Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2940

2025 5 23

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2940)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Colinele Dobrogei“

PGI-RO-A0612-AM05 – 2025 2 27

1. **Produkto pavadinimas**

„Colinele Dobrogei“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Rumunija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Nacionalinė vynuogių ir vyno tarnyba (ONVPV)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Siūlomas produkto specifikacijos pakeitimas yra susijęs su SGN nustatytos vietovės išplėtimu siekiant įtraukti Čamurlia de Žoso komuną (ir jos kaimus) ir Alimano komuną (ir jos kaimus). Vyno gamybos vietovė turėtų būti pakeista siekiant įtraukti šias vietoves ir jų ribos turėtų būti iš naujo nustatytos. Šio tipo nustatytos vietovės pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes juo nedaromas poveikis kitoms sąlygoms, nustatytoms vyno su SGN „Colinele Dobrogei“ gamybai (kaip antai prekyba produktu, ryšys tarp vietovės ir produkto, arba pavadinimo arba produktų kategorijų).

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Geografinės vietovės pakeitimas siekiant įtraukti Čamurlia de Žoso komuną (Tulčos apskritis)*

Prašoma padaryti pakeitimą siekiant įtraukti Čamurlia de Žoso komuną ir jos kaimus (Tulčos apskrityje) į SGN „Colinele Dobrogei“ vynų gamybos nustatytą geografinę vietovę.

Čamurlia de Žoso komuna ir Lunkos kaimai yra netoli kitų vietovių, kurios yra įtrauktos į GN vietovės ribas: Babadago miestas yra už 20 km, o Bajos komuna – už 21 km. Šios dvi vietovės yra nustatytos GN gamybos vietovės ir laikomos žyminčiomis administracines teritorines ribas su Čamurlia de Žoso komuna.

Čamurlia de Žoso komuna gauna naudos iš vynmedžiams auginti tinkamų ekologinių, dirvožemio ir klimato sąlygų, kurios yra panašios į SGN „Colinele Dobrogei“ vietovėje esančias sąlygas, taip pat iš vynmedžių augintojų, kurie eksploatuoja vynuogynus siekdami gaminti kokybiškus vynus iš auginamų veislių vynuogių.

Kalbant apie vietovę, Čamurlia de Žoso komuna ir gretimi kaimai yra išsidėstę sudėtingą kraštovaizdį turinčioje Babadago plynaukštėje. Ji yra palankioje gamtinėje aplinkoje, o 46 proc. administracinės teritorijos užima vandens telkiniai ir tvenkiniai. Nereguliaraus daugiakampio formos Čamurlia de Žoso istorinis centras yra išsidėstęs 20–40 m. žemumoje. Lunkos kaimas yra Golovicos ežero pietrytinėje dalyje.

Kalbant apie klimatą, dėl Razelmo ir Sinojaus ežerų komplekso poveikio komunoje vyrauja žemyninis stepių klimatas, kuriam būdingos švelnesnės vasaros ir žiemos; vidutinė metinė temperatūra siekia 10,8 °C, o vidutinis metinis kritulių kiekis – 400 mm/m^2. Regione yra kelių tipų dirvožemio deriniai: įvairių potipių kaštoniniai dirvožemiai, sudaryti iš lioso nuosėdų ir vandeningųjų sluoksnių, išsidėsčiusiais net 15 m gylyje, taip pat mergelio klinčių nuosėdų.

Iš Čamurlia de Žoso ir Lunkos vynuogynų vynuogių gaminamo vyno savybės yra labai panašios į „Colinele Dobrogei“ vynų gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje pagamintų vynų savybes, nes aplink abejus kaimus yra GN „Colinele Dobrogei“ vietovei priklausančių gyvenviečių.

Daug spindulių ir gausūs helioterminiai ištekliai, o taip pat nedidelis kritulių kiekis užtikrina gerą vynuogių nokimą ir tinkamą cukraus kiekį jose. Netoliese esantys Razelmo ir Sinojės ežerai ir vynuogių auginimui tinkamas dirvožemis sudaro sąlygas pagaminti subalansuoto alkoholio ir rūgštingumo vynus su gerai išreikštomis juslinėmis savybėmis. Baltieji vynai iš Čamurlia de Žoso komunos ir jai priklausančių Čamurlia de Žoso ir Lunkos kaimų gamybos vietovės pasižymi įvairiomis aromatinėmis savybėmis nuo gėlių kvapų (kaip antai, vynmedžių ir akacijų žiedų) ir vaisinių aromatų (kaip antai, persikų, abrikosų ir citrusinių vaisių), kurie dėl vyno minerališkumo juntami dar stipriau. Raudoni vynai yra intensyvesnės spalvos, juntami švelnūs taninai, sodrumas, vaisių aromatas ir skonis, primenantys gerai prinokusias raudonąsias ir juodąsias uogas. Rožiniai vynai yra gaivūs, jiems būdingi miško uogų (žemuogių, gervuogių, aviečių), raudonųjų uogų (trešnių, braškių), rožių žiedlapių ir aromatinių augalų aromatai.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos III skyrius ir bendrojo dokumento 6 punktas.

2. *Geografinės vietovės pakeitimas siekiant įtraukti Alimano komuną (Konstancos apskritis)*

Prašoma padaryti pakeitimą siekiant įtraukti Alimano komuną ir jos kaimus (Konstancos apskrityje) į SGN „Colinele Dobrogei“ vynų gamybos nustatytą geografinę vietovę.

Alimano komuna, apimanti Alimano, Dunerenio, Vlahio ir Florilės kaimus, yra Konstancos apskrityje. Ji šiaurinėje dalyje ribojasi su Rasovos komuna, esančia SGN „Colinele Dobrogei“ vynų gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje; pietinėje dalyje – su Jon Korvino komuna; rytinėje dalyje su Adamklisio komuna, kuri taip pat yra SGN „Colinele Dobrogei“ vynų gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje; o vakarinėje dalyje – su Dunojaus upe.

Šiose vietovėse pagamintų vynų aukščiausią kokybę padeda pasiekti dirvožemio ir klimato veiksniai, o esminį vaidmenį atlieka šilumos potencialas. Į šias vietoves persismelkiančios šviesa ir šiluma leidžia pagaminti šviežius vynus su įvairiais vaisiniais aromatais, konkrečiai, šviežiais ir intensyviais citrusinių vaisių aromatais, prieskonių ir gėlių aromatais (laukinių gėlių ir egzotinių prieskoninių žolelių pokvapiais). Šie vynai yra sodrūs, pasižymi auginamoms veislėms būdingomis atitinkamos aromatinės įvairovės savybėmis, ir atspindi esamą GN „Colinele Dobrogei“ vietovės vyndarystės potencialą. Tai yra tipiniu rūgštumu ir minerališkumu pasižymintys ir dėl to papildomą gaivumą turintys vynai.

Dunojaus vietos klimatui būdinga maždaug 11 °C vidutinė metinė temperatūra. Aukščiausia vidutinė mėnesio temperatūra yra liepos mėn. (22 °C), o žemiausia – sausio mėn. (10 °C). Dienos metu ir atskirais metais oro temperatūros skirtumai gali būti dideli.

Vėjo pobūdį lemia Dunojus: dienos ir nakties vėjas yra panašus į pakrantės vietovėse pučiantį vėją. Šios teritorijos, kaip antai Dumbrevenį, Urlujos slėnį ir Vederoasos ežerą apimančioje vietovėje, kurios pagrindinė ekonomika yra žemės ūkio veikla, krituliai yra esminis klimato veiksnys. Kritulių iškrenta santykinai nedaug: vidutinis metinis kritulių kiekis yra 460 mm, kuris pasiskirsto nevienodai. Lietingiausi mėnesiai yra gegužė ir birželis, o sausiausias – kovas. Vasaros yra ankstyvos, šiltos, kartais net karštos, ir ilgos, su dažnai pučiančiu sausu vėju. Ruduo būna ilgas ir sausas, todėl suteikia palankias sąlygas vynuogėms sunokti ir aromatinėms sudėtinėms dalims susikaupti.

Dominuojantis dirvožemis yra būdingas sausam klimatui: dažniausias – juodžemis. Šis dirvožemis pasižymi natūraliu derlingumu ir tinka vynmedžiams auginti. Juodžemio visas profilis yra vidutinės, tačiau aiškios struktūros, leidžia gerai prasiskverbti vandeniui ir orui, ir lengvai įdirbamas. Šiame dirvožemyje, kuriam būdinga silpna rūgštinė reakcija, gausu humuso ir maistingųjų medžiagų. Šis dirvožemis yra labai derlingas ir tinka vynmedžiams auginti.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos III skyrius ir bendrojo dokumento 6 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Colinele Dobrogei“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN saugoma geografinė nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus klasifikuojamą 2009 pozicijoje

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji ir rožiniai vynai

Spalva: žalsvai geltona, kartais pereinanti į auksinę, šiaudų geltonumo, blyškią arba vidutiniško intensyvumo lašišos rožinę. Kvapas ir skonis: šviežiai nušienauto šieno, akacijų žiedų, saldžiųjų migdolų aromatas; dėl gerai susikaupiančio cukraus vynai įgyja sodrumo, išbaigtumo, su persikų, abrikosų ir mangų poskoniais; subalansuoto skonio, be dominuojančio vyno sodrumo; kvapas – pievų gėlių, medaus, skrudintos duonos, rožių, su lengvu citrusinių vaisių pokvapiu natūraliai aromatingų veislių vynuose ir ilgai išliekančiais bičių korio pokvapiais senesniuose aromatinguose vynuose.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) 10,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (ekvivalentais viename litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 200

2. *Raudonieji vynai:*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai

Spalva: rubino raudonumo, granato raudonumo, purpurinio raudonumo, tamsiai raudonos spalvos. Kvapas ir skonis: vynai yra labai intensyvios spalvos, besiformuojančio šviežaus miško uogų aromato su slyvos prieskoniu; burnoje juntamas aksominis švelnumas ir kremiškumas su šviežių aviečių, raudonųjų serbentų, spanguolių, rūgščiųjų vyšnių, gvazdikėlių, gervuogių ir mėlynių aromatu; jie pasižymi taninų struktūra ir išraiškingumu, juntamu mėlynių ir gvazdikėlių skonių deriniu, pipirų ir prieskonių poskoniu, o trumpai brandinti vynai – vanilės, vėlyvosios ievos vaisių poskoniais ir optimaliu rūgštingumu; jie tinkami brandinti ąžuolo statinėse.

Didžiausiam bendram rūgštingumui taikomos atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) 15,00

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) 10,00

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 150

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

1. Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Susijęs vynų gamybos apribojimas

SGN „Colinele Dobrogei“ žymimi vynai taip pat gali būti gaminami šalia nustatytos vietovės esančioje vietovėje, tame pačiame administraciniame vienete, kaimyniniame administraciniame vienete arba kaimyninėse vietovėse su geografinėmis nuorodomis. Prieš pradedant taikyti šią nukrypti leidžiančią nuostatą, per 48 valandas apie tai turi būti pranešta Nacionalinei vynuogių ir vyno tarnybai(ONVPV)

2. Gamybos praktika

Specialūs vynininkystės metodai

Vynus leidžiama maišyti. Tai turi būti atliekama laikantis galiojančių teisės aktų.

3. Vynininkystės praktika

Specialūs vynininkystės metodai

Rožiniai vynai taip pat gali būti gaminami iš vynuogių veislių, naudojamų raudonajam vynui gaminti, taikant trumpojo maceravimo metodą ir išsaugant raudoniesiems vynams gaminti naudotos veislės ar veislių savybes.

4. Vynininkystės praktika

Specialūs vynininkystės metodai

Baltųjų vynų gamyba iš raudoniesiems vynams skirtų veislių

Daugelis gamintojų ketina diegti technologijas, skirtas veislių aromatinėms savybėms išnaudoti, pavyzdžiui, iš raudonųjų vynuogių gaminti baltąjį vyną, vadinamą „blanc de noirs“. Gaminant baltuosius vynus iš raudonųjų vynuogių, išnaudojamas šių veislių potencialas, todėl gaunami šiek tiek išraiškingesni vynai, pasižymintys lengvu augaliniu skoniu, kuriuose dominuoja subtilus gervuogių, žaliųjų citrinų, greipfrutų ir geltonųjų slyvų aromatas. Dėl rūgštingumo vynas atrodo dar gaivesnis.

Neputojantis rožinis vynas, pagamintas iš baltųjų vynuogių „Pinot Gris“, „Băbească Gri“ arba „Traminer Roz“ veislių vynuogių, kurių odelės yra įvairių violetinės, violetiniai pilkos ir pilkšvai mėlynos spalvos atspalvių („Pinot Gris“ ir „Băbească Gri“ veislių) ir perlamutriniai rausvos ar pilkšvai rausvos spalvos („Traminer Roz“). Iš jų pagaminami neputojantys vynai, kurių atspalviai – nuo gelsvai baltų, šiaudų geltonumo iki rožinių. Priklausomai nuo vyndario pasirinkimo, galima gaminti neputojančius baltuosius ir rožinius vynus; pastarieji gaunami maceravimo būdu.

Neputojantis oranžinis vynas iš baltųjų vynuogių

Šio vyno gamybos technologija apima baltųjų vynuogių misos odelių maceravimo procesą. Maceravimo trukmė priklauso nuo to, kokio intensyvumo spalvos galutinio vyno pageidauja gamintojas. Spalva: gintaro geltonumo arba gintaro, sudėtingos struktūros, su žaliųjų citrinų žiedų, medaus, apelsinų žievelių ir džiovintų vaisių aromatu. Skonis: išraiškingas, sodrus, aiškiai rūgštus, kurio poveikį sustiprina intensyvus minerališkumas.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Petit Verdot“, „Sangiovese“

   14 000 kg vynuogių iš hektaro

2. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Viognier“

   14 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Negru de Drăgășani“, „Crâmpoșie selecționată“, „Băbească gri“

   15 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Cabernet Sauvignon“, „Malbec“, „Mourvèdre“

   15 400 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Busuioacă de Bohotin“

   16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Chardonnay“, „Pinot Gris“

   16 300 kilogramų vynuogių iš hektaro

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Sémillon“

   16 600 kilogramų vynuogių iš hektaro

8. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Muscat Ottonel“, „Pinot Noir“, „Syrah“, „Burgund mare“, „Băbească Neagră“

   17 100 kilogramų vynuogių iš hektaro

9. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Sauvignon“, „Riesling Italian“, „Riesling de Rhin“, „Merlot“, „Fetească Neagră“, „Fetească Regală“, „Fetească Albă“, „Tămâioasă Românească“

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

10. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Traminer aromat“, „Traminer roz“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Aligoté“, „Iordană“, „Aromat de Iași“, „Rkațiteli“

    18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

11. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Saint Emilion“, „Novac“, „Mamaia“, „Cristina“, „Alicante Bouschet“

    18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

12. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Petit Verdot“, „Sangiovese“

    105 hektolitrai iš hektaro

13. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Viognier“

    109 hektolitrai iš hektaro

14. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Negru de Drăgășani“, „Crâmpoșie selecționată“, „Băbească gri“

    112 hektolitrai iš hektaro

15. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Cabernet Sauvignon“, „Malbec“, „Mourvèdre“

    115 hektolitrai iš hektaro

16. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Busuioacă de Bohotin“

    120 hektolitrai iš hektaro

17. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Chardonnay“, „Pinot Gris“

    122 hektolitrai iš hektaro

18. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Sémillon“

    124 hektolitrai iš hektaro

19. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Muscat Ottonel“, „Pinot Noir“, „Syrah“, „Burgund mare“, „Băbească Neagră“

    128 hektolitrai iš hektaro

20. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Sauvignon“, „Riesling italian“, „Riesling de Rhin“, „Merlot“, „Fetească Neagră“, „Fetească Regală“, „Fetească Albă“, „Tămâioasă Românească“

    135 hektolitrai iš hektaro

21. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Traminer roz“, „Traminer aromat“, „Crâmpoșie“, „Columna“, „Aligoté“, „Iordană“, „Aromat de Iași“, „Rkațiteli“

    135 hektolitrai iš hektaro

22. Vyninių vynuogių veislė (-ės) – „Saint Emilion“, „Novac“, „Mamaia“, „Cristina“, „Alicante Bouschet“

    135 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Konstancos apskritis

— Murfatlaro miestas: Murfatlaras ir Siminoko kaimas;

— Valu lui Trajano komuna: Valu lui Trajano kaimas;

— Poarta Albės komuna: Poarta Albės ir Nazarčos kaimai;

— Ovidijaus komuna: Ovidijaus miestas, Pojanos kaimas;

— Čokirlijos komuna: Čokirlijos kaimas;

— Medžidijos miestas: Medžidija ir Remuso Oprianu ir Valia Dačiloro kaimai;

— Kastelu komuna: Kastelu, Kuza Vodės ir Nisipario kaimai;

— Silištios komuna: Silištios kaimas;

— Tortomano komuna: Tortomano kaimas;

— Pešteros komuna: Pešteros ir Ivrinezu Miko kaimai;

— Mirča Vodės komuna: Mirča Vodės, Satu Nou, Cibrinu, Salinio Stepono Didžiojo ir Gerginos kaimai;

— Adamklisio komuna: Adamklisio, Abrudo, Hacego, Urlujos ir Zorilės kaimai;

— Černavodės miestas: Černavodės komuna;

— Seimenio komuna: Seimenio ir Seimeni Mičio kaimai;

— Rasovos komuna: Rasovos ir Kokirlenio kaimai;

— Alimano komuna: Alimano, Dunerenio, Vlahio ir Florilės kaimai;

— Mihajaus Vitiazu komuna: Mihajaus Vitiazu ir Sinojės kaimai;

— Istrijos komuna: Istrijos ir Nuntašio kaimai;

— Kodžalako komuna: Kodžalako, Tariverdės ir Fintinelės kaimai;

— Mangalijos miestas: Mangalija;

— Hiršovos miestas: Hiršova;

— Kirnodženio komuna: Kirnodženio kaimas;

— Douezeč ši Trei Augusto komuna: Douezeč ši Trei Augusto kaimas;

— Horijos komuna: Horijos ir Tikileščio kaimai;

— Kručos komuna: Kručos kaimas;

— Topalu komuna: Topalu kaimas;

— Čobanu komuna: Čobanu kaimas;

— Girličiu komuna: Girličiu kaimas;

— Saraju komuna: Saraju kaimas;

— Kobadino komuna: Višoros kaimas.

Tulčos apskritis:

— Babadago miestas: Babadagas;

— Sarikiojo komuna: Enisalos, Visternos, Zebilo ir Sabandžijos kaimai;

— Valia Nukariloro komuna: Valia Nukariloro, Adžigiolio ir Jazurilės kaimai;

— Tulčos miestas: Tulča;

— Ostrovo komuna: Ostrovo ir Piatros kaimai;

— Somovos komuna: Somovos, Minerio ir Parkešo kaimai;

— Nikulicelio komuna: Nikulicelio kaimas;

— Izvoarelės komuna: Izvoarelės ir Albos kaimai;

— Valia Teiloro komuna: Valia Teiloro kaimas;

— Frekecėjaus komuna: Telicos ir Poštos kaimai;

— Isakčos miestas: Isakča;

— Lunkavicos komuna: Lunkavicos kaimas;

— Vekerenio komuna: Vekerenio kaimas;

— Žižilos komuna: Žižilos kaimas;

— Mečino miestas: Mečinas;

— Grečio kumuna: Grečio kaimas;

— Černos komuna: Černos kaimas;

— Turkoajos komuna: Turkoajos kaimas;

— Karkaliu komuna: Karkaliu kaimas;

— Bajos komuna: Bajos kaimas;

— Čamurlia de Žoso komuna: Čamurlia de Žoso ir Lunkos kaimai

7. **Vyninių vynuogi‘ų veislė (-s)**

„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“, „Căldăruşă“, „Serecsia“

„Cabernet Sauvignon N“ – „Petit Vidure“, „Burdeos tinto“

„Chardonnay B“ – „Gentil blanc“, „Pinot blanc Chardonnay“

„Columna B“

„Cristina“

„Crâmpoșie B“

„Crâmpoşie selecționată B“

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

„Fetească neagră N“ – „Schwarze Mädchentraube“, „Poama fetei neagră“, „Păsărească neagră“, „Coada rândunicii“

„Fetească regală B“ – „Konigliche Madchentraube“, „Koningsast“, „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“, „Klăvner 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“

„Sangiovese N“ – „Brunello di Montalcino“, „Morellino“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon-Blanc“

„Syrah N“ – „Shiraz“, „Petit Syrah“

„Semillon 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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Geografinės vietovės duomenys*

Ši vietovė yra pietryčių Rumunijoje esanti Dobrudžos teritorija, ribojama Dunojaus žemupio (vakaruose ir šiaurėje), Juodosios jūros (rytuose) ir sienos su Bulgarija (pietuose). Ji pasižymi vyraujančiomis plynaukštės tipo reljefo formomis su priemolio substratu, o jos ekologinės, dirvožemio ir klimato sąlygos priskiriamos stepių ir miškastepių kategorijoms. Kiekvienas iš šių komponentų padeda sukurti ekologinę aplinką, palankią vynmedžiams augti.

Dauguma vynuogynų išsidėstę ant 3–40 m storio priemolio geologinio pagrindo, iš dalies dengiančio kietas senovines uolienas (iki paleozojaus, paleozojaus, mezozojaus ir tretinio periodo), kurios yra vietinės arba perkeltos.

Šiaurinė Dobrudžos dalis daugiausia kalnuota (aukštos kalvos ir žemumos su užuovėjomis 100–467 m aukštyje virš jūros lygio), o pietinėje Dobrudžos dalyje vyrauja plokščios plynaukštės (žemiau 200–300 m). Šiuos du kraštovaizdžius skiria plati kalvota centrinės Dobrudžos erozinė plynaukštė (250–350 m).

Šiame Rumunijos regione kritulių ir požeminio vandens yra mažiausia: vandens prieinamumas nevienodas ir vanduo dažnai būna labiau mineralizuotas. Kad ši situacija būtų mažiau juntama, kuriami vandens telkiniai, sodiniai ir jų derlius, drėkinimas.

Įprastas žemyninis klimatas yra iš dalies švelnesnis dėl arti esančių Juodosios jūros ir Dunojaus pelkių bei deltos. Vidutinė metinė temperatūra yra apie 11 °C, temperatūros diapazonas tarp vidutinių sausio ir liepos mėn. verčių yra didesnis nei 25 °C, o absoliučių ekstremalių temperatūrų diapazonas per kelerius metus yra didesnis nei 75 °C. Vidutinis metinis kritulių kiekis dažnai būna mažesnis nei 400 mm. Šios vietovės privalumai – geros helioterminės sąlygos: tai vienas karščiausių Rumunijos regionų (saulės spinduliuotė viršija 120–125 Kcal/cm^2, saulė šviečia daugiau kaip 2 200 valandų, o vidutinė teigiama paros temperatūra per metus padidėja iki 4 000–4 200 °C), todėl vynuogės gali sunokti ir net pernokti.

Vynuogių auginimo vietovėse vyraujanti dirvožemio kategorija yra zoninė: stepiniai molizoliai (kaštoniniai dirvožemiai ir juodžemiai) ir miškingi stepiniai molizoliai (kalkiniai juodžemiai ir rečiau molingi aliuviniai juodžemiai, išplautžemiai ir pilkžemiai), dažniausiai susiformavę ant lioso substrato.

8.2. *Išsami informacija apie produktą*

SGN „Colinele Dobrogei“ žymimi vynai gali būti baltieji, raudonieji arba rožiniai.

Baltieji ir rožiniai vynai yra skaidrios išvaizdos, nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo arba blyškios arba vidutinio intensyvumo lašišos rožinės spalvos, o skonis – aksominis.

Kalbant apie kvapą ir skonį, dažniausi yra gėlių pokvapiai ir poskoniai. Tinkamą cukraus kiekį turintys vynai yra išbaigti, su medaus, rožių, citrusinių vaisių pokvapiais, kai yra pagaminti iš natūraliai aromatingų veislių vynuogių, o senesniuose aromatinguose vynuose kartais juntamas medaus korio pokvapis.

Raudonieji vynai yra aksominio skonio, rubino raudonumo, tamsaus granato ir (arba) purpurinio raudonumo arba tamsiai raudonos spalvos.

Kvapas ir skonis pasižymi gaiviu gerai prinokusių miško vaisių aromatu, slyvų pokvapiu, suteikia aksominį pojūtį burnoje ir kremiškumą kartu su šviežių aviečių, raudonųjų serbentų, spanguolių, gervuogių ir mėlynių aromatais. Vynai pasižymi taninų išraiškingumu, mėlynių ir gvazdikėlių skonių deriniu, kartais ryškiai juntami pipirai, o dėl trumpo brandinimo įgyja vanilės aromatų. Šie vynai tinkami brandinti ąžuolo statinėse.

8.3. *Priežastiniai ryšiai*

SGN „Colinele Dobrogei“ žymimiems vynams specifiškumo suteikia jiems gaminti naudojama misa. Tai susiję su vynuogių veislėmis, kurioms naudinga didelė saulės spinduliuotė – čia šiluminės sąlygos yra vienos šilčiausių Rumunijoje, o kritulių – mažai. Šie veiksniai padeda vynuogėms gerai sunokti, todėl gaunama dideliu cukraus kiekiu pasižyminti misa. Šioje vietovėje juntama jūros įtaka. Ji ypač naudinga rudenį, nes reguliuoja temperatūrą. Dunojus daro poveikį Černavodės miestui, ypač arčiausiai jo esantiems vynuogynams. Dirvožemis, kuriame gausu kalcio karbonato, yra svarbus vyno kokybę užtikrinantis veiksnys. Vynų kokybę lemia teigiama netoliese esančių Razelmo ir Sinojės ežerų įtaka ir vynuogių auginimui tinkamas dirvožemis, taip pat tai, kad vynai pasižymi subalansuotu alkoholio ir rūgšties kiekiu bei gerai išreikštomis juslinėmis savybėmis (gėlių ir (arba) miško vaisių, prieskonių poskoniais).

9. **Kitos svarbiausios sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Galutiniam produktui taikomos sąlygos

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Jei kompetentingoms institucijoms tinkamai pranešama, vynai gali būti kondicionuojami ir išpilstomi į butelius ne toje vietovėje, kurioje buvo užaugintos vynuogės.

Šie procesai gali vykti tame pačiame administraciniame vienete, kaimyniniame administraciniame vienete arba kaimyninėse vietovėse su geografinėmis nuorodomis.

Tokiu atveju etiketėje atitinkamai turi būti nurodytas gamintojas arba išpilstytojas ir išpilstymo vieta.

Kalbant apie išpilstymą į butelius, atsižvelgiant į komercinius poreikius ES ir eksporto rinkose, leidžiamas SGN „Colinele Dobrogei“ žymimų vynų didmeninis pardavimas.

Apie dideles siuntas valdžios institucijoms turi būti pranešta per vietos kontrolės tarnybą. Kartu su didelėmis siuntomis turi būti pateikti atitinkami dokumentai ir sertifikatas, patvirtinantis teisę naudoti saugomą nuorodą ir prekiauti vynu.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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