C/2025/3187

10.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3187)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Oltina»

PDO-RO-A0611-AM02

Data della comunicazione: 12.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Oltina»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Romania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

Tel. +40 212505097

E-mail: office@onvpv.ro

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Modifica ordinaria del disciplinare che modifica il documento unico, conformemente all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Modifica della zona geografica delimitata che limita la zona di produzione

Il disciplinare è stato modificato per limitare la zona geografica delimitata della DOP escludendo il comune di Aliman (distretto di Constanța) e i villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile dalla zona delimitata per la produzione del vino DOP Oltina.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica è giustificata dal fatto che il comune in questione e i villaggi che lo costituiscono sono stati inseriti nella zona delimitata della DOP Murfatlar per iniziativa dell'associazione rappresentativa di produttori che gestisce tale DOP; l'iniziativa è giustificata e motivata dalle spiegazioni contenute nella richiesta di modifica del disciplinare della DOP Murfatlar n. 1548/12.08.2024, che è stata approvata a livello nazionale con decisione ONVPV n. 197/02.12.2024 e successivamente approvata a livello dell'UE.

Sono modificati il capitolo III del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Oltina

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

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

—

Caratteristiche analitiche e organolettiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi - di colore da giallo paglierino a giallo verdolino; con buona acidità e carattere fruttato - frutta molto matura (mele), miele, frutta da guscio, aromi di frutta esotica (banana e ananas). Vini rosati - di colore rosa pallido; conservano in generale aromi fruttati (frutti di bosco freschi e non molto maturi). Vini rossi - colore da rosso scuro a rosso porpora intenso; più o meno astringenti; con profilo gusto-olfattivo erbaceo che ne accentua il vigore; ricchi di composti fenolici, che conferiscono una sensazione di pienezza; se maturati e invecchiati presentano asperità arrotondate e aromi di ribes, mirtilli, peperoncini (talvolta violette), ma anche di frutti di bosco.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) 15,00

— Titolo alcolometrico effettivo minimo 11,00

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 1,2

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 250

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Pratica colturale

Densità di impianto: min. 3 500 ceppi/ha. L'irrigazione è consentita, applicando standard ragionevoli (400-600 m^3/ha), soltanto negli anni di siccità, previa notifica all'Ufficio nazionale della vite e dei prodotti vitivinicoli (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, ONVPV), quando il contenuto di acqua nel suolo a una profondità di 0-100 cm scende fino al 50 % dell'intervallo di umidità attiva.

5.2. *Rese massime*

1. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Sauvignon, Fetească regală, Merlot e Syrah

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Riesling italian e Crâmpoșie

   13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel e Burgund mare

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Cabernet Sauvignon e Pinot noir

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. A piena maturazione al momento della vendemmia, per la varietà Fetească neagră

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Sauvignon, Fetească regală, Merlot e Syrah

   87 ettolitri per ettaro

7. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Riesling italian e Crâmpoșie

   81 ettolitri per ettaro

8. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel e Burgund mare

   74 ettolitri per ettaro

9. A piena maturazione al momento della vendemmia, per le varietà Cabernet Sauvignon e Pinot noir

   62 ettolitri per ettaro

10. A piena maturazione al momento della vendemmia, per la varietà Fetească neagră

    56 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Costanza:

— comune di Ostrov - villaggi di Ostrov, Almălău e Galița;

— comune di Oltina - villaggi di Oltina, Satul Nou, Răzoarele e Strunga;

— comune di Lipnița - villaggi di Lipnița, Coslugea e Canlia;

— comune di Ion Corvin - villaggi di Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni e Rarişte a;

— città di Băneasa - località di Băneasa e villaggi di Negureni e Făurei;

— comune di Chirnogeni - villaggio di Chirnogeni.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Legame con la zona delimitata

La zona è situata nel sud-ovest della Dobrugia, nell'angolo formato dal Danubio (Balta Ialomiței) e dal confine con la Bulgaria, ed è attraversata dal parallelo posto a 44°10' di latitudine nord. I vigneti sono situati intorno ai centri di Ostrov, Băneasa, Oltina e Aliman.

La zona appartiene all'altopiano strutturale di Oltina con un'altitudine compresa tra 130 e 200 m ed è solcata da profonde valli con versanti inclinati con una pendenza tra il 10 e il 30 %. Va osservato che la maggior parte dei vigneti si trova sul gradino inferiore e, in particolare, sui pendii affacciati sul Danubio e sui pendii delle valli torrentizie che si aprono lungo il fiume. I pendii sono spesso sistemati in terrazze e sono esposti a nord, nord-est e nord-ovest.

L'influenza delle correnti d'aria crea un microclima mite e primaverile che garantisce una maturazione precoce delle uve nelle fasi I e II e una maturazione lenta delle varietà tardive.

Le falde freatiche hanno portate basse e discontinue o sono situate a grande profondità. Il Danubio e le caratteristiche della zona creano un microclima che offre alla vite umidità, calore e luminosità.

Il clima è tipico dell'intera regione, con un carattere fortemente continentale sotto il profilo termico e pluviometrico. Temperatura media: 11 °C (-1 °C in gennaio, +22 °C in luglio); precipitazioni medie: 450-500 mm (con un'evapotraspirazione di 650-700 mm); risorse eliotermiche benefiche: radiazione solare totale pari a 128 kcal/cm², irraggiamento 2 200-2 300 ore, somma delle temperature positive 4 100-4 200 °C/anno. La durata del periodo senza gelate è di 204 giorni. L'umidità relativa è compresa tra il 64 e l'80 %. La temperatura più bassa si registra a gennaio (-30 °C) e la temperatura più elevata ad agosto (circa +40 °C).

La durata media mensile del soleggiamento effettivo nel periodo vegetativo è compresa tra 187 e 315 ore. La temperatura media mensile dell'aria nel periodo vegetativo è compresa tra 10,7 e 22 °C.

L'orografia della zona vitivinicola è caratterizzata da valli con interfluvi collinari di altitudine compresa tra 100 e 200 m, il che permette, grazie alle temperature invernali, di coltivare la vite senza protezioni o utilizzando forme alte o semialte con speroni di riserva alla base del ceppo.

I suoli della zona sono costituiti da mollisol di tipo černozëm sugli altopiani (černozëm bruni, černozëm tipici, černozëm cambrici e argillosi di origine illuviale, suoli grigi) mentre i suoli azionali dei versanti fortemente erosi da regosol e suoli erosi.

Il sostrato geologico è costituito da uno strato spesso di loess (30-40 cm) che ricopre un'alternanza di arenarie, calcari e sabbie terziarie della parte superiore della piattaforma della Dobrugia di questo settore.

Grazie alla posizione in cui la vite beneficia di condizioni climatiche favorevoli, di una buona esposizione, di un orientamento dei filari prevalentemente nord-sud e di suoli calcarei ricchi di ossidi di ferro, i vini ottenuti dai vitigni coltivati vantano caratteristiche particolari per quanto riguarda struttura, profilo gusto-olfattivo e colore. Per i vini bianchi il colore va dal giallo paglierino al giallo verdolino vivace mentre per i vini rossi va dal rosso scuro al rosso porpora intenso.

Le nuove tecnologie di vinificazione controllata mettono in risalto il complesso aromatico e il carattere fruttato dei vini.

L'ubicazione nella parte meridionale del distretto di Costanza permette di produrre vini di qualità, grazie all'intensità e alla durata del soleggiamento, alla temperatura, alle precipitazioni e ai suoli calcarei ricchi di ossidi di ferro che favoriscono la produzione di vini strutturati e ricchi di elementi di importanza fondamentale per questo tipo di prodotto (quali tenore di zuccheri, acidità, composti aromatici, composti fenolici).

L'orografia svolge un ruolo importante per la qualità delle uve a bacca bianca e a bacca rossa. I pendii esposti a est sono adatti alla produzione, in particolare nella parte centrale della zona. In condizioni di calma atmosferica, è garantita una leggera circolazione delle correnti d'aria sui pendii. Le uve coltivate sui pendii presentano un migliore accumulo dei pigmenti antocianici rispetto a quelle coltivate in pianura.

Il clima spiccatamente continentale aiuta i vini rossi, in quanto il maggiore apporto di energia radiante dovuto all'orografia intensifica il processo di respirazione e, di conseguenza, riduce la percentuale di acidi organici nelle uve e garantisce il raggiungimento di un'acidità adeguata delle uve a maturità tecnologica.

I vini ottenuti sono corposi, spesso con residuo zuccherino, adatti all'invecchiamento e con un grado alcolico spesso superiore a 12 % vol.

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

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La denominazione di origine controllata può essere accompagnata, se il produttore lo desidera, dai nomi dei seguenti vigneti: OSTROV, LIPNIȚA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Link al disciplinare del prodotto

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