



C/2025/2940

23.5.2025

**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením  
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 <sup>(1)</sup>**

(C/2025/2940)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Colinele Dobrogei“**

**PGI-RO-A0612-AM05 – 27.2.2025**

**1. Název produktu**

„Colinele Dobrogei“

**2. Typ zeměpisného označení**

- Chráněné označení původu (CHOP)
- Chráněné zeměpisné označení (CHZO)
- Zeměpisné označení (ZO)

**3. Odvětví**

- Zemědělské produkty
- Víno
- Lihoviny

**4. Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

**5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Národní úřad pro révu a víno (ONVPV)

**6. Důvod pro standardní změnu**

Navrhovaná změna specifikace produktu se týká rozšíření vymezené oblasti CHZO o obce Ceamurlia de Jos (a její vesnice) a Aliman (a její vesnice). Produkční oblast by měla být změněna tak, aby zahrnovala tyto lokality, a měla by být znovu vymezena pro produkci vína. Tento typ změny vymezené oblasti spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143 a nemá vliv na další podmínky stanovené pro výrobu vína s CHZO Colinele Dobrogei (jako je uvádění na trh, vazba mezi oblastí a produktem nebo název či kategorie produktů).

<sup>(1)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

### 1. Změna zeměpisné oblasti tak, aby zahrnovala obec Ceamurlia de Jos (župa Tulcea)

Žádá se o změnu, aby do vymezené oblasti výroby vín s CHZO Colinele Dobrogei byla zahrnuta obec Ceamurlia de Jos a její vesnice (v župě Tulcea).

Obec Ceamurlia de Jos a její vesnice – Ceamurlia de Jos a Lunca – se nacházejí v blízkosti dalších lokalit, které jsou označeny jako součást zeměpisné oblasti: město Babadag je vzdáleno 20 km a obec Baia 21 km; tyto dvě lokality byly stanoveny jako vymezená výrobní oblast zeměpisného označení a slouží jako správní územní hranice s obcí Ceamurlia de Jos.

Obec Ceamurlia de Jos těží z ekologických, půdních a klimatických podmínek vhodných pro pěstování vinné révy, které jsou podobné podmínkám v oblasti CHZO Colinele Dobrogei, a také z přítomnosti vinařů obhospodařujících vinice se zaměřením na výrobu jakostních vín z pěstovaných odrůd.

Co se týče terénu, obec Ceamurlia de Jos a přilehlé vesnice se nacházejí na náhorní plošině Babadag, která má složitý reliéf. Má příznivé přírodní prostředí, 46 % správního území pokrývají vodní plochy a rybníky. Historické centrum obce Ceamurlia de Jos má tvar nepravidelného mnohoúhelníku a nachází se v nížině s nadmořskou výškou 20–40 m. Obec Lunca se nachází na jihozápadním okraji jezera Golovița.

Z klimatického hlediska v obci panuje kontinentální stepní klima s mírnějšími léty a zimami, což je způsobeno vlivem jezerního komplexu Razim-Sinoe; průměrná roční teplota je 10,8 °C a průměrné roční množství srážek činí 400 mm/m<sup>2</sup>. V oblasti se vyskytuje několik kombinací půdních typů: kaštanozemě s různými subtypy, tvořenými sprašovými sedimenty s vodonosnými vrstvami dosahujícími hloubky až 15 m, jakož i bahnitými vápencovými sedimenty.

Vína z vinic vesnic Ceamurlia de Jos a Lunca mají velmi podobné vlastnosti jako vína z vymezené oblasti Colinele Dobrogei, protože obě vesnice jsou obklopeny osadami nacházejícími se v oblasti zeměpisné oblasti Colinele Dobrogei.

Intenzivní sluneční záření a dobré heliotermální zdroje spolu s nízkými srážkami zajišťují dobré dozrávání hroznů a přiměřenou hladinu cukru. Blízkost jezer Razim a Sinoe a půdy příznivé pro pěstování vinné révy vedou k vyváženému obsahu alkoholu a kyselin a výrazným organoleptickým vlastnostem. Bílá vína z výrobní oblasti obce Ceamurlia de Jos a jejích vesnic Ceamurlia de Jos a Lunca vykazují širokou škálu čichových vlastností, od květinových tónů, jako jsou květy vinné révy a akácie, až po ovocné vůně, jako jsou broskve, meruňky a citrusové plody, to vše umocněné minerálním nádechem. Červená vína mají výraznou intenzivní barvu, jemné třísloviny, plné tělo a ovocnou vůni a chuť, pro kterou je charakteristické dobře vyzrálé červené a černé ovoce. Růžová vína jsou svěží, s vůní lesního ovoce (lesních jahod, ostružin, malin), červených plodů (třešní, jahod), okvětních lístků růží a aromatických rostlin.

Byla změněna kapitola III specifikace produktu a bod 6 jednotného dokumentu.

### 2. Změna zeměpisné oblasti tak, aby zahrnovala obec Aliman (župa Constanța)

Žádá se o změnu, aby do vymezené oblasti výroby vín s CHZO Colinele Dobrogei byla zahrnuta obec Aliman a její vesnice (v župě Constanța).

Obec Aliman, která se skládá z obcí Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile, se nachází v župě Constanța. Na severu sousedí s obcí Rasova, která se nachází v oblasti vymezené zeměpisným označením Colinele Dobrogei; na jihu s obcí Ion Corvin; na východě s obcí Adamclisi, která je rovněž v oblasti vymezené zeměpisným označením Colinele Dobrogei; a na západě Dunajem.

Vynikající kvalita vín vyrobených v těchto lokalitách je podpořena půdními a klimatickými faktory, přičemž rozhodující roli hraje tepelný potenciál. Díky všudypřítomnému světlu a teplu v těchto oblastech vznikají svěží vína s rozmanitými ovocnými vůněmi, jako jsou svěží a intenzivní citrusové vůně, kořeněné nebo květinové tóny, jako je luční kvítí, a exotické bylinné nuance. Tato vína jsou plná, mají vlastnosti specifické pro aromatické pěstování odrůdy a jsou výsledkem stávajícího vinařského potenciálu v oblasti zeměpisného označení Colinele Dobrogei. Jsou to typická vína s kyselostí a mineralitou, které jim dodávají mimořádnou svěžest.

Podunajské topoklima se vyznačuje průměrnou roční teplotou přibližně 11 °C. Nejvyšší průměrná měsíční teplota je v červenci, a to 22 °C, naopak nejnižší je v lednu, a to 10 °C. Teplota vzduchu se během dne i roku značně mění.

Větrné poměry jsou ovlivňovány řekou Dunaj, denní a noční vítr je podobný jako v pobřežní oblasti. Stěžejním klimatickým faktorem pro hospodářství převážně zemědělského území, jakým je oblast Dumbrăveni – Valea Urlică – jezero Vederoasa, jsou srážky. Zde jsou poměrně nízké, průměrný roční úhrn činí přibližně 460 mm a je nerovnoměrně rozložen. Nejdeštivějšími měsíci jsou květen a červen, nejsušším měsícem je březen. Léto přichází brzy a je teplé, někdy horké a dlouhé, často doprovázené suchým větrem. Podzim bývá dlouhý a suchý, a zajišťuje tak příznivé podmínky pro dozrávání hroznů a hromadění aromatických látek.

Převažují zde půdy typické pro suché klima, nejčastěji černozemě. Tyto půdy jsou přirozeně úrodné a dobře se hodí k pěstování vinné révy. Černozem má v celém svém profilu střední strukturu, je dobře strukturovaná, dobře propouští vodu a vzduch a snadno se s ní pracuje. Tyto půdy jsou bohaté na humus a živiny a mají mírně zásaditou reakci. Vykazují velmi vysokou úrodnost a k pěstování vinné révy jsou ideální.

Byla změněna kapitola III specifikace produktu a bod 6 jednotného dokumentu.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. **Název (názyv)**

Colinele Dobrogei

#### 2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO chráněné zeměpisné označení

#### 3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

#### 3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

#### 4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá a růžová vína*

#### STRUČNÝ POPIS

Bílá a růžová vína

Barva: žlutozelená, někdy zlatavá, slámově žlutá, světlý/střední odstín lososově růžové barvy. Chuťová/čichová aromata: vůně čerstvě sečeného sena, akátového květu, buketu s nádechem sladkých mandlí, díky dobré akumulaci cukru jde o vína plná, kulatá, s tóny broskví, meruněk, manga, chuť je vyvážená bez důrazu na tělo, vůně s tóny polních květů, medu, opékaného chleba, růží, jemně citrusová chuť u přirozeně aromatických odrůd, s převahou tónů medových pláství u starších aromatických vín.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15,00

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

## 2. Červená vína

### STRUČNÝ POPIS

#### Červená vína

Barva: rubínová, granátová, purpurová, tmavě červená. Chuťová/čichová aromata: barva vín je vysoce intenzivní, vůně je svěží, po lesním ovoci s tóny švestek; v ústech udělá dojem sametová chuť a krémovitost, vůně čerstvých malin, červeného rybízu, brusinek, višně, hřebíčku, ostružin a borůvek; vína mají tříslonou konzistenci a charakter, rozvinutý buket borůvek a hřebíčku nebo pepřové/kořeněné tóny, tóny vanilky – projdou-li vína pouze krátkým procesem zrání, optimální kyselost. Jsou vhodná ke zrání v dubových sudech.

Hodnoty maximální celkové kyselosti podléhají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech Evropské unie.

#### Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) 15,00
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10,00
- Minimální celková kyselost 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 20
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 150

## 5. Enologické postupy

### 5.1 Zvláštní enologické postupy

#### 1. Výroba mimo vymezenou oblast

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Vína s CHZO „Colinle Dobrogei“ se mohou rovněž vyrábět v přilehlé oblasti, ve stejné správní jednotce, v sousedící správní jednotce nebo v sousedících oblastech se zeměpisnými označeními. Tuto skutečnost je třeba 48 hodin před zahájením výroby oznámit Národnímu úřadu pro révu a víno (ONVPV).

#### 2. Výrobní postup

Zvláštní enologický postup

Je rovněž povoleno kupážování, které se provádí v souladu s platnými právními předpisy.

#### 3. Enologický postup

Zvláštní enologický postup

Z moštových odrůd používaných k výrobě červených vín lze rovněž krátkodobou macerací vyrábět růžová vína, přičemž musí být zachovány vlastnosti odrůdy/odrůd, z níž/nichž tato vína pocházejí.

#### 4. Enologický postup

Zvláštní enologický postup

Výroba bílých vín z červených odrůd

Mnoho výrobců hodlá zavést technologie pro využití aromatického potenciálu odrůd, jako je výroba bílých vín z červených hroznů, tzv. „blanc de noirs“. Tento způsob výroby bílých vín z červených hroznů využívá potenciál odrůd a výsledkem jsou lehká, robustní vína, která se vyznačují lehkou rostlinnou chutí, v níž dominuje jemná vůně ostružin, limetky, grapefruitu a žlutých švestek. Kyselost zvyšuje svěžest vína.

Pokud jde o tiché růžové víno z bílých hroznů, hrozny odrůd Pinot Gris a Băbească Gri mají slupky v odstínech barvy slézu, šedofialové a šedomodré a hrozny odrůdy Traminer Roz jsou barvy perleťově růžové a šedorůžové. Z nich se získávají tichá vína v odstínech žlutobílé, slámově žluté až růžové. V závislosti na rozhodnutí vinaře lze vyrábět jak tichá bílá vína, tak růžová vína, přičemž růžová vína se získávají macerací.

Tiché oranžové víno z bílých hroznů

Technologie výroby tohoto vína zahrnuje proces macerace slupek v bílém hroznovém moštu, přičemž doba macerace závisí na intenzitě barvy, kterou si vinař u výsledného vína přeje dosáhnout. Barva: jantarově žlutá / jantarová, s komplexní strukturou a aromatickým buketem lipových květů, medu, pomerančové kůry a sušeného ovoce. Chuť: bohatá, plná, s velmi zřetelnou kyselou složkou zvýrazněnou intenzivní mineralitou.

## 5.2 Maximální výnosy

1. Moštová odrůda – Petit Verdot, Sangiovese  
14 000 kg hroznů na hektar
2. Moštová odrůda – Viognier  
14 500 kg hroznů na hektar
3. Moštová odrůda – Negru de Drăgășani, Crămposie selecționată, Băbească gri  
15 000 kg hroznů na hektar
4. Moštová odrůda – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre  
15 400 kg hroznů na hektar
5. Moštová odrůda – Busuioacă de Bohotin  
16 000 kg hroznů na hektar
6. Moštová odrůda – Chardonnay, Pinot Gris  
16 300 kg hroznů na hektar
7. Moštová odrůda – Sémillon  
16 600 kg hroznů na hektar
8. Moštová odrůda – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră  
17 100 kg hroznů na hektar
9. Moštová odrůda – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească  
18 000 kg hroznů na hektar
10. Moštová odrůda – Traminer aromat, Traminer roz, Crămposie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli  
18 000 kg hroznů na hektar
11. Moštová odrůda – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet  
18 000 kg hroznů na hektar
12. Moštová odrůda – Petit Verdot, Sangiovese  
105 hektolitřů na hektar
13. Moštová odrůda – Viognier  
109 hektolitřů na hektar
14. Moštová odrůda – Negru de Drăgășani, Crămposie selecționată, Băbească gri  
112 hektolitřů na hektar
15. Moštová odrůda – Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre  
115 hektolitřů na hektar

16. Moštová odrůda – Busuioacă de Bohotin  
120 hektolitřů na hektar
17. Moštová odrůda – Chardonnay, Pinot Gris  
122 hektolitřů na hektar
18. Moštová odrůda – Sémillon  
124 hektolitřů na hektar
19. Moštová odrůda – Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră  
128 hektolitřů na hektar
20. Moštová odrůda – Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească  
135 hektolitřů na hektar
21. Moštová odrůda – Traminer roz, Traminer aromat, Crămpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli  
135 hektolitřů na hektar
22. Moštová odrůda – Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet  
135 hektolitřů na hektar

#### 6. Vymezená zeměpisná oblast

Župa Constanța:

- město Murfatlar – Murfatlar a vesnice Siminoc;
- obec Valu lui Traian – vesnice Valu lui Traian;
- obec Poarta Albă – vesnice Poarta Albă a Nazarcea;
- město Ovidiu – obec Ovidiu, vesnice Poiana;
- obec Ciocârlia – vesnice Ciocârlia;
- město Medgidia – Medgidia a vesnice Remus Opreanu and Valea Dacilor;
- obec Castelu – vesnice Castelu, Cuza Vodă a Nisipari;
- obec Siliștea – vesnice Siliștea;
- obec Tortoman – vesnice Tortoman;
- obec Peștera – vesnice Peștera a Ivrinezu Mic;
- obec Mircea Vodă – vesnice Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare a Gherghina;
- obec Adamclisi – vesnice Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia and Zorile;
- město Cernavodă – obec Cernavodă;
- obec Seimeni – vesnice Seimeni a Seimenii Mici;
- obec Rasova – vesnice Rasova a Cochirleni;
- obec Aliman – vesnice Aliman, Dunăreni, Vlahii a Floriile;
- obec Mihai Viteazu – vesnice Mihai Viteazu a Sinoie;
- obec Iștria – vesnice Iștria a Nuntași;
- obec Cogealac – vesnice Cogealac, Tariverde a Fântânele;

- město Mangalia – Mangalia;
- město Hârșova – Hârșova;
- obec Chirnogeni – vesnice Chirnogeni;
- obec 23 August – vesnice 23 August;
- obec Horia – vesnice Horia a Tichilești;
- obec Crucea – vesnice Crucea;
- obec Topalu – vesnice Topalu;
- obec Ciobanu – vesnice Ciobanu;
- obec Gârliciu – vesnice Gârliciu;
- obec Saraiu – vesnice Saraiu;
- obec Cobadin – vesnice Viișoara.

Župa Tulcea:

- město Babadag – Babadag;
- obec Sarichioi – vesnice Enisala, Visterna, Zebil a Sabangia;
- obec Valea Nucarilor – vesnice Valea Nucarilor, Agighiol a Iazurile;
- město Tulcea – Tulcea;
- obec Ostrov – vesnice Ostrov a Pietra;
- obec Somova – vesnice Somova, Mineri a Parcheș;
- obec Niculițel – vesnice Niculițel;
- obec Izvoarele – vesnice Izvoarele a Alba;
- obec Valea Teilor – vesnice Valea Teilor;
- obec Frecăței – vesnice Telița a Poșta;
- město Isacea – Isacea;
- obec Luncavița – vesnice Luncavița;
- obec Văcăreni – vesnice Văcăreni;
- obec Jijila – vesnice Jijila;
- město Măcin – Măcin;
- obec Greci – vesnice Greci;
- obec Cerna – vesnice Cerna;
- obec Turcoaia – vesnice Turcoaia;
- obec Carcaliu – vesnice Carcaliu;
- obec Baia – vesnice Baia;
- obec Ceamurlia de Jos – vesnice Ceamurlia de Jos a Lunca.

**7. Odrůda (odrády) révy vinné**

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 fioletozii, 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

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 – 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, 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 – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

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

## 8. Popis souvislostí

### 8.1 Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Tento region odpovídá oblasti Dobrogea (Dobruďža) na jihovýchodě země vymezené dolním tokem Dunaje (ze západu a severu), Černým mořem (z východu) a hranicí s Bulharskem (z jihu). Z hlediska terénního reliéfu jsou pro něj charakteristické dominující plošiny a sprašový substrát a z hlediska biomu podnebí stepi a lesostepi, přičemž všechny tyto komponenty přispívají k vytvoření ekologického prostředí příznivého pro vinohradnictví.

Litologický substrát většiny vinic se skládá ze spraší (o tloušťce 3 až 40 m), které částečně pokrývají tvrdé a staré horniny (prepaleozoické, paleozoické, mezozoické a terciární), in situ nebo přemístěné.

V severní části oblasti Dobruďža je krajinný reliéf poměrně členitý (100–467 m n. m., kopcovitý a hornatý terén s chráněnými údolími), v jižní části oblasti Dobruďža je krajina tvořena plošinou tabulárního tvaru (pod 200–300 m n. m.); odděluje je střední část oblasti Dobruďža, kterou tvoří zvrásněná, široká a kopcovitá plošina (250–350 m n. m.).

Jedná se o nejchudší oblast v zemi na srážky a podzemní vody, které jsou nekonzistentní a často mineralizované, a jejich nedostatek je kompenzován akumulací, záchytem a zavlažováním.

Typické kontinentální podnebí je částečně zmírněno blízkostí Černého moře, jezer a Dunajské delty. Průměrná roční teplota se pohybuje kolem 11 °C, avšak teplotní rozdíly, pokud jde o průměrné teploty, v lednu a červenci mohou přesáhnout 25 °C; zaznamenány byly víceleté výkyvy absolutních extrémů přesahující 75 °C; průměrné množství srážek však často klesne pod 400 mm/rok. Výhodou oblasti jsou příznivé heliotermální podmínky: jde o jeden z nejteplejších regionů v zemi (intenzita záření převyšuje 120–125 Kcal/cm<sup>2</sup>, více než 2 200 hodin slunečního svitu a průměrná souhrnná denní teplota 4 000–4 200 °C/rok), což zajišťuje zrání, či dokonce přezrállost hroznů.

Půdy, které ve vinařských oblastech jednoznačně převažují, zahrnují stepní měkké půdy (kaštanozem a černozem) a lesostepní měkké půdy (kambická černozem a vzácněji jílovité iluviální, rendzina, šedozem), z nichž většina vzniká na sprašovém substrátu.

### 8.2 Údaje o produktu

Víno s CHZO „Colinele Dobrogei“ může být bílé, červené nebo růžové.

Bílá/růžová vína jsou čirá, mají žlutozelenou až zlatožlutou barvu, světlý nebo střední odstín lososově růžové barvy, sametovou chuť.

Chuťová/čichová aromata – především květinová, dobrá akumulace cukrů, vína jsou kulatá, s tóny medu, růže, citrusů u typicky aromatických odrůd, někdy medových pláství u starších aromatických vín.

Červená vína jsou sametová a barva je rubínová nebo tmavě granátová, purpurově červená či tmavě červená.

Chuťová/čichová aromata – svěží vůně zralých lesních plodů, sušených švestek, sametové a mastné, aroma čerstvých malin, červeného rybízu, brusinek, ostružin a borůvek. Vína mají tříslavinový charakter, buket borůvek a hřebíčku s možnými pepřovými tóny a, projdou-li pouze krátkým procesem zrání, tóny vanilky. Jsou vhodná ke zrání v dubových sudech.

### 8.3 Příčinná souvislost

Specifičnost výrobků s označením CHZO „Colinele Dobrogei“ vyplývá z vlastností hroznového moštu, z něhož se tyto výrobky vyrábějí. Dotčené odrůdy révy se pěstují na místech s velkým množstvím slunečního záření a heliotermálních zdrojů, které patří k nejvyšším v zemi, a s nízkým úhrnem srážek. Tyto faktory přispívají k dobrému zrání hroznů a k produkci moštu bohatého na cukr. V oblasti je znát vliv moře. Ten působí blahodárně zvláště na podzim, protože reguluje teplotu. Oblast Cernavodă je ovlivněna tokem Dunaje, zejména to platí u vinic v bezprostřední blízkosti řeky. Důležitým faktorem určujícím kvalitu vín je půda, která je bohatá na uhlíkatý vápenatý. Na kvalitu vín má příznivý vliv také blízkost jezer Razim a Sinoe a půdy vhodné pro pěstování révy. Vína vykazují vyvážený obsah alkoholu a kyselosti a dobře vyjádřené organoleptické vlastnosti (květy/lesní ovoce, koření).

### 9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Podmínky vztahující se na získanou produkci

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Na základě oznámení příslušnému orgánu může balení a plnění vín do lahví probíhat i mimo oblast, ve které byly hrozny vyprodukovány.

To lze provést ve stejné správní jednotce, v sousedící správní jednotce nebo v sousedící oblasti se zeměpisným označením.

V příslušných případech se v systému označování povinně uvede údaj o výrobcí, místu plnění a stáčírně.

Pro účely plnění do lahví a vzhledem k obchodním požadavkům na trhu Unie a požadavkům vývozců je povoleno uvádět na trh sudová vína s CHZO „Colinele Dobrogei“.

Dodávky sudového vína se oznamují příslušnému orgánu prostřednictvím územního inspektorátu. Jsou k nim přiloženy doklady pro přepravu a certifikát potvrzující právo používat název s CHZO, který osvědčuje právo na uvádění vína na trh.

### Odkaz na specifikaci 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](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_1549_12.08.2024_no_track_changes.pdf)