

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 56/04)

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

PRZEKAZANIE INFORMACJI O ZMIANIE STANDARDOWEJ ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM02

Data przekazania informacji: 3 listopada 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Uzupełnienia wykazu głównych odmian winorośli

Do specyfikacji produktu dla win białych, różowych i czerwonych dodano nowe odmiany. Odmiany Semillon i Viognier zostały włączone do odmian, które mogą być wykorzystywane do produkcji win białych, natomiast wykaz odmian, które mogą być wykorzystywane do produkcji win czerwonych i różowych, został rozszerzony o Malbec, Mourvèdre, Negru de Drăgășani, Petit Verdot i Sangiovese, które są szczególnie preferowane w produkcji win czerwonych o dużym nagromadzeniu tanin w połączeniu z wyjątkowo owocowym potencjałem aromatycznym (dojrzałych czerwonych owoców leśnych).

Odpowiednio zmieniono sekcję IV specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

2. Włączenie produktów wytworzonych z nowych odmian; zmiany w wydajności niektórych odmian winorośli

Ze względu na wprowadzenie do uprawy nowych odmian winorośli należy zmienić specyfikację produktu, uwzględniając w niej odpowiednie wielkości zbiorów.

Ponadto należy zwiększyć wydajność podaną w odniesieniu do innych odmian wymienionych w specyfikacji produktu, ponieważ – nie tylko w przypadku nowych odmian, lecz również innych odmian – uprawa winorośli zwiększyła się pod względem ilościowym bez utraty szczególnych parametrów jakości produktu objętego ChOG.

Wzrost ten można wytłumaczyć faktem, że niektóre odmiany nasadzono w ramach programów przekształcania/reorganizacji winnic i pochodzą one z selekcji klonalnej o wysokiej wydajności ilościowej, a szczególne warunki wyznaczonego obszaru (ciepłe lata zapewniające powolne dojrzewanie, krótkie okresy mrozu lub przymrozków, łagodne pochylenie wzgórz itp.) również przyczyniają się do uzyskania maksymalnej wydajności, wynoszącej średnio 15 000 kg/ha.

Odpowiednio zmieniono sekcje V i VI specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Dodanie miast i wsi do wyznaczonego obszaru geograficznego

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu uwzględnienia nowych miast i wsi na obszarze administracyjnym okręgów Konstanca i Tulcea, gdzie znajdują się grunty obsadzone „szlachetnymi odmianami” (*Vitis vinifera*) odpowiadającymi jakości ChOG. Nowe miasta i wsie znajdują się w pobliżu miast i wsi już wpisanych do ChOG „Colinele Dobrogei” i charakteryzują się podobnymi warunkami środowiskowymi i klimatycznymi. Figurują one w krajowym rejestrze winnic z gruntami objętymi kategorią „szlachetnych” winorośli i gruntami obsadzonymi winoroślą w ramach finansowanych przez UE programów konwersji odmian.

Odpowiednio zmieniono sekcję III specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

4. Odstępstwo dotyczące produkcji wina poza wyznaczonym obszarem

Praktyka mieszania, prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami, jest obecnie dozwolona w specyfikacji produktu objętego tym ChOG.

Wprowadzono również odstępstwo w celu umożliwienia produkcji win z tym oznaczeniem geograficznym 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 właściwy organ z 48-godzinnym wyprzedzeniem.

Odpowiednio zmieniono sekcję IX specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

5. Dodanie odniesienia do sposobu produkcji win różowych

W specyfikacji produktu odniesiono się obecnie również do możliwości produkcji win różowych z odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina czerwonego z zastosowaniem techniki krótkiej maceracji i zachowaniem cech charakterystycznych wykorzystywanej odmiany lub wykorzystywanych odmian.

Odpowiednio zmieniono sekcję IX specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

6. Dodanie wartości fizycznych i chemicznych dla win

W przypadku win objętych ChOG nie ustalono maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, a odniesienie do tego parametru jest obowiązkowe, dlatego zmieniono specyfikację produktu, by odnieść się do limitów określonych w przepisach.

Odpowiednio zmieniono sekcję XI specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. Uwzględnienie organoleptycznych cech charakterystycznych win produkowanych z wykorzystaniem nowych odmian winorośli

Do wykazu winogron przeznaczonych do produkcji wina dodano nowe odmiany, dlatego zmieniono również specyfikację produktu w celu uwzględnienia cech organoleptycznych win objętych ChOG, produkowanych z tych nowych odmian.

Odpowiednio zmieniono sekcję XI specyfikacji produktu oraz pkt 2 jednolitego dokumentu.

8. Włączenie przepisów dotyczących rozlewania, butelkowania, prezentacji i etykietowania win

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu uwzględnienia odstępstwa od wymogu rozlewania i butelkowania win na wyznaczonym obszarze. Procesy te mogą być obecnie również prowadzone w ramach tej samej jednostki administracyjnej, sąsiedniej jednostki administracyjnej lub na obszarach sąsiadujących z oznaczeniami geograficznymi, w którym to przypadku producent albo butelkujący i miejsce butelkowania muszą być odpowiednio oznaczone na etykiecie.

W odniesieniu do butelkowania i w odpowiedzi na potrzeby handlowe ze strony rynku eksportowego/UE zmieniono również specyfikację produktu, aby umożliwić sprzedaż luzem win objętych ChOG „Colinele Dobrogei”. Właściwy organ będzie musiał zostać powiadomiony o przesyłkach luzem, którym musi towarzyszyć odpowiednia dokumentacja oraz dokument potwierdzający uprawnienie do korzystania z ChOG.

W celu zapewnienia jasności specyfikacja produktu zawiera obecnie również dalsze szczegółowe informacje dotyczące obowiązkowych i fakultatywnych informacji na etykiecie.

Odpowiednio zmieniono sekcję XII specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

9. **Zmiana przepisów dotyczących produkowanego wina w przypadku wykrycia niezgodności**

W przypadku gdy ocena właściwości lub cech charakterystycznych dla ChOG przeprowadzona przez producenta wskazuje na konieczność zaklasyfikowania wina do innej kategorii jakości, specyfikacja produktu musi określać przepisy, na podstawie których można zmienić klasyfikację produktu, jeżeli wino produkowane w ramach ChOG nie spełnia już normy.

W związku z tym zmieniono sekcję IV specyfikacji produktu. Niniejszy jednolity dokument pozostaje bez zmian.

10. **Zmiana informacji dotyczących kontroli przeprowadzanych przez właściwy organ**

Informacje zawarte w specyfikacji produktu dotyczące sposobu, w jaki właściwy organ przeprowadza kontrole zgodności uprawy winorośli i produkcji wina, zostały zmienione w celu zachowania przejrzystości.

W związku z tym zmieniono sekcję XV specyfikacji produktu. Niniejszy jednolity dokument pozostaje bez zmian.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa(-y)**

Colinele Dobrogei

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis win**

1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI 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).

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 miliekwiwentach na litr)

18

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

200

2. *Wina czerwone*

KRÓTKI 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, porzeczek 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 one do leżakowania w dębowych beczkach.

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 miliekwiwentach 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

Szczególne praktyki enologiczne

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

3. Praktyka enologiczna

Szczególne praktyki enologiczne

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.

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
15 000 kg winogron z hektara
4. Winogrona Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre
15 400 kg winogron z hektara
5. Winogrona Chardonnay, Pinot Gris
16 300 kg winogron z hektara
6. Winogrona Semillon
16 600 kg winogron z hektara
7. Winogrona Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră
17 100 kg winogron z hektara
8. Winogrona Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească
18 000 kg winogron z hektara
9. Winogrona Traminer aromat, Traminer roz, Crămpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli
18 000 kg winogron z hektara
10. Winogrona Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet
18 000 kg winogron z hektara
11. Petit Verdot, Sangiovese
105 hektolitrów z hektara
12. Viognier
109 hektolitrów z hektara
13. Negru de Drăgășani
112 hektolitrów z hektara
14. Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre
115 hektolitrów z hektara
15. Chardonnay, Pinot Gris
122 hektolitry z hektara
16. Semillon
124 hektolitry z hektara
17. Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră
128 hektolitrów z hektara
18. Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească
135 hektolitrów z hektara
19. Traminer roz, Traminer aromat, Crămpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

135 hektolitrów z hektara

20. Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

135 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Constanța

- Miasto Murfatlar – Murfatlar, 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 – miejscowość Ciocârlia;
- miasto Medgidia – Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- gmina Castelu – wieś Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
- gmina Siliștea – wieś Siliștea;
- gmina Tortoman – wieś Tortoman;
- gmina Peștera – wieś Peștera, Ivrinezu Mi;
- gmina Mircea Voda – wieś Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;
- gmina Adamclisi – wieś Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile;
- miasto Cernavodă – gmina Cernavodă;
- gmina Seimeni – wieś Seimeni, Seimenii Mici;
- gmina Rasova – wieś Rasova, Cochirleni;
- gmina Mihai Viteazu – wieś Mihai Viteazu, Sinoie;
- gmina Istria – wieś Istria, Nuntași;
- gmina Cogealac – wieś Cogealac, Tariverde, Fântânele;
- miasto Mangalia;
- miasto Hârșova;
- gmina Chirnogeni – wieś Chirnogeni;
- gmina 23 August – wieś 23 August;
- gmina Horia – wieś Horia, Tichilești;
- gmina Crucea – wieś Crucea;
- gmina Topalu – wieś Topalu;
- gmina Ciobanu – wieś Ciobanu;
- gmina Gârliciu – wieś Gârliciu;
- gmina Saraiu – wieś Saraiu;
- gmina Cobadin – wieś Vișoara;

Okręg Tulcea

- Miasto Babadag;
- gmina Sarichioi – wieś Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;
- gmina Valea Nucarilor – wieś Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile;
- miasto Tulcea;
- gmina Ostrov – wieś Ostrov, Pietra;
- gmina Somova – wieś Somova, Mineri, Parches;

- gmina Niculițel – wieś Niculițel;
- gmina Izvoarele – wieś Izvoarele, Alba;
- gmina Valea Teilor – wieś Valea Teilor;
- gmina Frecăței – wieś Telița, 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 Carcaliu – wieś Carcaliu.

7. **Główna odmiana lub główne 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, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească Neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Cristina N

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama Fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Koningsast, 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

Mourvèdre 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, Burgund Mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Rkatiteli B – Dedali Rkatiteli, Korolioc Rkatiteli
Saint Emilion B – Trebbiano Toscano, Ugni blanc
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B – Sauvignon verde
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah
Semillon B – Semillon blanc
Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Traminer aromat alb B
Tămăioasă românească B – Rumanische Wehrauchtraube, Tamianka
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 zwężłe, stare formacje skalne (przedpaleozoiczne, paleozoiczne, mezozoiczne i trzeciorzędowe), autochtoniczne lub wyruszone.

Północna Dobrudża jest w dużej mierze górzysta (wyzyny 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 termiczne: jest to jeden z najcieplejszych regionów Rumunii (o nasłonecznieniu wynoszącym ponad 120–125 kalorii na centymetr kwadratowy, 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 przejrzywać.

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, czarne ziemie gliniasto-ilaste, rędziny i szaroziemie), 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 białołososiowej 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 ciemnoczerwonej.

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 taninową strukturę i charakter, o bukiecie czarnych jagód i goździków, czasem z wyraźnymi 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:

W ustawodawstwie krajowym

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_notificarii_1797_din_05.08.2016_cerere_3_2021_modif_anterioare_no_track_changes.pdf
