C/2025/2940

23.5.2025

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/2025/2940)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Colinele Dobrogei»

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 (Office national de la vigne et des produits vitivinicoles - ONVPV)

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

La modification proposée du cahier des charges concerne l'extension de la zone délimitée de l'IGP aux communes de Ceamurlia de Jos (y compris les villages qui en dépendent) et Aliman (y compris les villages qui en dépendent), la zone de production étant ainsi modifiée par l'inclusion de ces localités et redélimitée pour la production du vin. Ce type de modification de la zone délimitée répond à la définition d'une modification standard, conformément à l'article 24, paragraphe 4, du Règlement (UE) 2024/1143. Elle n'a pas d'incidence sur les autres conditions établies pour la production du vin relevant de l'IGP «Colinele Dobrogei», telles que la commercialisation, le lien entre la zone et le produit, la dénomination ou la catégorie du produit.

[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).

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

1. *Modification de la zone géographique par son extension à la municipalité de Ceamurlia de Jos (département de Tulcea)*

Il est demandé que la zone délimitée pour l'obtention des vins couverts par l'IGP «Colinele Dobrogei» soit modifiée de manière à y inclure la commune de Ceamurlia de Jos, située dans le département de Tulcea, ainsi que les villages qui en dépendent.

La municipalité de Ceamurlia de Jos et les villages de Ceamurlia de Jos et de Lunca sont situés à proximité de localités désignées comme faisant partie de la zone couverte par l'IG, plus précisément à 20 km de la localité de Babadag et à 21 km de la localité de Baia, communes toutes deux incluses dans la zone de production délimitée de l'IG et administrativement limitrophes de la municipalité de Ceamurlia de Jos.

La commune de Ceamurlia de Jos bénéficie de conditions écopédoclimatiques favorables à la culture de la vigne et semblables à celles que connaît la zone couverte par l'IGP «Colinele Dobrogei», auxquelles s'ajoute la présence de viticulteurs qui exploitent les vignobles pour en obtenir une production de qualité à partir des cépages cultivés.

Du point de vue morphostructurel, la commune de Ceamurlia de Jos et les villages limitrophes se situent sur le plateau de Babadag, qui présente un relief complexe. Ces entités présentent un lien favorable avec le milieu naturel, 46 % de leur territoire administratif étant occupé par des étangs et autres pièces d'eau. Le cœur de la localité de Ceamurlia de Jos a la forme d'un polygone irrégulier et se situe dans une zone de plaine basse, à une altitude comprise entre 20 et 40 mètres.

Sur le plan climatique, la région présente un climat continental de steppe caractérisé, sous l'influence du complexe lagunaire Razim-Sinoe, par des étés moins chauds et des hivers modérément froids; la température moyenne annuelle y est de 10,8 °C, et le cumul des précipitations moyennes annuelles se situe à 400 mm/m^2. On trouve dans la région plusieurs associations de types de sols: des sols bruns répartis en différents sous-types, formés à partir de dépôts lœssiques contenant des structures aquifères situées jusqu'à 15 mètres de profondeur, mais aussi des dépôts marno-calcaires.

Les vignobles des localités de Ceamurlia de Jos et de Lunca produisent des vins dont les caractéristiques se rapprochent étroitement de celles des vins produits dans la zone spécifique de l'indication «Colinele Dobrogei». Ces localités sont en effet entourées de localités situées dans le périmètre de l'IG «Colinele Dobrogei».

Un ensoleillement généreux et de bonnes ressources héliothermiques, combinés à un régime de faibles précipitations, sont des facteurs déterminants pour la bonne maturation des raisins et la production d'un niveau de sucre adéquat. La proximité des lacs Razim et Sinoe, ainsi que la qualité des sols propices à la viticulture, permettent d'obtenir des vins présentant un équilibre harmonieux entre alcool et acidité ainsi que des propriétés organoleptiques bien marquées. Les vins blancs issus de la zone de production de la commune de Ceamurlia de Jos (y compris les villages de Ceamurlia de Jos et Lunca) offrent une large palette olfactive, allant des arômes floraux (fleur de vigne, fleur d'acacia) aux arômes fruités (pêche, abricot, agrumes), accentués par une belle minéralité. Les vins rouges se distinguent par l'intensité de leur robe, des tanins souples, une bonne corpulence, ainsi qu'un bouquet et une saveur fruitée de fruits rouges et noirs à pleine maturité. Les vins rosés se caractérisent par leur fraîcheur et des arômes de fruits des bois (fraises des bois, mûres, framboises), de fruits rouges (cerises, fraises), de pétales de rose et de plantes aromatiques.

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

2. *Modification de la zone géographique par son extension à la municipalité d'Aliman (département de Constanța)*

Il est demandé que la zone délimitée pour l'obtention des vins couverts par l'IGP «Colinele Dobrogei» soit modifiée de manière à y inclure la commune d'Aliman, située dans le département de Constanța, ainsi que les villages qui en dépendent.

La commune d'Aliman et les villages d'Aliman, de Dunăreni, de Vlahii et de Floriile, situés dans le département de Constanța, sont limitrophes, au nord, de la commune de Rasova, située dans la zone délimitée de l'IG «Colinele Dobrogei», au sud, de la municipalité d'Ion Corvin et, à l'est, de la municipalité d'Adamclisi, localités situées dans la zone délimitée de l'IG «Colinele Dobrogei», et sont bordés à l'ouest par le Danube.

La qualité supérieure des vins produits dans ces localités est soutenue par l'ensemble des facteurs pédoclimatiques, mais c'est avant tout le climat, par son potentiel calorique, qui joue un rôle clé. La lumière et la chaleur, omniprésentes dans ces localités, permettent d'obtenir des vins frais aux arômes variés: fruités (notes fraîches et intenses d'agrumes), épicés, floraux (fleurs des champs) ou encore d'herbes exotiques. Charpentés et dotés de nuances spécifiques des cépages aromatiques, ces vins expriment dignement les qualités des cépages cultivés et reflètent pleinement le potentiel viticole de la zone couverte par l'IGP «Colinele Dobrogei». D'une grande typicité, ils se caractérisent par une acidité et une minéralité qui apportent une belle fraîcheur en bouche.

Le topoclimat, sous l'influence du Danube, se caractérise par une température moyenne annuelle d'environ 11 °C, la température moyenne mensuelle la plus élevée (22 °C) étant enregistrée en juillet, et la plus basse (– 10 °C) en janvier. L'amplitude thermique est importante à la fois sur l'année et en cours de journée.

Le régime des vents est influencé par le Danube et se caractérise par la prévalence de brises diurnes et nocturnes semblables aux brises littorales. Facteur climatique déterminant pour l'économie d'une région à dominante agricole comme celle du secteur Dumbrăveni – Valea Urluia – Lacul Vederoasa, les précipitations sont relativement faibles, avec une moyenne annuelle d'environ 460 mm, et se répartissent de manière irrégulière. Les mois les plus pluvieux sont mai et juin, tandis que mars est le mois le plus sec. Les étés sont précoces, chauds, parfois caniculaires et prolongés, accompagnés de vents secs. Les automnes sont longs et secs, ce qui est favorable à la bonne maturation des raisins et à l'accumulation des composés aromatiques.

La topologie régionale est dominée par des sols typiques des climats arides, à savoir principalement des tchernozioms, réputés pour leur fertilité naturelle et leur grande aptitude à la viticulture. Les tchernozioms possèdent une texture moyennement fine sur tout leur profil, une bonne structure ainsi qu'une bonne perméabilité à l'eau et à l'air, et sont faciles à travailler. Riches en humus, ces sols présentent une réaction légèrement alcaline et sont bien pourvus en éléments nutritifs. Leur grande fertilité en fait un terroir idéal pour la viticulture.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Colinele Dobrogei»

2. **Type d'indication géographique**

IGP Indication géographique protégée

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

1. Vin

3.1. *Codes 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**

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;

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 à raisins de cuve — Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Variété à raisins de cuve — Viognier

   14 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. Variétés à raisins de cuve — Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Variétés à raisins de cuve — Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 kilogrammes de raisins par hectare

5. Variété à raisins de cuve — Busuioacă de Bohotin

   16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Variétés à raisins de cuve — Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 kilogrammes de raisins par hectare

7. Variété à raisins de cuve — Sémillon

   16 600 kilogrammes de raisins par hectare

8. Variétés à raisins de cuve — Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 kilogrammes de raisins par hectare

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

   18 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. Variétés à raisins de cuve — Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkaţiteli

    18 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. Variétés à raisins de cuve — Saint-Émillion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. Variétés à raisins de cuve — Petit Verdot, Sangiovese

    105 hectolitres par hectare

13. Variété à raisins de cuve — Viognier

    109 hectolitres par hectare

14. Variétés à raisins de cuve — Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 hectolitres par hectare

15. Variétés à raisins de cuve — Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 hectolitres par hectare

16. Variété à raisins de cuve — Busuioacă de Bohotin

    120 hectolitres par hectare

17. Variétés à raisins de cuve — Chardonnay, Pinot Gris

    122 hectolitres par hectare

18. Variété à raisins de cuve — Sémillon

    124 hectolitres par hectare

19. Variétés à raisins de cuve — Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 hectolitres par hectare

20. Variétés à raisins de cuve — Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 hectolitres par hectare

21. Variétés à raisins de cuve — Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkațiteli

    135 hectolitres par hectare

22. Variétés à raisins de cuve — Saint-Émillion, 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 — municipalités de 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, d'Abrud, de Hațeg, d'Urluia, de Zorile

— Ville de Cernavodă — commune de Cernavodă

— Commune de Seimeni — village de Seimeni, Seimenii Mici

— Commune de Rasova — villages de Rasova, Cochirleni

— Commune d'Aliman — villages d'Aliman, de Dunăreni, de Vlahii, de Floriile

— Commune de Mihai Viteazu — villages de Mihai Viteazu, Sinoie

— Commune d'Istria — villages d'Istria, de Nuntași

— Commune de Cogealac — villages de Cogealac, Tariverde, Fântânele

— Ville de Mangalia — municipalité de Mangalia

— Ville de Hârșova — municipalité 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 — municipalité de Babadag

— Commune de Sarichioi — villages d'Enisala, de Visterna, de Zebil, de Sabangie

— Commune de Valea Nucarilor — villages de Valea Nucarilor, d'Agighiol, de Iazurile

— Ville de Tulcea — municipalité de Tulcea

— Commune d'Ostrov — villages d'Ostrov, de Piatra

— Commune de Somova — villages de Somova, Mineri, Parcheș

— Commune de Niculițel — village de Niculițel

— Commune d'Izvoarele — villages d'Izvoarele, d'Alba

— Commune de Valea Teilor — village de Valea Teilor

— Commune de Frecăței — villages de Telița, Poșta

— Ville d'Isacea — municipalité d'Isacea

— Commune de Luncavița — village de Luncavița

— Commune de Văcăreni — village de Văcăreni

— Commune de Jijila — village de Jijila

— Ville de Măcin — municipalité 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

— Commune de Ceamurlia de Jos — villages de Ceamurlia de Jos, Lunca

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

Burgund Mare N — Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs — Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, 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, Bourdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna 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 — Côtes rouges, Pied de Perdrix, Plant d'Arles

Mamaia N

Merlot N — Bigney rouge, Plant Médoc

Mourvèdre 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

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, 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-Émillion B — Trebbiano Toscano, Ugni blanc, Trebbiano

Sangiovese N — Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Sémillon B — Sémillon 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 — Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

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 Dobrogée, 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 lœssique 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 Dobrogée (relief collinaire et montagneux présentant des dépressions encaissées), tandis que dans le sud de la Dobrogée, 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 Dobrogée 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 4 000-4 200 °C/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 lœssique.

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_1549_12.08.2024_no_track_changes.pdf