a földrajzi jelzésekkel rendelkező szomszédos területeken is készíthetők. A Nemzeti Szőlészeti és Borászati Hivatalt (ONVPV) 48 órával az eltérés alkalmazása előtt értesíteni kell.

2. Termelési eljárás

Konkrét borkészítési eljárás

A házasítás megengedett. Azt a hatályos jogszabályoknak megfelelően kell elvégezni.

3. Borászati eljárás

Konkrét borkészítési eljárás

Rozé borok készíthetők a vörösborkészítéshez használt szőlőfajtákból is, a rövid áztatási technika alkalmazásával és a vörösborok készítéséhez használt fajta vagy fajták jellemzőinek megőrzésével.

4. Borászati eljárás

Konkrét borkészítési eljárás

Fehérborok előállítása vörös fajtákból

Számos termelő olyan technológiákat kíván bevezetni a fajták aromapotenciáljának kiaknázása céljából, mint például a fehérborok vörös szőlőből történő előállítása, az úgynevezett „blanc de noirs” típus. A fehérborok vörös szőlőből történő előállításának ez a módszere kiaknázza a fajtákban rejlő lehetőségeket, ami finoman robusztus borokat eredményez, enyhén növényi ízvilággal, ahol a szeder, a zöldcitrom, a grépfrút és a sárga szilvafajták finom aromái dominálnak. A savasság fokozza a bor frissességét.

Fehér szőlőből készült csendes rozé bor – a Pinot Gris, a Băbească Gri vagy a Traminer Roz fajtákhoz tartozó szőlők héja a Pinot Gris és a Băbească Gri esetében mályvaszínű, mályvásszürke vagy szürkéskék árnyalatú, a Traminer Roz esetében pedig gyöngyházszínű rózsaszín és szürkésrózsaszín. Ezek a sárgásfehértől és a szalmasárgától a rózsaszínig terjedő árnyalatú csendes borokat eredményeznek. A borász választásától függően mind csendes fehérborok, mind rozé borok készíthetők, utóbbiak maceráció val.

Fehér szőlőből készült csendes narancsbor

E bor készítésének technológiájához tartozik, hogy a fehér szőlőmustot héjon áztatják; e maceráció időtartama attól függ, hogy milyen színintenzitást kíván elérni a borász a kész bornál. Szín: borostyánsárgás-sárga/ borostyánsárga, összetett szerkezettel, valamint zöldcitrom-virágból, mézből, narancshéjból és szárított gyümölcsökből álló aromás zamattal. Íz: gazdag, testes, nagyon markáns savkomponenssel, amelyet intenzív ásványosság erősít.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Borszőlőfajta – Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Borszőlőfajta – Viognier

   14 500 kilogramm szőlő hektáronként

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

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Borszőlőfajta– Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogramm szőlő hektáronként

5. Borszőlőfajta – Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Borszőlőfajta – Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogramm szőlő hektáronként

7. Borszőlőfajta – Sémillon

   16 600 kilogramm szőlő hektáronként

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

   17 100 kilogramm szőlő hektáronként

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

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

    18 000 kilogramm szőlő hektáronként

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

    18 000 kilogramm szőlő hektáronként

12. Borszőlőfajta – Petit Verdot, Sangiovese

    105 hektoliter hektáronként

13. Borszőlőfajta – Viognier

    109 hektoliter hektáronként

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

    112 hektoliter hektáronként

15. Borszőlőfajta– Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hektoliter hektáronként

16. Borszőlőfajta – Busuioacă de Bohotin

    120 hektoliter hektáronként

17. Borszőlőfajta – Chardonnay, Pinot Gris

    122 hektoliter hektáronként

18. Borszőlőfajta – Sémillon

    124 hektoliter hektáronként

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

    128 hektoliter hektáronként

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

    135 hektoliter hektáronként

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

    135 hektoliter hektáronként

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

    135 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Constanța megye:

— Murfatlar város – Murfatlar és Siminoc falu,

— Valu lui Traian község – Valu lui Traian falu,

— Poarta Albă község – Poarta Albă és Nazarcea falvak,

— Ovidiu város – Ovidiu község, Poiana falu,

— Ciocârlia község – Ciocârlia falu,

— Medgidia város – Medgidia és Remus Opreanu és Valea Dacilor falvak,

— Castelu község – Castelu, Cuza Vodă és Nisipari falvak,

— Siliștea község – Siliștea falu,

— Tortoman község – Tortoman falu,

— Peștera község – Peștera és Ivrinezu Mic falvak,

— Mircea Vodă község – Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare és Gherghina falvak,

— Adamclisi község – Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia és Zorile falvak,

— Cernavodă város – Cernavodă község,

— Seimeni község – Seimeni és Seimenii Mici falvak,

— Rasova község – Rasova és Cochirleni falvak,

— Aliman község – Aliman, Dunăreni, Vlahii és Floriile falvak,

— Mihai Viteazu község – Mihai Viteazu, Sinoie falvak,

— Istria község – Istria és Nuntași falvak,

— Cogealac község – Cogealac, Tariverde és Fântânele falvak,

— Mangalia város – Mangalia,

— Hârșova város – Hârșova,

— Chirnogeni község – Chirnogeni falu,

— 23 August község – 23 August falu,

— Horia község – Horia és Tichilești falvak,

— Crucea község – Crucea falu,

— Topalu község – Topalu falu,

— Ciobanu község – Ciobanu falu,

— Gârliciu község – Gârliciu falu,

— Saraiu község – Saraiu falu,

— Cobadin község – Viișoara falu.

Tulcea megye:

— Babadag város – Babadag,

— Sarichioi község – Enisala, Visterna, Zebil és Sabangia falvak,

— Valea Nucarilor község – Valea Nucarilor, Agighiol és Iazurile falvak,

— Tulcea város – Tulcea,

— Ostrov község – Ostrov és Piatra falvak,

— Somova község – Somova, Mineri és Parcheș falvak,

— Niculițel község – Niculițel falu,

— Izvoarele község – Izvoarele és Alba falvak,

— Valea Teilor község – Valea Teilor falu,

— Frecăței község – Telița és Poșta falvak,

— Isacea város – Isacea,

— Luncavița község – Luncavița falu,

— Văcăreni község – Văcăreni falu,

— Jijila község – Jijila falu,

— Măcin város – Măcin,

— Greci község – Greci falu,

— Cerna község – Cerna falu,

— Turcoaia község – Turcoaia falu,

— Carcaliu község – Carcaliu falu,

— Baia község – Baia falu,

— Ceamurlia de Jos község – Ceamurlia de Jos és Lunca falvak.

7. **Borszőlőfajták**

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, Kékfrankos, 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, Leányka, 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 (Olaszrizling), 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 Drăgăşani

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

## 8. **A kapcsolat(ok) leírása**

### 8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk*

A földrajzi terület a Románia délkeleti részén található Dobrogea (Dobrudzsa) területét foglalja magában, amelyet (nyugaton és északon) a Duna, (keleten) a Fekete-tenger és (délen) a bolgár határ övez. A területre a löszös táptalajokkal rendelkező, fennsíkhoz hasonló terepalakulatok túlsúlya, valamint a sztyeppek és az erdős sztyeppek kategóriáiba sorolt ökológiai, talaj- és éghajlati viszonyok jellemzők. Ezen elemek mindegyike hozzájárul a szőlőtermesztés számára kedvező ökológiai környezet megteremtéséhez.

A szőlőültetvények többségét (3–40 m vastag) löszös geológiai szubsztrátra telepítették, amely alatt részben kemény, őskori (pre-paleozoikus, paleozoikus, mezozoikus és harmadidőszaki), képződési helyén előforduló vagy elmozdult kőzet helyezkedik el.

Dobrogea északi része nagyrészt hegyvidéki jellegű (a tengerszint felett 100–467 méteres magasságban elhelyezkedő felföldek, védett mélyedésekkel), míg Dobrogea déli részének strukturális domborzatára táblás síkságok jellemzők (200–300 m alatt). Ezt a két tájat Dobrogea középső részének nagyrészt dombos, eróziós eredetű fennsíkja (250–350 m) választja el.

Ez Románia azon régiója, ahol a legkevesebb a csapadék és a felszín alatti víz: egyenetlen a rendelkezésre állás, és a víz gyakran ásványosabb. E körülmények enyhítésére duzzasztást, vízgyűjtést és öntözést alkalmaznak.

A jellemzően kontinentális éghajlatot részben enyhíti a Fekete-tenger, valamint a Duna mocsár- és deltavidékének közelsége. Az éves átlaghőmérséklet 11 °C körül van, a januári és júliusi átlagértékek között több mint 25 °C a különbség, az abszolút szélső értékek tekintetében pedig több mint 75 °C több évre vetítve. Az átlagos éves csapadékmennyiség gyakran kevesebb, mint 400 mm. A terület előnyeit a kedvező hőmérsékleti viszonyok adják: ez Románia egyik legmelegebb régiója (120–125 Kcal/cm$^2$ értéket meghaladó napsugárzással, több mint 2 200 órányi napsütéssel és összesen 4 000–4 200 °C-ot elérő pozitív napi átlaghőmérséklettel az év során), amely biztosítja a szőlő érését, sőt túlérését is.

A szőlőtermő területeken a zonális a domináns talajkategória: sztyeppeken található molliszolok (kastanozem és csernozjom talajok) és erdős sztyeppeken található molliszolok (mészlepedékes csernozjom és ritkábban agyagos-illuviális csernozjom talajok, rendzina és szürke erdőtalajok), amelyek többnyire löszös szubsztrátumon képződnek.

### 8.2. *Termékadatok*

A „Colinele Dobrogei” OFJ bor lehet fehér, vörös vagy rozé.

A fehér- és a rozé borok áttetsző, a zöldessárgától az aranysárgáig terjedő színű, illetve halvány vagy közepes lazacrózsaszínű borok, bársonyos ízzel.

Illatukat és ízüket tekintve a jegyek többsége virágos. A borok megfelelő cukortartalommal rendelkeznek, jól lekerekítettek, a természetesen aromás fajtákból előállított borok esetében a mézre, rózsára, citrusfélékre emlékeztető jegyekkel, és az idősebb aromás borok esetében a lépesmézre emlékeztető jegyekkel.

A vörösborok bársonyos ízűek és rubinvörös, mély gránátvörös/lilásvörös vagy sötétvörös színűek.

Illatukat és ízüket tekintve az érett erdei gyümölcsök friss aromái érezhetők, szilvára emlékeztető jegyekkel, bársonyos ízzel és olajos érzettel, valamint a friss málna, a ribizli, a tőzegáfonya, a szeder és az áfonya aromáival. A borok jellegzetes tanninszerkezettel és karakterrel rendelkeznek, a kék áfonyára és szegfűszegre emlékeztető bukéval, néha feltűnően borsos ízzel, a rövid érlelés pedig vaníliás aromákat eredményez. Alkalmasak a tölgyfahordóban történő érlelésre.

8.3. *Ok-okozati összefüggés*

A „Colinele Dobrogei” OFJ borok sajátosságát az előállításukhoz használt mustok adják. Ez visszavezethető azokra a szőlőfajtákra, amelyeknek kedvez a sok napfény – Románia egyik legmelegebb részén – és az alacsony csapadékmennyiség. Ezek a tényezők elősegítik a szőlő megfelelő érését, ami magas cukortartalmú mustokat eredményez. A tenger hatása is megmutatkozik a térségben. Ősszel ez különösen előnyös, mivel hőmérséklet-szabályozóként működik. A Duna jelenléte Cernavodă városra van hatással, különösen a hozzá legközelebb eső szőlőültetvényeken. A kalcium-karbonátban gazdag talaj a borminőség fontos tényezője. A borok minőségét a közeli Razim-tó és Sinoe-tó kedvező hatása és a bortermeléshez szükséges jó talajok határozzák meg, valamint az a tény, hogy a borok kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalommal, és jól kifejezett érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek (virágos jegyek/erdei gyümölcsös jegyek, fűszeres jegyek).

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A késztermékre vonatkozó feltételek

Jogi keret:

a nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Feltéve, hogy az illetékes hatóságokat megfelelően értesítik, a borok csomagolhatók és palackozhatók azon a területen kívül is, ahol a szőlőt termesztették.

Ezekre a folyamatokra ugyanazon a közigazgatási egységen belül, egy szomszédos közigazgatási egységen belül vagy a földrajzi árujelzőkkel rendelkező szomszédos területeken kerülhet sor.

Ebben az esetben a termelőt vagy a palackozót és a palackozás helyét adott esetben fel kell tüntetni a címkén.

Ami a palackozást illeti, az uniós és az exportpiacok kereskedelmi igényeire reagálva megengedett a „Colinele Dobrogei” OFJ borok ömlesztve történő értékesítése.

Az ömlesztett szállítmányokról a hatóságokat a helyi ellenőrző szolgálaton keresztül értesíteni kell. Az ömlesztett szállítmányokhoz mellékelni kell a vonatkozó dokumentációt, valamint az oltalom alatt álló jelölés használatára és a bor forgalmazására való jogosultság igazolására szolgáló tanúsítványt.

**A termékleíráshoz vezető link**

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