

## 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 471/11)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Colinele Dobrogei”**

**PGI-RO-A0612-AM03**

**Data przekazania informacji: 28 września 2022 r.**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana obszaru geograficznego produkcji polegająca na dodaniu nowych miejscowości**

Wnosimy o aktualizację wyznaczonego obszaru produkcji win objętych ChOG „Colinele Dobrogei” i uwzględnienie gminy Baia, na którą składa się wieś Baia, w okręgu Tulcea.

Baia znajduje się w południowo-wschodniej części okręgu Tulcea i graniczy z gminą Stejaru od północy, gminą Beidaud od południowego zachodu, i gminą Ceamurlia de Jos od wschodu, a także z okręgiem Constanța od południa. Baia jest położona 57 km od Tulcea, stolicy okręgu, i 20 km od miasta Babadag należącego do obszaru produkcyjnego wyznaczonego w odniesieniu do ChOG.

W gminie/wsi Baia panują warunki ekologiczno-glebowo-klimatyczne podobne do warunków panujących na obszarze objętym ChOG „Colinele Dobrogei” ze względu na położenie Baia na danym obszarze administracyjnym w bezpośrednim sąsiedztwie objętych oznaczeniem geograficznym miast i wsi, gdzie obecnie odbywa się produkcja win gatunkowych.

Warunki klimatyczne panujące w Baia – promieniowanie słoneczne i energia świetlna będące źródłem syntezy substancji organicznych – powodują wysokie stężenie cukrów w winogronach, a tym samym w moszczu. W rezultacie otrzymywane wina niemusujące są pełne i oleiste, a jednocześnie świeże, o barwie słomkowożółtej lub żółtej z zielonkawymi refleksami, o kwiatowym (bez czarny, akacja) i owocowym zapachu (owoce egzotyczne), złożonym aromacie i właściwościach organoleptycznych przypominających właściwości win niemusujących objętych oznaczeniem geograficznym „Colinele Dobrogei”.

Wprowadzono zmiany w rozdziale III specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## 2. Dodanie praktyk technologicznych stosowanych przy produkcji niektórych rodzajów win

W specyfikacji dodaje się określone warunki związane z praktykami (procesami) technologicznymi prowadzącymi do produkcji win białych z czerwonych winogron, win różowych niemusujących z białych winogron i win pomarańczowych niemusujących z białych winogron (proces maceracji na skórkach w moszczu białych winogron).

W związku z nowymi tendencjami w konsumpcji i preferowaniem rodzajów wina różowego, w których produkcji wykorzystuje się różne praktyki technologiczne, wzrasta zainteresowanie tymi rodzajami wina niemusującego.

Wprowadzono zmiany w rozdziale X specyfikacji oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

## 3. Wprowadzenie nowych odmian winorośli jako głównych odmian produkcyjnych

Specyfikację uzupełniono przez dopuszczenie stosowania nowych odmian winorośli w produkcji win, tj. Crâmpoșie selecționată, Busuioacă de Bohotin i Băbească gri.

Crâmpoșie selecționată jest rumuńską odmianą winorośli uprawianą na obszarze Dobrudży.

Warunki panujące na obszarze ChOG „Colinele Dobrogei” sprzyjają późnym zbiorom i pozwalają w pełni dojrzeć odmianom winorośli o grubej skórce, takim jak Crâmpoșie selecționată, dzięki czemu powstają owocowe i zrównoważone wina o świeżym bukietcie i owocowym (gruszka, zielone jabłko) a czasem kwiatowym posmaku, trwałym smaku, cytrusowych nutach i mineralnym charakterze. Jeżeli chodzi o wartości wizualne, wino może mieć barwę żółtą z krystalicznym połyskiem i wyraźnymi zielonkawymi refleksami.

W winogronach Busuioacă de Bohotin często gromadzą się duże ilości cukrów, co sprzyja zwiększeniu jakości aromatu charakterystycznego dla odmiany Busuioacă. Otrzymywane wino jest jasnoróżowe z różanymi akcentami. Jest to wino o aromacie truskawek i poziomek, intensywnym owocowym smaku i średniej kwasowości.

Băbească gri to rumuńska odmiana winorośli, która nadaje winu nut świeżych kwiatów i owoców, zielonego jabłka z delikatnymi nutami miodu akacjowego i plastra miodu. Wino może mieć odcień żółtawobiały, zielonkawożółty lub różowy w wyniku krótkiej maceracji winogron.

Wprowadzono zmiany w rozdziale IV specyfikacji oraz pkt 4 i 7 jednolitego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

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 miliekwiwalentach 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 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 miliekwiwalentach 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

Szczególna praktyka enologiczna

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

### 3. *Praktyka enologiczna*

#### Szczególna praktyka enologiczna

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.

### 4. *Praktyka enologiczna*

#### Szczególna praktyka enologiczna

#### Produkcja win białych z odmian czerwonych

Wielu producentów zamierza wprowadzić technologie służące wykorzystaniu aromatycznego potencjału odmian, w tym do produkcji win białych z czerwonych winogron – taki rodzaj wina ma nazwę „blanc de noirs”. Dzięki tej metodzie produkcji win białych z czerwonych winogron wykorzystuje się potencjał odmian i otrzymuje lekkie, bogate wina charakteryzujące się delikatnym roślinnym smakiem i dominującym subtelnym aromacie jeżyn, limonki, grejpfruta i żółtych śliwek. Kwasowość zwiększa świeżość wina.

Wino różowe niemusujące z białych winogron odmian Pinot Gris, Băbească Gri lub Traminer Roz. Winogrona odmian Pinot Gris i Băbească Gri mają skórkę o barwie fioletoworóżowej, fioletoworóżowoszarej i szaroniebieskiej, a winogrona odmiany Traminer Roz – skórkę o barwie perłoworóżowej i szaroróżowej. Z tych odmian uzyskuje się wina niemusujące o odcieniu żółtawobiałym, słomkowożółtym lub różowym. W zależności od wyboru producenta wina istnieje możliwość produkcji zarówno niemusujących win białych, jak i różowych, przy czym wina różowe otrzymuje się w procesie maceracji.

#### Wino pomarańczowe niemusujące z białych winogron

Technologia produkcji tego wina obejmuje proces maceracji na skórce w moszczu białych winogron, przy czym okres maceracji zależy od głębi barwy gotowego wina, jaką zamierza uzyskać producent wina. Barwa: bursztynowożółta/bursztynowa, o złożonej strukturze i aromatycznym bukacie kwiatów lipy, miodu, skórki pomarańczy i suszonych kwiatów. Smak: bogaty, pełny z bardzo wyraźnym składnikiem kwasowym uwydatnionym przez intensywną mineralność.

## 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, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri grapes*

15 000 kg winogron z hektara

### 4. *Winogrona Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre*

15 400 kg winogron z hektara

### 5. *Winogrona Busuioacă de Bohotin grapes*

16 000 kg winogron z hektara

### 6. *Winogrona Chardonnay, Pinot Gris*

16 300 kg winogron z hektara

### 7. *Winogrona Semillon*

16 600 kg winogron z hektara

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

17 100 kg winogron z hektara

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

18 000 kg winogron z hektara

10. *Winogrona Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli*  
18 000 kg winogron z hektara
11. *Winogrona Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet*  
18 000 kg winogron z hektara
12. *Petit Verdot, Sangiovese*  
105 hektolitrów z hektara
13. *Viognier*  
109 hektolitrów z hektara
14. *Winogrona Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selectionată, Băbească gri grapes*  
112 hektolitrów z hektara
15. *Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre*  
115 hektolitrów z hektara
16. *Winogrona Busuioacă de Bohotin grapes*  
120 hektolitrów z hektara
17. *Chardonnay, Pinot Gris*  
122 hektolitry z hektara
18. *Semillon*  
124 hektolitry z hektara
19. *Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră*  
128 hektolitrów z hektara
20. *Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească*  
135 hektolitrów z hektara
21. *Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli*  
135 hektolitrów z hektara
22. *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 Mic;

gmina Mîrcea Voda – wieś Mîrcea 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 Viișoara;  
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, Piatra;  
gmina Somova – wieś Somova, Minerii, Parcheș;  
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;  
gmina Baia – wieś Baia.

#### 7. **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

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 – 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. 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 zwięzłe, stare formacje skalne (przedpaleozoiczne, paleozoiczne, mezozoiczne i trzeciorzędowe), autochtoniczne lub wyruszone.

Północna Dobrudża jest w dużej mierze górzysta (wyżyny 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 przejrzać.

Gleby strefowe są zdecydowanie dominującą kategorią gleb występującą na obszarach uprawy winorośli: gleby Molli-sol stepowe (gleby kasztanowe i czarnoziemy) oraz Molli-sol 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 białołososiej 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, jeżyn i czarnych jagód. Wina mają taninową strukturę i charakter, o bukacie czarnych jagód i goździków, czasem z wyraźnie 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\\_cerere\\_3\\_2021\\_modif\\_anterioara\\_re\\_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_re_cerere_989_18.05.2022_no_track_changes_0.pdf)

---