C/2025/2940

23.5.2025

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/2025/2940)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Colinele Dobrogei»

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 comunica la modificación normal**

Oficina Nacional de la Vid y los Productos Vitivinícolas (*Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole*, O.N.V.P.V.)

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación propuesta del pliego de condiciones consiste en una ampliación de la zona delimitada de la IGP a las comunas de Ceamurlia de Jos y de Aliman (con los pueblos que las componen). La zona de producción se modifica mediante la inclusión en ella de esas localidades y su redelimitación a efectos de producción vitivinícola. Este tipo de modificación de la zona delimitada se ajusta a la definición de modificación normal establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 y no afecta a otras condiciones establecidas de la producción vitivinícola en la zona de la IGP «Colinele Dobrogei», tales como la comercialización, el vínculo entre la zona y el producto, el nombre o la categoría de los productos.

[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).

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

1. *Modificación de la zona geográfica mediante su ampliación a la comuna de Ceamurlia de Jos (departamento de Tulcea)*

Se solicita modificar la zona delimitada para la producción de vinos con la IGP «Colinele Dobrogei» mediante su ampliación a la comuna de Turcoaia y los pueblos que la componen, en el departamento de Tulcea.

La comuna de Ceamurlia de Jos y los pueblos de Ceamurlia de Jos y Lunca que la componen están situados en las proximidades de localidades designadas como parte de la zona geográfica, a saber, a 20 km de la localidad de Babadag y a 21 km de la comuna de Baia. Estas dos últimas comunas forman parte de la zona delimitada de producción de la IG y su territorio administrativo limita con el de la comuna de Ceamurlia de Jos.

La comuna de Ceamurlia de Jos se beneficia de unas condiciones ecopedoclimáticas adecuadas para el cultivo de la vid similares a las de la zona de la IGP «Colinele Dobrogei», a lo que se añade la presencia de viticultores que explotan viñedos para la obtención de una producción de calidad a partir de las variedades cultivadas.

Desde el punto de vista morfoestructural, la comuna de Ceamurlia de Jos y los pueblos adyacentes están situados en la meseta de Babadag, que tiene una orografía compleja. La relación con el medio natural es favorable, con un 46 % del territorio administrativo ocupado por masas de agua y lagunas. El territorio principal de Ceamurlia de Jos tiene forma de polígono irregular y está situado en una zona de llanuras con altitudes de entre 20 y 40 m. El pueblo de Lunca está situado en la ribera suroccidental del lago Goloviţa.

El clima es de tipo continental y estepario, con veranos menos calurosos e inviernos no demasiado fríos por la influencia del complejo lagunar de Razim-Sinoe, con una temperatura media anual de 10,8 °C y una pluviometría media anual de 400 mm/m^2. Existen varias combinaciones de tipos de suelo en la región: suelos castaños de diferentes subtipos, compuestos por depósitos de loess con acuíferos de hasta 15 m de profundidad, así como depósitos margo-calizos.

Los vinos de los viñedos de Ceamurlia de Jos y de Lunca tienen características muy parecidas a las de los vinos producidos en la zona específica de la IGP «Colinelei Dobrogei», al estar rodeadas esas localidades por otras situadas en dicha zona.

La generosa radiación solar y los abundantes recursos heliotérmicos, junto con las bajas precipitaciones, son factores que determinan una buena maduración de las uvas y un nivel idóneo de azúcar. La proximidad de los lagos Razim y Sinoe y los suelos propicios al cultivo de la vid determinan una acidez y un grado alcohólico equilibrados y unas características organolépticas bien marcadas. Los vinos blancos de la zona de producción de la comuna de Ceamurlia de Jos, con los pueblos de Ceamurlia de Jos y Lunca, presentan un amplio espectro olfativo que abarca desde aromas florales (flor de vid, flor de acacia) hasta aromas afrutados (melocotón, albaricoque, cítricos), acentuados por su mineralidad. Los vinos tintos presentan un color intenso, con taninos suaves, cuerpo y aroma y sabor afrutados (frutas rojos y negras bien maduras). Los vinos rosados se caracterizan por el frescor y los aromas de frutas del bosque (fresas, zarzamoras, frambuesas), frutas rojas (cerezas, fresas), pétalos de rosa y plantas aromáticas.

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

2. *Modificación de la zona geográfica mediante su ampliación a la comuna de Aliman (departamento de Constanţa)*

Se solicita modificar la zona delimitada para la producción de vinos con la IGP «Colinele Dobrogei» mediante su ampliación a la comuna de Aliman, con los pueblos que la componen, en el departamento de Constanţa.

La comuna de Aliman, con los pueblos de Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile, en el departamento de Constanţa, limita al norte con la comuna de Rasova, situada en la zona delimitada de la IG «Colinele Dobrogei», al sur, con la comuna de Ion Corvin y, al este, con la de Adamclisi, localidad también situada en la zona delimitada de la IG «Colinele Dobrogei», mientras que su límite occidental es el río Danubio.

La alta calidad de los vinos producidos en esas localidades deriva de los factores pedoclimáticos, y especialmente del clima y su potencial calorífico. La luminosidad y el calor en estas localidades permiten la producción de vinos frescos con aromas afrutados variados (aromas frescos e intensos, cítricos), especiados o florales (flores de campo), de hierbas exóticas y con cuerpo, con matices propios de las variedades aromáticas que alcanzan el rendimiento de las variedades cultivadas y que ofrecen el potencial vitivinícola de la zona geográfica «Colinele Dobrogei». Se trata de vinos típicos con una acidez y una mineralidad que aportan un toque adicional de frescor.

El clima local danubiano, con una temperatura media anual de alrededor de 11 °C, registra la temperatura media mensual más alta en julio (22 °C) y la más baja, en enero (10 °C). La temperatura atmosférica varía considerablemente a lo largo del día y del año.

El régimen eólico está influido por el río Danubio, con brisas diurnas y nocturnas similares a las del litoral. Las precipitaciones son un factor climático clave para la economía de un territorio predominantemente agrario como lo es la zona de Dumbrăveni-Valea y Urluia-lago Vederoasa. La pluviometría es relativamente baja, con precipitaciones medias anuales de unos 460 mm/año y una distribución desigual. Los meses en que se produce la mayor parte de las precipitaciones son mayo y junio, y el mes con menor pluviometría es marzo. Los veranos son tempranos y cálidos, a veces tórridos y largos, y a menudo con vientos secos. Los otoños son largos y secos, lo que garantiza unas buenas condiciones para la maduración de las uvas y la acumulación de sustancias aromáticas.

Predominan los suelos típicos de un clima árido, siendo el más común el tipo chernozem, cuya fertilidad natural es propicia al cultivo de la vid. El chernozem tiene una textura media en todo su perfil, está bien estructurado, presenta una buena permeabilidad al agua y el aire, y se labra con facilidad. Son suelos ricos en humus y de reacción ligeramente alcalina que están bien abastecidos de nutrientes. Son muy fértiles e idóneos para el cultivo de la vid.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Colinele Dobrogei

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCHÓLICOS Y VINAGRE

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

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos blancos y rosados

Color: amarillo verdoso, a veces tendente a dorado, amarillo pajizo, rosa salmón claro o medio. Aromas gustativos/olfativos: aroma de heno segado, flor de acacia, buqué con matices de almendras dulces, carácter pleno gracias a la buena acumulación de azúcares, redondo, notas de melocotón, albaricoque, mango, equilibrio sin cuerpo pronunciado en boca, notas olfativas de flores de campo, miel, pan tostado, rosas, sabor ligeramente cítrico en el caso de las variedades aromáticas típicas, con regusto de notas de panal de miel en los vinos envejecidos (en el caso de las variedades aromáticas).

Para los valores de acidez máxima total, se aplicarán los límites especificados en la legislación pertinente de la Unión.

Características analíticas generales

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,00

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

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos tintos

Color: rojo rubí, rojo granate, rojo violáceo, rojo oscuro. Aromas gustativos/olfativos: fuerte intensidad de color y aromas frescos de frutas del bosque, sabor con notas de ciruelas pasas, carácter aterciopelado y untuoso, aromas de frambuesa fresca, grosellas rojas, arándanos rojos, guindas, clavo, moras y arándanos, cuerpo y carácter tánico, buqué pronunciado de arándanos y clavo, o notas de pimienta o especias, de vainilla y, tras un corto envejecimiento, de cerezas negras, acidez óptima, aptitud para la maduración en barricas de roble.

Para los valores de acidez máxima total, se aplicarán los límites especificados en la legislación pertinente de la Unión.

Características analíticas generales

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,00

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

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Producción fuera de la zona delimitada

Restricción pertinente relativa a la producción de vinos

Los vinos con la IGP Colinele Dobrogei también pueden producirse en la zona limítrofe, en la misma unidad administrativa, en unidades administrativas vecinas o en zonas con indicaciones geográficas vecinas. Esta producción se autorizará únicamente previa notificación a la ONVPV (Oficina nacional de la viña y el vino) con 48 horas de antelación.

2. Prácticas de producción

Práctica enológica específica

También se permite la mezcla, de conformidad con la legislación vigente.

3. Práctica enológica

Práctica enológica específica

Se pueden producir también vinos rosados mediante maceración de corta duración a partir de las variedades de uva de vinificación utilizadas en la producción de vinos tintos, habiéndose de conservar las características de la variedad o variedades de las que proceden.

4. Práctica enológica

Práctica enológica específica

Vinificación en blanco de variedades tintas

Numerosos productores se proponen introducir tecnologías para aprovechar el potencial aromático de las variedades y producir vinos blancos a partir de uvas tintas, lo que se llama vino «blanc de noirs» (blanco a partir de uvas tintas). La tecnología de vinificación en blanco de las uvas tintas aprovecha el potencial de las variedades, de manera que se obtienen vinos ligeramente robustos caracterizados por un ligero sabor vegetal, dominado por aromas sutiles de mora, tilo, pomelo y ciruelas amarillas. La acidez aumenta la frescura.

Vino rosado tranquilo de uvas blancas: las uvas de las variedades Pinot Gris, Băbească gri o Traminer Roz tienen la piel de un color que presenta matices de morado, gris violáceo y blanco grisáceo en el caso de las variedades Pinot Gris y Băbească gri, y rosa nacarado y rosa grisáceo en el de la variedad Traminer Roz. Es posible producir vinos tranquilos con matices que van desde el blanco amarillento y el amarillo pajizo hasta el rosado. Según decida el vitivinicultor, se producen vinos blancos tranquilos y vinos rosados. Estos últimos se obtienen mediante maceración.

Vino naranja tranquilo de uvas blancas

Su tecnología de producción implica un proceso de maceración en la piel del mosto de uva blanco, cuya duración depende de la intensidad de color que el vitivinicultor desee para el vino acabado. Tiene color amarillo anaranjado o ambarino, estructura compleja, buqué aromático de flores de tilo, miel, cáscara de naranja y frutos secos. Tiene sabor rico y con cuerpo, con un componente ácido muy presente, acentuado por una mineralidad intensa.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades de uva de vinificación: Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedad de uva de vinificación: Viognier

   14 500 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades de uva de vinificación: Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades de uva de vinificación: Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogramos de uvas por hectárea

5. Variedad de uva de vinificación: Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Variedades de uva de vinificación: Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogramos de uvas por hectárea

7. Variedad de uva de vinificación: Sémillon

   16 600 kilogramos de uvas por hectárea

8. Variedades de uva de vinificación: Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 kilogramos de uvas por hectárea

9. Variedades de uva de vinificación: Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 kilogramos de uvas por hectárea

10. Variedades de uva de vinificación: Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkațiteli

    18 000 kilogramos de uvas por hectárea

11. Variedades de uva de vinificación: Saint Émilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kilogramos de uvas por hectárea

12. Variedades de uva de vinificación: Petit Verdot, Sangiovese

    105 hectolitros por hectárea

13. Variedad de uva de vinificación: Viognier

    109 hectolitros por hectárea

14. Variedades de uva de vinificación: Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 hectolitros por hectárea

15. Variedades de uva de vinificación: Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hectolitros por hectárea

16. Variedad de uva de vinificación: Busuioacă de Bohotin

    120 hectolitros por hectárea

17. Variedades de uva de vinificación: Chardonnay, Pinot Gris

    122 hectolitros por hectárea

18. Variedad de uva de vinificación: Sémillon

    124 hectolitros por hectárea

19. Variedades de uva de vinificación: Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 hectolitros por hectárea

20. Variedades de uva de vinificación: Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 hectolitros por hectárea

21. Variedades de uva de vinificación: Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli

    135 hectolitros por hectárea

22. Variedades de uva de vinificación: Saint Émilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Departamento de Constanţa:

— Ciudad de Murfatlar: localidades de Murfatlar y Siminoc.

— Comuna de Valu lui Traian: pueblo de Valu lui Traian.

— Comuna de Poarta Albă: pueblos de Poarta Albă y Nazarcea.

— Ciudad de Ovidiu: comuna de Ovidiu y pueblo de Poiana.

— Comuna de Ciocârlia: pueblo de Ciocârlia.

— Ciudad de Medgidia: localidades de Medgidia, Remus Opreanu y Valea Dacilor.

— Comuna de Castelu: pueblos de Castelu, Cuza Vodă y Nisipari.

— Comuna de Siliştea: pueblo de Siliştea.

— Comuna de Tortoman: pueblo de Tortoman.

— Comuna de Peştera: pueblos de Peştera e Ivrinezu Mic.

— Comuna de Mircea Vodă: pueblos de Mircea Vodă, Satu Nou, Ţibrinu, Saligny, Ştefan cel Mare y Gherghina.

— Comuna de Adamclisi: pueblos de Adamclisi, Abrud, Haţeg, Urluia y Zorile.

— Ciudad de Cernavodă: comuna de Cernavodă.

— Comuna de Seimeni: pueblos de Seimeni y Seimenii Mici.

— Comuna de Rasova: pueblos de Rasova y Cochirleni.

— Comuna de Aliman: pueblos de Aliman, Dunăreni, Vlahii y Floriile.

— Comuna de Mihai Viteazu: pueblos de Mihai Viteazu y Sinoie.

— Comuna de Istria: pueblos de Istria y Nuntaşi.

— Comuna de Cogealac: pueblos de Cogealac, Tariverde y Fântânele.

— Ciudad de Mangalia: localidad de Mangalia.

— Ciudad de Hârşova: localidad de Hârşova.

— Comuna de Chirnogeni: pueblo de Chirnogeni.

— Comuna de 23 August: pueblo de 23 August.

— Comuna de Horia: pueblos de Horia y Tichileşti.

— Comuna de Crucea: pueblo de Crucea.

— Comuna de Topalu: pueblo de Topalu.

— Comuna de Ciobanu: pueblo de Ciobanu.

— Comuna de Gârliciu: pueblo de Gârliciu.

— Comuna de Saraiu: pueblo de Saraiu.

— Comuna de Cobadin: pueblo de Viişoara.

Departamento de Tulcea:

— Ciudad de Babadag: localidad de Babadag.

— Comuna de Sarichioi: pueblos de Enisala, Visterna, Zebil y Sabangia.

— Comuna de Valea Nucarilor: pueblos de Valea Nucarilor, Agighiol e Iazurile.

— Ciudad de Tulcea: ciudad de Tulcea.

— Comuna de Ostrov: pueblos de Ostrov y Piatra.

— Comuna de Somova: pueblos de Somova, Mineri y Parcheş.

— Comuna de Niculiţel: pueblo de Niculiţel.

— Comuna de Izvoarele: pueblos de Izvoarele y Alba.

— Comuna de Valea Teilor: pueblo de Valea Teilor.

— Comuna de Frecăţei: pueblos de Teliţa y Poşta.

— Ciudad de Isacea: localidad de Isacea.

— Comuna de Luncaviţa: pueblo de Luncaviţa.

— Comuna de Văcăreni: pueblo de Văcăreni.

— Comuna de Jijila: pueblo de Jijila.

— Ciudad de Măcin: localidad de Măcin.

— Comuna de Greci: pueblo de Greci.

— Comuna de Cerna: pueblo de Cerna.

— Comuna de Turcoaia: pueblo de Turcoaia.

— Comuna de Carcaliu: pueblo de Carcaliu.

— Comuna de Baia: pueblo de Baia.

— Comuna de Ceamurlia de Jos: pueblos de Ceamurlia de Jos y Lunca.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Alicante Bouschet N - Alicante Henri Bouschet

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

Aromat de Iași B

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

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Cristina N

Crâmpoșie B

Crâmpoşie selecționată B

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

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

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Iordană B - Iordovană, Iordan

Malbec N - Cotes rouges, Pied de Perdrix, Plant d'Arles

Mamaia N

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Mourvedre N

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgăşani N

Novac N

Petit Verdot N

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 de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Rkatiteli B - Dedali Rkatiteli, Korolioc Rkatiteli

Saint Emilion B - Trebbiano Toscano, Ugni blanc, Trebbiano

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B - Semillon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Traminer aromat alb B

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B - rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

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

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Información de la zona geográfica*

Esta región corresponde al territorio de Dobrogea en el sudeste del país, delimitado por el curso inferior del Danubio (al oeste y al norte), el Mar Negro (al este) y la frontera con Bulgaria (al sur). Predomina en él el relieve de meseta, con sustrato de tipo loess y bioclima de estepa o estepa boscosa. Cada uno de estos elementos contribuye a un entorno ecológico propicio a la viticultura.

El sustrato litológico de la mayoría de los viñedos consiste en loess (con un grosor de 3 m a 40 m), que cubre en parte rocas duras y antiguas (prepaleozoicas, paleozoicas, mesozoicas y terciarias) autóctonas o desplazadas.

El relieve es bastante accidentado (de altura absoluta comprendida entre 100 m y 467 m) en el norte de Dobrogea (relieve de colinas y montañas con depresiones encajadas); en el sur de Dobrogea, el relieve es estructuralmente de tipo de meseta tabular (de una altura inferior a 200-300 m); separa ambas zonas la meseta ondulada y constituida en gran parte por lomas (de 250 a 350 m de altura) de la Dobrogea central.

Es la región más pobre del país en precipitaciones atmosféricas y aguas subterráneas, que son irregulares y a menudo mineralizadas. Esta carencia se suple mediante acumulación, extracción y riego.

El clima continental templado típico se ve parcialmente suavizado por la proximidad del Mar Negro y de las lagunas y el delta del Danubio. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 11 °C, con diferencias superiores a 25 °C por término medio entre enero y julio, pero con fluctuaciones plurianuales con extremos absolutos superiores a 75 °C; la cantidad media de precipitaciones suele ser inferior a 400 mm/año. Son beneficiosos los recursos heliotérmicos, entre los más altos del país (energía radiante de más de 120-125 Kcal/cm^2, con más de 2 200 horas de sol y una temperatura media diaria positiva de 4 000 ° a 4 200 °C/año), lo que garantiza la maduración e incluso la sobremaduración de las uvas.

Los suelos zonales, que predominan claramente en las superficies vitícolas, son molisuelos de estepa (de tipo kastanozem y chernozem) y estepa boscosa (de tipo chernozem cámbico y, más raramente, suelos arcilloso-aluviales, rendzina, suelos grises), en su mayoría formados sobre un sustrato de loess.

8.2. *Datos del producto*

El vino de la IGP Colinele Dobrogei puede ser blanco, tinto o rosado.

Los vinos blancos y rosados tienen un aspecto claro, de color amarillo entre verdoso y dorado, rosa salmón claro o medio, y sabor aterciopelado.

Aromas gustativos/olfativos: florales en su mayor parte, con buena acumulación de azúcares, redondez, notas de miel, rosa y cítricos en el caso de las variedades aromáticas típicas, y a veces de panal de miel en los vinos envejecidos de variedades aromatizadas.

Los vinos tintos son aterciopelados y de color rojo rubí o granate/rojo violáceo intenso, rojo oscuro.

Aromas gustativos/olfativos: aromas frescos de frutas del bosque bien maduras, ciruelas pasas, carácter aterciopelado y untuoso, aromas de frambuesa fresca, grosellas rojas, arándanos rojos, moras y arándanos, con carácter tánico, buqué de arándanos y clavo y a veces incluso de pimienta, aroma de vainilla tras breve envejecimiento, aptitud para la maduración en barricas de roble.

8.3. *Interacción causal*

Las características específicas de la IGP Colinele Dobrogei se deben a las del mosto de uva del que procede. Están relacionadas con las variedades de vid, que se benefician de la alta radiación solar, de unos recursos heliotérmicos entre los más elevados del país y de la escasa pluviometría. Estos factores contribuyen a una buena maduración de las uvas y a la obtención de mosto rico en azúcar. La influencia del mar se observa bien en esta zona, lo que resulta especialmente beneficioso en otoño al funcionar como regulador térmico. En Cernavodă influye el Danubio, especialmente en los viñedos cerca de ese río. El suelo, rico en carbonato cálcico, es un factor importante que contribuye a la calidad de los vinos. Esta calidad tiene la impronta positiva de la cercanía de los lagos Razim y Sinoe y de los suelos adecuados para el cultivo de la vid, de modo que los vinos tienen un contenido equilibrado de alcohol y acidez y características organolépticas bien expresadas (flores/frutas del bosque, especias).

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

Condiciones aplicables a la producción obtenida

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Previa notificación a la autoridad competente, la clarificación y envasado de los vinos también podrá realizarse fuera de la zona de producción de las uvas.

Esto puede hacerse dentro de la misma división administrativa, en una división administrativa vecina o en una zona vecina con indicación geográfica.

Deberá indicarse en el sistema de etiquetado el productor, el lugar de embotellado y el embotellador, según proceda.

A efectos de embotellado y debido a los requisitos comerciales en el mercado interior de la Unión y de las exportaciones, se permite la comercialización a granel de vinos con la IGP Colinele Dobrogei.

La Inspección Territorial notificará las entregas de vino a granel a la autoridad, adjuntando los documentos de traslado y el certificado que acredita el derecho a utilizar la indicación protegida que certifica el derecho a comercializar el vino.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_colinele_dobrogei_modif_cf_cerere_1549_12.08.2024_no_track_changes.pdf