

## 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**

(2021/C 406/08)

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

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE MODIFICĂ DOCUMENTUL UNIC

„Oltina”

PDO-RO-A0611-AM01

Data comunicării: 8 iulie 2021

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

**Corectarea numelui unor localități din aria geografică delimitată**

Se modifică numele unor localități care fac parte din aria geografică delimitată a DOP Oltina întrucât acestea au fost tehnoredactate în mod eronat la întocmirea caietului de sarcini; este necesară această corectare a denumirii localităților, forma corectă fiind Galița și Coslugea, numele acestor localități este cel indicat de organizarea administrativă actuală de la nivelul județului Constanța unde se găsesc localizate.

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

DOCUMENT UNIC

**1. Denumire/denumiri**

Oltina

**2. Tip de indicație geografică:**

DOP – Denumire de origine protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

**4. Descrierea vinului/vinurilor***Caracteristici analitice și organoleptice*

Descriere textuală concisă

Vinurile albe - culoare galben-pai până la galben-verzui, cu bună aciditate, fructuozitate - fructe bine coapte (mere), miere, nuci, arome fructuoase de fructe exotice (banane, ananas).

(<sup>1</sup>) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

Vinurile rozee - în culori de roz palid, ele conservă aromele fructate în general (fructe de pădure proaspete și nu foarte coapte).

Vinurile roșii - culoare de roșu închis până la roșu-violaceu intens, mai mult sau mai puțin astringente, cu amprentă gusto-olfactivă ierboasă ce potențează vigoarea, bogate în compuși fenolici dând senzația de plinătate, la maturare și învechire cu asperitățile rotunjite, cu arome de coacăze, afine, ardei iute, (uneori violete) dar și fructe de pădure.

#### Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum):	15
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum):	11
Aciditate totală minimă:	3,5 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	1,2
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

### 5. Practici enologice

#### 5.1. Practici oenologice specifice

##### 1. Practici oenologice

Practică de cultivare

Densitatea plantației : minim 3 500 plante / ha.

Irigarea este admisă numai în anii secetoși cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0 -100 cm scade la 50% din I.U.A. prin folosirea unei norme moderate de udare (400- 600 m<sup>3</sup>/ha).

#### 5.2. Producții maxime

- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah  
14 000 kilograme de struguri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Riesling italian, Crâmpoșie,  
13 000 kilograme de struguri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Burgund mare  
12 000 kilograme de struguri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir  
10 000 kilograme de struguri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiul Fetească neagră  
9 000 kilograme de struguri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah  
87 hectolitri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Riesling italian, Crâmpoșie  
81 hectolitri pe hectar
- la maturitate deplină la recoltare, soiurile Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Burgund mare

74 hectolitri pe hectar

9. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir

62 hectolitri pe hectar

10. la maturitate deplină la recoltare, soiul Fetească neagră

56 hectolitri pe hectar

#### 6. **Aria geografică delimitată**

județul Constanța :

- Comuna Ostrov- satele Ostrov, Almălu, Galița.
- Comuna Oltina - satele Oltina, Satul Nou, Răzoarele, Strunga .
- Comuna Lipnița - satele Lipnița, Coslugea, Canlia
- Comuna Aliman - satele Aliman , Dunăreni, Vlahii, Floriile;
- Comuna Ion Corvin - satele Ion Corvin, Viile, Crângu , Brebeni, Rariștea
- Oraș Băneasa - localitatea Băneasa și satele Negureni și Făurei
- Comuna Chirnogeni - satul Chirnogeni.

#### 7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie 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

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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 italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

#### 8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*Legatura cu aria delimitata*

Arealul este situat în sud-vestul Dobrogei, în unghiul format de Dunăre (Balta Ialomitei) și granița cu Bulgaria - traversat de paralela 44° 10' lat. nordică. Plaiurile viticole gravitează spre centrele: Ostrov, Băneasa, Oltina și Aliman.

Relieful aparține platoului structural Oltina cu altitudine de 130 – 200 m, fragmentat de văi adânci cu versanți înclinați și cu pante de 10 - 30°. De remarcat ca majoritatea plantațiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasă și, deosebi pe pantele taluzului dunarean al acestora și pe cele ale versanților vailor torențiale afluate fluviului, pante adeseori amenajate în terase, cu expoziție nordică, nord-estică, nord-vestică.

Sub influența curenților de aer se creează un microclimat dulce, primăvărat care asigură coacerea timpurie a strugurilor din epoca I-II și coacerea lentă a soiurilor târzii.

Apele subterane au debite reduse și discontinue sau sunt cantonate la adâncimi mari. Dunărea și locurile existente în areal creează un microclimat care oferă viței de vie umiditate, căldură, luminozitate.

Clima este cea specifică întregii regiuni, cu grad accentuat de continentalism termic și pluviometric.  $T_m = 11^\circ\text{C}$  ( $-1^\circ\text{C}$  în ianuarie,  $+22^\circ\text{C}$  în iulie);  $P_m = 450\text{-}500$  mm (la o evapotranspirație de 650-700 mm); resurse heliatermice benefice: radiație solară globală de 128 kcal/cm<sup>2</sup>, insolație 2 200-2 300 ore, suma temperaturilor pozitive 4 100°-4 200 °C/an. Lungimea perioadei fără îngheț este de 204 zile. Umiditatea relativă este cuprinsă între 64 – 80 %. Cea mai scăzută temperatură se înregistrează în luna ianuarie de  $-30^\circ\text{C}$ , iar cea mai ridicată temperatură se înregistrează în luna august, în jur de  $+40^\circ\text{C}$ .

Durata medie lunară de strălucire efectivă a soarelui în perioada de vegetație este între 187- 315 ore. Temperatura medie lunară a aerului în perioada de vegetație este cuprinsă între 10,7 – 22 °C. Relieful

unde se afla viță de vie este reprezentat de dealuri cu interfluvii deluroase cu altitudini cuprinse între 100 și 200 m, ceea ce permite datorită temperaturilor din timpul iernii cultivarea viței de vie în sistem neprotejat sau folosind forme înalte și semiînalte cu cepi de rezervă la baza butucului.

Solurile zonale aparțin molisolurilor cernoziomice ale platourilor (cernoziomuri castanii, cernoziomuri tipice, cernoziomuri cambice și argiloiluviale, soluri cenușii), iar cele azonale de pe versanții puternic erodați aparțin regosolurilor și erodisolurilor.

Substratul geologic este reprezentat printr-o pătură groasă de loess (30-40 m), ce acoperă alternanța de gresii, calcare și nisipuri terțiare de la partea superioară a platformei dobrogene din acest sector.

Datorită amplasamentului în care vița de vie beneficiază de condiții climatice favorabile, de o expoziție bună, de orientarea rândurilor N-S în majoritate, de solurile calcaroase bogate în oxizi de fier, vinurile obținute din soiurile de struguri de vin capătă caracteristici particulare de structură, de amprentă gusto-olfactivă, de culoare care la vinurile albe este galben-pai până la galben-verzui în aspect vioi pe când la vinurile roșii imprimă o culoare de roșu închis până la roșu-violaceu intens.

Noile tehnologii de vinificație controlată scot în evidență complexul aromatic și fructuositatea vinurilor.

Producțiile se încadrează în limitele obținerii unor vinuri de calitate datorită amplasamentului în sudul județului Constanța, unde intensitatea și durata de strălucire a soarelui, temperatura, precipitațiile, solurile calcaroase bogate în oxizi de fier vin în sprijinul obținerii unor vinuri structurate, bogate în elementele de importanță majoră pentru vinuri (conținut în zahăr, aciditate, compuși de aromă, compuși fenolici etc.)

Relieful joacă un rol important pentru calitatea strugurilor albi și roșii, iar pantele cu expoziție estică sunt prielnice, mai ales în partea mijlocie a arealului; pe timp de calm atmosferic, se asigură o circulație domoală a curenților de aer pe pante. Pigmenții antociani sunt mai bine acumulați în strugurii cultivați pe pante față de amplasarea pe terenuri plane.

Climatul excesiv continental ajută vinurilor roșii datorită creșterii aportului de energie radiantă oferită de formele de relief care conduc la o intensificare a procesului de respirație și ca urmare la o diminuare a proporție de acizi organici în struguri și ajungerea la o aciditate convenabilă a strugurilor la maturitatea tehnologică.

Se obțin vinuri corpolente, de multe ori cu rest de zahăr care sunt vinuri pretabile la învechire, deseori tăria alcoolică depășind pragul de 12 % vol.alc..

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

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Fara dispozitii suplimentare.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_oltina\\_modif\\_cf\\_cererii467\\_21.02.2019\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_oltina_modif_cf_cererii467_21.02.2019_no_track_changes.pdf)

---