C/2023/164

17.10.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/164)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM04

Date de la communication: 7.8.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification de l'aire géographique de production et inclusion d'une nouvelle localité**

Il est demandé que la zone délimitée pour l'élaboration des vins couverts par l'IGP Colinele Dobrogei soit complétée de manière à inclure la commune de Turcoaia, constituée du village éponyme et située dans le département de Tulcea.

La commune de Turcoaia/le village de Turcoaia bénéficie de conditions éco-pédoclimatiques favorables à la culture de la vigne et similaires à celles que connaît la zone IGP Colinele Dobrogei, où les viticulteurs qui exploitent les vignobles pour en obtenir une production de qualité perpétuent une longue tradition.

La commune de Turcoaia est située à 22 km de la ville de Măcin et 68 km de la cité de Tulcea, chef-lieu du département.

Elle est limitrophe, au nord, du territoire de la commune de Greci (12,5 km), à l'est et au sud-est, du territoire de la commune de Cerna (16 km), au sud du territoire de la commune de Peceneaga et, à l'ouest, du Bras de Măcin - Dunarea Veche.

La commune de Greci et la commune de Cerna font partie de la zone de production délimitée de l'IGP Colinele Dobrogei, et les vignobles de Turcoaia, tels qu'ils sont situés dans la zone délimitée de l'IG, présentent les conditions nécessaires à l'élaboration des vins de qualité issus de ces plantations situées dans la zone IGP voisine.

Dans le département de Tulcea, qui présente les particularités d'un climat continental tempéré, le climat de la zone de Turcoaia est doté de caractéristiques spécifiques dues à des facteurs locaux tels que: la position à l'embouchure du Danube et du littoral de la mer Noire, la morphologie du relief (couloirs et dépressions marginaux à l'ouest, au nord et à l'est), la massivité et l'altitude des montagnes et collines du nord-ouest et du sud. La pluviométrie est assez faible et se situe à une valeur moyenne annuelle inférieure à 400 mm, la zone étant caractérisée par un niveau d'aridité élevé (les étés sont secs et chauds).

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

2. **Élimination de certaines techniques de gestion des cultures**

Certaines conditions initialement exprimées lors de l'élaboration du cahier des charges du vin bénéficiant de l'IGP Colinele Dobrogei et concernant la possibilité d'irrigation des vignobles sous le contrôle approprié de l'autorité compétente, telles qu'elles ont été formulées, doivent être supprimées.

Le chapitre VIII du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Colinele Dobrogei

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Vins blancs, rosés

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs/rosés

Couleur: jaune-vert, parfois jaune doré, jaune paille, rose saumon pâle/moyen. Arômes gustatifs/olfactifs – arômes de foin fraîchement coupé, de fleurs d'acacia, bouquet de notes d'amandes douces, bonne accumulation de sucres, rondeur, notes de pêche, abricot, mangue, équilibre en bouche sans corps marqué, notes olfactives de fleurs des champs, miel, pain grillé, rose, goût légèrement acidulé pour les variétés aromatiques typiques, notes de rayons de miel pour les vins vieillis (variétés aromatiques).

Pour les valeurs d'acidité maximale totale, les limites spécifiées dans la législation pertinente de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. Vins rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges

Couleur: rouge rubis, rouge grenat, rouge violacé, rouge foncé. Arômes gustatifs/olfactifs – forte intensité de couleur et arômes frais de fruits des bois, notes de pruneaux, velouté et onctuosité, arômes de framboises fraîches, groseilles rouges, canneberges, griottes, clous de girofle, mûres et myrtilles, corps et tanicité, riche bouquet de myrtilles et de clous de girofle ou de notes poivrées/épicées ou de vanille. Après une courte maturation, ces vins développent des notes de cerises noires et une acidité optimale; ils se prêtent à la maturation en fût de chêne.

Pour les valeurs d'acidité maximale totale, les limites spécifiées dans la législation pertinente de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00

Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Production en dehors de la zone délimitée

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les vins bénéficiant de l'IGP Colinele Dobrogei peuvent également être produits dans la zone de proximité, dans la même unité administrative, dans les unités administratives voisines ou dans les zones bénéficiant d'indications géographiques voisines. La production est autorisée uniquement après notification à l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), moyennant un préavis de 48 heures.

2. Pratiques de fabrication

Pratique œnologique spécifique

Le coupage est également autorisé; il est effectué conformément à la législation en vigueur.

3. Pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Les variétés à raisins de cuve utilisées pour la production de vins rouges peuvent également être utilisées pour la production de vins rosés par macération courte, tout en préservant les caractéristiques de la variété ou des variétés à partir desquelles ils sont obtenus.

4. Pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Vinification en blanc des raisins rouges

De nombreux producteurs ont l'intention d'introduire des techniques de valorisation du potentiel aromatique des variétés, et notamment l'élaboration de vins blancs à partir de raisins rouges, ce qui donne un vin appelé «blanc de noirs». La technique de vinification en blanc des raisins rouges exploite le potentiel des cépages, ce qui se traduit par des vins légèrement robustes, caractérisés par un goût légèrement végétal, dominé par des arômes subtils de mûres, de tilleul, de pamplemousse et de prunes jaunes. L'acidité intensifie la fraîcheur.

Vin tranquille rosé issu de raisins blancs – les raisins des variétés Pinot Gris, Băbească Gri ou Traminer Roz ont une peau caractérisée par des nuances de violet, de gris violacé, de bleu (gris pour Pinot Gris et Băbească Gri) et de rose – rose perlé, rose gris pour Traminer Roz. Il est possible d'obtenir des vins tranquilles dont la robe présente des nuances allant du blanc jaune au jaune paille et au rosé. Selon le choix du vinificateur, il s'agira de vins blancs ou rosés, ces derniers étant obtenus par macération.

Vin tranquille orange obtenu à partir de raisins blancs

Le mode d'obtention de ces vins implique un processus de macération sur la peau du moût de raisins blancs, dont la durée dépend de l'intensité de couleur souhaitée par le vinificateur pour le vin fini. Le vin présente une couleur jaune orange/ambre, une structure complexe, un bouquet aromatique de fleurs de tilleul, de miel, d'écorce d'orange et de fruits secs. Le goût riche et plein, avec une composante acide très présente, accentuée par une intense minéralité.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Variétés Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Variété Viognier

   14 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. Variétés Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Variétés Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogrammes de raisins par hectare

5. Variété Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Variétés Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogrammes de raisins par hectare

7. Variété Sémillon

   16 600 kilogrammes de raisins par hectare

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

   17 100 kilogrammes de raisins par hectare

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

   18 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. Variétés Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    18 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. Variétés Saint-Émilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. Petit Verdot, Sangiovese

    105 hectolitres par hectare

13. Viognier

    109 hectolitres par hectare

14. Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 hectolitres par hectare

15. Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hectolitres par hectare

16. Busuioacă de Bohotin

    120 hectolitres par hectare

17. Chardonnay, Pinot Gris

    122 hectolitres par hectare

18. Semillion

    124 hectolitres par hectare

19. Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 hectolitres par hectare

20. Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 hectolitres par hectare

21. Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoșie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iași, Rkațiteli

    135 hectolitres par hectare

22. Saint-Émilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Constanța

— Ville de Murfatlar	— Murfatlar, Siminoc;
— Commune de Valu lui Traian	— village de Valu de Traian;
— Commune de Poarta Albă	— villages de Poarta Albă, Nazarcea;
— Ville d'Ovidiu	— commune d'Ovidiu, village de Poiana;
— Commune de Ciocârlia	— village de Ciocârlia;
— Ville de Medgidia	— Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor;
— Commune de Castelu	— villages de Castelu, Cuza Vodă, Nisipari;
— Commune de Siliștea	— village de Siliștea;
— Commune de Tortoman	— village de Tortoman;
— Commune de Peștera	— villages de Peștera, Ivrinezu Mic;
— Commune de Mircea Vodă	— villages de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina;
— Commune d'Adamclisi	— villages d'Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile;
— Ville de Cernavodă	— commune de Cernavodă;
— Commune de Seimeni	— village de Seimeni, Seimenii Mici;
— Commune de Rasova	— villages de Rasova, Cochirleni;
— Commune de Mihai Viteazu	— villages de Mihai Viteazu, Sinoie;
— Commune d'Istria	— villages d'Istria, Nuntași;
— Commune de Cogealac	— villages de Cogealac, Tariverde, Fântânele;
— Ville de Mangalia;	
— Ville de Hârșova;	
— Commune de Chirnogeni	— village de Chirnogeni;

— Commune de 23 August	— village de 23 August;
— Commune de Horia	— villages de Horia, Tichilești;
— Commune de Crucea	— village de Crucea;
— Commune de Topalu	— village de Topalu;
— Commune de Ciobanu	— village de Ciobanu;
— Commune de Gârliciu	— village de Gârliciu;
— Commune de Saraiu	— village de Saraiu;
— Commune de Cobadin	— village de Viișoara;

Département de Tulcea

— Ville de Babadag;	
— Commune de Sarichioi	— villages d'Enisala, Visterna, Zebil, Sabangie;
— Commune de Valea Nucarilor	— villages de Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile;
— Ville de Tulcea;	
— Commune d'Ostrov	— villages d'Ostrov, Piatra;
— Commune de Somova	— villages de Somova, Mineri, Parcheș;
— Commune de Niculițel	— village de Niculițel;
— Commune d'Izvoarele	— villages d'Izvoarele, Alba;
— Commune de Valea Teilor	— village de Valea Teilor;
— Commune de Frecăței	— villages de Telița, Poșta;
— Ville d'Isacea;	
— Commune de Luncavița	— village de Luncavița;
— Commune de Văcăreni	— village de Văcăreni;
— Commune de Jijila	— village de Jijila;
— Ville de Măcin;	
— Commune de Greci	— village de Greci;
— Commune de Cerna	— village de Cerna;
— Commune de Turcoaia	— village de Turcoaia;
— Commune de Carcaliu	— village de Carcaliu;
— Commune de Baia	— village de Baia.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Alicante Bouschet N — Alicante Henri Bouschet

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

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

Colonne 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, Coada 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

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

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Rkatiteli B — Dedali Rkatiteli, Korolioc Rkatiteli

Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B — Semillon blanc

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Viognier B — Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

Cette région correspond au territoire de la Dobrogea, dans le sud-est du pays, limité par le cours inférieur du Danube (à l'ouest et au nord), par la mer Noire (à l'est) et par la frontière avec la Bulgarie (au sud). Le relief en plateau, le substrat loessique et les conditions biopédoclimatiques spécifiques de la steppe boisée pontique y prédominent et contribuent chacun à un environnement écologique favorable à la viticulture.

Le substrat lithologique de la plupart des vignobles est constitué de lœss (d'une épaisseur de 3 m à 40 m) et recouvre en partie des roches dures et anciennes (prépaléozoïques, paléozoïques, mésozoïques et tertiaires) in situ ou remaniées.

Le relief est relativement accidenté (altitude absolue de 100 m à 467 m) dans le nord de la Dobrogea (relief collinaire et montagneux présentant des dépressions encaissées), tandis que dans le sud de la Dobrogea, il est structural de type plateau tabulaire (altitude de moins de 200 m à 300 m), les deux régions étant séparées par le plateau sculptural et largement collinaire (250 m à 350 m) de la Dobrogea Centrale.

Il s'agit de la région du pays la plus pauvre en précipitations et en eaux souterraines, non consistantes et souvent minéralisées, ce manque étant comblé par des accumulations, des captages et des irrigations.

Son climat continental tempéré caractéristique est en partie atténué par la proximité de la mer Noire, des étangs et du delta du Danube. La température moyenne annuelle est d'environ 11 °C, avec des amplitudes thermiques supérieures à 25 °C en moyenne entre janvier et juillet, mais les amplitudes pluriannuelles des extrêmes absolues dépassent 75 °C. Quant à la moyenne des précipitations, elle est souvent inférieure à 400 mm/an. Les ressources héliothermiques favorables, parmi les plus élevées du pays (énergie radiante supérieure à 120-125 Kcal/cm^2, avec plus de 2 200 heures d'ensoleillement et des températures moyennes quotidiennes positives de 4 000-4 200C/an), garantissent la maturation et même la surmaturation des raisins.

Les sols zonaux, nettement dominants dans les zones viticoles, sont des mollisols de steppe (tchernozioms châtains et tchernozioms) et de steppe boisée (tchernozioms cambiques et, plus rarement, argilo-diluviaux, rendzines, sols gris), dont la plupart se sont développés sur un substrat loessique.

8.2. *Données relatives au produit*

Le vin bénéficiant de l'IGP Colinele Dobrogei peut être blanc, rouge ou rosé.

Les vins blancs/rosés présentent un aspect clair, une robe allant du jaune vert, parfois jaune doré, au saumon pâle ou au rose moyen et un palais velouté.

Arômes gustatifs/olfactifs — arômes principalement floraux, bonne accumulation de sucres, rondeur, notes de miel, de roses, d'agrumes pour les variétés aromatiques typiques et parfois de rayons de miel pour les vins vieillis obtenus à partir de variétés aromatiques.

Les vins rouges sont veloutés et arborent une robe allant du rouge rubis ou rouge grenat/violacé intense au rouge foncé.

Arômes gustatifs/olfactifs — arômes frais de fruits des bois bien mûrs et de pruneaux, velouté et onctuosité, arômes de framboises fraîches, de groseilles rouges, de canneberges, de mûres et de myrtilles, bonne tanicité, bouquet de myrtilles et de clous de girofle parfois assortis de notes poivrées, arômes de vanille en cas de vieillissement pendant une courte période. Vins se prêtant à la maturation en fût de chêne.

8.3. *Interaction causale*

Les caractéristiques du moût de raisins à partir duquel l'IGP Colinele Dobrogei est produit confèrent au vin sa spécificité. Ces caractéristiques sont liées aux cépages, qui bénéficient d'un fort ensoleillement, de ressources héliothermiques parmi les plus élevées du pays et d'un faible régime de précipitations. Ces facteurs contribuent à une meilleure maturation des raisins et permettent en conséquence d'obtenir un moût riche en sucre. La mer influence favorablement le climat de la zone, en particulier en automne, où elle joue un rôle de régulateur thermique. Le Danube a également une influence à Cernavodă, en particulier dans les plantations voisines. Le sol, riche en carbonate de calcium, est un facteur important de la qualité des vins. La qualité des vins est intimement liée à l'influence favorable de la proximité des lacs de Razim et de Sinoe et des sols propices à la culture de la vigne, les vins présentant des teneurs équilibrées en alcool et en acidité et des caractéristiques organoleptiques bien exprimées (fleurs/fruits des bois, épices).

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

Conditions applicables à la production obtenue

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement et la mise en bouteille des vins peuvent également avoir lieu en dehors de la zone de production des raisins moyennant notification à l'autorité compétente.

Ils peuvent être effectués au sein de la même unité administrative, dans une unité administrative voisine ou dans la zone d'indication géographique voisine.

Le système d'étiquetage doit obligatoirement indiquer le producteur, le lieu de mise en bouteille et l'embouteilleur, selon le cas.

Aux fins de la mise en bouteille et en raison des exigences commerciales du marché intra-UE et du marché d'exportation, la commercialisation en vrac des vins bénéficiant de l'IGP Colinele Dobrogei est autorisée.

Les livraisons de vin en vrac sont notifiées à l'autorité par l'Inspection territoriale et accompagnées des documents de circulation ainsi que du document attestant le droit d'utiliser l'indication protégée qui certifie le droit de commercialiser le vin.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_323_08.02.2023_si_1066_29.05.2023_no_track_changes.pdf