

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33**

(2022/C 471/11)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>

## OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**„Colinele Dobrogei“**

**PGI-RO-A0612-AM03**

**Dátum oznámenia: 28. 9. 2022**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

**1. Zmena zemepisnej oblasti výroby zahrnutím nových lokalít**

Žiadame o aktualizáciu vymedzenej oblasti výroby vín s CHZO „Colinele Dobrogei“ formou zahrnutia obce Baia, ktorá pozostáva z dediny Baia, v župe Tulcea.

Obec Baia sa nachádza na juhovýchode župy Tulcea a hraničí s obcami Stejaru na severe, Beidaud na juhozápade, Ceamurlia de Jos na východe a župou Constanța na juhu. Baia leží 57 km od mesta Tulcea, sídla župy, a 20 km od Babadagu, ktorý tvorí súčasť výrobnnej oblasti vymedzenej pre toto CHZO.

Obec/dedina Baia ťaží z podobných ekopedoklimatických podmienok ako oblasť CHZO „Colinele Dobrogei“, za čo vďaka svojej polohe v rámci administratívnej oblasti a bezprostrednej blízkosti k mestám a obciam, na ktoré sa vzťahuje zemepisné označenie, z ktorého sa v súčasnosti vyrábajú akostné vína.

Klimatické podmienky v obci Baia so slnečným žiarením a svetelnou energiou na syntézu organických látok vedú k vysokej koncentrácii cukrov v hrozne, a teda aj v mušte. Výsledkom sú tiché vína, ktoré sú plné a masné, ale zároveň svieže, slamovožltej až žltej farby so zelenkavými odleskami, s kvetinovými (baza, agát) a ovocnými arómami (exotické ovocie), s komplexnou vôňou a organoleptickými vlastnosťami podobnými ako pri tichých vínach so zemepisným označením „Colinele Dobrogei“.

Menia sa kapitola III špecifikácie a bod 6 jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 2. Doplnenie technologických postupov na výrobu určitých druhov vína

Do špecifikácie boli doplnené určité podmienky týkajúce sa technologických postupov (procesov), ktoré vedú k vinifikácii bielych vín z modrého hrozna, tichých ružových vín z bieleho hrozna a tichých oranžových vín z bieleho hrozna (proces macerácie bieleho hroznového muštu na šupkách).

Nové trendy v spotrebe a uprednostňovanie druhov ružových vín, pri ktorých sa používajú rôzne technologické postupy, vedú k záujmu o tieto druhy tichých vín.

Menia sa kapitola X špecifikácie a bod 5.1 jednotného dokumentu.

## 3. Zavedenie nových muštových odrôd ako hlavných odrôd pre výrobu

Špecifikácia bola doplnená o nové odrody viniča, ktoré sa môžu používať pri výrobe vín, t. j. Crâmpoșie selecționată, Busuioacă de Bohotin a Băbească gri.

Crâmpoșie selecționată – rumunská muštová odroda pestovaná v oblasti Dobrogea.

Oblasť CHZO „Colinele Dobrogei“, ktorá sa hodí na neskorý zber, umožňuje odrodám hrozna s hrubou šupkou, ako je Crâmpoșie selecționată, plne dozrieť tak, aby sa z nich získavali ovocné a vyvážené vína so sviežou vôňou, sviežim buketom a ovocnými (hruška, zelené jablko) a niekedy aj kvetinovými tónmi, s dlhotrvajúcou chuťou, náznakmi citrusových plodov a mineralitou. Z vizuálneho hľadiska môže mať víno žltú farbu s kryštalickým leskom a diskretnými zelenkavými odleskami.

Hrozno Busuioacă de Bohotin má tendenciu hromadiť veľké množstvo cukrov, ktoré sú priaznivé pre kvalitatívne zvýšenie prítomnosti arómy, ktorá je špecifická pre odrodu Busuioacă. Vývoj vína vedie k svetlému ružovému vínu s náznakmi ruže, arómami jahôd, lesných jahôd, intenzívnou ovocnou chuťou so strednou kyslosťou.

Băbească gri – rumunská muštová odroda, ktorá sa pri výrobe vína z nej vyznačuje tónmi sviežich kvetov a ovocia, zelených jabĺk, ľahkým nádychom agátového medu a včelieho plástu. Po krátkej macerácii hrozna môže mať víno náznaky žltobielej, zelenožltej alebo ružovej.

Mení sa kapitola IV špecifikácie a body 4 a 7 jednotného dokumentu.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Názov (názvy)

„Colinele Dobrogei“

#### 2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

#### 3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

#### 4. Opis vína (vín)

–

1. Biele a ružové vína

#### STRUČNÝ SLOVNÝ 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; vysoký obsah cukrov dodáva vínam plný, zaokrúhlený charakter s broskyňovými, marhuľovými a mangovými tónmi; vyvážená chuť, ktorá však nie je prenikavá; vo vône sa vína vyznačujú tónmi lúčnych kvetov, medu, hrianky, ruží a jemným náznakom citrusov typických pre aromatické odrody a dlhotrvajúcimi tónmi včelieho plástu v prípade vyzretých vín (pri aromatických odrodách).

| Všeobecné analytické vlastnosti                                   |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)                       | 15,00                                            |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)                      | 10,00                                            |
| Minimálna celková kyslosť                                         | 3,5 gramu 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 SLOVNÝ OPIS

#### Červené vína

Farba: rubínovočervená, granátová, purpurovočervená, tmavočervená. Vôňa a chuť: nahromadené intenzívne farby prinášajú čerstvú arómu lesných plodov, náznaky sušených sliviek, zamatový pocit v ústach a vláčnosť, arómy čerstvých malín, červených ríbezlí, brusníc, višní, klinčekov, černíc a čučoriedok; vína majú tanínovú štruktúru a charakter s rozvinutým buketom čučoriedok a klinčekov, korenistými/okorenými tónmi, vanilkou pri krátkom dozrievaní, čremchou a optimálnou kyslosťou; sú vhodné na vyzrievanie v dubových sudoch.

| Všeobecné analytické vlastnosti                                   |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)                       | 15,00                                            |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)                      | 10,00                                            |
| Minimálna celková kyslosť                                         | 3,5 gramu 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 víno (ONVPV) najmenej 48 hodín pred jej uplatnením.

#### 2. Výrobný postup

Osobitný vinársky výrobný postup

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

### 3. Enologický postup

#### Osobitný vinársky výrobný postup

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

#### Osobitný vinársky výrobný postup

##### 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 ľahké, robustné vína vyznačujúce sa miernou rastlinnou chuťou, ktorej dominujú jemné arómy černíc, limetky, grapefruitu a žltých sliviek. Kyslosť zvyrazňuje 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 hĺbky 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 zvyrazňuje intenzívna mineralita.

## 5.2. Maximálne výnosy

### 1. Odrody Petit Verdot, Sangiovese

14 000 kilogramov hrozna na hektár

### 2. Odroda Viognier

14 500 kilogramov hrozna na hektár

### 3. Odrody Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

15 000 kilogramov hrozna na hektár

### 4. Odrody Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

15 400 kilogramov hrozna na hektár

### 5. Odroda Busuioacă de Bohotin

16 000 kilogramov hrozna na hektár

### 6. Odrody Chardonnay, Pinot Gris

16 300 kilogramov hrozna na hektár

### 7. Odroda Semillon

16 600 kilogramov hrozna na hektár

### 8. Odrody Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

17 100 kilogramov hrozna na hektár

### 9. Odrody Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

18 000 kilogramov hrozna na hektár

10. *Odrody Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli*  
18 000 kilogramov hrozna na hektár
11. *Odrody Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet*  
18 000 kilogramov hrozna na hektár
12. *Petit Verdot, Sangiovese*  
105 hektolitrov na hektár
13. *Viognier*  
109 hektolitrov na hektár
14. *Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri*  
112 hektolitrov na hektár
15. *Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre*  
115 hektolitrov na hektár
16. *Busuioaca de Bohotin*  
120 hektolitrov na hektár
17. *Chardonnay, Pinot Gris*  
122 hektolitrov na hektár
18. *Semillon*  
124 hektolitrov na hektár
19. *Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră*  
128 hektolitrov na hektár
20. *Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească*  
135 hektolitrov na hektár
21. *Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli*  
135 hektolitrov na hektár
22. *Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet*  
135 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Župa Constanța

mesto Murfatlar – Murfatlar, 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, Remus Opreanu, Valea Dacilor,

obec Castelu – dediny Castelu, Cuza Vodă, Nisipari,

obec Siliștea – dedina Siliștea,

obec Tortoman – dedina Tortoman,

obec Peștera – dediny Peștera, Ivrinezu Mic,

obec Mircea Voda – dediny Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina,

obec Adamclisi – dediny Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile,  
mesto Cernavodă – obec Cernavodă,  
obec Seimeni – dedina Seimeni, Seimenii Mici,  
obec Rasova – dediny Rasova, Cochirleni,  
obec Mihai Viteazu – dediny Mihai Viteazu, Sinoie,  
obec Istria – dediny Istria, Nuntași,  
obec Cogealac – dediny Cogealac, Tariverde, Fântânele,  
mesto Mangalia,  
mesto Hârșova,  
obec Chirnogeni – dedina Chirnogeni,  
obec 23 August – dedina 23 August,  
obec Horia – dediny Horia, 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,  
obec Sarichioi – dediny Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia,  
obec Valea Nucarilor – dediny Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile,  
mesto Tulcea,  
obec Ostrov – dediny Ostrov, Piatra,  
obec Somova – dediny Somova, Mineri, Parcheș,  
obec Niculițel – dedina Niculițel,  
obec Izvoarele – dediny Izvoarele, Alba,  
obec Valea Teilor – dedina Valea Teilor,  
obec Frecăței – dediny Telița, Poșta,  
mesto Isacea,  
obec Luncavița – dedina Luncavița,  
obec Văcăreni – dedina Văcăreni,  
obec Jijila – dedina Jijila,  
mesto Măcin,  
obec Greci – dedina Greci,  
obec Cerna – dedina Cerna,  
obec Carcaliu – dedina Carcaliu,  
obec Baia – dedina Baia.

7. **Muštová odroda (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, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Babeasca 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

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

## 8. Opis súvislostí

### 8.1. Informácie 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 vinogradov stojí na geologickom substráte zo spraše (s hrúbkou 3 – 40 m), ktorý čiastočne pokrýva tvrdé, starobylé horniny (prepaleozoické, paleozoické, druhohorné a trefohorné), ktoré sú buď autochtónne alebo premiestnené.

Severná Dobruža je prevažne hornatá (vysočiny s krytými priehlinami 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 tejto oblasti sú dobré teplotné podmienky: ide o jeden z najteplejších regiónov Rumunska (za rok slnečné žiarenie prevyšuje 120 až 125 kalórií na centimeter štvorcový, 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 černozy) a lesostepné molisoly (vápenaté černozy a zriedkavejšie ílovité iluviálne černozy, rendzina a šedozy) väčšinou vytvorené na sprašovom substráte.

### 8.2. Údaje o výrobku

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

Biele a ružové vína majú priehľadný vzhľad, zelenožltú až zlatožltú farbu alebo bledo či stredne lososovo-ružovú farbu a zamatovú chuť.

Pokiaľ ide o vôňu a chuť, tóny sú väčšinou kvetinové. Vína majú vysoký obsah cukrov, majú plnú chuť s tónmi medu, ruží a citrusov v prípade aromatických odrôd a niekedy včelieho plástu v prípade vyzretých vín vyrobených z aromatických odrôd.

Červené vína vyvolávajú zamatový pocit v ústach a majú rubínovočervenú, granátovú, 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 tanínovú štruktúru a 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. Príčinny 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 uhličitán 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 skutočnosť, že sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu a kyslosti a majú dobre vyjadrené organoleptické vlastnosti (kvetinové/lesné plody, korenisté tóny).

**9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Podmienky vzťahujúce sa na konečný výrobok

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína možno upravovať a fľašovať 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 fľašovanie, a miesto fľašovania.

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\\_3\\_2021\\_modif\\_anterioara\\_cerere\\_989\\_18.05.2022\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](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)

---