

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 471/11)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Colinele Dobrogei”**PGI-RO-A0612-AM03****Data comunicării: 28.9.2022**

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Modificarea ariei geografice de producție prin includerea de noi localități

Se solicită completarea arealului delimitat pentru obținerea vinurilor cu IGP Colinele Dobrogei cu Comuna Baia, sat component Baia situate în județul Tulcea.

Comuna Baia este situată în S-E județului Tulcea fiind învecinată la N cu teritoriul administrativ al comunei Stejaru, la S-V de comuna Beidaud, la est de comuna Ceamurlia de Jos și la sud de județul Constanța. Localitatea Baia este amplasată la o distanță de 57 km până la Tulcea, municipiul reședință de județ și respectiv 20 km până la Babadag localitate care este stabilită ca arie de producție delimitată pentru IGP.

Comuna Baia/sat Baia beneficiază de condiții ecopedoclimatice similare cu cele din arealul IGP Colinele Dobrogei datorită localizării în unitatea teritorial administrativă și în imediata vecinătate a unor localități arondate indicației geografice de unde în prezent se obțin vinuri de calitate.

Condițiile climatice din localitatea Baia cu radiațiile solare și energia luminoasă pentru sintetizarea substanțelor organice duc la concentrarea mare a zaharurilor în struguri, implicit în must, obținând vinuri liniștite pline și onctuoase, dar în același timp proaspete, de culoare galben – pai, galben cu reflexe verzui, arome florale (soc, salcâm) și fructate (fructe exotice), cu aromă complexă, caracteristici organoleptice similare cu cele ale vinurilor liniștite cu indicație geografică Colinele Dobrogei.

Se modifică Cap. III din caietul de sarcini și pct. 6 din Documentul unic.

(1) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

2. Adăugarea unor practici tehnologice pentru obținerea anumitor tipuri de vinuri

Se introduc în caietului de sarcini anumite condiții referitoare la practici tehnologice (procedee) care conduc la vinificarea vinurilor albe din struguri roșii, obținerea vinurilor liniștite roze din struguri albi, precum și a vinurilor liniștite orange din struguri albi (proces de macerare pe pielețe a mustului de struguri albi).

Noile tendințe de consum și preferința pentru tipuri de vin roze ori care valorifică diverse practici tehnologice aplicate determină interesul pentru aceste tipuri de vinuri liniștite.

Se modifică Cap. X din caietul de sarcini și pct 5.1. din Documentul unic.

3. Introducere de noi soiuri de struguri de vinificație, ca soiuri principale în producție

Se completează caietul de sarcini cu noi soiuri de struguri de vinificație care să fie permise în obținerea vinurilor, respectiv soiurile Crâmpoșie selecționată, Busuioacă de Bohotin și Băbească gri.

Crâmpoșia selecționată -soi de strugure românesc prezent în cultura din arealele din Dobrogea.

Arealul IGP Colinele Dobrogei fiind o zonă prielnică recoltatului târziu oferă strugurilor cu pieleț grosă de Crâmpoșie selecționată o maturare foarte bună pentru obținerea de vinuri fructuoase și echilibrate, cu prospețime în degustarea olfactivă, cu prospețime în buchet, note de degustare fructate (pară, măr verde) și uneori floral, cu gust persistent, cu note citrice, mineralitate. Vizual, culoarea vinului poate fi galben cu luciu cristalin și cu discrete reflexii verzui.

Strugurii soiului Busuioacă de Bohotin tind să acumuleze cantități mari de zaharuri cu favorabilitate pentru creșterea calitativă a continutului de aromă specific soiului de Busuioacă. Evoluția vinului duce spre roze strălucitor, cu nuanțe de trandafir, arome de căpșune, frăguțe de pădure, intens gust fructat, cu aciditate medie.

Băbească Gri - soi de strugure românesc, sub forma vinurilor caracterizate de note de flori proaspete și fructe văratice, mere verzi, ușor iz de miere de salcâm, fagure. Vinul poate avea nuanțe de alb-gălbui, galben-verzui, sau roze după o scurtă macerare a strugurilor.

Se modifică Cap. IV, V, VI, XI din caietul de sarcini și pct 4 și 7 din Documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire/denumiri

Colinele Dobrogei

2. Tip de indicație geografică:

IGP – Indicație geografică protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului/vinurilor

—

1. Vinuri albe, roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri albe/roze

Culoare - culoare galben-verzui, uneori spre auriu, galben-pai, roz somon palid/mediu. Arome gustativ/olfactiv - aromă de fân cosit, floare de salcâm, la buchet cu nuanță de migdale dulci, din acumulările bune de zaharuri au caracter plin, rotund, note de piersică, caisă, mango, echilibru în gust fără accent al corpolenței, olfactiv cu note de flori de câmp, miere, pâine prăjită, trandafir, gust ușor citric la soiurile tipic aromate, cu persistență de note de fagure de miere la vinurile obținute prin învechire (la soiurile aromate).

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri roșii

Culoare - culoare roșu-rubiniu, roșu-granat, roșu-violaceu, roșu închis. Arome gustativ/olfactiv - cu acumulări de intensitate colorantă dezvoltând arome proaspete de fructe de pădure, gust nuanțat de prune uscate, prezintă catifelare și onctuozitate, arome de zmeură proaspătă, coacăze roșii, merișor, vișine, cuișoare, mure și afine, au consistență și caracter taninos, buchet dezvoltat de afine și cuișoare ori note piperate/condimentate, de vanilie - la scurtă învechire, cireșe negre, aciditate optimă, preabilitate pentru maturare la butoaie de stejar.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10,00
Aciditate totală minimă	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

1. Producție în afara ariei delimitate

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Producerea vinurilor cu IGP Colinele Dobrogei se poate face și în arealul de proximitate, în aceeași unitate administrativă, în unități administrative învecinate sau în arealele cu indicații geografice învecinate. Acest lucru este permis numai cu notificarea O.N.V.P.V. cu 48 ore înainte de a se efectua.

2. Practică de producere

Practică enologică specifică

Este permisă și cupajarea, aceasta se realizează conform legislației în vigoare.

3. *Practică oenologică*

Practică enologică specifică

Din soiurile de struguri utilizate pentru producerea vinurilor roșii se pot produce și vinuri roze prin macerare de scurtă durată, cu păstrarea caracteristicilor soiului/soiurilor din care provin aceste vinuri.

4. *Practică oenologică*

Practică enologică specifică

Vinificare în alb a strugurilor roșii

Mulți producători își propun introducerea unor tehnologii de valorificare a potențialului aromatic al soiurilor precum obținerea vinurilor albe din struguri roșii, rezultatul fiind denumit vin „blanc de noirs”. Tehnologia de vinificație în alb a strugurilor roșii valorifică potențialul soiurilor, obținându-se vinuri ușor robuste, caracterizate prin gust ușor vegetal, dominat de arome subtile de mere, tei, grapefruit, prune galbene. Aciditatea accentuează prospețimea.

Vin liniștit roze din struguri albi - strugurii din soiurile Pinot Gris, Băbească Gri ori Traminer Roz au pielea strugurilor colorată de la nuanțe de mov, gri-vioaceu, albastru - cenușiu pentru Pinot Gris și Băbească Gri, și roz - sidefiu, roz-cenușiu pentru Traminer Roz. Din acestea pot fi obținute vinuri liniștite cu nuanțe alb-gălbui, galben-pai până la roze. Funcție de alegerea vinificatorului se obțin vinuri liniștite albe și vinuri roze, cele din urmă obținându-se prin macerare.

Vin liniștit orange din struguri albi

Tehnologia de obținere a acestora implică un proces de macerare pe pielețe a mustului de struguri albi, cu perioada de macerare care depinde de intensitatea colorantă pe care dorește vinificatorul pentru vinul finit. De culoare galben-portocaliu/chihlimbariu, structură complexă, buchet aromatic de la flori de tei miere, coajă de portocale și fructe uscate. Gust bogat, plin, cu o componentă acidă extrem de prezentă, accentuată de o mineralitate intensă.

5.2. **Producții maxime**

1. *soiurile Petit Verdot, Sangiovese*

14 000 kilograme de struguri pe hectar

2. *soiul Viognier*

14 500 kilograme de struguri pe hectar

3. *soiul Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri*

15 000 kilograme de struguri pe hectar

4. *soiurile Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre*

15 400 kilograme de struguri pe hectar

5. *soiul Busuioacă de Bohotin*

16 000 kilograme de struguri pe hectar

6. *soiurile Chardonnay, Pinot Gris*

16 300 kilograme de struguri pe hectar

7. *soiul Sémillon*

16 600 kilograme de struguri pe hectar

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

17 100 kilograme de struguri pe hectar

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

18 000 kilograme de struguri pe hectar

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

6. **Aria geografică delimitată**

Judet Constanța

- Oraș Murfatlar - Murfatlar, Siminoc;
- Com.Valu lui Traian - sat Valu lui Traian;
- Com. Poarta Albă - sate Poarta Albă, Nazarcea;
- Oraș Ovidiu - comuna Ovidiu, sat Poiana;
- Com. Ciocârlia - sat Ciocârlia;
- Oraș Medgidia - Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
- Com. Castelu - sate Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
- Com. Siliștea - sat Siliștea,
- Com. Tortoman - sat Tortoman;
- Com. Peștera - sate Peștera, Ivrinezu Mic.
- Com. Mircea Vodă - sate Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;

- Com. Adamclisi- sate Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile;
- Oraș Cernavodă - comuna Cernavodă;
- Com. Seimeni - sat Seimeni, Seimenii Mici;
- Com. Rasova - sate Rasova, Cochirleni;
- Com. Mihai Viteazu - sate Mihai Viteazu, Sinoie;
- Com. Istria - sate Istria, Nuntași;
- Com. Cogealac - sate Cogealac, Tariverde, Fântânele;
- Oraș Mangalia;
- Oraș Hârșova;
- Com. Chirnogeni - sat Chirnogeni;
- Com. 23 August - sat 23 August;
- Com. Horia - sate Horia, Tichilești;
- Com. Crucea - satul Crucea;
- Com. Topalu - sat Topalu;
- Com. Ciobanu - sat Ciobanu;
- Com. Gârliciu - sat Gârliciu;
- Com Saraiu- sat Saraiu;
- Com. Cobadin - sat Viișoara;

Județ Tulcea

- Oraș Babadag ;
- Com. Sarichioi - sate Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;
- Com. Valea Nucarilor - sate Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile;
- Oraș Tulcea;
- Com. Ostrov - sate Ostrov, Piatra;
- Com. Somova - sate Somova, Minerii, Parcheș;
- Com. Niculițel - sat Niculițel ;
- Com. Izvoarele - sate Izvoarele, Alba;
- Com. Valea Teilor - sat Valea Teilor;
- Com. Frecăței - sate Telița, Poșta ;
- Oraș Isacea;
- Com. Luncavița - sat Luncavița;
- Com. Văcăreni - sat Văcăreni;
- Com. Jijila - sat Jijila;
- Oraș Măcin
- Com. Greci - sat Greci;
- Com. Cerna - sat Cerna;
- Com Carcaliu - sat Carcaliu;
- Com. Baia - sat Baia.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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 violetovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă
Băbească gri G
Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia
Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto
Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay
Columna B
Cristina N
Crâmpoșie B
Crâmpoșie selecționată B
Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka
Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, 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
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, 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
Sémillon B - Semillon blanc
Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer
Traminer aromat alb B
Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka
Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Detalii privind aria geografică

Regiunea corespunde teritoriului Dobrogei din sud-estul țării, delimitat în cursul inferior al Dunării (la V și la N), Marea Neagră (la E) și frontiera cu Bulgaria (la S). Se caracterizează prin dominanța reliefului de tip platou, a substratului loessic și a bio-pedo-climatului de stepă-silvostepă pontică, fiecare dintre aceste componente ecosistemice contribuie la realizarea unui mediu ecologic favorabil viticulturii.

Substratul litologic al majorității plantațiilor viticole este constituit din loess (gros de 3-40 m), ce acoperă parțial roci dure și vechi (prepaleozoice, paleozoice, mezozoice și terțiare), în situ sau remaniate.

Relieful este destul de accidentat (100-467m alt. abs.) în Dobrogea de Nord (colinar-muntos cu depresiuni adăpostite) și de platou tabular structural (sub 200-300 m) în Dobrogea de Sud, separate de platoul sculptural, larg colinar (250-350 m) al Dobrogei Centrale.

Este regiunea cea mai saracă din țară în precipitații atmosferice și în ape subterane, neconsistente și adesea mineralizate, carență suplinită prin acumulări, captări, irigații.

Climatul tipic temperat continental este parțial atenuat de vecinătatea Mării Negre, a Balșilor și Deltei Dunării. Valorile termice anuale prezintă medii în jur de 11°C, cu amplitudini de peste 25°C între media lunii ianuarie și a lunii iulie, dar cu amplitudini multianuale ale extremităților absolute de peste 75°C iar media precipitațiilor coboară frecvent sub 400 mm/an. Benefice sunt resursele heliotermice, printre cele mai ridicate din țară (energie radiantă peste 120-125 Kcal/cm², insolație de peste 2 200 ore, temperaturi medii zilnice pozitive de 4 000° - 4 200°C/an), ce asigură maturarea și chiar supramaturarea strugurilor.

Solurile zonale, net dominante în arealele viticole, sunt molisolurile de stepă (castanoziom, cernoziom) și de silvostepă (cernoziom cambic și, mai rar, argiloiluvial, rendzină, sol cenușiu), majoritar dezvoltate pe substrat loessic.

8.2. Detalii privind produsul

Vinul cu IGP Colinele Dobrogei poate fi alb, roșu sau roze.

Vinurile albe/roze au aspect limpede, culoare galben verzui spre galben auriu, roz somon palid sau mediu, gust catifelat.

Arome gustativ/olfactiv - florale cel mai multe, acumulări bune de zaharuri, rotunjime, note de miere, trandafir, citrice la soiurile tipic aromate, uneori de fagure de miere la vinurile din soiurile aromate prin învechire.

Vinurile roșii au catifelare și culoare roșu-rubiniu sau granat/violaceu intens, roșu închis.

Arome gustativ/olfactiv - arome proaspete de fructe de pădure bine coapte, prune uscate, prezintă catifelare și onctuoșitate, arome de zmeură proaspătă, coacăze roșii, merișor, mure și afine, caracter taninos, buchet de afine și cuișoare poate chiar piperat, aromă de vanilie la scurtă învechire, preabilitate pentru maturare la butoaie de stejar.

8.3. Interacțiune causală

Specificitatea IGP Colinele Dobrogei provine din caracteristicile mustului de struguri din care este produs. Ele sunt legate de soiurile de viță-de-vie care beneficiază de o cantitate mare de radiație solară, resurse heliotermice dintre cele mai ridicate din țară și un regim scăzut de precipitații. Acești factori contribuie la o bună maturare a strugurilor și obținerea unui must bogat în zahăr. Influența mării se face simțită în acest areal, aceasta acționând favorabil în special toamna cu rol de regulator termic. La Cernavodă intervine influența Dunării în special asupra plantațiilor din imediata apropiere a acesteia. Solul, bogat în carbonat de calciu, constituie un factor important al calității vinurilor. Calitatea vinurilor poartă amprenta influenței favorabile a vecinătății lacurilor Razim și Sinoe și de solurile prielnice culturii viței-de-vie, vinurile având conținuturi echilibrate în alcool și aciditate și prin însușiri organoleptice bine exprimate (floral/fructe de pădure, condimente).

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Condiții aplicabile producției obținute

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Cu notificarea autorității competente, condiționarea și îmbutelierea vinurilor se poate realiza și în afara arealului în care au fost produși strugurii.

Acestea se pot realiza în aceeași unitate administrativă, în unitatea administrativă învecinată sau în arealul cu indicație geografică învecinat.

Se vor menționa în mod obligatoriu în sistemul de etichetare, producătorul, locul îmbutelierii și îmbuteliatorul, după caz.

În vederea îmbutelierii și ca urmare a cerințelor comerciale din piața intra-Uniune și a exporturilor este permisă comercializarea în vrac a vinurilor cu IGP Colinele Dobrogei.

Livrările de vin vrac vor fi notificate către autoritate prin Inspectoratul teritorial și vor fi însoțite de documentele sub care acestea circulă dar și de certificatul de atestare a dreptului de utilizare a indicației protejate care certifică dreptul comercializării vinului.

Link către caietul de sarcini al produsului

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
