

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 471/11)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM03

Data della comunicazione: 28.9.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Modifica della zona geografica di produzione con l'inclusione di nuove località

Si chiede che il villaggio di Baia nel comune di Baia nel distretto di Tulcea sia integrato nella zona delimitata per la produzione dei vini a IGP «Colinele Dobrogei».

Il comune di Baia è situato nella parte sudorientale del distretto di Tulcea e confina con i territori amministrativi del comune di Stjaru a nord, del comune di Bedaud a sud-ovest, del comune di Ceamurlia de Jos a est e del distretto di Costanza a sud. La località di Baia dista 57 km da Tulcea, capoluogo del distretto, e 20 km dalla località Babadag, compresa nella zona delimitata di produzione dell'IGP.

Il comune di Baia/villaggio di Baia beneficia di condizioni ecopedoclimatiche analoghe alla zona della IGP «Colinele Dobrogei», in quanto è situato nella stessa unità territoriale amministrativa e nelle immediate vicinanze di alcune località comprese nell'indicazione geografiche in cui si producono attualmente vini di qualità.

Le condizioni climatiche della località di Baia, che beneficia di irraggiamento solare e luminosità per la sintesi di sostanze organiche, favoriscono una grande concentrazione di zuccheri nelle uve, e quindi nel mosto, consentendo di ottenere vini fermi ricchi di untuosità ma allo stesso tempo freschi, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, aromi floreali (sambuco, acacia) e fruttati (frutta esotica), con aroma complesso, caratteristiche organolettiche analoghe ai vini fermi a indicazione geografica protetta «Colinele Dobrogei».

La modifica interessa la sezione III del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2. **Aggiunta di pratiche tecnologiche per la produzione di determinate tipologie di vini**

Nel disciplinare di produzione si introducono determinate condizioni relative a pratiche tecnologiche (procedure) che consentono la vinificazione di vini bianchi a partire da uve rosse, la produzione di vini rosati fermi a partire da uve bianche, come pure di vini arancioni fermi a partire da uve bianche (macerazione sulle bucce del mosto ottenuto da uve bianche).

L'interesse per queste tipologie di vini fermi è dovuto alle nuove tendenze di consumo e alla predilezione per tipologie di vino rosato o per quelle che mettono in risalto le diverse pratiche enologiche applicate.

La modifica interessa la sezione X del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

3. **Integrazioni di nuove varietà di uve da vino nell'elenco, come varietà principali nella produzione**

Il disciplinare di produzione è integrato con nuove varietà di uve di cui è consentito l'uso per la produzione di vini, ossia Crâmpoșie selecționată, Busuioacă de Bohotin e Băbească gri.

La Crâmpoșia selecționată è una varietà di uva rumena presente negli impianti della zona della Dobrugia.

Poiché consente la raccolta tardiva delle uve, la zona dell'IGP «Colinele Dobrogei» offre alle uve di Crâmpoșie selecționată dalla buccia grossa ottime condizioni di maturazione per ottenere vini fruttati ed equilibrati, freschi al naso e nel bouquet, con note fruttate (pera, mela verde) e talvolta floreali, un gusto persistente con note citriche e mineralità. Il vino può presentare colore giallo brillante con riflessi verdolini discreti.

La varietà Busuioacă de Bohotin tende ad accumulare grandi quantità di zuccheri che aumentano la qualità del contenuto di aroma tipico della varietà Busuioacă. L'evoluzione del vino produce rosati brillanti, con sfumature di rosa, aromi di fragole e fragoline di bosco, un gusto fruttato intenso, con acidità media.

La Băbească Gri è una varietà di uva rumena che conferisce ai vini caratteristiche note di fiori freschi e frutta estiva, mele verdi, un leggero sentore di miele di acacia e di favo. Il vino può presentare colore bianco panna, giallo verdolino o, dopo breve macerazione, rosato.

La modifica interessa le sezioni IV, V, VI e XI del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Colinele Dobrogei

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

—

1. Vini bianchi e rosati

Descrizione testuale concisa

Vini bianchi e rosati

Colore: giallo verdolino, talvolta tendente al giallo dorato, giallo paglierino, rosa salmone pallido/medio. Odore e sapore: aroma di fieno appena tagliato, fiori di acacia, bouquet con sentori di mandorla dolce; una buona concentrazione di zuccheri conferisce ai vini un carattere corposo e rotondo, con note di pesca, albicocca e mango; i vini hanno un sapore equilibrato senza la preponderanza del corpo pieno; al naso presentano note di fiori di campo, di miele, di pane tostato e di rose, con un leggero sapore di agrumi tipico delle varietà aromatiche e note persistenti di favo da miele nei vini invecchiati (con varietà aromatiche).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. Vini rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi

Colore: rosso rubino, rosso granato, rosso violaceo, rosso scuro. Odore e sapore: i vini sono contraddistinti da accumulo d'intensità colorante e sviluppo di aromi freschi di frutti di bosco, gusto con sentori di prugna, una persistenza vellutata e untuosità, aromi di lamponi freschi, ribes rossi, mirtilli rossi, visciole, chiodi di garofano, more di rovo e mirtilli; i vini presentano struttura e carattere tannico, con un bouquet sviluppato di mirtilli e chiodi di garofano, note pepate/speziare, vaniglia (in caso di invecchiamento di breve durata), ciliegie nere e un'acidità ottimale; sono adatti all'invecchiamento in botti di rovere.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Produzione al di fuori della zona delimitata

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I vini IGP «Colinele Dobrogei» possono anche essere elaborati nella zona di prossimità, nella stessa unità amministrativa, in unità amministrative limitrofe o in zone a indicazione geografica limitrofe. È fatto obbligo di informare l'Ufficio nazionale della vigna e del vino (ONVPV) con un preavviso di 48 ore.

2. Pratica di produzione

Pratica enologica specifica

È consentito il «taglio», da eseguirsi nel rispetto della legislazione vigente.

3. *Pratica enologica*

Pratica enologica specifica

È prevista la possibilità di produrre anche vini rosati a partire dai vitigni utilizzati per la produzione di vini rossi, impiegando la tecnica della macerazione breve e preservando le caratteristiche del/i vitigno/i utilizzato/i per l'elaborazione dei rossi.

4. *Pratica enologica*

Pratica enologica specifica

Vinificazione in bianco delle uve rosse

Molti produttori propongono l'introduzione di tecnologie per valorizzare il potenziale aromatico delle varietà di uva, ad esempio per ottenere vini bianchi da uve rosse, i cosiddetti «blanc de noirs». La tecnologia di vinificazione in bianco delle uve rosse sfrutta il potenziale delle varietà, consentendo di ottenere vini leggermente robusti, caratterizzati da un gusto lievemente vegetale, in cui predominano aromi sottili di more, tiglio, pompelmo e susine gialle. L'acidità accentua la freschezza.

Vini rosati fermi prodotti da uve bianche: gli acini dei vitigni Pinot Gris, Băbească Gri e Traminer Roz hanno la buccia di varie sfumature di viola, grigio violaceo, azzurro cenere (Pinot Gris e Băbească Gri), e rosa madreperlaceo e rosa cenere (Traminer Roz). Da queste varietà si possono ottenere vini fermi con sfumature dal bianco panna al giallo paglierino fino al rosato. A seconda della scelta del vinificatore è possibile produrre vini fermi bianchi o rosati. Questi ultimi si ottengono per macerazione.

Vini arancioni fermi a partire da uve bianche

La tecnologia per ottenere questa tipologia di vini prevede la macerazione sulle bucce del mosto di uve bianche. La durata del periodo di macerazione dipende dall'intensità colorante che il vinificatore desidera per il vino finito. Questi vini presentano colore giallo aranciato/ambrato, struttura complessa, bouquet aromatico di fiori di tiglio, miele, buccia di arancia e frutta secca. Hanno gusto ricco, pieno, con una componente acida ben presente, accentuata da una mineralità intensa.

5.2. **Rese massime**

1. *Vitigni Petit Verdot, Sangiovese*

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. *Vitigno Viognier*

14 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. *Vitigni Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre*

15 400 chilogrammi di uve per ettaro

5. *Vitigno Busuioacă de Bohotin*

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. *Vitigni Chardonnay, Pinot Gris*

16 300 chilogrammi di uve per ettaro

7. *Vitigno Sémillon*

16 600 chilogrammi di uve per ettaro

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

17 100 chilogrammi di uve per ettaro

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

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

6. Zona geografica delimitata

Distretto di Costanza

- città di Murfatlar – Murfatlar, Siminoc;
- comune di Valu lui Traian – villaggio di Valu lui Traian;
- comune di Poarta Albă – villaggi di Poarta Albă e Nazarcea;
- città di Ovidiu – comune di Ovidiu, villaggio di Poiana;
- comune di Ciocârlia – villaggio di Ciocârlia;
- città di Medgidia – Medgidia, Remus Opreanu e Valea Dacilor;
- comune di Castelu – villaggi di Castelu, Cuza Vodă e Nisipari;
- comune di Siliștea – villaggio di Siliștea;
- comune di Tortoman – villaggio di Tortoman;
- comune di Peștera – villaggi di Peștera e Ivrinezu Mic;
- comune di Mircea Voda – villaggi di Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare e Gherghina;

- comune di Adamclisi – villaggi di Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia e Zorile;
 - città di Cernavodă – comune di Cernavodă;
 - comune di Seimeni – villaggi di Seimeni e Seimenii Mici;
 - comune di Rasova – villaggi di Rasova e Cochirleni;
 - comune di Mihai Viteazu – villaggi di Mihai Viteazu e Sinoie;
 - comune di Istria – villaggi di Istria e Nuntași;
 - comune di Cogealac – villaggi di Cogealac, Tariverde e Fântânele;
 - città di Mangalia;
 - città di Hârșova;
 - comune di Chirnogeni – villaggio di Chirnogeni;
 - comune di 23 August – villaggio di 23 August;
 - comune di Horia – villaggi di Horia e Tichilești;
 - comune di Crucea – villaggio di Crucea;
 - comune di Topalu – villaggio di Topalu;
 - comune di Ciobanu – villaggio di Ciobanu;
 - comune di Gârliciu – villaggio di Gârliciu;
 - comune di Saraiu – villaggio di Saraiu;
 - comune di Cobadin – villaggio di Vișoara;
- distretto di Tulcea
- città di Babadag;
 - comune di Sarichioi – villaggi di Enisala, Visterna, Zebil e Sabangia;
 - comune di Valea Nucarilor – villaggi di Valea Nucarilor, Agighiol e Iazurile;
 - città di Tulcea;
 - comune di Ostrov – villaggi di Ostrov, Piatra;
 - comune di Somova – villaggi di Somova, Minerii e Parcheș;
 - comune di Niculițel – villaggio di Niculițel;
 - comune di Izvoarele – villaggi di Izvoarele e Alba;
 - comune di Valea Teilor – villaggio di Valea Teilor;
 - comune di Frecăței – villaggi di Telița e Poșta;
 - città di Isacea;
 - comune di Luncavița – villaggio di Luncavița;
 - comune di Văcăreni – villaggio di Văcăreni;
 - comune di Jijila – villaggio di Jijila;
 - città di Măcin;
 - comune di Greci – villaggio di Greci;
 - comune di Cerna – villaggio di Cerna;
 - comune di Ciocârlia – villaggio di Ciocârlia;
 - comune di Baia - villaggio di Baia.

7. Varietà di uve da vino

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. Descrizione del legame/dei legami

8.1. Informazioni sulla zona geografica

La zona si estende sul territorio della Dobrugia, nella Romania sudorientale, ed è delimitata dalla parte inferiore del corso del Danubio (a ovest e a nord), dal Mar Nero (a est) e dal confine bulgaro (a sud). È caratterizzata da una predominanza di terreni dalla conformazione tipica degli altipiani, con un substrato di loess e condizioni biologiche, pedologiche e climatiche che rientrano nelle categorie steppa e steppa boscosa pontica. Ciascuna di queste componenti ecosistemiche contribuisce a creare un ambiente ecologico favorevole alla coltivazione della vite.

La maggior parte dei vigneti si trova su un substrato geologico di loess (3-40 m di spessore), che copre parzialmente rocce dure e antiche (di era pre-paleozoica, paleozoica, mesozoica e terziaria), autoctone o rimodellate.

La parte settentrionale della regione della Dobrugia è relativamente irregolare (altipiani con depressioni riparate, comprese tra 100 e 467 m sul livello del mare), mentre quella meridionale presenta un paesaggio caratterizzato da altipiani a sommità tabulare (di altezza inferiore a 200-300 m). Queste due parti sono separate dall'altipiano generalmente collinare interessato da fenomeni erosivi della Dobrugia centrale (250-350 m).

Questa è la regione della Romania in cui le precipitazioni e le acque sotterranee sono più scarse: la disponibilità è irregolare e l'acqua è spesso più mineralizzata. Per attenuare tale situazione si ricorre alla raccolta, alla captazione e all'irrigazione.

Il clima tipicamente continentale è in parte mitigato dalla vicinanza del Mar Nero, delle paludi del Danubio e del suo delta. La temperatura media annua è di circa 11 °C, con un'escursione superiore a 25 °C tra i valori medi di gennaio e quelli di luglio, e superiore a 75 °C in termini di estremi assoluti nell'arco di diversi anni. Le precipitazioni medie annue sono spesso inferiori a 400 mm. La zona beneficia di ottime risorse elioterliche, tra le più elevate della Romania (energia radiante superiore a 120-125 Kcal/cm, un soleggiamento superiore a 2 200 ore e temperature medie giornaliere sopra lo zero pari a 4 000-4 200 °C nel corso dell'anno), in grado di assicurare la maturazione, e persino la sovraturazione, delle uve.

I terreni zonal sono di gran lunga la principale categoria di suolo presente nelle zone viticole: mollisol caratteristici delle steppe (kastanozëm e černožëm) e delle steppe boscoso (černožëm cambici e, più raramente, černožëm argillo-illuviali, rendzine e greyžëm), per lo più formati su un substrato di loess.

8.2. Informazioni sul prodotto

I vini IGP «Colinele Dobrogei» possono essere bianchi, rossi o rosati.

I bianchi e i rosati sono limpidi, di colore dal giallo verdolino al giallo dorato, oppure rosa salmone pallido o medio, e hanno un sapore vellutato.

L'odore e il sapore presentano per lo più note floreali. I vini hanno una buona concentrazione di zuccheri e un gusto rotondo, con note di miele, rosa, agrumi per le varietà aromatiche e talvolta favo da miele nei vini invecchiati prodotti con varietà aromatiche.

I rossi sono vellutati al palato e di colore rosso rubino, rosso granato, rosso violaceo intenso o rosso scuro.

L'odore e il sapore evidenziano aromi freschi di frutti di bosco maturi, con sentori di prugna, una sensazione vellutata al palato e untuosità, nonché aromi di lamponi freschi, ribes rossi, mirtilli rossi, more di rovo e mirtilli. I vini hanno struttura e carattere tannico, con un bouquet di mirtilli e chiodi di garofano, e sono talvolta persino pepati, mentre l'invecchiamento di breve durata conferisce loro aromi di vaniglia. Sono adatti all'invecchiamento in botti di rovere.

8.3. Interazioni causali

La specificità dei vini IGP «Colinele Dobrogei» è data dalle caratteristiche del mosto utilizzato per la produzione. Queste sono legate ai vitigni, che beneficiano di un'elevata radiazione solare, di risorse elioterliche tra le più elevate della Romania e di scarse precipitazioni. Questi fattori favoriscono una buona maturazione delle uve e l'elaborazione di mosti ad alto tenore zuccherino. L'influenza del mare sulla zona si fa sentire ed è particolarmente utile in autunno, in quanto esercita una funzione termoregolatrice. Il Danubio fa sentire la propria influenza a Cernovodă, in particolare nei vigneti situati nelle sue immediate vicinanze. Il suolo, ricco di carbonato di calcio, costituisce un fattore importante per la qualità dei vini. La qualità dei vini beneficia dell'influenza dei vicini laghi di Razim e Sinoe, dei terreni vocati per la coltivazione dei vini e del fatto che i vini sono equilibrati in termini di alcol e acidità e presentano caratteristiche organolettiche ben espresse (note floreali/di frutti di bosco, spezie).

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Condizioni applicabili al prodotto finito

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

a condizione che le autorità competenti siano debitamente informate, i vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori della zona di produzione delle uve.

Tali processi possono aver luogo nella stessa unità amministrativa, in unità amministrative limitrofe o in zone a indicazione geografica limitrofe.

In tal caso, a seconda dei casi, il produttore o l'imbottigliatore e il luogo di imbottigliamento devono essere indicati sull'etichetta.

Per quanto riguarda l'imbottigliamento, e in risposta alle richieste commerciali dei mercati dell'UE e di esportazione, è consentita la vendita alla rinfusa dei vini IGP «Colinele Dobrogei».

Le partite alla rinfusa devono essere comunicate alle autorità tramite il servizio d'Ispezione territoriale e devono essere accompagnate dalla documentazione richiesta e dal certificato attestante il diritto all'uso dell'indicazione protetta e alla commercializzazione del vino.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_3_2021_modif_anteriora_re_cerere_989_18.05.2022_no_track_changes_0.pdf
