

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 471/11)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Colinele Dobrogei”**PGI-RO-A0612-AM03****Datum för meddelandet: 28 september 2022****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Ändring av det geografiska området genom tillägg av nya orter**

Vi ber om att det avgränsade området för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen Colinele Dobrogei ska uppdateras och kompletteras med kommunen Baia, som består av byn Baia, i distriktet Tulcea.

Baia är belägen i den sydöstra delen av distriktet Tulcea och gränsar till kommunerna Stejaru i norr, Beidaud i sydväst och Ceamurlia de Jos i öst samt distriktet Constanța i söder. Baia ligger 57 km från Tulcea, som är distriktets huvudort, och 20 km från Babadag, som är en del av det avgränsade produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen.

Kommunen/byn Baia har liknande ekologi, jordmån och klimatförhållanden som området för den skyddade geografiska beteckningen Colinele Dobrogei. Detta beror på att Baia ligger inom det administrativa området och i den omedelbara närheten av städer och byar som omfattas av den geografiska beteckningen och där högkvalitativa viner för närvarande framställs.

Klimatförhållandena i Baia, med mycket solstrålning och ljusenergi för syntes av organiska ämnen, innebär att druvorna och följaktligen druvmusten har en hög sockerhalt. Detta resulterar i stilla viner som är fylliga och oljiga, men samtidigt friska. Vinerna har halmgul till gul färg, med grönaktiga skiftningar, och en komplex arom av blommor (fläder och akacia) och frukt (exotisk frukt) samt liknande organoleptiska egenskaper som de stilla viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen Colinele Dobrogei.

Kapitel III i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. Tillägg av tekniska metoder för framställning av vissa vintyper

Vissa villkor har lagts till i produktspecifikationen vad gäller de tekniska metoder (processer) som används för att framställa vita viner av blå druvor, stilla roséviner av gröna druvor och stilla orangevin av gröna druvor (macererings av grön druvmust på skal).

Nya konsumtionstrender och konsumenter som uttrycker en preferens för rosévin, där man i framställningen använder olika tekniska metoder, har lett till ett ökat intresse för denna typ av stilla viner.

Kapitel X i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. Införande av nya druvsorter som huvudsakliga produktionssorter

Produktspecifikationen har kompletterats med nya druvsorter som får användas vid vinframställningen, dvs. crâmpoșie selecționată, busuioacă de bohotin och băbească gri.

Crâmpoșie selecționată är en rumänsk druvsort som odlas i Dobrogeaområdet.

Området för den skyddade geografiska beteckningen "Colinele Dobrogei" lämpar sig väl för sen skörd så att tjockskaliga druvsorter som crâmpoșie selecționată hinner mogna helt. Denna druvsort kan sedan användas för att framställa fruktiga och välbalanserade viner, med en frisk doft och bouquet, fruktiga (päron, gröna äpplen) och ibland blommiga inslag, en lång eftersmak, citruster och mineralitet. Visuellt kan vinet ha en kristallskimrande gul färg med diskreta grönaktiga skiftningar.

Druvor av sorten busuioacă de bohotin tenderar att ackumulera stora mängder socker, vilket är gynnsamt när det gäller att förbättra kvaliteten på de aromer som är specifika för druvsorten. Slutresultatet blir ett ljust rosévin, med inslag av rosor, en arom av jordgubbar och smultron och en intensiv fruktig smak med medelhög syra.

Băbească gri är en rumänsk druvsort som, när den används vid vinframställning, kännetecknas av inslag av blommor, färsk frukt och gröna äpplen samt lätta toner av akaciahonung och vaxkaka. Vinet kan få gulvita, gulgröna eller roséfärgade toner efter en kort maceration av druvmusten.

Kapitel IV i produktspecifikationen och punkterna 4 och 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Colinele Dobrogei

2. Typ av geografisk beteckning

SGB – Skyddad geografisk beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

–

1. Vita viner och roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner och roséviner

Färg: grön gul, ibland med en dragning åt gyllengul, halmgul, blekt laxrosa/mellanrosa. Doft och smak: Arom av nyslaget hö, akaciablommor, bouquet med inslag av sötmandel. En väl utvecklad sötma ger vinerna en fyllig, avrundad karaktär med inslag av persika, aprikos och mango. Smaken är balanserad utan alltför framträdande fyllighet. Doften hos vinerna har inslag av ängsblommor, honung, rostat bröd, rosor, med en typisk lätt citruster hos viner från aromatiska druvor och kvadröjande inslag av honungskaka hos mogna viner (från aromatiska druvor).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. Röda viner

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Röda viner

Färg: Rubinröd, granatröd, purpurrod, mörkröd. Doft och smak: De intensiva färgerna för med sig friska aromer av skogsbär, inslag av plommon, en sammetslik munkänsla och oljighet, aromer av färska hallon, röda vinbär, tranbär, surkörsbär, kryddnejlika, björnbär och blåbär. Vinerna har en tydlig tanninkaraktär med en utvecklad bouquet av blåbär och kryddnejlika, med inslag av peppar/kryddor, vanilj om lagringstiden är kort, svarta bigarråer, och en optimal syrahalt. De lämpar sig väl för ekfatslagring.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Specifika vinframställningsmetoder

1. Produktion utanför det avgränsade området

Relevanta restriktioner för vinframställning

Viner med den skyddade geografiska beteckningen "Colinele Dobrogei" får även framställas i områden i det avgränsade områdets närhet, i samma administrativa enhet, i en intilliggande administrativ enhet eller i intilliggande områden med geografiska beteckningar. Den nationella vinmyndigheten (ONVPV) måste informeras 48 timmar innan detta undantag utnyttjas.

2. Produktionsmetoder

Särskilda oenologiska metoder

Blandning är tillåten. Den måste utföras i överensstämmelse med gällande lagstiftning.

3. Oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Roséviner får även framställas av de druvsorter som används för röda viner, genom användning av metoden med kort maceration och med bibehållande av egenskaperna hos den eller de sorter som används för att framställa de röda vinerna.

4. Oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Framställning av vita viner från blå druvsorter

Många vintillverkare planerar att införa teknik som gör det möjligt att utnyttja den aromatiska potentialen hos olika druvsorter, t.ex. framställning av vita viner från blå druvor (en vintyp som kallas *blanc de noirs*). Denna metod för att framställa vita viner av blå druvor utnyttjar druvsorternas fulla potential, vilket ger lätta och robusta viner som kännetecknas av en lätt vegetabilisk smak och en subtil doft av björnbär, lind, grapefrukt och gula plommon. Syrligheten framhäver vinets friskhet.

Stilla roséviner från gröna druvor framställs av druvsorterna pinot gris, băbească gri eller traminer roz, där pinot gris och băbească gri har rödviolett, lilagrått och gråblått skal, och traminer roz har pärlrosa och grårosa skal. Dessa druvsorter ger stilla viner i nyanser från gulvitt och halmgult till rosa. Beroende på vad vintillverkaren väljer kan både stilla vita viner och roséviner framställas, i det senare fallet genom macerering.

Stilla orangevin från gröna druvor

Metoden för att framställa detta vin omfattar macerering av grön druvmust på skal, där macerationstiden beror på hur pass intensiv färg vintillverkaren önskar ha på det färdiga vinet. Vinet är ambragult eller bärnstensfärgat, med en komplex struktur och en aromatisk bouquet av lindblommor, honung, apelsinskal och torkad frukt. Det är ett smakrikt och fylligt vin med en mycket utpräglad syra som förstärks av intensiv mineralitet.

5.2. Högsta avkastning

1. Druvor av sorterna petit verdot, sangiovese

14 000 kg druvor per hektar

2. Druvor av sorten viognier

14 500 kg druvor per hektar

3. Druvor av sorterna negru de drăgășani, crâmpoșie selecționată, băbească gri

15 000 kg druvor per hektar

4. Druvor av sorterna cabernet sauvignon, malbec, mourvèdre

15 400 kg druvor per hektar

5. Druvor av sorten busuioacă de bohotin

16 000 kg druvor per hektar

6. Druvor av sorterna chardonnay, pinot gris

16 300 kg druvor per hektar

7. Druvor av sorten semillon

16 600 kg druvor per hektar

8. Druvor av sorterna muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare, băbească neagră

17 100 kg druvor per hektar

9. Druvor av sorterna sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, merlot, fetească neagră, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească

18 000 kg druvor per hektar

10. *Druvor av sorterna traminer aromat, traminer roz, crâmpoșie, columna, aligoté, iordană, aromat de iași, rkațiteli*
18 000 kg druvor per hektar
11. *Druvor av sorterna saint emilion, novac, mamaia, cristina, alicante bouschet*
18 000 kg druvor per hektar
12. *Petit verdot, sangiovese*
105 hektoliter per hektar
13. *Viognier*
109 hektoliter per hektar
14. *Negru de drăgășani, crâmpoșie selecționată, băbească gri*
112 hektoliter per hektar
15. *Cabernet sauvignon, malbec, mourvèdre*
115 hektoliter per hektar
16. *Busuioacă de bohotin*
120 hektoliter per hektar
17. *Chardonnay, pinot gris*
122 hektoliter per hektar
18. *Semillon*
124 hektoliter per hektar
19. *Muscat ottonel, pinot noir, syrah, burgund mare, băbească neagră*
128 hektoliter per hektar
20. *Sauvignon, riesling italian, riesling de rhin, merlot, fetească neagră, fetească regală, fetească albă, tămâioasă românească*
135 hektoliter per hektar
21. *Traminer roz, traminer aromat, crâmpoșie, columna, aligoté, iordană, aromat de iași, rkațiteli*
135 hektoliter per hektar
22. *Saint emilion, novac, mamaia, cristina, alicante bouschet*
135 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Distriktet Constanța

Staden Murfatlar – Murfatlar, Siminoc.

Kommunen Valu lui Traian – byn Valu lui Traian.

Kommunen Poarta Albă – byarna Poarta Albă och Nazarcea.

Staden Ovidiu – kommunen Ovidiu, byn Poiana.

Kommunen Ciocârlia – byn Ciocârlia.

Staden Medgidia – Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor.

Kommunen Castelu – byarna Castelu, Cuza Vodă, Nisipari.

Kommunen Siliștea – byn Siliștea.

Kommunen Tortoman – byn Tortoman.

Kommunen Peștera – byarna Peștera, Ivrinezu Mic.

Kommunen Mircea Voda – byarna Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare, Gherghina.

Kommunen Adamclisi – byarna Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile.

Staden Cernavodă – kommunen Cernavodă.

Kommunen Seimeni – byarna Seimeni, Seimenii Mici.

Kommunen Rasova – byarna Rasova, Cochirleni.

Kommunen Mihai Viteazu – byarna Mihai Viteazu, Sinoie.

Kommunen Istria – byarna Istria, Nuntași.

Kommunen Cogevalac – byarna Cogevalac, Tariverde, Fântânele.

Staden Mangalia.

Staden Hârșova.

Kommunen Chirnogeni – byn Chirnogeni.

Kommunen 23 August – byn 23 August.

Kommunen Horia – byarna Horia, Tichilești.

Kommunen Crucea – byn Crucea.

Kommunen Topalu – byn Topalu.

Kommunen Ciobanu – byn Ciobanu.

Kommunen Gârliciu – byn Gârliciu.

Kommunen Saraiu – byn Saraiu.

Kommunen Cobadin – byn Viișoara.

Distriktet Tulcea

Staden Babadag.

Kommunen Sarichioi – byarna Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia.

Kommunen Valea Nucarilor – byarna Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile.

Staden Tulcea.

Kommunen Ostrov – byarna Ostrov, Piatra.

Kommunen Somova – byarna Somova, Minerii, Parcheș.

Kommunen Niculițel – byn Niculițel.

Kommunen Izvoarele – byarna Izvoarele, Alba.

Kommunen Valea Teilor – byn Valea Teilor.

Kommunen Frecăței – byarna Telița, Poșta.

Staden Isacea.

Kommunen Luncavița – byn Luncavița.

Kommunen Văcăreni – byn Văcăreni.

Kommunen Jijila – byn Jijila.

Staden Măcin.

Kommunen Greci – byn Greci.

Kommunen Cerna – byn Cerna.

Kommunen Carcaliu – byn Carcaliu.

Kommunen Baia – byn Baia.

7. **Druvsorter**

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, blaufränkisch, kékfrankos, frankovka, limberger

Busuioacă de bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovăi, 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 – pășărească albă, poama fetei, mädchentraube, leányka, leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, pășărească neagră, coada 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

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

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. Beskrivning av samband

8.1. Detaljerade uppgifter om det geografiska området

Området utgörs av regionen Dobrogea i sydöstra Rumänien och avgränsas av Donaus nedre lopp (i väster och norr), Svarta havet (i öster) och gränsen till Bulgarien (i söder). Det kännetecknas av övervägande platålandskap med lössjordssubstrat och klassificeras i fråga om ekologi, jordmån och klimatförhållanden i kategorierna stäpp eller skogsstäpp. Var och en av dessa faktorer bidrar till en ekologisk miljö som är väl lämpad för vinodling.

De flesta vinodlingarna bedrivs på ett geologiskt lössjordssubstrat (med ett djup på 3–40 m), som delvis täcker en hård, mycket gammal, autokton eller förflyttad, berggrund (pre-paleozoisk, paleozoisk, mesozoisk och tertiär).

Den norra delen av Dobrogea är huvudsakligen bergig (högländ med skyddade sänkor på 100–467 m ö.h.), medan den södra delen av Dobrogea har ett landskap präglat av flacka platåer (på höjder under 200–300 m ö.h.). De två landskapstyperna skiljs åt av den övervägande kuperade erosionsplatån i centrala Dobrogea (250–350 m ö.h.).

Området är den region i Rumänien som har minst nederbörd och grundvatten: förekomsten är växlande och vattnet är ofta mineraliserat. Uppdämning, återvinning och konstbevattning används ofta för att avhjälpa detta förhållande.

Det typiska kontinentalklimatet är delvis tempererat på grund av närheten till Svarta havet och våtmarkerna och delat vid Donaus utlopp. Den genomsnittliga årstemperaturen ligger på ca 11 °C. Temperaturskillnaderna uppgår till över 25 °C mellan medelvärdena för januari och juli, och till över 75 °C mellan de absoluta extremvärdena under en flerårsperiod. Den genomsnittliga årsnederbörden understiger ofta 400 mm. Områdets fördelar är de goda temperaturförhållandena: det är en av de varmaste regionerna i Rumänien (med en solstrålning på mer än 120–125 kalorier per cm², över 2 200 soltimmar och genomsnittliga positiva dygnstemperaturer på sammanlagt 4 000–4 200 °C under ett år), vilket säkerställer att druvorna hinner mogna eller till och med bli övermogna.

Zonaljord är den helt dominerande jordmånen i vinodlingsområdet och omfattar stäppmollisol (kastanozemer och svartjord) och skogsstäppmollisol (kalkhaltig svartjord och, mer sällsynt, lerig-illuvial svartjord, rendzina och greyzemer), som i huvudsak har bildats på lössjordssubstrat.

8.2. Uppgifter om produkten

Den skyddade geografiska beteckningen "Colinele Dobrogei" kan användas för vita viner, röda viner eller roséviner.

De vita vinerna och rosévinerna är klara, gröngula till guldgula eller blekt laxrosa till mellanrosa, med en sammetslik smak.

I fråga om doft och smak är de flesta av tonerna blommiga. Vinerna har en väl utvecklad sötma och en väl avrundad karaktär, med inslag av honung, rosor, citrus hos viner från aromatiska druvor, och i vissa fall honungskaka hos mogna viner från aromatiska druvor.

De röda vinerna har en sammetslik munkänsla och en rubinröd, granatröd, djupt purpurröd eller mörkröd färg.

Smaken och doften kännetecknas av friska aromer av välmogna skogsbär, med inslag av plommon, en sammetslik munkänsla och oljighet, i kombination med aromer av färska hallon, röda vinbär, tranbär, björnbär och blåbär. Vinerna har en tydlig tanninkaraktär med en bouquet av blåbär och kryddnejlika, och i vissa fall en framträdande pepprighet, medan aromer av vanilj framträder efter en kort lagringsperiod. De lämpar sig väl för ekfatslagring.

8.3. Orsakssamband

Särdragen hos viner med den skyddade geografiska beteckningen "Colinele Dobrogei" beror på den druvmust som används vid framställningen. Denna är i sin tur beroende av druvsorterna, som gynnas av den höga solstrålningen – temperaturförhållandena är bland de varmaste i Rumänien – och den låga nederbörden. Dessa faktorer bidrar till att druvorna mognar väl, vilket ger druvmust med en hög sockerhalt. Förhållandena i området påverkas av havet, vilket är särskilt gynnsamt under hösten eftersom det reglerar temperaturen. Donau har en betydande påverkan i Cernavodă, särskilt på vinodlingarna närmast floden. Jordmånen, som är rik på kalciumkarbonat, är en viktig faktor för vinkvaliteten. Vinernas kvalitet präglas av det gynnsamma inflytandet från de närläggna Razelm- och Sinoesjöarna och den goda jordmånen för vinodling, i kombination med en väl avvägd balans mellan alkohol och syra, och vinerna har väldefinierade organoleptiska egenskaper (blommiga toner/toner av skogsbär, kryddiga toner).

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för den färdiga produkten

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Under förutsättning att det på vederbörligt sätt anmäls till behöriga myndigheter får vinerna tappas och buteljeras utanför det område där druvorna odlats.

Detta får utföras inom samma administrativa enhet, i en intilliggande administrativ enhet eller i intilliggande områden med geografiska beteckningar.

Uppgift om producent eller tappningsföretag och platsen där tappningen ägt rum måste i så fall anges på lämpligt sätt i märkningen.

När det gäller buteljering tillåts bulkförsäljning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Colinele Dobrogei", som en följd av efterfrågan på EU-/exportmarknaden.

Bulkleveranser måste anmälas till myndigheterna via det lokala kontrollorganet. Bulkleveranser måste åtföljas av vederbörliga handlingar samt ett intyg om rätten att använda den skyddade geografiska beteckningen och saluföra vinet.

Länk till produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_3_2021_modif_anterioare_cerere_989_18.05.2022_no_track_changes_0.pdf
