C/2025/3187

10.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3187)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Oltina»

PDO-RO-A0611-AM02

Fecha de comunicación: 12 de marzo de 2025

1. **Descripción del producto**

«Oltina»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Rumanía

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole (ONVPV) Şoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, Bucarest, Rumanía

Tel. +40 212505097

Correo electrónico: office@onvpv.ro

6. **Calificación de modificación normal**

Modificación normal del pliego de condiciones que modifica el documento único, de conformidad con el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Modificación de la zona geográfica definida a fin de restringir la zona de producción.

Se modifica el pliego de condiciones en lo que respecta a la zona geográfica delimitada de la DOP, que se restringe mediante la retirada del municipio de Aliman (departamento de Constanţa), junto con los pueblos de Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile, de la zona delimitada para la producción de vino con la DOP Oltina.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Esta modificación se justifica por el hecho de que este municipio con sus pueblos ha sido incluido en la zona delimitada de la DOP Murfatlar por iniciativa de la asociación representativa de productores que gestiona dicha DOP, por los motivos explicados en la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP Murfatlar n.º 1548/12.08.2024, modificación aprobada a nivel nacional mediante la Resolución de la ONVPV n.º 197/02.12.2024 y aprobada también posteriormente por la UE.

Se modifican el capítulo III del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Oltina

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

—

Características analíticas y organolépticas

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos blancos: de color amarillo pajizo a amarillo verdoso, con buena acidez y carácter afrutado, frutos muy maduros (manzanas), miel, frutos secos, aromas afrutados de frutas exóticas (plátanos, piñas). Vinos rosados: de color rosa pálido, conservan los aromas afrutados en general (frutos del bosque frescos y poco maduros). Vinos tintos: de color rojo oscuro a rojo violáceo intenso, más o menos astringentes, con una impronta gustativa y olfativa herbácea que potencia su vigor, ricos en compuestos fenólicos que dan sensación de plenitud; con el añejamiento se suaviza la aspereza y se desarrollan aromas de grosellas, arándanos, guindillas, frutas del bosque y, a veces, de violeta.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15,00

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 11,00

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 1,2

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

5. **Prácticas enológicas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas

Práctica de cultivo

Densidad de plantación: 3 500 plantas por hectárea como mínimo. Solo se permite el riego en años de sequía, previa notificación a la ONVPV (*Oficiul National al Viei şi Produselor Vitivinicole*) y aplicando normas de riego razonables (400-600 m^3/ha), cuando el contenido de agua en el suelo a una profundidad de 0-100 cm disminuya al 50 % del intervalo de humedad disponible (IHD).

5.2. *Rendimientos máximos*

1. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Sauvignon, Fetească regală, Merlot y Syrah

   14 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Riesling italian y Crâmpoşie

   13 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel y Burgund mare

   12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Cabernet Sauvignon y Pinot noir

   10 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Fetească neagră

   9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Sauvignon, Fetească regală, Merlot y Syrah

   87 hectolitros por hectárea.

7. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Riesling italian y Crâmpoşie

   81 hectolitros por hectárea.

8. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel y Burgund mare

   74 hectolitros por hectárea.

9. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Cabernet Sauvignon y Pinot noir

   62 hectolitros por hectárea.

10. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Fetească neagră

    56 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Departamento de Constanța:

— Municipio de Ostrov, con los pueblos siguientes: Ostrov, Alallău y Galița.

— Municipio de Oltina, con los pueblos siguientes: Oltina, Satul Nou, Răzoarele y Strunga.

— Municipio de Lipnița, con los pueblos siguientes: Lipța, Coslugea y Canlia

— Municipio de Ion Corvin, con los pueblos siguientes: Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni y Rarițtea.

— Ciudad de Băneasa, con la localidad de Băneasa y los pueblos siguientes: Negureni y Făurei.

— Municipio de Chirnogeni, con el pueblo siguiente: Chirnogeni.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

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

Pinot Noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vínculo con la zona delimitada

La zona está situada en el sudoeste de Dobruja (Dobrogea en rumano), en el ángulo formado por el Danubio (Balta Ialomitei) y la frontera con Bulgaria, atravesada por el paralelo situado a 44º 10′ de latitud norte. Los viñedos se agrupan en torno a los centros siguientes: Ostrov, Băneasa, Oltina y Aliman.

La orografía se inscribe en la meseta estructural de Oltina, con altidudes entre 130 y 200 m, fragmentada por valles profundos con laderas inclinadas y pendientes de entre 10 y 30 º. Cabe señalar que la mayoría de los viñedos se sitúa en el escalón más bajo y, en particular, en las laderas del talud danubiano y en las torrenteras de los afluentes del río, a menudo acondicionadas en terrazas expuestas al norte, el noreste y el noroeste.

Bajo la influencia de las corrientes de aire, se crea un microclima suave y primaveral que garantiza una maduración temprana de las uvas durante las fases I y II, y una maduración lenta de las variedades tardías.

Las aguas subterráneas tienen caudales bajos y discontinuos, o se circunscriben a grandes profundidades. El Danubio y las características de la zona crean un microclima que confiere a las vides humedad, calor y brillo.

El clima es el específico del conjunto de la región y presenta un pronunciado carácter continental desde el punto de vista térmico y pluviométrico. Tm (temperatura media) = ll °C (-1 °C en enero, 22 °C en julio); Pm (pluviosidad media) = 450-500 mm (con una evapotranspiración de 650-700 mm); recursos heliotérmicos beneficiosos: radiación solar global de 128 kcal/cm^2, insolación durante 2 200-2 300 horas, suma de las temperaturas positivas: 4 100 º-4 200 °C/año. La duración del período sin heladas es de 204 días. La humedad relativa se sitúa entre el 64 y el 80 %. La temperatura más baja se registra en enero a -30 °C y la más alta en agosto, en torno a 40 °C.

La duración media mensual de la insolación efectiva durante el período vegetativo oscila entre 187 y 315 horas. La temperatura media mensual del aire en el período vegetativo se sitúa entre 10,7 °C y 22 °C. La orografía de los viñedos consiste en colinas con superficies entrerríos alomadas de altitudes comprendidas entre los 100 y los 200 metros, lo que permite, debido a las temperaturas invernales, cultivar la vid sin protección o empleando formas altas o semialtas con cepas de reserva en la base de la planta.

Los suelos de la zona son molisoles chernozémicos en las mesetas (chernozémicos pardos, chernozémicos típicos, chernozémicos cámbicos y arcilloso-aluviales, suelos grises) y los de fuera de la zona situados en las laderas muy erosionadas consisten en regosuelos y suelos erosionados.

El sustrato geológico consiste en una gruesa capa de loess (30-40 m) que cubre la alternancia de areniscas, calizas y arenas terciarias en la parte superior de la plataforma de Dobruja de este sector.

Debido a su ubicación, por la que las vides se benefician de condiciones climáticas favorables, de una buena exposición, de la orientación norte-sur de las hileras en su mayoría y de unos suelos calcáreos ricos en óxidos de hierro, los vinos producidos a partir de las variedades de uva de vinificación presentan características especiales en materia de estructura, sabor e impronta gustativa y olfativa, así como de color, que en los vinos blancos oscila del amarillo pajizo al amarillo verdoso vivo, y en los tintos va del rojo oscuro al rojo violáceo intenso.

Las nuevas tecnologías de vinificación controlada ponen de relieve el complejo aromático y el carácter afrutado de los vinos.

La producción se ajusta a los límites de la producción de vinos de calidad debido a su ubicación en el sur del departamento de Constanța, donde la intensidad y la duración de la insolación, la temperatura, las precipitaciones y los suelos calizos ricos en óxidos de hierro favorecen la producción de vinos estructurados y ricos en elementos de gran importancia para ellos (contenido de azúcar, acidez, compuestos aromáticos, compuestos fenólicos, etc.).

La orografía desempeña un papel importante en la calidad de las uvas blancas y rojas, y las laderas con una exposición oriental son favorables al respecto, sobre todo en la parte central de la zona; con el tiempo en calma, se asegura así una ligera circulación de aire en las laderas. Los pigmentos de antocianina se acumulan mejor en las uvas cultivadas en las laderas que en las tierras llanas.

El clima continental en exceso es bueno para los vinos tintos al aumentar la cantidad de energía radiante que aporta el relieve, lo que da a lugar a la intensificación del proceso de respiración y, en consecuencia, a la disminución del porcentaje de ácidos orgánicos en las uvas y a la obtención de una acidez adecuada de las uvas una vez alcanzada su madurez tecnológica.

Así se obtienen producen vinos con cuerpo, a menudo con azúcar residual, aptos para el envejecimiento y cuyo grado alcohólico suele superar el umbral del 12 % vol. alc.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La denominación de origen controlada podrá completarse, en función del interés del productor, con una de las denominaciones únicas siguientes: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_oltina_modif_cf_cererii_1603_26.08.2024_no_track_changes.pdf