C/2025/3187

10.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3187)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Oltina”

PDO-RO-A0611-AM02

Data comunicării: 12.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Oltina”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

România

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

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

Tel. +40 212505097

E-mail: office@onvpv.ro

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificare de tip standard a caietului de sarcini care modifica documentul unic, în conformitate cu Articolul 24(4) al Regulamentului 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Modificarea ariei geografice delimitate în sensul restrângerii ariei de producție

Se modifică caietul de sarcini în ce privește aria geografică delimitată DOP care se restrânge prin eliminarea Comunei Aliman (județ Constanța) împreună cu satele Aliman, Dunăreni, Vlahii și Floriile din arealul delimitat pentru producerea vinului DOP Oltina.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Această modificare este justificată de faptul că această comună cu satele aferente fost inclusă in aria DOP delimitată Murfatlar prin demersul Asociatiei de producători reprezentativă care gestionează DOP Murfatlar, fiind justificată și motivată prin explicațiile din cererea de modificarea a caietului de sarcini DOP Murfatlar cu nr. 1548/12.08.2024 care a fost aprobată la nivel național prin Decizia ONVPV nr. 197/02.12.2024 si a fost ulterior aprobată la nivelul Uniunii.

Se modifică Capitolul III din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire**

Oltina

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul nomenclaturii combinate*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

—

Caracteristici analitice si 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). Vinurile roze - în culori de roz palid, ele conservă aromele fructate în general (fructe de pădure proaspete și nu foarte coapte). Vinurile rosii - culoare de roşu închis până la roşu-violaceu intens, mai mult sau mai puțin astringente, cu amprentă gusto-olfactivă ierboasă ce potențează vigoarea, bogate în compuşi fenolici dând senzația de plinătate, la maturare şi învechire cu asperitățile rotunjite,cu arome de coacăze, afine, ardei iute, (uneori violete) dar si fructe de pădure.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum): 15,00

— Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum): 11,00

— 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 secetoşi cu notificarea O.N.V.P.V. atunci când conținutul apei în sol pe adancimea de 0 -100 cm scade la 50 % din I.U.A. prin folosirea unei norme moderate de udare (400- 600 m^3/ha).

5.2. *Producții maxime*

1. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah

   14 000 kilograme de struguri pe hectar

2. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Riesling italian, Crâmpoşie

   13 000 kilograme de struguri pe hectar

3. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Fetească albă, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Burgund mare

   12 000 kilograme de struguri pe hectar

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

   10 000 kilograme de struguri pe hectar

5. la maturitate deplină la recoltare, soiul Fetească neagră

   9 000 kilograme de struguri pe hectar

6. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Sauvignon, Fetească regală, Merlot, Syrah

   87 hectolitri pe hectar

7. la maturitate deplină la recoltare, soiurile Riesling italian, Crâmpoşie

   81 hectolitri pe hectar

8. 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, Almălău, Galița.

— Comuna Oltina - satele Oltina,Satul Nou, Răzoarele, Strunga.

— Comuna Lipnița - satele Lipnița, Coslugea, Canlia

— Comuna Ion Corvin - satele Ion Corvin, Viile, Crângu, Brebeni, Rarişştea.

— Oraş Băneasa - localitatea Băneasa şi satele Negureni şi Făurei.

— Comuna Chirnogeni - satul Chirnogeni.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Legatura cu aria delimitata

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

Relieful aparţine platoului structural Oltina cu altitudine de 130 – 200 m, fragmentat de văi adânci cu versanţi înclinaţi şi cu pante de 10 - 30°. De remarcat ca majoritatea plantatiilor viticole sunt localizate pe treapta mai joasa si, indeosebi pe pantele taluzului dunarean al acesteia si pe cele ale versantilor vailor torentiale afluente fluviului, pante adeseori amenajate in terase, cu expoziţie nordică, nord-estică, nord-vestică.

Sub influenţa curenţilor de aer se creează un microclimat dulce, primăvăratic care asigură coacerea timpurie a strugurilor din epoca I-II şi coacerea lentă a soiurilor târzii.

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

Clima este cea specifică întregii regiuni, cu grad accentuat de continentalism termic şi pluviometric. Tm=ll°C (-1 °C in ianuarie, +22 °C in iulie); Pm=450-500 mm (la o evapotranspiratie de 650-700 mm); resurse heliotermice benefice: radiaţie solară globală de 128 kcal/cm2, insolaţie 2 200-2 300 ore, suma temperaturilor pozitive 4 100°-4 200 °C/an. Lungimea perioadei fără îngheţ este de 204 zile. Umiditatea relativă este cuprinsă între 64 – 80 %. Cea mai scăzută temperatură se înregistrează în luna ianuarie de -30° C, iar cea mai ridicată temperatură se înregistrează în luna august, în jur de +40° C.

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

Relieful

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

Solurile zonale aparţin molisolurilor cernoziomice ale platourilor (cernoziomuri castanii, cernoziomuri tipice, cernoziomuri cambice si argiloiluviale, soluri cenusii), iar cele azonale de pe versanţii puternic erodaţi aparţin regosolurilor şi erodisolurilor.

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

Datorită amplasamentului în care viţa de vie beneficiază de condiţii climatice favorabile, de o expoziţie bună, de orientarea rândurilor N-S în majoritate, de solurile calcaroase bogate în oxizi de fier, vinurile obţinute 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 cand la vinurile roşii imprimă o culoare de roşu închis până la roşu –violaceu intens.

Noile tehnologii de vinificaţie controlată scot in evidenţă complexul aromatic şi fructuozitatea vinurilor.

Producţiile se încadrează în limitele obţinerii unor vinuri de calitate datorită amplasamentului în sudul judeţului Constanţa, unde intensitatea şi durata de strălucire a soarelui, temperatura, precipitaţiile, solurile calcaroase bogate în oxizi de fier vin în sprijinul obţinerii unor vinuri structurate, bogate în elementele de importanţă majoră pentru vinuri (conţinut în zahăr, aciditate, compuşi de aromă, compuşi fenolici etc.)

Relieful joacă un rol important pentru calitatea strugurilor albi şi roşii, iar pantele cu expoziţie estică sunt prielnice, mai ales în partea mijlocie a arealului; pe timp de calm atmospheric, se asigură o circulaţie domoală a curenţilor de aer pe pante. Pigmenţii antociani sunt mai bine acumulaţi în strugurii cultivaţi pe pante faţă de amplasarea pe terenuri plane.

Climatul excesiv continental ajută vinurilor roşii datorită creşterii aportului de energie radiantă oferită de formele de relief care conduc la o intensificare a procesului de respiraţie şi ca urmare la o diminuare a proporţie de acizi organici în struguri şi ajungerea la o aciditate convenabilă a strugurilor la maturitatea tehnologică.

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

9. **Alte condiţiile esenţiale (ambalarea, etichetarea, alte cerinţe)**

Conditii de comercializare

Cadru juridic:

în legislaţia naţională

Tipul condiţiei suplimentare:

Dispoziţii suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiţiei:

Denumirea de origine controlată poare fi completată în funcţie de interesul producătorului cu una din următoarele denumiri de plai: OSTROV, LIPNIŢA, VIILE, DERVENT, RĂZOARE, CHIRNOGENI.

Link către caietul de sarcini al produsului

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