

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/
33 17. panta 2. un 3. punktu**

(2022/C 471/11)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Colinele Dobrogei”

PGI-RO-A0612-AM03

Paziņojuma datums: 2022. gada 28. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ražošanas ģeogrāfiskā apgabala mainīšana, iekļaujot jaunas apdzīvotas vietas

Lūdzam atjaunināt ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmēto vīnu ražošanas noteikto apgabalu, iekļaujot tajā *Baia* pašvaldības teritoriju, kas sastāv no *Baia* ciemata un atrodas Tulčas administratīvajā apgabalā.

Baia atrodas Tulčas administratīvajā apgabala dienvidaustrumos, un ziemeļos tā robežojas ar *Stejaru* pašvaldības teritoriju, dienvidrietumos — ar *Beidaud* pašvaldības teritoriju, austrumos — ar *Ceamurlia de Jos* pašvaldības teritoriju un dienvidos — ar Konstancas administratīvo apgabalu. *Baia* atrodas 57 km attālumā no Tulčas — administratīvajā apgabala centra — un 20 km attālumā no *Babadag*, kas ir daļa no ražošanas apgabala, kurš noteikts ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanai.

Baia pašvaldības teritoriju / ciematu labvēlīgi ietekmē augsnes un klimatiskie apstākļi, kas ir līdzīgi ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā valdošajiem apstākļiem, jo tā atrodas tajā pašā administratīvajā apgabalā un tiešā to pilsētu un ciematu tuvumā, uz kuriem attiecas ģeogrāfiskās izcelsmes norāde un kuros pašlaik ražo augstas kvalitātes vīnus.

Baia ciemata klimatiskie apstākļi, proti, saules starojums un gaismas enerģija, kas vajadzīga organisko vielu sintēzei, rada augstu cukuru koncentrāciju vīnogās un līdz ar to arī misā. Rezultātā iegūst nedzirkstošus vīnus, kas ir pilnīgi maigi, bet vienlaikus svaigi, salmdzeltenā vai dzeltenā krāsā, ar zaļganu nokrāsu, sarežģītiem ziedainiem (plūškoka, akācijas ziedu) un augļainiem (eksotisko augļu) aromātiem un organoleptiskajām īpašībām, kas līdzīgas ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Colinele Dobrogei” apzīmēto nedzirkstošo vīnu īpašībām.

Grozījums attiecas uz specifikācijas III nodaļu un vienotā dokumenta 6. punktu.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

2. Tehnoloģisko metožu pievienošana attiecībā uz dažu veidu vīnu ražošanu

Specifikācijai ir pievienoti daži nosacījumi, kas saistīti ar tehnoloģiskām metodēm (procesiem), ko izmantojot iegūst baltvīnus no sarkanajām vīnogām, nedzirkstošus sārtvīnus no baltajām vīnogām un nedzirkstošus oranžos vīnus no baltajām vīnogām (balto vīnogu misas macerācija ar mizām).

Jaunas patēriņa tendences un priekšrokas došana sārtvīniem, kuri iegūti, izmantojot dažādas tehnoloģiskās metodes, rada interesi par minēto veidu nedzirkstošajiem vīniem.

Grozījums attiecas uz specifikācijas X nodaļu un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

3. Jaunu vīna vīnogu šķirņu kā galveno ražošanas šķirņu ieviešana

Specifikācija ir papildināta ar jaunām vīna vīnogu šķirnēm, ko atļauts izmantot vīnu ražošanā, t. i., “Crâmpoșie selecționată”, “Busuioacă de Bohotin” un “Băbească gri”.

“Crâmpoșie Select” ir Rumānijas vīnogu šķirne, ko audzē Dobrudžas apgabalā.

Ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētais apgabals ir piemērots vēlinai ražai, un vīnogas ar biezu mizu, piemēram “Crâmpoșie selecționată” vīnogas, var pilnībā nogatavoties; tas ļauj iegūt augļainus un līdzsvarotus vīnus ar svaigu smaržu, svaigu buketi un augļainām (bumbieru, zaļo ābolu) un dažkārt ziedainām garšas notīm, noturīgu garšu, citrusaugļu niansēm un mineralitāti. Vīna krāsa var būt dzeltena, ar kristālisku spīdumu un neizteiktu zaļganu nokrāsu.

Šķirnes “Busuioacă de Bohotin” vīnogās mēdz uzkrāties liels daudzums cukuru, kas uzlabo tām raksturīgā aromāta kvalitāti. Vīnam attīstoties, tas iegūst spilgti rozā krāsu ar rožainām niansēm, zemeņu, meža zemeņu aromātu, intensīvu augļainu garšu ar vidēji izteiktu skābumu.

No Rumānijas vīnogu šķirnes “Băbească gri” gatavotajam vīnam raksturīgas svaigu ziedu un augļu (zaļo ābolu) notis un viegla akācijas ziedu medus un medus šūnu nianse. Pēc neilgas vīnogu macerācijas vīnam var būt dzeltenīgi balta, zaļgani dzeltena vai rozā nokrāsa.

Grozījums attiecas uz specifikācijas IV nodaļu un vienotā dokumenta 4. un 7. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

Colinele Dobrogei

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

—

1. Baltvīni un sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni un sārtvīni

Krāsa: zaļgani dzeltena, dažkārt sliecas uz zeltainu, salmu dzeltenu, gaišu/vidēji spilgtu lašrozā krāsu. Smarža un garša: svaigi plauta siena, akācijas ziedu aromāts, buķete ar saldo mandeļu notīm; labā cukuru uzkrāšanās vīniem piešķir pilnmiesīgu, noapaļotu raksturu ar persiku, aprikožu un mango notīm; līdzsvarota garša, kurā pilnmiesīgums neizceļas; smaržas ziņā vīniem piemīt pļavas ziedu, medus, grauzdējuma un rožu notis ar nelielu aromātiskām šķirnēm raksturīgu citrusaugļu niansi un noturīgas medus šūnu notis izturētiem vīniem (no aromātiskām šķirnēm).

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. Sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni

Krāsa: rubīnsarkana, granātsarkana, purpursarkana, tumši sarkana. Smarža un garša: palielinoties krāsas intensitātei, rodas svaigi meža ogu aromāti, žāvētu plūmju nianšes, samtaina garša un maigums, svaigu aveņu, sarkano jāņogu, dzērveņu, skābo ķiršu, krustnagliņu, kazeņu un melleņu aromāts; vīniem piemīt tanīnu struktūra un raksturs ar attīstītu melleņu un krustnagliņu buketi, piparu/garšvielu notīm, vaniļas aromāts pēc neilgas izturēšanas, saldo ķiršu aromāts un optimāls skābums; tie ir piemēroti izturēšanai ozolkoka mucās.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,00
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,00
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Ražošana ārpus noteiktā apgabala

Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi

Ar AĢIN "Colinele Dobrogei" apzīmētos vīnus var ražot apgabalā, kurš atrodas noteiktā apgabala tuvumā, tajā pašā administratīvajā vienībā, blakusesošā administratīvajā vienībā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm apzīmētajos blakusesošos apgabalos. Par šīs atkāpes piemērošanu 48 stundas iepriekš jāpaziņo Valsts vīnkopības un vīna birojā (ONVPV).

2. Ražošanas metode

Īpašā vīndarības metode

Atļauta kupāža. Tā jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3. Vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

No sarkanvīna gatavošanā izmantotajām šķirnēm var gatavot arī sārtvīnus, izmantojot īsās macerācijas paņēmieni un saglabājot sarkanvīnu šķirnes vai šķirņu īpašības.

4. Vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnu ražošana no sarkanogu šķirnēm.

Daudzi ražotāji plāno ieviest tādas tehnoloģijas šķirņu aromātiskā potenciāla izmantošanai kā baltvīnu ražošanu no sarkanajām vīnogām, iegūstot “blanc de noirs” veida vīnu. Minēto metodi izmantojot baltvīnu iegūšanai no sarkanajām vīnogām, tiek izmantots šķirņu potenciāls un iegūtie vīni ir viegli, spēcīgi, ar neizteiktu augu garšu, kurā dominē maigi kazeņu, laima, greipfrūtu un dzelteno plūmju aromāti. Skābums uzlabo vīna svaigumu.

Nedzirkstošs sārtvīns no baltajām vīnogām. Šos vīnus gatavo no šķirnēm “Pinot Gris”, “Băbească Gri” vai “Traminer Roz”; šķirnes “Pinot Gris” un “Băbească Gri” vīnogu miza ir gaišsārti violetā, gaišsārti violeti pelēkā un pelēcīgi zilā krāsā, bet “Traminer Roz” — pārļaini rozā un pelēcīgi rozā krāsā. No tām iegūtie nedzirkstošie vīni ir dzeltenīgi baltā, salmu dzeltenā vai rozā krāsā. Atkarībā no vīndara izvēles var ražot gan nedzirkstošos baltvīnus, gan sārtvīnus, ko iegūst macerējot.

Nedzirkstošs oranžais vīns no baltajām vīnogām.

Šā vīna ražošanas tehnoloģija ietver balto vīnogu misas macerāciju ar mizām; macerācijas periods ir atkarīgs no krāsas intensitātes, kādu vīndaris vēlas gatavajam vīnam. Krāsa — dzintara dzeltena / dzintara, smarža — ar sarežģītu struktūru un laima ziedu, medus, apelsīna miziņu un žāvētu augļu buķeti. Garša — bagātīga, pilnmiesīga, ar ļoti izteiktu skābuma komponentu, ko izceļ intensīva mineralitāte.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. “Petit Verdot”, “Sangiovese” vīnogas

14 000 kilogrami vīnogu no hektāra

2. “Viognier” vīnogas

14 500 kilogrami vīnogu no hektāra

3. “Negru de Drăgășani”, “Crâmpoșie selecționată”, “Băbească gri” vīnogas

15 000 kilogrami vīnogu no hektāra

4. “Cabernet Sauvignon”, “Malbec”, “Mourvèdre” vīnogas

15 400 kilogrami vīnogu no hektāra

5. “Busuioacă de Bohotin” vīnogas

16 000 kilogrami vīnogu no hektāra

6. “Chardonnay”, “Pinot Gris” vīnogas

16 300 kilogrami vīnogu no hektāra

7. “Semillon” vīnogas

16 600 kilogrami vīnogu no hektāra

8. “Muscat Ottonel”, “Pinot Noir”, “Syrah”, “Burgund mare”, “Băbească Neagră” vīnogas

17 100 kilogrami vīnogu no hektāra

9. “Sauvignon”, “Riesling italian”, “Riesling de Rhin”, “Merlot”, “Fetească Neagră”, “Fetească Regală”, “Fetească Albă”, “Tămâioasă Românească” vīnogas

18 000 kilogrami vīnogu no hektāra

10. "Traminer aromat", "Traminer roz", "Crâmpoșie, Columna", "Aligoté", "Iordană", "Aromat de Iași", "Rkațiteli" vīnogas
18 000 kilogrami vīnogu no hektāra
11. "Saint Emilion", "Novac", "Mamaia", "Cristina", "Alicante Bouschet" vīnogas
18 000 kilogrami vīnogu no hektāra
12. "Petit Verdot", "Sangiovese"
105 hektolitri no hektāra
13. "Vignier"
109 hektolitri no hektāra
14. "Negru de Drăgășani", "Crâmpoșie selecționată", "Băbească gri"
112 hektolitri no hektāra
15. "Cabernet Sauvignon", "Malbec", "Mourvèdre"
115 hektolitri no hektāra
16. "Busuioacă de Bohotin"
120 hektolitri no hektāra
17. "Chardonnay", "Pinot Gris"
122 hektolitri no hektāra
18. "Semillon"
124 hektolitri no hektāra
19. "Muscat Ottonel", "Pinot Noir", "Syrah", "Burgund mare", "Băbească Neagră"
128 hektolitri no hektāra
20. "Sauvignon", "Riesling italian", "Riesling de Rhin", "Merlot", "Fetească Neagră", "Fetească Regală", "Fetească Albă",
"Tămâioasă Românească"
135 hektolitri no hektāra
21. "Traminer roz", "Traminer aromat", "Crâmpoșie", "Columna", "Aligoté", "Iordană", "Aromat de Iași", "Rkațiteli"
135 hektolitri no hektāra
22. "Saint Emilion", "Novac", "Mamaia", "Cristina", "Alicante Bouschet"
135 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Konstancas [Constanța] administratīvais apgabals:

Murfatlar pilsēta — Murfatlar, Siminoc,

Valu lui Traian pašvaldības teritorija — Valu lui Traian ciemats,

Poarta Albă pašvaldības teritorija — Poarta Albă un Nazarcea ciemats,

Ovidiu pilsēta — Ovidiu pašvaldības teritorija, Poiana ciemats,

Ciocârlia pašvaldības teritorija — Ciocârlia ciemats,

Medgidia pilsēta — Medgidia, Remus Opresanu, Valea Dacilor,

Castelu pašvaldības teritorija — Castelu, Cuza Vodă, Nisipari ciemats,

Siliștea pašvaldības teritorija — Siliștea ciemats,

Tortoman pašvaldības teritorija — Tortoman ciemats,

Peștera pašvaldības teritorija — Peștera, Ivrinezu Mi ciemats,

Mircea Voda pašvaldības teritorija — Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina ciemats,

Adamclisi pašvaldības teritorija — Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile ciemats,
Cernavodă pilsēta — Cernavodă pašvaldības teritorija,
Seimeni pašvaldības teritorija — Seimeni, Seimenii Mici ciemats,
Rasova pašvaldības teritorija — Rasova, Cochirleni ciemats,
Mihai Viteazu pašvaldības teritorija — Mihai Viteazu, Sinoie ciemats,
Istria pašvaldības teritorija — Istria, Nuntași ciemats,
Cogealac pašvaldības teritorija — Cogealac, Tariverde, Fântânele ciemats,
Mangalia pilsēta,
Hârșova pilsēta,
Chirnogeni pašvaldības teritorija — Chirnogeni ciemats,
23. augusta pašvaldības teritorija — 23. augusta ciemats,
Horia pašvaldības teritorija — Horia, Tichilești ciemats,
Crucea pašvaldības teritorija — Crucea ciemats,
Topalu pašvaldības teritorija — Topalu ciemats,
Ciobanu pašvaldības teritorija — Ciobanu ciemats,
Gârliciu pašvaldības teritorija — Gârliciu ciemats,
Saraiu pašvaldības teritorija — Saraiu ciemats,
Cobațin pašvaldības teritorija — Vișoara ciemats;
Tulčas [Tulcea] administratīvais apgabals:
Babadag pilsēta,
Sarichioi pašvaldības teritorija — Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia ciemats,
Valea Nucarilor pašvaldības teritorija — Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile ciemats,
Tulčas pilsēta,
Ostrov pašvaldības teritorija — Ostrov, Piatra ciemats,
Somova pašvaldības teritorija — Somova, Mineri, Parcheș ciemats,
Niculitel pašvaldības teritorija — Niculitel ciemats,
Izvoarele pašvaldības teritorija — Izvoarele, Alba ciemats,
Valea Teilor pašvaldības teritorija — Valea Teilor ciemats,
Frecăței pašvaldības teritorija — Telița, Poșta ciemats,
Isacea pilsēta,
Luncavița pašvaldības teritorija — Luncavița ciemats,
Văcăreni pašvaldības teritorija — Văcăreni ciemats,
Jijila pašvaldības teritorija — Jijila ciemats,
Măcin pilsēta,
Greci pašvaldības teritorija Greci ciemats,
Cerna pašvaldības teritorija Cerna ciemats,
Carcaliu pašvaldības teritorija — Carcaliu ciemats,
Baia pašvaldības teritorija — Baia ciemats.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“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”

“Busuioacă de Bohotin Rs” — “Schwarzer Muscat”, “Muscat fioletovăi”, “Muscat violet cyperus”, “Tămâioasă violetă”

“Băbeasca 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”

“Merlot N” — “Bigney rouge”

“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”, “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 Rose Rs” — “Rosetraminer”, “Savagnin Rose”, “Gewürztraminer”

“Traminer aromat alb B”

“Tămâioasă românească B” — “Rumänische Weihrauchtraube”, “Tamianka”

“Viognier B” — “Petit Vionnier”, “Viogne”, “Galopine”, “Vugava bijela”

8. Saiknes apraksts

8.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Apgabals ir Dobrudžas [Dobrogea] teritorija Rumānijas dienvidaustrumos, un to norobežo Donavas lejtece (rietumos un ziemeļos), Melnā jūra (austrumos) un Bulgārijas robeža (dienvidos). To raksturo pārsvarā plato tipa zemes veidojumi ar lesa pagulslāni, un tā ekoloģiskie, augsnes un klimatiskie apstākļi ir klasificēti stepes un mežastepes kategorijā. Ikviens no minētajiem komponentiem palīdz radīt ekoloģisku vidi, kas piemērota vīnogulāju audzēšanai.

Lielākā daļa vīndārzu atrodas uz lesa ģeoloģiskā pagulslāņa (3–40 m biezumā), kas daļēji nosedz cietus, senus autohtonos vai pārvietojušos iežus (pirmspaleozoja, paleozoja, mezozoja un terciārā perioda iežus).

Ziemeļdobrudža ir lielākoties kalnaina (augstienes ar aizsargātām ieplakām 100–467 m augstumā virs jūras līmeņa), savukārt Dienviddobrudžai raksturīga strukturāla slāņaina plato ainava (zem 200–300 m). Šīs divas ainavas atdala plašas pauguru erozijas plato Dobrudžas centrālajā daļā (250–350 m).

Šis ir Rumānijas reģions, kurā ir vismazāk nokrišņu un gruntsūdeņu: to pieejamība ir nevienmērīga, un ūdens bieži ir vairāk mineralizējies. Lai šo situāciju uzlabotu, izmanto ūdens uzkrāšanu, ražas novākšanu un apūdeņošanu.

Tipiski kontinentālā klimata ietekmi daļēji mazina tuvumā esošā Melnā jūra, Donavas purvāji un delta. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 11 °C, un temperatūras diapazons starp janvāra un jūlija vidējām vērtībām ir lielāks nekā 25 °C, bet starp absolūtajām galējām vērtībām vairāku gadu laikā — lielāks nekā 75 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums bieži ir mazāks nekā 400 mm. Apgabala priekšrocības ir labi termiskie apstākļi, proti, tas ir viens no Rumānijas siltākajiem reģioniem (ar saules starojumu virs 120–125 kalorijām uz kvadrātcimetru, saulesgaismas ilgumu virs 2 200 stundām un diennakts vidējo pozitīvo temperatūru līdz 4 000–4 200 °C gada laikā), kas nodrošina, ka vīnogas var nogatavoties un pat pārgatavoties.

Dominējošā augsnes kategorija vīnkopības apgabalos ir zonāla augsne, proti, stepēm raksturīga augsne (brūnā melnzeme un melnzeme) un mežastepēm raksturīga augsne (ar kalciju bagāta melnzeme un retāk — māla-iluviālā melnzeme, rendzīna un pelēkzeme), kas pārsvarā veidojusies uz lesa pagulslāņa.

8.2. Sīkas ziņas par produktu

Ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētie vīni var būt baltvīni, sarkanvīni vai sārtvīni.

Baltvīni un sārtvīni ir dzidri, zaļgani dzeltenī līdz zeltaini dzeltenī vai gaišā vai vidēji spilgtā lašrozā krāsā, ar samtainu garšu.

Smaržas un garšas ziņā lielākā daļa nošu ir ziedu notis. Vīnos ir labi uzkrājušies cukuri, un tie ir labi noapaļoti; no aromātiskajām šķirnēm gatavotiem vīniem piemīt medus, rožu un citrusaugļu notis, bet no aromātiskajām šķirnēm gatavotiem izturētiem vīniem dažkārt piemīt medus šūnu notis.

Sarkanvīniem ir samtaina garša, un tie ir rubīnsarkanā, granātsarkanā, tumši purpursarkanā vai tumši sarkanā krāsā.

Smaržā un garšā jūtami labi nogatavojušos meža ogu svaigie aromāti ar žāvētu plūmju niansēm, samtainums un maigums, kā arī svaigu aveņu, sarkano jāņogu, dzērveņu, kazeņu un melleņu aromāts. Vīniem ir tanīnu struktūra un raksturs un melleņu un krustnagliņu buķete, un dažkārt tie ir izteikti piparoti, savukārt neilgi izturēti vīni iegūst vaniļas aromātu. Tie ir piemēroti izturēšanai ozolkoka mucās.

8.3. Cēloniskā mijiedarbība

Specifiku ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmētajiem vīniem piešķir to gatavošanā izmantotā misa. Tas ir saistīts ar vīnogu šķirnēm, kuras labvēlīgi ietekmē liels saules starojums — termiskie apstākļi ir vieni no siltākajiem Rumānijā — un zems nokrišņu daudzums. Šie faktori palīdz vīnogām labi nogatavoties, un no tām iegūst misu ar augstu cukuru saturu. Apgabalā jūtama jūras ietekme. Īpaši labvēlīga tā ir rudenī, jo darbojas kā temperatūras regulators. Cernavodā apgabalu ietekmē Donava; tās ietekme īpaši jūtama tai tuvākajos vīndārzos. Svarīgs vīna kvalitātes faktors ir augsne, kas bagāta ar kalciju karbonātu. Vīnu kvalitāti pastiprina tuvējā Razim un Sinoe ezera labvēlīgā ietekme un laba augsne vīnogulāju audzēšanai, kā arī tas, ka vīni ir līdzsvaroti spirta satura un skābuma ziņā un tiem ir labi izteiktas organoleptiskās īpašības (ziedu / meža ogu, garšvielu notis).

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Gatavam produktam piemērojamie nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Ja kompetentās iestādes ir pienācīgi informētas, vīnus var uzlabot un pildīt pudelēs ārpus apgabala, kurā audzētas vīnogas.

Šie procesi drīkst notikt tajā pašā administratīvajā vienībā, blakusesošā administratīvajā vienībā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm apzīmētajos blakusesošos apgabalos.

Šādā gadījumā etiķetē attiecīgi jānorāda ražotājs vai pudeļu pildītājs un pudeļu pildīšanas vieta.

Attiecībā uz pildīšanu pudelēs — reaģējot uz ES un eksporta tirgu komerciālajām prasībām, ir atļauta ar AĢIN “Colinele Dobrogei” apzīmēto vīnu pārdošana nefasētā veidā.

Par nefasētiem sūtījumiem iestādes jāinformē ar vietējā inspekcijas dienesta starpniecību. Nefasētiem sūtījumiem jāpievieno attiecīgie dokumenti, kā arī sertifikāts, kas apliecina tiesības izmantot aizsargāto nosaukumu un šo vīnu tirgot.

Saite uz produkta specifikāciju

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_3_2021_modif_anterioara_cerere_989_18.05.2022_no_track_changes_0.pdf
