C/2025/2940

23.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/2940)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Colinele Dobrogei“

PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Colinele Dobrogei“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Rumunsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Národný úrad pre vinič a vinárske výrobky (ONVPV)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Navrhovaná zmena špecifikácie výrobku sa týka rozšírenia vymedzenej oblasti CHZO o obce Ceamurlia de Jos (a jej dediny) a Aliman (a jej dediny). Oblasť výroby by sa mala zmeniť tak, aby zahŕňala tieto lokality, a mala by sa nanovo vymedziť na výrobu vína. Tento druh zmeny vymedzenej oblasti spadá do vymedzenia štandardnej zmeny, ako sa stanovuje v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, a nemá vplyv na ostatné podmienky stanovené pre výrobu vína s CHZO Colinele Dobrogei (ako napríklad uvádzanie na trh, súvislosť výrobku s oblasťou alebo názov či kategória výrobkov).

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena zemepisnej oblasti s cieľom zahrnúť obec Ceamurlia de Jos (župa Tulcea)*

Vyžaduje sa zmena na zahrnutie obce Ceamurlia de Jos a jej dedín (v župe Tulcea) do vymedzenej oblasti výroby vín s CHZO Colinele Dobrogei.

Obec Ceamurlia de Jos a jej dediny – Ceamurlia de Jos a Lunca – sa nachádzajú v blízkosti ďalších lokalít, ktoré sú súčasťou oblasti zemepisného označenia: mesto Babadag je vzdialené 20 km a obec Baia 21 km; tieto dve lokality boli vymedzené ako oblasť výroby zemepisného označenia a slúžia ako administratívne územné hranice s obcou Ceamurlia de Jos.

Obec Ceamurlia de Jos využíva ekologické, pôdne a klimatické podmienky vhodné na pestovanie viniča, podobné podmienkam v oblasti CHZO Colinele Dobrogei, ako aj prítomnosť vinohradníkov, ktorí prevádzkujú vinohrady so zameraním na výrobu akostných vín z pestovaných muštových odrôd.

Pokiaľ ide o terén, obec Ceamurlia de Jos a priľahlé dediny sa nachádzajú na náhornej plošine Babadag, ktorá sa vyznačuje členitým terénom. Má priaznivé prírodné prostredie, pričom 46 % administratívneho územia pokrývajú vodné útvary a rybníky. Historické centrum obce Ceamurlia de Jos má tvar nepravidelného mnohouholníka a nachádza sa v nížinnej oblasti s nadmorskými výškami 20 – 40 m. Dedina Lunca sa nachádza na juhozápadnom okraji jazera Goloviţa.

Z klimatického hľadiska je obec vystavená kontinentálnemu stepnému podnebiu s miernejšími letami a zimami, čo je spôsobené vplyvom jazerného komplexu Razim-Sinoe; priemerná ročná teplota je 10,8 °C a priemerný ročný úhrn zrážok je 400 mm/m^2. V regióne sa vyskytuje viacero kombinácií pôdnych typov: gaštanozeme s rôznymi podtypmi, ktoré tvoria sprašové sedimenty s hydrologickými kolektormi dosahujúcimi hĺbku až 15 m, ako aj slieňové vápencové sedimenty.

Vína vyrobené z hrozna z vinohradov v dedinách Ceamurlia de Jos a Lunca majú veľmi podobné vlastnosti ako vína vyrobené vo vymedzenej oblasti Colinele Dobrogei, keďže obe dediny sú obklopené osadami nachádzajúcimi sa v oblasti zemepisného označenia Colinele Dobrogei.

Intenzívne slnečné žiarenie a dobré heliotermálne zdroje spolu s nízkym úhrnom zrážok zabezpečujú dobré dozrievanie hrozna a primeraný obsah cukru. Blízkosť jazier Razim a Sinoe a pôdy priaznivé pre vinič majú za následok vyvážený obsah alkoholu a kyselín, ako aj výrazné organoleptické vlastnosti. Biele vína z oblasti výroby obce Ceamurlia de Jos s jej dedinami Ceamurlia de Jos a Lunca vykazujú širokú škálu čuchových vlastností, od kvetinových tónov, ako sú kvety viniča a agátu, až po ovocné arómy, ako sú broskyne, marhule a citrusové plody, pričom všetky sú obohatené o minerálny nádych. Červené vína majú výraznú intenzitu farby, jemné triesloviny, plné telo a ovocnú arómu a chuť, ktoré sa vyznačujú dobre vyzretým červeným a čiernym ovocím. Ružové vína sú svieže, s arómou lesného ovocia (lesné jahody, černice, maliny), červeného ovocia (čerešne, jahody), okvetných lístkov ruží a aromatických rastlín.

Mení sa kapitola III špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

2. *Zmena zemepisnej oblasti s cieľom zahrnúť obec Aliman (župa Konstanca)*

Vyžaduje sa zmena na zahrnutie obce Aliman a jej dedín (v župe Konstanca) do vymedzenej oblasti výroby vín s CHZO Colinele Dobrogei.

Obec Aliman, ktorá zahŕňa dediny Aliman, Dunăreni, Vlahii, a Floriile sa nachádza v župe Konstanca. Na severe susedí s obcou Rasova, ktorá sa nachádza vo vymedzenej oblasti zemepisného označenia Colinele Dobrogei; na juhu s obcou Ion Corvin; na východe s obcou Adamclisi, takisto vo vymedzenej oblasti zemepisného označenia Colinele Dobrogei; a riekou Dunaj na západe.

Vynikajúcu kvalitu vín vyrábaných v týchto lokalitách podporujú pôdne a klimatické faktory, pričom rozhodujúcu úlohu zohráva teplotný potenciál. Vďaka všadeprítomnému svetlu a teplu v týchto oblastiach vznikajú svieže vína s rozmanitými ovocnými arómami, ako sú svieže a intenzívne citrusové arómy, korenisté alebo kvetinové tóny, napríklad divokých kvetov, a náznaky exotických byliniek. Tieto vína sú telnaté, s vlastnosťami špecifickými pre aromatické odrody, ktoré dosahujú výsledky pestovaných odrôd a odrážajú existujúci vinársky potenciál v oblasti zemepisného označenia Colinele Dobrogei. Sú to typické vína s kyslosťou a mineralitou, ktoré im dodávajú extra sviežosť.

Topoklíma v podunajskej oblasti sa vyznačuje priemernou ročnou teplotou približne 11 °C. Najvyššia priemerná mesačná teplota sa vyskytuje v júli, a to 22 °C, zatiaľ čo najnižšia sa vyskytuje v januári, a to 10 °C. Teplota vzduchu sa počas dňa a roka výrazne mení.

Na pohyb vetra má vplyv rieka Dunaj, pričom denná a nočná bríza je podobná ako v pobrežnej oblasti. Zrážky sú kľúčovým klimatickým faktorom pre hospodárstvo prevažne poľnohospodárskeho územia, akým je oblasť Dumbrăveni – Valea Urluia – jazero Vederoasa. Zrážky sú pomerne nízke, s priemerným ročným úhrnom približne 460 mm za rok, a sú rozložené nerovnomerne. Najdaždivejšími mesiacmi sú máj a jún a najsuchším mesiacom je marec. Letá prichádzajú skoro a sú teplé, niekedy až horúce, a dlhé, pričom ich často sprevádza suchý vietor. Jeseň je dlhšia a suchá, čo poskytuje priaznivé podmienky na dozrievanie hrozna a hromadenie aromatických látok.

Prevládajú tu pôdy charakteristické pre suché podnebie, najčastejšie černozeme. Tieto pôdy majú prirodzenú úrodnosť a sú vhodné na pestovanie viniča. Černozem má strednú štruktúru v celom profile, je dobre štruktúrovaná, dobre prepúšťa vodu a vzduch a ľahko sa obrába. Tieto pôdy bohaté na humus majú mierne alkalickú reakciu a sú dobre zásobené živinami. Vyznačujú sa veľmi vysokou úrodnosťou a sú vhodné na pestovanie viniča.

Mení sa kapitola III špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Colinele Dobrogei

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Biele a ružové vína

Farba: zelenožltá, niekedy až zlatistá, slamová, bledo/stredne lososovo ružová. Vôňa a chuť: aróma čerstvo pokoseného sena, agátových kvetov, buketu s náznakmi sladkých mandlí; dobré hromadenie cukrov dodáva vínam telnatý, zaoblený charakter s tónmi broskýň, marhúľ a manga; vyvážená chuť, ktorá však nie je prenikavá; vo vôni sa vína vyznačujú tónmi lúčnych kvetov, medu, hrianky, ruží a jemným náznakom citrusov typických pre prirodzene aromatické odrody a dlhotrvajúcimi tónmi včelieho plástu (pri starších aromatických vínach).

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína

Farba: rubínovočervená, granátovočervená, purpurovočervená, tmavočervená. Vôňa a chuť: vína majú vysokú intenzitu farby, rozvíjajúcu sa sviežu arómu lesného ovocia s tónmi sliviek; v ústach vyvolávajú zamatový pocit a vyznačujú sa mazľavosťou a arómou čerstvých malín, červených ríbezlí, brusníc, višní, klinčekov, černíc a čučoriedok; majú trieslovinovú štruktúru a charakter s rozvinutým buketom čučoriedok a klinčekov, korenistými/okorenenými tónmi, vanilkou pri krátkom vyzrievaní, čremchou a optimálnou kyslosťou; sú vhodné na vyzrievanie v dubových sudoch.

Na hodnoty maximálnej kyslosti sa vzťahujú limity stanovené v príslušných právnych predpisoch Európskej únie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,00

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné vinárske výrobné postupy*

1. Výroba mimo vymedzenej oblasti

   Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

   Vína s CHZO Colinele Dobrogei sa môžu vyrábať aj v oblasti v blízkosti vymedzenej oblasti, v rámci tej istej administratívnej jednotky, v rámci susednej administratívnej jednotky alebo v susedných oblastiach so zemepisným označením. Túto výnimku treba oznámiť Národnému úradu pre vinič a vinárske výrobky (ONVPV) najmenej 48 hodín pred jej uplatnením.

2. Výrobný postup

   Osobitné enologické postupy

   Sceľovanie vína sa povoľuje. Musí sa vykonávať v súlade s platnými právnymi predpismi.

3. Enologický postup

   Osobitné enologické postupy

   Ružové vína sa môžu vyrábať aj z muštových odrôd používaných na výrobu červeného vína pomocou techniky krátkej macerácie pri súčasnom zachovaní vlastností použitej odrody alebo použitých odrôd na výrobu červených vín.

4. Enologický postup

   Osobitné enologické postupy

   Výroba bielych vín z modrých odrôd

   Mnohí výrobcovia zamýšľajú zaviesť technológie na využitie aromatického potenciálu odrôd, ako je výroba bielych vín z modrého hrozna, druh zvaný „blanc de noirs“. Pri tomto spôsobe výroby bielych vín z modrého hrozna sa využíva potenciál odrôd, výsledkom čoho sú mierne robustné vína vyznačujúce sa miernou rastlinnou chuťou, ktorej dominujú jemné arómy černíc, limetky, grapefruitu a žltých sliviek. Kyslosť zvýrazňuje sviežosť vína.

Tiché ružové víno z bieleho hrozna – hrozno z odrôd Pinot Gris, Băbească Gri alebo Traminer Roz má šupky v odtieňoch fialovej, fialovosivej a sivomodrej farby v prípade odrôd Pinot Gris a Băbească Gri a perleťovo-ružovej a sivoružovej farby v prípade odrody Traminer Roz. Z nich sa získavajú tiché vína v odtieňoch žltobielej, slamovožltej až ružovej farby. Podľa rozhodnutia vinára sa môžu vyrábať tiché biele vína aj ružové vína. Ružové vína sa získavajú maceráciou.

Tiché oranžové víno z bieleho hrozna

Technológia výroby tohto vína zahŕňa proces macerácie muštu z bieleho hrozna na šupkách, pričom čas macerácie závisí od intenzity farby, ktorú si vinár želá dosiahnuť pri hotovom víne. Farba: jantárovožltá/jantárová, s komplexnou štruktúrou a aromatickým buketom lipových kvetov, medu, pomarančovej kôry a sušeného ovocia. Chuť: bohatá, plná s veľmi výraznou kyslou zložkou, ktorú zvýrazňuje intenzívna mineralita.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Muštová odroda – Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Muštová odroda – Viognier

   14 500 kilogramov hrozna na hektár

3. Muštová odroda – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Muštová odroda – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogramov hrozna na hektár

5. Muštová odroda – Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Muštová odroda – Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogramov hrozna na hektár

7. Muštová odroda – Sémillon

   16 600 kilogramov hrozna na hektár

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

   17 100 kilogramov hrozna na hektár

9. Muštová odroda – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

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

    18 000 kilogramov hrozna na hektár

11. Muštová odroda – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kilogramov hrozna na hektár

12. Muštová odroda – Petit Verdot, Sangiovese

    105 hektolitrov na hektár

13. Muštová odroda – Viognier

    109 hektolitrov na hektár

14. Muštová odroda – Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 hektolitrov na hektár

15. Muštová odroda – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hektolitrov na hektár

16. Muštová odroda – Busuioacă de Bohotin

    120 hektolitrov na hektár

17. Muštová odroda – Chardonnay, Pinot Gris

    122 hektolitrov na hektár

18. Muštová odroda – Sémillon

    124 hektolitrov na hektár

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

    128 hektolitrov na hektár

20. Muštová odroda – Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 hektolitrov na hektár

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

    135 hektolitrov na hektár

22. Muštová odroda – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

župa Constanța:

— mesto Murfatlar – Murtaflar a dedina Siminoc

— obec Valu lui Traian – dedina Valu lui Traian

— obec Poarta Albă – dediny Poarta Albă a Nazarcea

— mesto Ovidiu – obec Ovidiu, dedina Poiana

— obec Ciocârlia – dedina Ciocârlia

— mesto Medgidia – Medgidia a dediny Remus Opreanu a Valea Dacilor

— obec Castelu – dediny Castelu, Cuza Vodă a Nisipari

— obec Siliștea – dedina Siliștea

— obec Tortoman – dedina Tortoman

— obec Peştera – dediny Peştera a Ivrinezu Mic

— obec Mircea Vodă – dediny Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare a Gherghina

— obec Adamclisi – dediny Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia a Zorile

— mesto Cernavodă – obec Cernavodă

— obec Seimeni – dediny Seimeni a Seimenii Mici

— obec Rasova – dediny Rasova a Cochirleni

— obec Aliman – dediny Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriil

— obec Mihai Viteazu – dediny Mihai Viteazu a Sinoie

— obec Istria – dediny Istria a Nuntași

— obec Cogealac – dediny Cogealac, Tariverde a Fântânele

— mesto Mangalia – Mangalia

— mesto Hârșova – Hârșova

— obec Chirnogeni – dedina Chirnogeni

— obec 23 August – dedina 23 August

— obec Horia – dediny Horia a Tichilești

— obec Crucea – dedina Crucea

— obec Topalu – dedina Topalu

— obec Ciobanu – dedina Ciobanu

— obec Gârliciu – dedina Gârliciu

— obec Saraiu – dedina Saraiu

— obec Cobadin – dedina Viișoara

župa Tulcea:

— mesto Babadag – Babadag

— obec Sarichioi – dediny Enisala, Visterna, Zebil a Sabangia

— obec Valea Nucarilor – dediny Valea Nucarilor, Agighiol a Iazurile

— mesto Tulcea – Tulcea

— obec Ostrov – dediny Ostrov and Piatra

— obec Somova – dediny Somova, Mineri a Parcheș

— obec Niculițel – dedina Niculițel

— obec Izvoarele – dediny Izvoarele a Alba

— obec Valea Teilor – dedina Valea Teilor

— obec Frecăței – dediny Telița a Poșta

— mesto Isacea – Isacea

— obec Luncavița – dedina Luncavița

— obec Văcăreni – dedina Văcăreni

— obec Jijila – dedina Jijila

— mesto Măcin – Măcin

— obec Greci – dedina Greci

— obec Cerna – dedina Cerna

— obec Turcoaia – dedina Turcoaia

— obec Carcaliu – dedina Carcaliu

— obec Baia – dedina Baia

— obec Ceamurlia de Jos – dediny Ceamurlia de Jos Ceamurlia de Jos a Lunca

7. **Muštové odrody**

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, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, 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, Grauer 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 Drăgăşani

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

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

Oblasť sa nachádza na území s názvom Dobruža v juhovýchodnom Rumunsku, ktoré je ohraničené dolným tokom rieky Dunaj (na západe a severe), Čiernym morom (na východe) a bulharskými hranicami (na juhu). Vyznačuje sa terénom, v ktorom prevažujú náhorné plošiny so sprašovým substrátom, a ekologickými, pôdnymi a klimatickými podmienkami, ktoré sa zaraďujú do kategórie stepí a lesostepí. Každá z týchto zložiek pomáha vytvárať ekologické prostredie, ktoré je priaznivé pre pestovanie viniča.

Väčšina vinohradov stojí na geologickom substráte zo spraše (s hrúbkou 3 – 40 m), ktorý čiastočne prekrýva tvrdé, starobylé horniny (prepaleozoické, paleozoické, druhohorné a treťohorné), ktoré sú buď autochtónne alebo premiestnené.

Severná Dobruža je prevažne hornatá (vysočiny s krytými priehlbinami v nadmorskej výške od 100 do 467 m), pričom krajina v južnej Dobruži má štruktúru náhornej plošiny (pod 200 – 300 m). Tieto dve krajiny delí široká kopcovitá erózna plošina centrálnej Dobruže (250 – 350 m).

Tento región Rumunska sa vyznačuje najslabšími zrážkami a najväčším nedostatkom podzemnej vody: dostupnosť je nerovnomerná a voda je často mineralizovanejšia. Na zmiernenie tejto situácie sa využíva zadržiavanie a zber vody a zavlažovanie.

Typicky kontinentálne podnebie čiastočne zmierňuje blízkosť Čierneho mora a dunajských močiarov a delty. Priemerná ročná teplota je okolo 11 °C, pričom teplotné rozpätie medzi priemernou teplotou v januári a priemernou teplotou v júli je často viac ako 25 °C a viac ako 75 °C, ak berieme do úvahy extrémne teploty za niekoľko uplynulých rokov. Priemerný ročný úhrn zrážok je často menej ako 400 mm. Výhodou oblasti sú dobré heliotermálne podmienky: ide o jeden z najteplejších regiónov Rumunska (za rok slnečné žiarenie prevyšuje 120 až 125 Kcal/cm^2, slnečný svit trvá viac ako 2 200 hodín a súčet priemerných denných teplôt dosahuje 4 000 – 4 200 ° C), čo zabezpečuje dozrievanie a niekedy aj prezretie hrozna.

Vo vinohradníckych oblastiach dominujú zonálne pôdy: stepné molisoly (kastanozeme a černozeme) a lesostepné molisoly (vápenaté černozeme a zriedkavejšie ílovité iluviálne černozeme, rendzina a šedozeme) väčšinou vytvorené na sprašovom substráte.

8.2. *Podrobné údaje o výrobku*

Vína s CHZO „Colinele Dobrogei“ môžu byť biele, červené alebo ružové.

Biele a ružové vína majú priezračný vzhľad, zelenožltú až zlatožltú farbu alebo bledo či stredne lososovoružovú farbu a zamatovú chuť.

Pokiaľ ide o vôňu a chuť, tóny sú väčšinou kvetinové. Vína sa vyznačujú dobrým hromadením cukrov, majú plnú chuť s tónmi medu, ruží a citrusov v prípade prirodzene aromatických odrôd a niekedy včelieho plástu v prípade starších aromatických vín.

Červené vína vyvolávajú zamatový pocit v ústach a majú rubínovú, sýtogranátovú/purpurovočervenú alebo tmavočervenú farbu.

Vôňa a chuť sa vyznačujú čerstvými arómami dobre vyzretých lesných plodov s náznakom sušených sliviek, zamatovým pocitom v ústach a vláčnosťou, ktoré sprevádzajú arómy čerstvých malín, červených ríbezlí, brusníc, černíc a čučoriedok. Vína majú tanínový charakter, buket čučoriedok a klinčekov, niekedy sú výrazne korenisté a krátke dozrievanie im dodáva vanilkové arómy. Sú vhodné na vyzrievanie v dubových sudoch.

8.3. *Príčinný vzťah*

Vínam s CHZO „Colinele Dobrogei“ dodáva ich špecifickosť mušt použitý na ich výrobu. Spája sa to s odrodami viniča, ktoré ťažia z veľkého množstva slnečného žiarenia – teplotné podmienky patria medzi najteplejšie v Rumunsku – a slabých zrážok. Tieto faktory pomáhajú hroznu poriadne dozrievať, vďaka čomu vzniká mušt s vysokým obsahom cukrov. V tejto oblasti je cítiť vplyv mora. Priaznivo vplýva najmä na jeseň, lebo pôsobí ako regulátor teploty. Prítomnosť Dunaja má v oblasti Cernavodă veľký vplyv, a to najmä na vinohrady, ktoré sú k nemu najbližšie. Pôda bohatá na uhličitan vápenatý je dôležitým faktorom vplývajúcim na kvalitu vína. Na kvalitu vín majú priaznivý vplyv neďaleké jazerá Razin a Sinoe, dobré pôdy na pestovanie vín, ako aj to, že sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu a kyslosti a majú dobre vyjadrené organoleptické vlastnosti (kvetinové/lesné plody, koreniste tóny).

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky vzťahujúce sa na konečný výrobok

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh inej požiadavky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky:

Vína možno upravovať a fľaškovať mimo oblasti, v ktorej sa vypestovalo hrozno, pod podmienkou, že o tom budú riadne informované príslušné orgány.

Tieto postupy sa môžu vykonávať v rámci tej istej administratívnej jednotky, v rámci susednej administratívnej jednotky alebo v susedných oblastiach so zemepisným označením.

V takomto prípade musí byť na etikete náležite uvedený výrobca alebo spoločnosť, ktorá zabezpečila fľaškovanie, a miesto fľaškovania.

Pokiaľ ide o fľašovanie a vzhľadom na komerčný dopyt trhu EÚ a vývozného trhu, sa povoľuje predaj vín s CHZO „Colinele Dobrogei“ v inom ako spotrebiteľskom obale.

Orgány musia byť o takýchto zásielkach v inom ako spotrebiteľskom obale informované prostredníctvom miestnych inšpekčných služieb. K zásielkam v inom ako spotrebiteľskom obale musí byť priložená potrebná dokumentácia, ako aj certifikát oprávňujúci používať chránené označenie a uvádzať víno na trh.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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