C/2025/3187

10.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3187)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Oltina»

PDO-RO-A0611-AM02

Date de la communication: 12.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Oltina»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Roumanie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) Şoseaua Iancului Nr. 49, Sector 2, 021719, Bucarest, Roumanie

Tél. +40 212505097

Courrier électronique: office@onvpv.ro

6. **Qualification en tant que modification standard**

Modification standard du cahier des charges modifiant le document unique, conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Modification de la zone géographique délimitée réduisant la zone de production

La modification du cahier des charges consiste à réduire la zone géographique délimitée de l'AOP en excluant la commune d'Aliman (département de Constanța) et les villages d'Aliman, de Dunăreni, de Vlahii et de Floriile de la zone délimitée pour la production du vin portant l'AOP «Oltina».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cette modification est justifiée par le fait que cette commune et les villages qui en dépendent ont été inclus dans la zone délimitée de l'AOP «Murfatlar» à la demande de l'association représentative des producteurs gérant l'AOP «Murfatlar». Elle est justifiée et motivée par les explications figurant dans la demande de modification du cahier des charges de l'AOP «Murfatlar» portant le numéro 1548/12.08.2024, qui a été approuvée au niveau national par la décision n° 197/02.12.2024 de l'ONVPV, puis au niveau de l'Union.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination**

Oltina

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

—

Caractéristiques analytiques et organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs — de couleur jaune paille à jaune verdâtre, avec une bonne acidité, fruité — fruits bien mûrs (pommes), miel, noix, arômes fruités de fruits exotiques (bananes, ananas). Vins rosés — de couleur rose pâle, ils préservent les arômes fruités en général (fruits des bois frais et peu mûrs). Vins rouges — de couleur rouge foncé à rouge violacé intense, plus ou moins astringents, ils sont empreints de notes gustatives et olfactives herbacées qui exaltent leur caractère vigoureux, riches en composés phénoliques qui donnent une sensation de plénitude; lors de la maturation et du vieillissement ils présentent des aspérités arrondies, des arômes de groseilles, de myrtilles, de piment, (parfois de violette) et de fruits des bois.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 1,2

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 250

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Pratique culturale

Densité de plantation: au minimum 3 500 pieds/hectare. L'irrigation est autorisée uniquement durant les années de sécheresse, moyennant notification de l'ONVPV, lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 0 à 100 cm tombe à 50 % de l'intervalle d'humidité active (IHA), et selon des normes d'arrosage raisonnables (400-600 m^3/ha).

5.2. *Rendements maximaux*

1. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Riesling italian, Crâmpoșie

   13 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Burgund mare

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépage Fetească neagră

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah

   87 hectolitres par hectare

7. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Riesling italian, Crâmpoșie

   81 hectolitres par hectare

8. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Burgund mare

   74 hectolitres par hectare

9. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   62 hectolitres par hectare

10. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépage Fetească neagră

    56 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Constanța:

— Commune d'Ostrov — villages d'Ostrov, Almălău, Galița

— Commune d'Oltina — villages d'Oltina, Satul Nou, Răzoarele, Strunga

— Commune de Lipnița — villages de Lipnița, Coslugea, Canlia

— Commune d'Ion Corvin — villages d'Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni, Rariștea

— Ville de Băneasa — localité de Băneasa et villages de Negureni et Făurei

— Commune de Chirnogeni — village de Chirnogeni.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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, Blauer Burgunder, 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. **Description du ou des liens**

Lien avec la zone délimitée

La zone est située dans le sud-ouest de la Dobrogea, à l'angle formé par le Danube (Balta Ialomiței) et la frontière avec la Bulgarie — traversée par le parallèle de 44° 10′ de latitude nord. Les vignobles gravitent autour des centres suivants: Ostrov, Băneasa, Oltina et Aliman.

Le relief appartient au plateau structurel d'Oltina, dont l'altitude varie entre 130 et 200 mètres et qui est entaillé par des vallées profondes aux versants inclinés avec des pentes de 10 à 30 degrés. Il est à noter que la plupart des vignobles se situent sur la partie inférieure, en particulier sur les pentes du talus danubien qui s'y trouvent et sur celles des versants des vallées torrentielles affluentes au fleuve – pentes qui sont souvent aménagées en terrasses exposées au nord, au nord-est ou au nord-ouest.

Les courants d'air créent un microclimat doux et printanier assurant une maturation précoce des raisins de première et de deuxième époque, et une maturation lente des cépages tardifs.

Les eaux souterraines présentent des débits faibles et discontinus ou sont cantonnées à de grandes profondeurs. Le Danube et le relief présent dans la zone créent un microclimat apportant à la vigne humidité, chaleur et luminosité.

Caractéristique de l'ensemble de la région, le climat est fortement continental d'un point de vue thermique et pluviométrique. Température moyenne = 11 °C (– 1 °C en janvier, + 22 °C en juillet); moyenne des précipitations = 450-500 mm (pour une évapotranspiration de 650 à 700 mm); ressources héliothermiques favorables: rayonnement solaire global de 128 kcal/cm^2, durée d'ensoleillement de 2 200 à 2 300 heures, somme des températures positives de 4 100 à 4 200 °C par an. La durée de la période sans gel est de 204 jours. L'humidité relative est comprise entre 64 et 80 %. La température la plus basse (– 30 °C) est enregistrée en janvier et la température la plus élevée (environ + 40 °C) en août.

La durée moyenne mensuelle d'ensoleillement effectif pendant la période de végétation est comprise entre 187 et 315 heures. La température moyenne mensuelle de l'air pendant la période de végétation est comprise entre 10,7 et 22 °C.

Le relief

abritant les vignes est formé de collines présentant des interfluves vallonnés dont l'altitude est comprise entre 100 et 200 mètres, ce qui permet, en raison des températures hivernales, de cultiver la vigne dans un système non protégé ou en la conduisant sur des palissages hauts et mi-hauts avec des sarments de réserve à la base du pied.

Les sols zonaux sont des mollisols de type tchernoziom des plateaux (tchernozioms châtains, tchernozioms typiques, tchernozioms cambiques et argilo-diluviaux, sols gris), et les sols azonaux des versants fortement érodés sont des régosols et des érodisols.

Le substratum géologique est constitué d'une couche épaisse de lœss (30-40 m) reposant sur l'alternance de grès, de calcaire et de sables tertiaires qui forme la partie supérieure de la plateforme de la Dobrogea dans ce secteur.

L'emplacement de la vigne offrant des conditions climatiques favorables, une bonne exposition, une orientation nord-sud pour la plupart des rangs, et des sols calcaires riches en oxydes de fer, les vins obtenus à partir des cépages à raisins de cuve présentent des caractéristiques particulières liées à leur structure, leur empreinte gustative et olfactive, et leur robe, laquelle va du jaune paille au jaune vif à reflets verts pour les vins blancs, et du rouge foncé au rouge violacé intense pour les vins rouges.

Les nouvelles techniques de vinification contrôlée exaltent la palette aromatique et le fruité des vins.

La production vinicole s'inscrit dans l'obtention de vins de qualité grâce à l'emplacement des vignes dans le sud du département de Constanța, où l'intensité et la durée de l'ensoleillement, la température, les précipitations et la présence de sols calcaires riches en oxydes de fer favorisent l'obtention de vins structurés présentant de nombreux éléments d'une importance majeure pour les vins (teneur en sucre, acidité, composés aromatiques, composés phénoliques, etc.).

Le relief joue un rôle important dans la qualité des raisins blancs et rouges, et les pentes exposées à l'est créent un environnement favorable, en particulier dans la partie centrale de la zone; par temps calme, les courants d'air circulent doucement sur les pentes. Les anthocyanes sont mieux accumulées dans les raisins cultivés en pente que dans ceux cultivés sur des terrains plats.

Le climat continental extrême est favorable aux vins rouges en augmentant la quantité d'énergie radiante fournie par les différentes formes de relief, ce qui entraîne une augmentation du processus de respiration permettant ainsi de diminuer la proportion d'acides organiques dans les raisins et d'obtenir une acidité adéquate des raisins à maturité technologique.

Les vins charnus obtenus contiennent souvent du sucre résiduel, se prêtent au vieillissement et présentent un titre alcoométrique dépassant régulièrement 12 % vol.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'appellation d'origine contrôlée peut être complétée, si le producteur le souhaite, par l'une des dénominations des localités suivantes: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Lien vers le cahier des charges du produit

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