C/2025/2940

23.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2940)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Colinele Dobrogei”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Rumunia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Krajowy Urząd ds. Produktów Sektora Wina (ONVPV)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Proponowana zmiana w specyfikacji produktu dotyczy rozszerzenia wyznaczonego obszaru objętego ChOG na gminy Ceamurlia de Jos (i jej wsie) i Aliman (i wsie). Obszar produkcji powinien zostać zmieniony w celu uwzględnienia tych miejscowości i powinien zostać ponownie wyznaczony na potrzeby produkcji wina. Ten rodzaj zmiany wyznaczonego obszaru wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 i nie ma wpływu na inne warunki ustanowione w odniesieniu do produkcji wina objętego ChOG Colinele Dobrogei (takie jak wprowadzanie do obrotu, związek między obszarem a produktem lub nazwa lub kategoria produktów).

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana obszaru geograficznego w celu włączenia gminy Ceamurlia de Jos (okręg Tulcza)*

Wnioskuje się o zmianę w celu włączenia gminy Ceamurlia de Jos i jej wsi (w okręgu Tulcza) do wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChOG Colinele Dobrogei.

Gmina Ceamurlia de Jos i jej wsie – Ceamurlia de Jos i Lunca – znajdują się w pobliżu innych miejscowości wchodzących w zakres wyznaczonego obszaru geograficznego: miasto Babadag znajduje się w odległości 20 km, a gmina Baia – 21 km; te dwie miejscowości zostały ustanowione jako określony obszar produkcji win objętych OG i wyznaczają administracyjne granice terytorialne gminy Ceamurlia de Jos.

Gmina Ceamurlia de Jos dysponuje warunkami ekologicznymi, glebowymi i klimatycznymi odpowiednimi do uprawy winorośli, podobnymi do warunków panujących na obszarze objętym ChOG Colinele Dobrogei, a na jej terytorium obecni są plantatorzy winorośli prowadzący winnice z odmianami winorośli wykorzystywanymi do produkcji win wysokiej jakości.

Jeśli chodzi o teren, gmina Ceamurlia de Jos i przyległe wsie znajdują się na płaskowyżu Babadag, który ma złożony krajobraz. Charakteryzuje się on korzystnym środowiskiem przyrodniczym, gdzie 46 % terytorium administracyjnego jest pokryta jednolitymi częściami wód i stawami. Historyczne centrum Ceamurlia de Jos ma formę nieregularnego wieloboku i jest położone na nizinie na wysokości 20–40 m.n.p.m. Wieś Lunca leży na południowo-zachodnim brzegu jeziora Goloviţa.

Na obszarze gminy panuje kontynentalny klimat stepowy z łagodniejszymi latami i zimami ze względu na wpływ kompleksu jezior Razim-Sinoe. Średnia roczna temperatura wynosi 10,8 °C, a średnia roczna suma opadów – około 400 mm/m^2. W regionie występuje kilka kombinacji rodzajów gleby: gleby kasztanowe o różnych podtypach, składające się z osadów lessowych z warstwami wodonośnymi sięgającymi głębokości do 15 m, a także z wapiennych osadów marglowych.

Wina produkowane w winnicach na obszarze Ceamurlia de Jos i Lunca mają bardzo podobne cechy do win produkowanych na wyznaczonym obszarze Colinele Dobrogei, ponieważ obie wsie są otoczone osiedlami położonymi na obszarze objętym oznaczeniem geograficznym Colinele Dobrogei.

Wysokie promieniowanie słoneczne i dobre zasoby heliotermiczne w połączeniu z niskimi opadami deszczu zapewniają odpowiednie dojrzewanie winogron i poziom cukru. Bliskość jezior Razim i Sinoe oraz gleby sprzyjające winoroślom nadają winom zrównoważoną zawartość alkoholu i kwasowości oraz dobrze wykształcone właściwości organoleptyczne. Wina białe z obszaru produkcji gminy Ceamurlia de Jos, z jej wsiami – Ceamurlia de Jos i Lunca – wykazują szeroki zakres właściwości zapachowych, od nut kwiatowych, takich jak kwiaty winorośli i akacji, po owocowe aromaty, takie jak brzoskwinie, morela i owoce cytrusowe, które to aromaty wzmacniają mineralny smak. Wina czerwone o intensywnej barwie, miękkich taninach, pełnym charakterze oraz owocowym aromacie i smaku, charakteryzujące się nutami dojrzałych czerwonych i czarnych owoców. Wina różowe są świeże i złożone, odznaczają się delikatnymi aromatami owoców leśnych (poziomek, jagód, malin), czerwonych owoców (wiśni, truskawek), płatków róży, przypraw i aromatycznych roślin.

Zmieniono rozdział III specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. *Zmiana obszaru geograficznego w celu włączenia gminy Aliman (okręg Kostanca)*

Wnioskuje się o zmianę w celu włączenia gminy Aliman i jej wsi (w okręgu Kostanca) do wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChOG Colinele Dobrogei.

Gmina Aliman, obejmująca wsie Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile, znajduje się w okręgu Kostanca. Na północy graniczy z gminą Rasova, znajdującą się na określonym obszarze geograficznym Colinele Dobrogei; gminą Ion Corvin na południu; na wschodzie graniczy z gminą Adamclisi, znajdującą się na określonym obszarze geograficznym Colinele Dobrogei; i Dunajem na zachodzie.

Za wyższą jakością win produkowanych w tych miejscowościach przemawiają czynniki glebowo-klimatyczne, przy czym decydującą rolę odgrywa potencjał ciepła. Wszechobecne światło i ciepło panujące na tych obszarach przyczyniają się do powstania świeżych win o różnych owocowych aromatach, takich jak świeże i intensywne aromaty cytrusowe, nuty korzenne lub kwiatowe, jak dzikie kwiaty, oraz egzotyczne niuanse ziołowe. Są to wina pełne, o cechach charakterystycznych dla odmian aromatycznych, które osiągają wydajność odmian uprawnych i odzwierciedlają istniejący potencjał produkcji wina na obszarze objętym oznaczeniem geograficznym Colinele Dobrogei. Są to typowe wina o kwasowości i mineralności, które nadają winom szczególną świeżość.

Lokalny klimat panujący nad Dunajem charakteryzuje się średnią roczną temperaturą około 11 °C. Najwyższą średnią miesięczną temperaturę odnotowuje się w lipcu i wynosi ona 22 °C, natomiast najniższą w styczniu i wynosi ona 10 °C. Temperatura powietrza znacznie się różni w zależności od pory dnia i roku.

Na cyrkulacje wiatru wpływa rzeka Dunaj, z bryzami dziennymi i nocnymi podobnymi do tych, jakie obserwuje się na wybrzeżu. Opady deszczu są kluczowym czynnikiem klimatycznym dla gospodarki na obszarze głównie o charakterze rolniczym, takim jak obszar Dumbrăveni – Valea Urluia – jezioro Vederoasa. Opady deszczu są stosunkowo niskie, a średnie roczne opady wynoszą około 460 mm rocznie i rozkładają się nierównomiernie. Największe opady odnotowuje się w maju i czerwcu, a najmniejsze w marcu. Lata zaczynają się wcześnie i są ciepłe, czasem gorące i długie, często towarzyszą im suche wiatry. Jesień trwa długo i jest sucha, co zapewnia korzystne warunki dla dojrzewania winogron i akumulacji związków aromatycznych.

Przeważają gleby typowe dla klimatu suchego, przy czym najczęściej występuje czarnoziem. Gleby te są żyzne i nadają się do uprawy winorośli. Czarnoziem jest średnio zwięzły, o dobrej strukturze, zapewnia dobrą przepuszczalność wody i powietrza i jest łatwy w obróbce. Gleby te są bogate w próchnicę i składniki odżywcze, charakteryzują się lekko zasadowym odczynem. Gleby te są bardzo żyzne i nadają się do uprawy winorośli.

Zmieniono rozdział III specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Colinele Dobrogei"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe i różowe

Barwa: zielonkawożółta, czasami złotawa, słomkowożółta, jasnołososiowa/średnio nasycona różowa. Zapach i smak: aromat świeżo skoszonego siana, kwiatów akacji, bukiet z nutami słodkich migdałów; wysoki poziom akumulacji cukrów nadaje winom pełny, krągły charakter z nutami brzoskwiń, moreli i mango; zrównoważony smak bez odznaczającej się wyrazistości; jeśli chodzi o bukiet, wina te mają nuty kwiatów łąkowych, miodu, tostów, róż, z delikatną nutą cytrusów typową dla odmian aromatycznych i trwałymi nutami plastra miodu w winach dojrzałych (z odmian aromatycznych).

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 200

2. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone

Barwa: rubinowa, owocu granatu, purpurowo-czerwona, ciemnoczerwona. Zapach i smak: wina te charakteryzują się wysoką intensywnością barwy, z rozwiniętymi świeżymi aromatami owoców leśnych z nutami śliwek; charakteryzują się aksamitnością i tłustością, aromatami świeżych malin, czerwonej porzeczki, żurawiny, wiśni, goździków, jeżyn i borówek amerykańskich; mają taninową strukturę i charakter, wykształcony bukiet czarnych jagód i goździków, z nutami pieprzu/przypraw, wanilii w wyniku krótkiego dojrzewania, czeremchy i cechują się optymalną kwasowością; nadają się do leżakowania w dębowych beczkach.

Wartości maksymalnej kwasowości ogólnej podlegają limitom określonym w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15,00

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10,00

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 150

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególna praktyka enologiczna*

1. Produkcja poza wyznaczonym obszarem

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wina objęte ChOG „Colinele Dobrogei" mogą być również produkowane na obszarze położonym w pobliżu wyznaczonego obszaru, w obrębie tej samej jednostki administracyjnej, w sąsiedniej jednostce administracyjnej lub na obszarach sąsiadujących z oznaczeniami geograficznymi. Przed skorzystaniem z tego odstępstwa należy powiadomić Krajowy Urząd ds. Produktów Sektora Wina (ONVPV) z 48-godzinnym wyprzedzeniem.

2. Praktyka produkcyjna

Szczególna praktyka enologiczna

Dopuszcza się mieszanie. Należy je wykonywać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Praktyka enologiczna

Szczególna praktyka enologiczna

Wina różowe można również wytwarzać z odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina czerwonego, stosując technikę krótkiej maceracji i zachowując cechy charakterystyczne odmiany lub odmian wykorzystywanych do produkcji win czerwonych.

4. Praktyka enologiczna

Szczególna praktyka enologiczna

Produkcja win białych z odmian czerwonych

Wielu producentów zamierza wprowadzić technologie służące wykorzystaniu aromatycznego potencjału odmian, w tym do produkcji win białych z czerwonych winogron – taki rodzaj wina ma nazwę „blanc de noirs". Dzięki tej metodzie produkcji win białych z czerwonych winogron wykorzystuje się potencjał odmian i otrzymuje lekkie, bogate wina charakteryzujące się delikatnym roślinnym smakiem i dominującym subtelnym aromacie jeżyn, limonki, grejpfruta i żółtych śliwek. Kwasowość zwiększa świeżość wina.

Wino różowe niemusujące z białych winogron odmian Pinot Gris, Băbească Gri lub Traminer Roz. Winogrona odmian Pinot Gris i Băbească Gri mają skórkę o barwie fioletoworóżowej, fioletoworóżowoszarej i szaroniebieskiej, a winogrona odmiany Traminer Roz – skórkę o barwie perłoworóżowej i szaroróżowej. Z tych odmian uzyskuje się wina niemusujące o odcieniu żółtawobiałym, słomkowożółtym lub różowym. W zależności od wyboru producenta wina istnieje możliwość produkcji zarówno niemusujących win białych, jak i różowych, przy czym wina różowe otrzymuje się w procesie maceracji.

Wino pomarańczowe niemusujące z białych winogron

Technologia produkcji tego wina obejmuje proces maceracji na skórce w moszczu białych winogron, przy czym okres maceracji zależy od intensywności barwy gotowego wina, jaką zamierza uzyskać producent wina. Barwa: bursztynowożółta/bursztynowa, o złożonej strukturze i aromatycznym bukiecie kwiatów lipy, miodu, skórki pomarańczy i suszonych kwiatów. Smak: bogaty, pełny z bardzo wyraźnym składnikiem kwasowym uwydatnionym przez intensywną mineralność.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiana winorośli – Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kg winogron z hektara

2. Odmiana winorośli – Viognier

   14 500 kg winogron z hektara

3. Odmiana winorośli – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 kg winogron z hektara

4. Odmiana winorośli – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kg winogron z hektara

5. Odmiana winorośli – Busuioacă de Bohotin

   16 000 kg winogron z hektara

6. Odmiana winorośli – Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kg winogron z hektara

7. Odmiana winorośli – Sémillon

   16 600 kg winogron z hektara

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

   17 100 kg winogron z hektara

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

   18 000 kg winogron z hektara

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

    18 000 kg winogron z hektara

11. Odmiana winorośli – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kg winogron z hektara

12. Odmiana winorośli – Petit Verdot, Sangiovese

    105 hektolitrów z hektara

13. Odmiana winorośli – Viognier

    109 hektolitrów z hektara

14. Odmiana winorośli – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 hektolitrów z hektara

15. Odmiana winorośli – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hektolitrów z hektara

16. Odmiana winorośli – Busuioacă de Bohotin

    120 hektolitrów z hektara

17. Odmiana winorośli – Chardonnay, Pinot Gris

    122 hektolitry z hektara

18. Odmiana winorośli – Sémillon

    124 hektolitry z hektara

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

    128 hektolitrów z hektara

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

    135 hektolitrów z hektara

21. Odmiana winorośli – Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli

    135 hektolitrów z hektara

22. Odmiana winorośli – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Okręg Konstanca:

— miejscowość Murfatlar – Murfatlar i wieś Siminoc;

— gmina Valu lui Traian – wieś Valu lui Traian;

— gmina Poarta Albă – wsie Poarta Alba i Nazarcea;

— miejscowość Ovidiu – gmina Ovidiu, wieś Poiana;

— gmina Ciocârlia – wieś Ciocârlia;

— miejscowość Medgidia – Medgidia i wsie Remus Opreanu iValea Dacilor;

— gmina Castelu – wsie Castelu, Cuza Vodă i Nisipari;

— gmina Siliştea – wieś Siliştea;

— gmina Tortoman – wieś Tortoman;

— gmina Peştera – wsie Peştera i Ivrinezu Mic;

— gmina Mircea Vodă – wsie Mircea Vodă, Satu Nou, Ţibrinu, Saligny, Ştefan cel Mare i Gherghina;

— gmina Adamclisi – wsie Adamclisi, Abrud, Haţeg, Urluia i Zorile;

— miejscowość Cernavodă – gmina Cernavodă;

— gmina Seimeni – wsie Seimeni i Seimenii Mici;

— gmina Rasova – wsie Rasova i Cochirleni;

— gmina Aliman – wsie Aliman, Dunăreni, Vlahii i Floriile;

— gmina Mihai Viteazu – wsie Mihai Viteazu i Sinoie;

— gmina Istria – wsie Istria i Nuntaşi;

— gmina Cogealac – wsie Cogealac, Tariverde i Fântânele;

— miejscowość Mangalia – Mangalia;

— miejscowość Hârșova – Hârșova;

— gmina Chirnogeni – wieś Chirnogeni;

— gmina 23 August – wieś 23 August;

— gmina Horia – wsie Horia i Tichilești;

— gmina Crucea – wieś Crucea;

— gmina Topalu – wieś Topalu;

— gmina Ciobanu – wieś Ciobanu;

— gmina Gârliciu – wieś Gârliciu;

— gmina Saraiu – wieś Saraiu;

— gmina Cobadin – wieś Viișoara.

Okręg Tulcza:

— miejscowość Babadag – Babadag;

— gmina Sarichioi – wsie Enisala, Visterna, Zebil i Sabangia;

— gmina Valea Nucarilor – wsie Valea Nucarilor, Agighiol i Iazurile;

— miejscowość Tulcea – Tulcea;

— gmina Ostrov – wsie Ostrov i Piatra;

— gmina Somova – wsie Somova, Mineri i Parcheș;

— gmina Niculițel – wieś Niculițel;

— gmina Izvoarele – wsie Izvoarele i Alba;

— gmina Valea Teilor – wieś Valea Teilor;

— gmina Frecăței – wsie Telița i Poșta;

— miejscowość Isacea – Isacea;

— gmina Luncavița – wieś Luncavița;

— gmina Văcăreni – wieś Văcăreni;

— gmina Jijila – wieś Jijila;

— miejscowość Măcin – Măcin;

— gmina Greci – wieś Greci;

— gmina Cerna – wieś Cerna;

— gmina Turcoaia – wieś Turcoaia;

— gmina Carcaliu – wieś Carcaliu;

— gmina Baia – wieś Baia;

— gmina Ceamurlia de Jos – wsie Ceamurlia de Jos i Lunca.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

Obszar ten obejmuje terytorium Dobrudży w południowo-wschodniej Rumunii, którego granice wyznacza dolny bieg Dunaju (na zachodzie i północy), Morze Czarne (na wschodzie) i granica z Bułgarią (na południu). Charakteryzuje się on przewagą płaskowyżowych form terenu z podłożem lessowym oraz warunkami ekologicznymi, glebowymi i klimatycznymi sklasyfikowanymi w kategoriach stepowych i lasostepowych. Każdy z tych elementów przyczynia się do stworzenia środowiska ekologicznego sprzyjającego uprawie winorośli.

Większość winnic znajduje się na podłożu geologicznym lessowym (3–40 m grubości), częściowo pokrywającym zwięzłe, stare formacje skalne (przedpaleozoiczne, paleozoiczne, mezozoiczne i trzeciorzędowe), autochtoniczne lub wyruszone.

Północna Dobrudża jest w dużej mierze górzysta (wyżyny z osłoniętymi depresjami, od 100 do 467 m n.p.m.), natomiast krajobraz południowej Dobrudży jest strukturalnie płaskowyżowy, stołowy (poniżej 200–300 m). Te dwa krajobrazy są oddzielone przeważnie pagórkowatym płaskowyżem erozyjnym środkowej Dobrudży (250–350 m).

Jest to region Rumunii o najniższych opadach deszczu i zasobach wód gruntowych: ich dostępność jest nierównomierna, a woda jest często bardziej mineralizowana. W celu poprawy tej sytuacji stosuje się piętrzenie, zbieranie wody i nawadnianie.

Klimat typowo kontynentalny jest częściowo łagodzony przez bliskość Morza Czarnego oraz naddunajskie bagna i deltę Dunaju. Średnia roczna temperatura wynosi około 11 °C, przy czym zakres temperatur wynosi ponad 25 °C między średnimi wartościami ze stycznia i lipca, a ponad 75 °C w przypadku temperatur skrajnych w ciągu kilku lat. Średni roczny poziom opadów deszczu często wynosi poniżej 400 mm. Zaletą tego obszaru są panujące na nim dobre warunki heliotermiczne: jest to jeden z najcieplejszych regionów Rumunii (o nasłonecznieniu wynoszącym ponad 120–125 Kcal/cm^2, przy czym czas jego trwania wynosi ponad 2 200 godzin, a średnie dzienne temperatury dodatnie w ciągu roku wynoszą łącznie 4 000–4 200 °C), dzięki czemu winogrona mogą dojrzewać, a nawet przejrzewać.

Gleby strefowe są zdecydowanie dominującą kategorią gleb występującą na obszarach uprawy winorośli: gleby Mollisol stepowe (gleby kasztanowe i czarnoziemy) oraz Mollisol leśno-stepowe (czarnoziemy z poziomem calcic oraz, rzadziej, czarnoziemy gliniasto-ilaste, rędziny i szaroziemy), powstające głównie na podłożu lessowym.

8.2. *Szczegółowe informacje na temat produktu*

Wina objęte ChOG „Colinele Dobrogei" mogą być winami białymi, czerwonymi lub różowymi.

Białe i różowe wina są klarowne, barwy od zielonkawożółtej do złotożółtej lub od bladołososiowej po średnio nasyconą różową, o aksamitnym smaku.

Pod względem zapachu i smaku przeważają nuty kwiatowe. Wina te charakteryzują się wysokim poziomem akumulacji cukrów i dobrze wykształconą krągłością, z nutami miodu, róży, cytrusów w odmianach aromatycznych, a czasami plastra miodu w dojrzałych winach produkowanych z wykorzystaniem odmian aromatycznych.

Czerwone wina mają aksamitną strukturę i szatę rubinową, barwy granatu, głębokiej purpury lub ciemnoczerwoną.

Zapach i smak charakteryzują się świeżym aromatem bardzo dojrzałych owoców leśnych z nutami śliwy, aksamitnością i oleistością, a także aromatami świeżych malin, porzeczki czerwonej, żurawiny, jeżyn i czarnych jagód. Wina mają taninowy charakter, o bukiecie czarnych jagód i goździków, czasem z wyraźnie wyczuwalnymi nutami pieprzu, a w wyniku krótkiego dojrzewania nabierają aromatów waniliowych. Nadają się do leżakowania w dębowych beczkach.

8.3. *Zależności przyczynowe*

Wina objęte ChOG „Colinele Dobrogei" zawdzięczają swoją specyfikę moszczom wykorzystywanym do ich produkcji. Te z kolei są powiązane z odmianami winorośli, dla których korzystne jest wysokie nasłonecznienie – temperatury należą do najwyższych w Rumunii – i niskie opady. Czynniki te przyczyniają się do prawidłowego dojrzewania winogron, co skutkuje wysoką zawartością cukrów w moszczu. Na obszarze odczuwalny jest wpływ morza. Jest on szczególnie korzystny jesienią, ponieważ pełni funkcję regulatora temperatury. Oddziaływanie Dunaju jest istotne w Cernavodă, zwłaszcza w winnicach znajdujących się najbliżej miasta. Bogata w węglan wapnia gleba jest istotnym czynnikiem jakości wina. Jakość win jest korzystnie naznaczona wpływem pobliskich jezior Razim i Sinoe oraz dobrymi glebami do uprawy win; ponadto wina te są zrównoważone pod względem alkoholu i kwasowości oraz mają dobrze wykształcone właściwości organoleptyczne (nuty kwiatowe/owoców leśnych, przypraw).

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki mające zastosowanie do produktu gotowego

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Pod warunkiem że właściwe organy zostaną należycie powiadomione, wina mogą być rozlewane i butelkowane poza obszarem, na którym uprawiano winogrona.

Procesy te mogą odbywać się w ramach tej samej jednostki administracyjnej, sąsiedniej jednostki administracyjnej lub na sąsiadujących obszarach z oznaczeniami geograficznymi.

W takim przypadku na etykiecie należy odpowiednio wskazać producenta lub butelkującego i miejsce butelkowania.

W odniesieniu do butelkowania oraz w odpowiedzi na potrzeby handlowe ze strony UE i rynków eksportowych dopuszcza się sprzedaż win objętych ChOG „Colinele Dobrogei" luzem.

Władze muszą być powiadamiane o przesyłkach luzem za pośrednictwem lokalnych służb kontrolnych. Przesyłkom luzem musi towarzyszyć odpowiednia dokumentacja oraz zaświadczenie potwierdzające prawo do używania chronionego oznaczenia i wprowadzania wina do obrotu.

Link do specyfikacji produktu

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