C/2025/2940

23.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2940)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Colinele Dobrogei"

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Colinele Dobrogei"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☒ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Ir-Rumanija

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

L-Uffiċċju Nazzjonali tal-Prodotti tad-Dwieli u l-Inbid (ONVPV)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda proposta tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonċerna estensjoni taż-żona demarkata tal-IĠP biex tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Ceamurlia de Jos (u l-irħula tagħha) u Aliman (u l-irħula tagħha). Iż-żona ta' produzzjoni jenħtieġ li tiġi emendata biex tinkludi dawn il-lokalitajiet u jenħtieġ li tiġi demarkata mill-ġdid għall-produzzjoni tal-inbid. Din it-tip ta' emenda taż-żona demarkata taqa' fid-definizzjoni ta' emenda standard kif prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143, u ma taffettwax kundizzjonijiet oħra stabbiliti għall-produzzjoni tal-inbid bl-IĠP Colinele Dobrogei (bħall-kummerċjalizzazzjoni, ir-rabta bejn iż-żona u l-prodott, jew l-isem jew il-kategorija tal-prodotti).

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda taż-żona ġeografika biex tinkludi l-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos (il-Kontea ta' Tulcea)*

Qed tintalab emenda biex tiġi inkluża l-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos u l-irħula tagħha (fil-Kontea ta' Tulcea) fiż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed bl-IĠP Colinele Dobrogei.

Il-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos u l-irħula tiegħu – Ceamurlia de Jos u Lunca – jinsabu qrib lokalitajiet oħra ddeżinjati bħala parti miż-żona tal-IĠ: il-belt ta' Babadag tinsab 20 km 'l bogħod, u l-muniċipalità ta' Baia tinsab 21 km 'l bogħod; dawn iż-żewġ lokalitajiet ġew stabbiliti bħala żona ta' produzzjoni ddefinita tal-IĠ u jservu bħala konfini territorjali amministrattivi mal-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos.

Il-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos tibbenefika minn kundizzjonijiet ekoloġiċi, tal-ħamrija u klimatiċi adattati għat-tkabbir tad-dwieli, simili għal dawk fiż-żona tal-IĠP Colinele Dobrogei, kif ukoll mill-preżenza ta' vitikulturi li joperaw vinji b'enfasi fuq il-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità mill-varjetajiet tad-dwieli fil-produzzjoni.

Fir-rigward tat-terren, il-muniċipalità ta' Ceamurlia de Jos u l-irħula kontigwi jinsabu fil-Qortin ta' Babadag, li għandu pajsaġġ kumpless. Għandu ambjent naturali favorevoli, b'46 % tat-territorju amministrattiv kopert minn korpi tal-ilma u għadajjar. Iċ-ċentru storiku ta' Ceamurlia de Jos għandu l-forma ta' poligonu irregolari u jinsab f'żona ta' artijiet baxxi b'altitudnijiet ta' 20-40 m. Ir-raħal ta' Lunca jinsab fil-fruntiera tal-Lbiċ tal-Lag Goloviṭa.

Minn perspettiva klimatika, il-muniċipalità hija soġġetta għall-klima kontinentali ta' steppa, bi sjuf u xtiewi aktar moderati, minħabba l-influwenza tal-kumpless tal-lagi Razim-Sinoe; it-temperatura medja annwali hija ta' 10,8 °C, u l-medja annwali ta' xita hija ta' 400 mm/m^2. Hemm diversi kombinazzjonijiet ta' tipi ta' ħamrija fir-reġjun: kastanozemi b'sottotipi differenti, magħmula minn depożiti tal-loess b'akwiferi li jilħqu fond massimu ta' 15 m, kif ukoll depożiti ta' ġebel tal-ġir bil-ħamrija.

L-inbejjed prodotti mill-vinji ta' Ceamurlia de Jos u Lunca għandhom karatteristiċi simili ħafna għal dawk prodotti fiż-żona demarkata Colinele Dobrogei, peress li ż-żewġ irħula huma mdawra b'insedjamenti li jinsabu fiż-żona tal-IĠ Colinele Dobrogei.

Radjazzjoni solari għolja u riżorsi eljotermali tajbin, flimkien ma' ammont baxx ta' xita, jiżguraw is-sajran tajjeb tal-għeneb u livell xieraq ta' zokkor. Il-prossimità tal-lagi Razim u Sinoe u l-ħamrija favorevoli għad-dwieli jirriżultaw f'kontenut ibbilanċjat ta' alkoħol u ta' aċidità u proprjetajiet organolettiċi espressi tajjeb. L-inbejjed bojod miż-żona tal-produzzjoni tal-komun ta' Ceamurlia de Jos, bl-irħula tagħha – Ceamurlia de Jos u Lunca – juru firxa wiesgħa ta' karatteristiċi olfattivi, minn noti ta' fjuri bħall-fjuri tad-dwieli u l-akaċja għal aromi ta' frott bħall-ħawħ, il-berquq, u l-frott taċ-ċitru, ilkoll imsaħħa minn element minerali. L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi ħafna, tannini rotob, palat qawwi, u aroma u togħma ta' frott, ikkaratterizzati minn frott aħmar u iswed misjur sew. L-inbejjed rożè huma friski, b'aromi ta' frott tal-foresta (frawli selvaġġ, tut, lampun), frott aħmar (ċirasa, frawli), petali tal-ward, u pjanti aromatiċi.

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. *Emenda taż-żona ġeografika biex tinkludi l-muniċipalità ta' Aliman (il-Kontea ta' Constanța)*

Qed tintalab emenda biex il-muniċipalità ta' Aliman u l-irħula tagħha (fil-Kontea ta' Constanța) jiġu inklużi fiż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbejjed bl-IĠP Colinele Dobrogei.

Il-muniċipalità ta' Aliman, li tinkludi l-irħula ta' Aliman, Dunăreni, Vlahii, u Floriile, tinsab fil-Kontea ta' Constanța. Hija tmiss mal-muniċipalità ta' Rasova, li tinsab fiż-żona ddefinita tal-IĠ Colinele Dobrogei, fit-Tramuntana; il-muniċipalità ta' Ion Corvin fin-Nofsinhar; il-muniċipalità ta' Adamclisi, ukoll fiż-żona demarkata tal-IĠ Colinele Dobrogei, fil-Lvant; u x-Xmara Danubju fil-Punent.

Il-kwalità superjuri tal-inbejjed prodotti f'dawn il-lokalitajiet hija appoġġjata minn fatturi tal-ħamrija u tal-klima, bil-potenzjal tas-sħana jkollu rwol deċiżiv. Id-dawl u s-sħana pervaživi f'dawn iż-żoni jirriżultaw fi nbejjed friski b'aromi ta' frott diversi, bħal aromi friski u intensi taċ-ċitru, noti pikkanti jew ta' fjuri bħal fjuri selvaġġi, u influwenzi ta' ħxejjex aromatiċi eżotiċi. Dawn l-inbejjed għandhom palat qawwi, b'karatteristiċi speċifiċi għall-varjetajiet aromatiċi li jiksbu l-prestazzjoni tal-varjetajiet ikkultivati u jirriflettu l-potenzjal eżistenti tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona tal-IĠ Colinele Dobrogei. Huma nbejjed tipiċi b'aċidità u mineralità li jżidu l-freskezza.

It-topoklima tad-Danubju hija kkaratterizzata minn temperatura medja annwali ta' madwar 11 °C. L-ogħla temperatura medja fix-xahar isseħħ f'Lulju, dik ta' 22 °C, filwaqt li l-aktar temperatura baxxa sseħħ f'Jannar, dik ta' 10 °C. It-temperatura tal-arja tvarja ħafna matul il-jum u s-sena.

Ix-xejriet tar-riħ huma influwenzati mix-xmara Danubju, b'żiffiet ta' matul il-jum u ta' billejl simili għal dawk fiż-żona kostali. Ix-xita hija fattur klimatiku ewlieni għall-ekonomija ta' territorju b'mod predominanti agrikolu bħaż-żona ta' Dumbrăveni - Valea Urluia - il-Lag Vederoasa. L-ammont ta' xita huwa relattivament baxx, b'medja annwali ta' xita ta' madwar 460 mm fis-sena, imqassma b'mod mhux uniformi. Ix-xhur li fihom tagħmel l-aktar xita huma Mejju u Ġunju, u l-aktar xahar xott huwa Marzu. Is-sajf jasal kmieni u huwa sħun, kultant sħun ħafna, u twil, spiss akkumpanjat minn irjieħ xotti. Il-ħarifa hija twila u niexfa, u tipprovdi kundizzjonijiet favorevoli għas-sajran tal-għeneb u l-akkumulazzjoni ta' komposti aromatiċi.

Il-ħamrija predominanti hija karatteristika ta' klima arida, fejn iċ-chernozem hija l-aktar komuni. Din il-ħamrija għandha fertilità naturali u hija adattata għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Iċ-chernozem għandha konsistenza medja fil-profil kollu tagħha, hija strutturata tajjeb, toffri permeabbiltà tajba tal-ilma u tal-arja, u hija faċli biex taħdem biha. Rikka fil-ħumus, din il-ħamrija għandha reazzjoni kemxejn alkalina u hija rikka fin-nutrijenti. Din turi fertilità għolja ħafna, u hija adattata għall-kultivazzjoni tad-dwieli.

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Colinele Dobrogei

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod u rożè

Kulur: isfar jagħti fl-aħdar, kultant kważi dehbi, isfar lewn it-tiben, roża ċar/medju lewn is-salamun. Riħa u togħma: aroma ta' ħuxlief li jkun għadu kif inqata', fjuri tal-akaċja, fwieħa bi ħjiel ta' lewż ħelu; akkumulazzjoni tajba ta' zokkrijiet tagħti lill-inbejjed palat qawwi u mimli, b'noti ta' ħawħ, berquq u mango; togħma bbilanċjata mingħajr ma jispikka l-palat qawwi; l-inbejjed għandhom riħa b'noti ta' fjuri tal-mergħat, għasel, ħobż mixwi, ward, bi ħjiel żgħir ta' ċitru fil-varjetajiet naturalment aromatiċi u noti dejjiema ta' xehda fl-inbejjed aromatiċi aktar imqaddmin.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed ħomor

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, aħmar lewn il-granata, aħmar jagħti fil-vjola, aħmar skur. Riħa u togħma: l-inbejjed għandhom intensità tal-kulur qawwija, u jiżviluppaw aromi friski ta' frott tal-foresta bi ħjiel ta' pruna; għandhom sensazzjoni bellusija fil-ħalq u huma żejtnija, aromi ta' lampun, ribes aħmar, cranberry, ċirasa qarsa, imsiemer tal-qronfol, tut tal-għollieq u tut iżraq friski; għandhom struttura u karattru tanniċi, bi fwieħet l-inbid żviluppata ta' tut iżraq u msiemer tal-qronfol, b'noti ta' bżar/taħwir, vanilla bi tqaddim għal żmien qasir, ċirasa sewda, u aċidità ottima; huma adattati għat-tqaddim fil-btieti tal-ballut.

Il-valuri għall-aċidità totali massima huma soġġetti għal-limiti stabbiliti fil-liġi rilevanti tal-Unjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15,00

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,00

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Produzzjoni barra miż-żona demarkata

Restrizzjoni rilevanti uq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed tal-IĠP Colinele Dobrogei jistgħu jiġu prodotti wkoll fiż-żona qrib iż-żona demarkata, fl-istess unità amministrattiva, f'unità amministrattiva li tmiss magħha jew f'żoni li jmissu magħha li għandhom indikazzjonijiet ġeografiċi. L-Uffiċċju Nazzjonali tal-Prodotti tad-Dwieli u l-Inbid (ONVPV) għandu jiġi nnotifikat 48 siegħa qabel ma jsir użu minn din id-deroga.

2. Prattika tal-produzzjoni

Prattika enoloġika speċifika

It-taħlit huwa permess. Dan irid isir f'konformità mal-leġiżlazzjoni kurrenti.

3. Prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed rożè jistgħu jsiru wkoll mill-varjetajiet tal-għeneb użati għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, bl-użu tat-teknika tal-maċerazzjoni qasira u l-preservazzjoni tal-karatteristiċi tal-varjetà jew varjetajiet użati biex isiru l-inbejjed ħomor.

4. Prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Produzzjoni ta' nbejjed bojod minn varjetajiet ħomor

Ħafna produtturi beħsiebhom jintroduċu teknoloġiji biex jisfruttaw il-potenzjal aromatiku ta' varjetajiet bħall-produzzjoni ta' nbejjed bojod minn għeneb aħmar, tip imsejjaħ "blanc de noirs". Dan il-metodu ta' produzzjoni ta' nbejjed bojod minn għeneb aħmar jisfrutta l-potenzjal tal-varjetajiet, u jirriżulta fi nbejjed kemxejn robusti kkaratterizzati minn togħma veġetali ħafifa, iddominata minn aromi sottili ta' tut tal-għollieq, lajm, grapefruit u għanbaqar isfar. L-aċidità żżid il-freskezza tal-inbid.

L-inbid rożè bla gass minn għeneb abjad – l-għeneb tal-varjetajiet Pinot Gris, Băbească Gri jew Traminer Roz għandu qxur bi sfumaturi vjola, griż jagħti fil-vjola u blu jagħti fil-griż għall-Pinot Gris u l-Băbească Gri, u roża jagħti f'lewn il-perla u roża jagħti fil-griż għat-Traminer Roz. Dawn irendu nbejjed bla gass ta' kulur abjad jagħti fl-isfar, minn isfar lewn it-tiben għal roża. Skont l-għażla tal-produttur tal-inbid, jistgħu jiġu prodotti kemm inbejjed bojod kif ukoll inbejjed rożè bla gass, b'dawn tal-aħħar jinkisbu bil-maċerazzjoni.

Inbid oranġjo bla gass minn għeneb abjad

It-teknoloġija biex jiġi prodott dan l-inbid tinvolvi proċess ta' maċerazzjoni fuq il-qoxra tal-most tal-għeneb abjad, bil-perjodu ta' maċerazzjoni jiddependi fuq l-intensità tal-kulur li l-vinifikatur jixtieq li jkollu l-inbid finali. Kulur: isfar jagħti fl-ambra/ambra, bi struttura kumplessa u fwieħa aromatika ta' fjuri tal-lajm, għasel, qoxra tal-laringì u frott imqadded. Togħma: għanja, robusta b'komponent aċiduż qawwi ħafna aċċentwat minn mineralità qawwija.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetà tad-dwieli – Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Varjetà tad-dwieli – Viognier

   14 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Varjetà tad-dwieli – Negru de Drăgăşani, Crâmpoşie selecţionată, Băbească gri

   15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Varjetà tad-dwieli – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Varjetà tad-dwieli – Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Varjetà tad-dwieli – Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. Varjetà tad-dwieli – Sémillon

   16 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. Varjetà tad-dwieli – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

9. Varjetà tad-dwieli – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

10. Varjetà tad-dwieli – Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli

    18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

11. Varjetà tad-dwieli – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

12. Varjetà tad-dwieli – Petit Verdot, Sangiovese

    105 ettolitri għal kull ettaru

13. Varjetà tad-dwieli – Viognier

    109 ettolitri għal kull ettaru

14. Varjetà tad-dwieli – Negru de Drăgăşani, Crâmpoşie selecţionată, Băbească gri

    112-il ettolitru għal kull ettaru

15. Varjetà tad-dwieli – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115-il ettolitru għal kull ettaru

16. Varjetà tad-dwieli – Busuioacă de Bohotin

    120 ettolitru għal kull ettaru

17. Varjetà tad-dwieli – Chardonnay, Pinot Gris

    122 ettolitru għal kull ettaru

18. Varjetà tad-dwieli – Sémillon

    124 ettolitru għal kull ettaru

19. Varjetà tad-dwieli – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 ettolitru għal kull ettaru

20. Varjetà tad-dwieli – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 ettolitru għal kull ettaru

21. Varjetà tad-dwieli – Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    135 ettolitru għal kull ettaru

22. Varjetà tad-dwieli – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kontea ta' Constanța:

— Il-belt ta' Murfatlar – Murfatlar u ir-raħal ta' Siminoc;

— Il-komun ta' Valu lui Traian – ir-raħal ta' Valu lui Traian;

— Il-komun ta' Poarta Albă – l-irħula ta' Poarta Albă u Nazarcea;

— Il-belt ta' Ovidiu – il-komun ta' Ovidiu, ir-raħal ta' Poiana;

— Il-komun ta' Ciocârlia – ir-raħal ta' Ciocârlia;

— Il-belt ta' Medgidia – Medgidia u l-irħula ta' Remus Opreanu u Valea Dacilor;

— Il-komun ta' Castelu – l-irħula ta' Castelu, Cuza Vodă u Nisipari;

— Il-komun ta' Siliștea – ir-raħal ta' Siliștea;

— Il-komun ta' Tortoman – ir-raħal ta' Tortoman;

— Il-komun ta' Peştera – l-irħula ta' Peştera u Ivrinezu Mic;

— Il-komun ta' Mircea Vodă – l-irħula ta' Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare u Gherghina;

— Il-komun ta' Adamclisi – l-irħula ta' Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia u Zorile;

— Il-belt ta' Cernavodă – il-komun ta' Cernavodă;

— Il-komun ta' Seimeni – l-irħula ta' Seimeni u Seimenii Mici;

— Il-komun ta' Rasova – l-irħula ta' Rasova u Cochirleni;

— Il-komun ta' Aliman – l-irħula ta' Aliman, Dunăreni, Vlahii u Floriile;

— Il-komun ta' Mihai Viteazu – l-irħula ta' Mihai Viteazu u Sinoie;

— Il-komun ta' Istria – l-irħula ta' Istria u Nuntași;

— Il-komun ta' Cogealac – l-irħula ta' Cogealac, Tariverde u Fântânele;

— Il-belt ta' Mangalia – Mangalia;

— Il-belt ta' Hârșova – Hârșova;

— Il-komun ta' Chirnogeni – ir-raħal ta' Chirnogeni;

— Il-komun ta' 23 August – ir-raħal ta' 23 August;

— Il-komun ta' Horia – l-irħula ta' Horia u Tichileşti;

— Il-komun ta' Crucea – ir-raħal ta' Crucea;

— Il-komun ta' Topalu – ir-raħal ta' Topalu;

— Il-komun ta' Ciobanu – ir-raħal ta' Ciobanu;

— Il-komun ta' Gârliciu – ir-raħal ta' Gârliciu;

— Il-komun ta' Saraiu – ir-raħal ta' Saraiu;

— Il-komun ta' Cobadin – ir-raħal ta' Viişoara;

Il-Kontea ta' Tulcea:

— Il-belt ta' Babadag – Babadag;

— Il-komun ta' Sarichioi – l-irħula ta' Enisala, Visterna, Zebil u Sabangia;

— Il-komun ta' Valea Nucarilor – l-irħula ta' Valea Nucarilor, Agighiol u Iazurile;

— Il-belt ta' Tulcea – Tulcea;

— Il-komun ta' Ostrov – l-irħula ta' Ostrov u Piatra;

— Il-komun ta' Somova – l-irħula ta' Somova, Mineri, Parcheș;

— Il-komun ta' Niculițel – ir-raħal ta' Niculițel;

— Il-komun ta' Izvoarele – l-irħula ta' Izvoarele u Alba;

— Il-komun ta' Valea Teilor – ir-raħal ta' Valea Teilor;

— Il-komun ta' Frecăței – l-irħula ta' Telița u Poșta;

— Il-belt ta' Isacea – Isacea;

— Il-komun ta' Luncavița – ir-raħal ta' Luncavița;

— Il-komun ta' Văcăreni – ir-raħal ta' Văcăreni;

— Il-komun ta' Jijila – ir-raħal ta' Jijila;

— Il-belt ta' Măcin – Măcin;

— Il-komun ta' Greci – ir-raħal ta' Greci;

— Il-komun ta' Cerna – ir-raħal ta' Cerna;

— Il-komun ta' Turcoaia – ir-raħal ta' Turcoaia;

— Il-komun ta' Carcaliu – ir-raħal ta' Carcaliu;

— Il-komun ta' Baia – ir-raħal ta' Baia;

— Il-komun ta' Ceamurlia de Jos – l-irħula ta' Ceamurlia de Jos u Lunca.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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, 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, 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 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, 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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Iż-żona hija t-territorju ta' Dobrogea fix-Xlokk tar-Rumanija, demarkat mill-partijiet t'isfel tad-Danubju (fil-Punent u t-Tramuntana), il-Baħar l-Iswed (fil-Lvant) u l-fruntiera Bulgara (fin-Nofsinhar). Hija kkaratterizzata minn predominanza ta' forom tal-art tat-tip qortin b'sottostrat tal-loess, u kundizzjonijiet ekoloġiċi u pedoklimatiċi kklassifikati fil-kategoriji ta' steppa u foresta-steppa. Kull wieħed minn dawn il-komponenti jgħin joħloq ambjent ekoloġiku li huwa tajjeb għat-tkabbir tad-dwieli.

Il-biċċa l-kbira tad-dwieli jinsabu fuq sottostrat ġeoloġiku tal-loess (ħxuna ta' 3-40 m), li parzjalment jgħatti blat iebes u antik (pre-Paleożojku, Paleożojku, Mesożojku u Terzjarju), awtoktonu jew spustat.

In-naħa ta' fuq ta' Dobrogea hija prinċipalment muntanjuża (artijiet elevati b'depressjonijiet kennija, li jvarjaw bejn 100 m u 467 m 'il fuq mil-livell tal-baħar), filwaqt li n-naħa t'isfel ta' Dobrogea għandha pajsaġġ ta' qortin strutturali ċatt (inqas minn 200–300 m). Dawn iż-żewġ pajsaġġi huma sseparati mill-qortin iffurmat mill-erożjoni b'ammont sew ta' għoljiet tad-Dobrogea Ċentrali (250-350 m).

Dan huwa r-reġjun tar-Rumanija fejn ix-xita u l-ilma tal-pjan huma l-aktar skarsi: id-disponibbiltà hija irregolari, u l-ilma spiss ikun aktar mineralizzat. Jintużaw is-sekwestru, il-ħsad u l-irrigazzjoni biex din is-sitwazzjoni tiġi mmitigata.

Il-klima tipikament kontinentali hija parzjalment immoderata mill-prossimità tal-Baħar l-Iswed u l-Imraġ u d-Delta tad-Danubju. It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 11 °C b'medda tat-temperatura ta' aktar minn 25 °C bejn il-valuri medji għal Jannar u Lulju, u aktar minn 75 °C f'termini ta' estremi assoluti fuq diversi snin. Il-medja annwali ta' xita spiss tkun inqas minn 400 mm. Il-benefiċċji taż-żona huma kundizzjonijiet eljotermali tajbin: hija waħda mir-reġjuni l-aktar sħan tar-Rumanija (b'radjazzjoni solari ta' aktar minn 120-125 Kcal/cm^2, tul ta' ħin ta' xemx ta' aktar minn 2 200 siegħa u temperaturi pożittivi medji ta' kuljum li jammontaw għal 4 000–4 200 °C tul is-sena), li jiżgura li l-għeneb ikun jista' jsir u saħansitra anke jsir iżżejjed.

Il-ħamrija żonali hija bil-wisq il-kategorija ta' ħamrija dominanti fiż-żoni ta' vitikultura: mollisoli tal-isteppa (kastanozems u chernozems) u mollisoli tal-foresta-steppa (chernozems tal-kalċju u, aktar rari, chernozems taflin illuvjali, rendzina u greyzems), il-biċċa l-kbira tagħhom iffurmati fuq sottostrat tal-loess.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

L-inbejjed tal-IĠP Colinele Dobrogei jistgħu jkunu bojod, ħomor jew rożè.

L-inbejjed bojod u rożè għandhom dehra ċara, u lewn minn isfar jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi, jew roża ċar jew medju lewn is-salamun, b'togħma bellusija.

F'termini ta' riħa u togħma, il-maġġoranza tan-noti huma ta' fjuri. L-inbejjed għandhom akkumulazzjoni tajba ta' zokkrijiet u huma bbilanċjati, b'noti ta' għasel, ward, frott taċ-ċitru f'varjetajiet naturalment aromatiċi u kultant ta' xehda fi nbejjed aromatiċi aktar imqaddmin.

L-inbejjed ħomor għandhom sensazzjoni bellusija fil-ħalq u huma ta' lewn aħmar lewn ir-rubin, aħmar lewn il-granata, aħmar jagħti fil-vjola skur jew aħmar skur.

Ir-riħa u t-togħma għandhom aromi friski ta' frott tal-foresti misjur sew, bi ħjiel ta' pruna, sensazzjoni bellusija fil-ħalq u żejtnija, flimkien ma' aromi ta' lampun, ribes aħmar, cranberry, tut tal-għollieq u tut iżraq friski. L-inbejjed għandhom karattru tanniku, fwieħet tal-inbid ta' tut iżraq u msiemer tal-qronfol, u kultant ikollhom noti distintivi ta' bżar, bi tqaddim għal żmien qasir li jagħti aromi ta' vanilla. Huma xierqa għat-tqaddim fi btieti tal-ballut.

8.3. *Interazzjoni kawżali*

L-ispeċifiċità tal-inbejjed tal-IĠP Colinele Dobrogei tingħata mill-most li jintuża biex isiru. Dan jorbot lura mal-varjetajiet tal-għeneb, li jgawdu radjazzjoni solari għolja – il-kundizzjonijiet termali huma fost l-aktar sħan fir-Rumanija – u ammont baxx ta' xita. Dawn il-fatturi jgħinu lill-għeneb isir sew, u jirriżultaw f'mostijiet b'ammont kbir ta' zokkrijiet. L-influwenza tal-baħar tista' tinħass fiż-żona. Hija partikolarment ta' benefiċċju fil-ħarifa, peress li taġixxi bħala regolatur tat-temperatura. Id-Danubju hija preżenza influwenti f'Cernavodă, b'mod partikolari fil-vinji l-eqreb tagħha. Il-ħamrija, rikka fil-karbonat tal-kalċju, hija fattur importanti għall-kwalità tal-inbid. Il-kwalità tal-inbejjed hija kkaratterizzata mill-influwenza pożittiva tal-lagi Razim u Sinoe fil-qrib u ħamrija tajba għall-vitikultura, flimkien mal-fatt li l-inbejjed huma bbilanċjati fl-alkoħol u fl-aċidità u għandhom karatteristiċi organolettiċi espressi tajjeb (frott tal-fjuri/foresta, noti imħawra).

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Rekwiżiti applikabbli għall-prodott finali

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Dment li l-awtoritajiet kompetenti jiġu nnotifikati kif xieraq, l-inbejjed jistgħu jiġu kkundizzjonati u bbottiljati barra miż-żona fejn ikun tkabbar l-għeneb.

Dawn il-proċessi jistgħu jsiru fl-istess unità amministrattiva, f'unità amministrattiva li tmiss magħha jew f'żoni li jmissu magħha li għandhom indikazzjonijiet ġeografiċi.

F'dan il-każ, il-produttur jew il-bottiljatur u l-post tal-ibbottiljar iridu jiġu identifikati fuq it-tikketta, kif xieraq.

Fir-rigward tal-ibbottiljar, u b'reazzjoni għad-domandi kummerċjali mis-swieq tal-UE u tal-esportazzjoni, huwa permess il-bejgħ bl-ingrossa tal-inbejjed tal-IĠP Colinele Dobrogei.

L-awtoritajiet iridu jiġu nnotifikati bil-konsenji bl-ingrossa permezz tas-servizz ta' spezzjoni lokali. Il-konsenji bl-ingrossa jrid ikollhom magħhom id-dokumentazzjoni applikabbli kif ukoll iċ-ċertifikat li jagħti prova tal-intitolament tagħhom li jużaw l-indikazzjoni protetta u jikkummerċjalizzaw l-inbid.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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