



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/164)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM04

Data przekazania informacji: 7 sierpnia 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana obszaru geograficznego produkcji polegająca na dodaniu nowych miejscowości

Wnosimy o aktualizację wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChOG „Colinele Dobrogei” i uwzględnienie gminy Turcoaia, na którą składa się wieś Turcoaia, w okręgu Tulcza.

Gmina i wieś Turcoaia dysponują warunkami ekologicznymi, glebowymi i klimatycznymi odpowiednimi do uprawy winorośli, podobnymi do warunków panujących na obszarze objętym ChOG „Colinele Dobrogei”, oraz plantatorów winorośli prowadzących winnice wykorzystywane zgodnie z tradycją do produkcji win wysokiej jakości.

Gmina Turcoaia znajduje się 22 km od miasta Măcin i 68 km od miasta Tulcza – stolicy okręgu.

Graniczy z terytorium gminy Greci na północy (12,5 km), gminy Cerna na wschodzie i południowym wschodzie (16 km), gminy Peceneaga na południu oraz Brațul Măcin-Dunarea Veche na zachodzie.

Gminy Greci i Cerna należą do wyznaczonego obszaru produkcji „Colinele Dobrogei” objętego ChOG, a winnice w gminie Turcoaia znajdują się obok terytorium tych gmin na wyznaczonym obszarze objętym ChOG i dysponują warunkami koniecznymi do produkcji win gatunkowych, jak te uzyskiwane z winnic na sąsiednim obszarze objętym ChOG.

W okręgu Tulcza, charakteryzującym się specyficznymi cechami kontynentalnego klimatu umiarkowanego, klimat gminy Turcoaia charakteryzuje się szczególnymi cechami wynikającymi z czynników lokalnych, takich jak: jego położenie w ujściu Dunaju i u wybrzeża Morza Czarnego, rzeźba terenu (z dolinami marginalnymi i nieckami na zachodzie, północy i wschodzie), wielkość i wysokość gór i wzgórz na północnym zachodzie i południu, dość niskie opady, średnie roczne opady deszczu poniżej 400 mm oraz wysoka suchość (suche, gorące lata).

Zmieniono rozdział III specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Usunięcie niektórych technik zarządzania uprawami

Należy usunąć pewne wymogi pierwotnie sformułowane przy sporządzaniu specyfikacji produktu dla wina objętego ChOG „Colinele Dobrogei”, dotyczące możliwości nawadniania winnic pod odpowiednią kontrolą właściwego organu.

Wprowadzono zmiany w rozdziale VIII specyfikacji, nie wprowadzając zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Colinele Dobrogei

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis win

1. Wina białe i różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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 TEKSTOWY

Wina czerwone

Barwa: rubinowa, owocu granatu, purpurowo-czerwona, ciemnoczerwona. Zapach i smak: duża intensywność zabarwienia, świeże aromaty owoców leśnych, nuty śliwy, aksamitność i oleistość, aromat świeżych malin, porzeczki czerwonej, żurawiny, wiśni, goździków, jeżyn i czarnych jagód; wina 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 winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

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. Winorośli i 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 głębi barwy gotowego wina, jaką zamierza uzyskać producent wina. Barwa: bursztynowożółta/bursztynowa, o złożonej strukturze i aromatycznym bukietcie 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. Winogrona Petit Verdot, Sangiovese
14 000 kg winogron z hektara
2. Winogrona Viognier
14 500 kg winogron z hektara
3. Winogrona Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri
15 000 kg winogron z hektara
4. Winogrona Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre
15 400 kg winogron z hektara
5. Winogrona Busuioacă de Bohotin
16 000 kg winogron z hektara
6. Winogrona Chardonnay, Pinot Gris
16 300 kg winogron z hektara
7. Winogrona Semillon
16 600 kg winogron z hektara
8. Winogrona Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră
17 100 kg winogron z hektara
9. Winogrona Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămăioasă Românească
18 000 kg winogron z hektara
10. Winogrona Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli
18 000 kg winogron z hektara
11. Winogrona Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet
18 000 kg winogron z hektara
12. Petit Verdot, Sangiovese
105 hektolitrow z hektara
13. Viognier
109 hektolitrow z hektara
14. Winogrona Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri
112 hektolitrow z hektara
15. Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre
115 hektolitrow z hektara
16. Busuioacă de Bohotin
120 hektolitrow z hektara
17. Chardonnay, Pinot Gris
122 hektolitry z hektara

18. Semillon
124 hektolitry z hektara
19. Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră
128 hektolitrow z hektara
20. Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească
135 hektolitrow z hektara
21. Traminer roz, Traminer aromat, Crămposie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli
135 hektolitrow z hektara
22. Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet
135 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Konstanca:

— Miasto Murfatlar	— Murfatlar i Siminoc;
— Gmina Valu lui Traian	— wieś Valu lui Traian;
— Gmina Poarta Albă	— wieś Poarta Albă i Nazarcea;
— Miasto Ovidiu	— gmina Ovidiu, wieś Poiana;
— Gmina Ciocârlia	— wieś Ciocârlia;
— Miasto Medgidia	— Medgidia, Remus Opreanu i Valea Dacilor;
— Gmina Castelu	— wieś Castelu, Cuza Vodă i Nisipari;
— Gmina Siliștea	— wieś Siliștea;
— Gmina Tortoman	— wieś Tortoman;
— Gmina Peștera	— wieś Peștera i Ivrinezu Mic;
— Gmina Mircea Voda	— wieś Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare i Gherghina;
— Gmina Adamclisi	— wieś Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia i Zorile;
— Miasto Cernavodă	— gmina Cernavodă;
— Gmina Seimeni	— wieś Seimeni i Seimenii Mici;
— Gmina Rasova	— wieś Rasova i Cochirleni;
— Gmina Mihai Viteazu	— wieś Mihai Viteazu i Sinoie;
— Gmina Istria	— wieś Istria i Nuntași;
— Gmina Cogealac	— wieś Cogealac, Tariverde i Fântânele;
— Miasto Mangalia;	
— Miasto Hârșova;	
— Gmina Chirnojeni	— wieś Chirnojeni;

— Gmina 23 August	— wieś 23 August;
— Gmina Horia	— wieś Horia i Tichilești;
— Gmina Crucea	—
— Gmina Topalu	— wieś Topalu;
— Gmina Ciobanu	— wieś Ciobanu;
— Gmina Gârliciu	— wieś Gârliciu;
— Gmina Saraiu	— wieś Saraiu;
— Gmina Cobadin	— wieś Viișoara;

Okręg Tulcza

— Miasto Babadag;	
— Gmina Sarichioi	— wieś Enisala, Visterna, Zebil i Sabangia;
— Gmina Valea Nucarilor	— wieś Valea Nucarilor, Agighiol i Iazurile;
— Miasto Tulcza;	
— Gmina Ostrov	— wieś Ostrov i Pietra;
— Gmina Somova	— wieś Somova, Minerii i Parcheș;
— Gmina Niculițel	— wieś Niculițel;
— Gmina Izvoarele	— wieś Izvoarele i Alba;
— Gmina Valea Teilor	— wieś Valea Teilor;
— Gmina Frecăței	— wieś Telița i Poșta;
— Miasto Isacea;	
— Gmina Luncavița	— wieś Luncavița;
— Gmina Văcăreni	— wieś Văcăreni;
— Gmina Jijila	— wieś Jijila;
— Miasto Măcin;	
— Gmina Greci	— wieś Greci;
— Gmina Cerna	— wieś Cerna;
— Gmina Turcoaia	— wieś Turcoaia;
— Gmina Carcaliu	— wieś Carcaliu;
— Gmina Baia	— wieś Baia.

7. Odmiany winorośli

Alicante Bouschet N – Alicante Henri Bouschet

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

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
Crâmpoșie selecționată B
Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka
Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii
Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal
Iordană B – Iordovană, Iordan
Malbec N – Cotes rouges, Pied de Perdrix, Plant d'Arles
Mamaia N
Mourvèdre 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
Riesling Italian B – Olsaz Riesling, Olsazriesling, Welschriesling
Rkatiteli B – Dedali Rkatiteli, Korolioc Rkatiteli
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Semillon B – Semillon blanc
Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer
Traminer aromat alb B
Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Opis związku lub związków

8.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Obszar ten obejmuje terytorium Dobruży 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 pokrywanym związłe, 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 heliologiczne: jest to jeden z najcieplejszych regionów Rumunii (o nasłonecznieniu wynoszącym ponad 120–125 Kcal/cm², przy czym czas jego trwania wynosi ponad 2 200 godzin, a średnie dzienne temperatury dodatkowo w ciągu roku wynoszą łącznie 4 000–4 200 °C), dzięki czemu winogrona mogą dojrzewać, a nawet przejeżewać.

Gleby strefowe są zdecydowanie dominującą kategorią gleb występującą na obszarach uprawy winorośli: gleby Molli-sol 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 bladłososiej 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, jeżyny i czarnych jagód. Wina mają taniinowy charakter, o bukacie 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. Zależność przyczynowa

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 dodatkowego warunku:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis warunku:

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_323_08.02.2023_si_1066_29.05.2023_no_track_changes.pdf