Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/2940

23.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2940)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Colinele Dobrogei”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Valsts vīnkopības un vīna birojs (*ONVPV*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ierosināto produkta specifikācijas grozījumu paplašina ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas noteikto apgabalu, iekļaujot tajā *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritoriju (un tajā esošos ciematus) un *Aliman* pašvaldības teritoriju (un tajā esošos ciematus). Ražošanas apgabals būtu jāgroza, lai tajā iekļautu minētās apdzīvotās vietas, un būtu no jauna jānosaka vīna ražošanas apgabala robežas. Šāda veida grozījums attiecībā uz noteikto apgabalu atbilst standarta grozījuma definīcijai, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, un neietekmē citus ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētā vīna ražošanas nosacījumus (piemēram, tirdzniecību, saikni starp apgabalu un produktu vai produktu nosaukumu vai kategoriju).

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. Grozījums attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu nolūkā iekļaut *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritoriju (Tulčas žudecs)

Grozījums tiek pieprasīts, lai ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmēto vīnu ražošanai noteiktajā apgabalā iekļautu *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritoriju un tajā esošos ciematus (Tulčas žudecā).

Ceamurlia de Jos pašvaldības teritorija un tajā esošie ciemati — *Ceamurlia de Jos* un *Lunca* — atrodas citu tādu apdzīvotu vietu tuvumā, kas izraudzītas par daļu no ĢIN aptvertā apgabala, proti, 20 km attālumā atrodas *Babadag* pilsēta, bet 21 km attālumā — *Baia* pašvaldības teritorija; šīs divas apdzīvotās vietas ir iekļautas ĢIN aptvertajā ražošanas apgabalā un iezīmē administratīvo teritoriālo robežu ar *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritoriju.

Ceamurlia de Jos pašvaldības teritoriju labvēlīgi ietekmē vīnogulāju audzēšanai piemēroti ekoloģiskie, augsnes un klimatiskie apstākļi, kas ir līdzīgi ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā valdošajiem apstākļiem, kā arī vīnkopji, kuri apsaimnieko vīndārzus un koncentrējas uz kvalitatīvu vīnu gatavošanu no audzētajām vīnogu šķirnēm.

Attiecībā uz reljefu — *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritorija un blakus esošie ciemati atrodas *Babadag* plakankalnē, kurā ir daudzveidīga ainava. Tajā ir labvēlīga dabiskā vide, un 46 % administratīvās teritorijas aizņem ūdensobjekti un dīķi. *Ceamurlia de Jos* vēsturiskajam centram ir neregulāra daudzstūra forma, un tas atrodas zemienē 20–40 m augstumā virs jūras līmeņa. *Lunca* ciemats atrodas pie *Goloviţa* ezera dienvidrietumu robežas.

Klimatisko apstākļu ziņā šajā pašvaldības teritorijā valda kontinentālais stepju klimats ar maigākām vasarām un ziemām, ko ietekmē Razima [*Razim*] un Sinojes [*Sinoie*] ezeru komplekss; gada vidējā temperatūra ir 10,8 °C, un gada vidējais nokrišņu daudzums ir 400 mm/m². Reģionā sastopamas vairākas augsnes tipu kombinācijas: brūnā melnzeme ar dažādiem apakštipiem, kas sastāv no lesa nogulumiem ar ūdens nesējslāņiem, kuru dziļums nepārsniedz 15 m, kā arī merģeļaina kaļķakmens nogulumiem.

Ceamurlia de Jos un *Lunca* vīndārzos iegūto vīnu īpašības ir ļoti līdzīgas to vīnu īpašībām, kurus iegūst vīna "Colinele Dobrogei" ražošanai noteiktajā apgabalā, jo abus minētos ciematus ieskauj apdzīvotas vietas, kas atrodas ar ĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Intensīvs saules starojums un labi saules siltuma resursi apvienojumā ar nelielu nokrišņu daudzumu nodrošina, ka vīnogas labi nogatavojas un tajās uzkrājas pietiekami daudz cukuru. Razima un Sinojes ezeru tuvums un vīnogulājiem labvēlīgās augsnes nodrošina līdzsvarotu spirta un skābuma saturu un labi izteiktas organoleptiskās īpašības. Baltvīniem, kuri iegūti ražošanas apgabalā, kas atrodas *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritorijā esošajos *Ceamurlia de Jos* un *Lunca* ciematos, piemīt daudzveidīgas smaržas īpašības – no ziedu, piemēram, vīnogulāju un akāciju ziedu, notīm līdz augļu, piemēram, persiku, aprikožu un citrusaugļu, aromātiem, ko pastiprina minerālu nianse. Sarkanvīniem raksturīga ļoti intensīva krāsa, maigi tanīni, pilnmiesīgums, augļains aromāts un garša, kurā jūtami labi nogatavojušies sarkanie un melnie augļi. Sārtvīni ir svaigi, ar meža augļu (meža zemeņu, kazeņu, aveņu), sarkano augļu (ķiršu, zemeņu), rožu ziedlapiņu un aromātisko augu aromātu.

Grozīta produkta specifikācijas III nodaļa un vienotā dokumenta 6. punkts.

2. Grozījums attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu nolūkā iekļaut *Aliman* pašvaldības teritoriju (Konstancas žudecs)

Grozījums tiek pieprasīts, lai ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmēto vīnu ražošanai noteiktajā apgabalā iekļautu *Aliman* pašvaldības teritoriju un tajā esošos ciematus (Konstancas žudecā).

Aliman pašvaldības teritorija, ko veido *Aliman*, *Dunăreni*, *Vlahii* un *Floriile* ciemats, atrodas Konstancas žudecā. Ziemeļos tā robežojas ar *Rasova* pašvaldības teritoriju, kas atrodas ar ĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā, dienvidos — ar *Ion Corvin* pašvaldības teritoriju, austrumos — ar *Adamclisi* pašvaldības teritoriju, kura arī atrodas ar ĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā, un rietumos — ar Donavu.

Minētajās apdzīvotajās vietās ražoto vīnu augstāko kvalitāti veicina augsnes un klimatiskie faktori, un izšķiroša nozīme ir siltuma potenciālam. Gaismas un siltuma pārpilnība šajās teritorijās nodrošina svaigus vīnus ar dažādiem augļu aromātiem, piemēram, svaigiem un intensīviem citrusaugļu aromātiem, pikantām vai ziedu, piemēram, savvaļas ziedu, notīm un eksotisku garšaugu niansēm. Šie vīni ir pilnmiesīgi, ar aromātiskajām šķirnēm raksturīgām īpašībām, kas pielīdzināmas kultivēto šķirņu īpašībām un atspoguļo ar ĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā pastāvošo vīndarības potenciālu. Tie ir tipiski vīni, kuru skābums un mineralitāte nodrošina tiem papildu svaigumu.

Donavas topoklimatam raksturīgā gada vidējā temperatūra ir aptuveni 11 °C. Augstākā mēneša vidējā temperatūra, t. i., 22 °C, ir jūlijā, bet zemākā, t. i., 10 °C — janvārī. Gaisa temperatūra dienas un gada laikā ievērojami atšķiras.

Vēja režīmu ietekmē Donava, un dienas un nakts brīzes ir līdzīgas tām, kas valda piekrastes teritorijā. Svarīgs klimatiskais faktors ekonomikai teritorijā, kurā dominē lauksaimniecība, piemēram, *Dumbrăveni*, *Valea Urluia* un *Vederoasa* ezera teritorijā, ir nokrišņi. Nokrišņu daudzums ir diezgan neliels, vidēji 460 mm gadā, un to sadalījums ir nevienmērīgs. Lietainākie mēneši ir maijs un jūnijs, bet sausākais mēnesis ir marts. Vasaras iestājas agri, tās ir siltas, dažkārt karstas, un garas, un tajās bieži pūš sausi vēji. Rudens ir garš un sauss un nodrošina labvēlīgus apstākļus vīnogu gatavošanās un aromātisko savienojumu uzkrāšanās procesam.

Dominējošās augsnes ir raksturīgas arīdam klimatam, un visbiežāk sastopama ir melnzeme. Šīs augsnes ir dabiski auglīgas un piemērotas vīnogulāju audzēšanai. Melnzeme visā tās profilā ir vidēji raupja, labi strukturēta, nodrošina labu ūdens un gaisa caurlaidību un ir viegli apstrādājama. Šīm augsnēm, kas bagātas ar humusu, ir nedaudz sārmaina reakcija, un tajās ir daudz barības vielu. Tās ir ļoti auglīgas un piemērotas vīnogulāju audzēšanai.

Grozīta produkta specifikācijas III nodaļa un vienotā dokumenta 6. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Colinele Dobrogei

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 — DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīns un sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīns un sārtvīns

Krāsa: zaļgani dzeltena, dažkārt sliecas uz zeltainu, salmu dzeltenu, gaišu / vidēji spilgtu lašrozā krāsu. Smarža un garša: svaigi pļauta siena, akācijas ziedu aromāts, buķete ar saldo mandeļu notīm; labā cukuru uzkrāšanās vīniem piešķir pilnmiesīgu, noapaļotu raksturu ar persiku, aprikožu un mango notīm; līdzsvarota garša, kurā pilnmiesīgums neizceļas; smaržas ziņā vīniem piemīt pļavas ziedu, medus, grauzdējuma un rožu notis ar nelielu dabiski aromātiskām šķirnēm raksturīgu citrusaugļu niansi un noturīgas medus šūnu notis vecākos aromātiskos vīnos.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni

Krāsa: rubīnsarkana, granātsarkana, purpursarkana, tumši sarkana. Smarža un garša: šie vīni ir ļoti intensīvā krāsā, un tajos veidojas svaigi meža ogu aromāti ar žāvētu plūmju niansēm; tiem piemīt samtaina garša un maigums, svaigu aveņu, sarkano jāņogu, dzērveņu, skābo ķiršu, krustnagliņu, kazeņu un melleņu aromāts; tiem piemīt tanīnu struktūra un raksturs ar attīstītu melleņu un krustnagliņu buķeti, piparu/garšvielu notīm, vaniļas aromāts pēc neilgas izturēšanas, melno ķiršu aromāts un optimāls skābums; tie ir piemēroti izturēšanai ozolkoka mucās.

Maksimālā kopējā skābuma vērtībām piemēro attiecīgajos Eiropas Savienības tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15,00

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,00

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Ražošana ārpus noteiktā apgabala

Uz vīndarību attiecināmais ierobežojums

Ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētos vīnus var ražot apgabalā, kurš atrodas noteiktā apgabala tuvumā, tajā pašā administratīvajā vienībā, blakusesošā administratīvajā vienībā vai blakusesošos apgabalos, kuros ražo produktus ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm. Par šīs atkāpes piemērošanu 48 stundas iepriekš jāpaziņo Valsts vīnkopības un vīna birojam (*ONVPV*).

2. Ražošanas metode

Īpašā vīndarības metode

Atļauta kupāža. Tā jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3. Vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

No sarkanvīna gatavošanā izmantotajām šķirnēm var gatavot arī sārtvīnus, izmantojot īsās macerācijas paņēmienu un saglabājot sarkanvīnu gatavošanā izmantotās šķirnes vai šķirņu īpašības.

4. Vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnu ražošana no sarkanogu šķirnēm

Daudzi ražotāji plāno ieviest tādas tehnoloģijas šķirņu aromātiskā potenciāla izmantošanai kā baltvīnu ražošanu no sarkanajām vīnogām, iegūstot "blanc de noirs" veida vīnu. Minēto metodi izmantojot baltvīnu iegūšanai no sarkanajām vīnogām, tiek izmantots šķirņu potenciāls un iegūtie vīni ir viegli spēcīgi, ar neizteiktu augu garšu, kurā dominē maigi kazeņu, laima, greipfrūtu un dzelteno plūmju aromāti. Skābums uzlabo vīna svaigumu.

Nedzirkstošs sārtvīns no baltajām vīnogām. Šos vīnus gatavo no šķirnēm "Pinot Gris", "Băbească Gri" vai "Traminer Roz"; šķirnes "Pinot Gris" un "Băbească Gri" vīnogu miza ir gaišsārti violetā, gaišsārti violeti pelēkā un pelēcīgi zilā krāsā, bet "Traminer Roz" — pērļaini rozā un pelēcīgi rozā krāsā. No tām iegūtie nedzirkstošie vīni ir dzeltenīgi baltā, salmu dzeltenā vai rozā krāsā. Atkarībā no vīndara izvēles var ražot gan nedzirkstošos baltvīnus, gan sārtvīnus, ko iegūst macerējot.

Nedzirkstošs oranžais vīns no baltajām vīnogām.

Šā vīna ražošanas tehnoloģija ietver balto vīnogu misas macerāciju ar mizām; macerācijas periods ir atkarīgs no krāsas intensitātes, kādu vīndaris vēlas gatavajam vīnam. Krāsa: dzintara dzeltena / dzintara, smarža — ar sarežģītu struktūru un laima ziedu, medus, apelsīna miziņu un žāvētu augļu aromātu buķeti. Garša: bagātīga, pilnmiesīga, ar ļoti izteiktu skābuma komponentu, ko izceļ intensīva mineralitāte.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Vīna vīnogu šķirne "Petit Verdot", "Sangiovese"

   14 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Vīna vīnogu šķirne "Viognier"

   14 500 kilogramu vīnogu no hektāra

3. Vīna vīnogu šķirne "Negru de Drăgășani", "Crâmpoșie selecționată", "Băbească gri"

   15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. Vīna vīnogu šķirne "Cabernet Sauvignon", "Malbec", "Mourvèdre"

   15 400 kilogramu vīnogu no hektāra

5. Vīna vīnogu šķirne "Busuioacă de Bohotin"

   16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. Vīna vīnogu šķirne "Chardonnay", "Pinot Gris"

   16 300 kilogramu vīnogu no hektāra

7. Vīna vīnogu šķirne "Sémillon"

   16 600 kilogramu vīnogu no hektāra

8. Vīna vīnogu šķirne "Muscat Ottonel", "Pinot Noir", "Syrah", "Burgund mare", "Băbească Neagră"

   17 100 kilogramu vīnogu no hektāra

9. Vīna vīnogu šķirne "Sauvignon", "Riesling italian", "Riesling de Rhin", "Merlot", Fetească Neagră', "Fetească Regală", "Fetească Albă", "Tămâioasă Românească"

   18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

10. Vīna vīnogu šķirne "Traminer aromat", "Traminer roz", "Crâmpoșie, Columna", "Aligoté", "Iordană", "Aromat de Iași", "Rkațiteli"

    18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

11. Vīna vīnogu šķirne "Saint Emilion", "Novac", "Mamaia", "Cristina", "Alicante Bouschet"

    18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

12. Vīna vīnogu šķirne "Petit Verdot", "Sangiovese"

    105 hektolitri uz hektāru

13. Vīna vīnogu šķirne "Viognier"

    109 hektolitri uz hektāru

14. Vīna vīnogu šķirne "Negru de Drăgășani", "Crâmpoșie selecționată", "Băbească gri"

    112 hektolitri uz hektāru

15. Vīna vīnogu šķirne "Cabernet Sauvignon", "Malbec", "Mourvèdre"

    115 hektolitri uz hektāru

16. Vīna vīnogu šķirne “Busuioacă de Bohotin”

    120 hektolitri uz hektāru

17. Vīna vīnogu šķirne “Chardonnay”, “Pinot Gris”

    122 hektolitri uz hektāru

18. Vīna vīnogu šķirne “Sémillon”

    124 hektolitri uz hektāru

19. Vīna vīnogu šķirne “Muscat Ottonel”, “Pinot Noir”, “Syrah”, “Burgund mare”, “Băbească Neagră”

    128 hektolitri uz hektāru

20. Vīna vīnogu šķirne “Sauvignon”, “Riesling italian”, “Riesling de Rhin”, “Merlot”, Fetească Neagră’, “Fetească Regală”, “Fetească Albă”, “Tămâioasă Românească”

    135 hektolitri uz hektāru

21. Vīna vīnogu šķirne “Traminer roz”, “Traminer aromat”, “Crâmpoșie, Columna”, “Aligoté”, “Iordană”, “Aromat de Iași”, “Rkațiteli”

    135 hektolitri uz hektāru

22. Vīna vīnogu šķirne “Saint Emilion”, “Novac”, “Mamaia”, “Cristina”, “Alicante Bouschet”

    135 hektolitri uz hektāru

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Konstancas [*Constanța*] žudecs:

— *Murfatlar* pilsēta — *Murfatlar* un *Siminoc* ciemats,

— *Valu lui Traian* pašvaldības teritorija — *Valu lui Traian* ciemats,

— *Poarta Albă* pašvaldības teritorija — *Poarta Albă* un *Nazarcea* ciemats,

— *Ovidiu* pilsēta — *Ovidiu* pašvaldības teritorija, *Poiana* ciemats,

— *Ciocârlia* pašvaldības teritorija — *Ciocârlia* ciemats,

— *Medgidia* pilsēta — *Medgidia* un *Remus Opreanu* un *Valea Dacilor* ciemats,

— *Castelu* pašvaldības teritorija — *Castelu, Cuza Vodă* un *Nisipari* ciemats,

— *Siliștea* pašvaldības teritorija — *Siliștea* ciemats,

— *Tortoman* pašvaldības teritorija — *Tortoman* ciemats,

— *Peştera* pašvaldības teritorija — *Peştera* un *Ivrinezu Mic* ciemats,

— *Mircea Vodă* pašvaldības teritorija — *Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare* un *Gherghina* ciemats,

— *Adamclisi* pašvaldības teritorija — *Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia* un *Zorile* ciemats,

— *Cernavodă* pilsēta — *Cernavodă* pašvaldības teritorija,

— *Seimeni* pašvaldības teritorija — *Seimeni* un *Seimenii Mici* ciemats,

— *Rasova* pašvaldības teritorija — *Rasova* un *Cochirleni* ciemats,

— *Aliman* pašvaldības teritorija — *Aliman, Dunăreni, Vlahii* un *Floriile* ciemats,

— *Mihai Viteazu* pašvaldības teritorija — *Mihai Viteazu* un *Sinoie* ciemats,

— *Istria* pašvaldības teritorija — *Istria* un *Nuntaşi* ciemats,

— *Cogealac* pašvaldības teritorija — *Cogealac, Tariverde* un *Fântânele* ciemats,

— *Mangalia* pilsēta — *Mangalia*,

— *Hârşova* pilsēta — *Hârșova*,

— *Chirnogeni* pašvaldības teritorija — *Chirnogeni* ciemats,

— 23. augusta pašvaldības teritorija — 23. augusta ciemats,

— *Horia* pašvaldības teritorija — *Horia* un *Tichileşti* ciemats,

— *Crucea* pašvaldības teritorija — *Crucea* ciemats,

— *Topalu* pašvaldības teritorija — *Topalu* ciemats,

— *Ciobanu* pašvaldības teritorija — *Ciobanu* ciemats,

— *Gârliciu* pašvaldības teritorija — *Gârliciu* ciemats,

— *Saraiu* pašvaldības teritorija — *Saraiu* ciemats,

— *Cobadin* pašvaldības teritorija — *Viișoara* ciemats;

Tulčas [*Tulcea*] žudecs:

— *Babadag* pilsēta — *Babadag*,

— *Sarichioi* pašvaldības teritorija — *Enisala*, *Visterna*, *Zebil* un *Sabangia* ciemats,

— *Valea Nucarilor* pašvaldības teritorija — *Valea Nucarilor*, *Agighiol* un *Iazurile* ciemats,

— *Tulcea* pilsēta — *Tulcea*,

— *Ostrov* pašvaldības teritorija — *Ostrov* un *Piatra* ciemats,

— *Somova* pašvaldības teritorija — *Somova*, *Mineri* un *Parcheș* ciemats,

— *Niculițel* pašvaldības teritorija — *Niculițel* ciemats,

— *Izvoarele* pašvaldības teritorija — *Izvoarele* un *Alba* ciemats,

— *Valea Teilor* pašvaldības teritorija — *Valea Teilor* ciemats,

— *Frecăței* pašvaldības teritorija — *Telița* un *Poșta* ciemats,

— *Isacea* pilsēta — *Isacea*,

— *Luncavița* pašvaldības teritorija — *Luncavița* ciemats,

— *Văcăreni* pašvaldības teritorija — *Văcăreni* ciemats,

— *Jijila* pašvaldības teritorija — *Jijila* ciemats,

— *Măcin* pilsēta — *Măcin*,

— *Greci* pašvaldības teritorija — *Greci* ciemats,

— *Cerna* pašvaldības teritorija — *Cerna* ciemats,

— *Turcoaia* pašvaldības teritorija — *Turcoaia* ciemats,

— *Carcaliu* pašvaldības teritorija — *Carcaliu* ciemats,

— *Baia* pašvaldības teritorija — *Baia* ciemats,

— *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritorija — *Ceamurlia de Jos* un *Lunca* ciemats.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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"

"Băbeasca 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"

"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", "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 Drăgăşani N"

"Novac N"

"Petit Verdot N"

"Pinot Gris G" – "Affumé", "Grau Burgunder", "Grauburgunder", "Grauer Mönch", "Pinot cendré", "Pinot Grigio", "Ruländer"

"Pinot noir N" – "Blauer Spätburgunder", "Blauer Burgunder", "Burgund mic", "Burgunder roter", "Klävner Morillon Noir"

"Pinot noir N" – "Spätburgunder", "Pinot nero"

"Riesling de Rhin B" – "Weisser Riesling", "White Riesling", "Riesling Renano", "Rheinriesling"

"Riesling italian B" – "Olasz Riesling", "Olaszriesling", "Welschriesling"

"Rkatiteli B" – "Dedali Rkatiteli", "Korolioc Rkatiteli"

"Saint Emilion B" – "Trebbiano Toscano", "Ugni blanc", "Trebbiano"

"Sangiovese N" – "Brunello di Montalcino", "Morellino"

"Sauvignon B" – "Sauvignon Blanc"

"Syrah N" – "Shiraz", "Petit Syrah"

"Sémillon B" – "Semillon blanc"

“Traminer Roz Rs” – “Rosetraminer”, “Savagnin roz”, “Gewürztraminer”

“Traminer aromat alb B”

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

“Tămâioasă românească B” – “Rumanische Weihrauchtraube”, “Tamianka”, “Tămâioasă albă de Drăgășani”

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

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Apgabals ir Dobrudžas [*Dobrogea*] teritorija Rumānijas dienvidaustrumos, un to norobežo Donavas lejtece (rietumos un ziemeļos), Melnā jūra (austrumos) un Bulgārijas robeža (dienvidos). To raksturo pārsvarā plato tipa zemes veidojumi ar lesa pagulslāni, un tā ekoloģiskie, augsnes un klimatiskie apstākļi ir klasificēti stepes un mežastepes kategorijā. Ikviens no minētajiem komponentiem palīdz radīt ekoloģisku vidi, kas piemērota vīnogulāju audzēšanai.

Lielākā daļa vīndārzu atrodas uz lesa ģeoloģiskā pagulslāņa (3–40 m biezumā), kas daļēji nosedz cietus, senus autohtonus vai pārvietojušos iežus (pirmspaleozoja, paleozoja, mezozoja un terciārā perioda iežus).

Ziemeļdobrudža ir lielākoties kalnaina (augstienes ar aizsargātām ieplakām 100–467 m augstumā virs jūras līmeņa), savukārt Dienviddobrudžai raksturīga strukturāla slāņaina plato ainava (zem 200–300 m). Šīs divas ainavas atdala plašas pauguru erozijas plato Dobrudžas centrālajā daļā (250–350 m).

Šis ir Rumānijas reģions, kurā ir vismazāk nokrišņu un gruntsūdeņu: to pieejamība ir nevienmērīga, un ūdens bieži ir vairāk mineralizējies. Lai šo situāciju uzlabotu, izmanto ūdens uzkrāšanu, ražas novākšanu un apūdeņošanu.

Tipiski kontinentālā klimata ietekmi daļēji mazina tuvumā esošā Melnā jūra, Donavas purvāji un delta. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 11 °C, un temperatūras diapazons starp janvāra un jūlija vidējām vērtībām ir lielāks nekā 25 °C, bet starp absolūtajām galējām vērtībām vairāku gadu laikā — lielāks nekā 75 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums bieži ir mazāks nekā 400 mm. Apgabala priekšrocības ir labi saules siltuma apstākļi, proti, tas ir viens no Rumānijas siltākajiem reģioniem (ar saules starojumu virs 120–125 Kcal/cm^2, saulesgaismas ilgumu virs 2 200 stundām un diennakts vidējo pozitīvo temperatūru līdz 4 000–4 200 °C gada laikā), kas nodrošina, ka vīnogas var nogatavoties un pat pārgatavoties.

Dominējošā augsnes kategorija vīnkopības apgabalos ir zonāla augsne, proti, stepēm raksturīga augsne (brūnā melnzeme un melnzeme) un mežastepēm raksturīga augsne (ar kalciju bagāta melnzeme un retāk – māla-iluviālā melnzeme, rendzīna un pelēkzeme), kas pārsvarā veidojusies uz lesa pagulslāņa.

8.2. *Informācija par produktu*

Ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētie vīni var būt baltvīni, sarkanvīni vai sārtvīni.

Baltvīni un sārtvīni ir dzidri, zaļgani dzelteni līdz zeltaini dzelteni vai gaišā vai vidēji spilgtā lašrozā krāsā, ar samtainu garšu.

Smaržas un garšas ziņā lielākā daļa nošu ir ziedu notis. Vīnos ir labi uzkrājušies cukuri, un tie ir labi noapaļoti; no dabiski aromātiskajām šķirnēm gatavotiem vīniem piemīt medus, rožu un citrusaugļu notis, bet no aromātiskajām šķirnēm gatavotiem vecākiem vīniem dažkārt piemīt medus šūnu notis.

Sarkanvīniem ir samtaina garša, un tie ir rubīnsarkanā, tumši granātsarkanā/purpursarkanā vai tumši sarkanā krāsā.

Smaržā un garšā jūtami labi nogatavojušos meža ogu svaigie aromāti ar žāvētu plūmju niansēm, samtainums un maigums, kā arī svaigu aveņu, sarkano jāņogu, dzērveņu, kazeņu un melleņu aromāts. Vīni ir bagāti tanīniem, un tiem raksturīga melleņu un krustnagliņu buķete, un dažkārt tie ir izteikti piparoti, savukārt neilgi izturēti vīni iegūst vaniļas aromātu. Tie ir piemēroti izturēšanai ozolkoka mucās.

8.3. *Cēloniskā mijiedarbība*

Specifiku ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētajiem vīniem piešķir to gatavošanā izmantotā misa. Tas ir saistīts ar vīnogu šķirnēm, kuras labvēlīgi ietekmē intensīvs saules starojums — termiskie apstākļi ir vieni no siltākajiem Rumānijā — un zems nokrišņu daudzums. Šie faktori palīdz vīnogām labi nogatavoties, un no tām iegūst misu ar augstu cukuru saturu. Apgabalā jūtama jūras ietekme. Īpaši labvēlīga tā ir rudenī, jo darbojas kā temperatūras regulators. *Cernavodă* apgabalu ietekmē Donava; tās ietekme īpaši jūtama tai tuvākajos vīndārzos. Svarīgs vīna kvalitātes faktors ir augsne, kas bagāta ar kalcija karbonātu. Vīnu kvalitāti pastiprina tuvējā Razima un Sinojes ezera labvēlīgā ietekme un laba augsne vīnogulāju audzēšanai, kā arī tas, ka vīni ir līdzsvaroti spirta satura un skābuma ziņā un tiem ir labi izteiktas organoleptiskās īpašības (ziedu / meža ogu, garšvielu notis).

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Gatavam produktam piemērojamie nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ja kompetentās iestādes ir pienācīgi informētas, vīnus var uzlabot un pildīt pudelēs ārpus apgabala, kurā audzētas vīnogas.

Šie procesi drīkst notikt tajā pašā administratīvajā vienībā, blakusesošā administratīvajā vienībā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm apzīmētajos blakusesošos apgabalos.

Šādā gadījumā etiķetē attiecīgi jānorāda ražotājs vai pudeļu pildītājs un pudeļu pildīšanas vieta.

Attiecībā uz pildīšanu pudelēs — reaģējot uz ES un eksporta tirgu komerciālajām prasībām, ir atļauta ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmēto vīnu pārdošana nefasētā veidā.

Par nefasētiem sūtījumiem iestādes jāinformē ar vietējā inspekcijas dienesta starpniecību. Nefasētiem sūtījumiem jāpievieno attiecīgie dokumenti, kā arī sertifikāts, kas apliecina tiesības izmantot aizsargāto nosaukumu un šo vīnu tirgot.

Saite uz produkta specifikāciju

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