C/2025/2940

23.5.2025

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

(C/2025/2940)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Colinele Dobrogei»

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.)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica proposta del disciplinare riguarda l'estensione della zona delimitata dell'IGP ai comuni di Ceamurlia de Jos (e ai relativi villaggi) e Aliman (e ai relativi villaggi). La zona di produzione viene pertanto modificata includendo tali località ed è ridefinita. Questo tipo di modifica della zona delimitata rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non è tale da incidere su altre condizioni stabilite per la produzione di vino a IGP «Colinele Dobrogei» (come la commercializzazione, il legame tra la zona e il prodotto, il nome o la categoria di prodotti).

[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).

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

1. *Modifica della zona geografica mediante l'estensione al comune di Ceamurlia de Jos nel distretto di Tulcea*

Si chiede che il comune di Ceamurlia de Jos e i suoi villaggi, situati nel distretto di Tulcea, sia integrato nella zona delimitata per la produzione dei vini a IGP «Colinele Dobrogei».

Il comune di Ceamurlia de Jos e i suoi villaggi di Ceamurlia de Jos e Lunca si trovano in prossimità di località facenti parte della zona dell'IG, in particolare a 20 km dal comune di Babadag e a 21 km dal comune di Baia. Entrambi questi comuni sono inclusi nella zona delimitata di produzione dell'IG e costituiscono i confini amministrativi del comune di Ceamurlia de Jos.

Il comune di Ceamurlia beneficia di condizioni ecopedoclimatiche idonee alla coltivazione della vite che sono simili a quelle della zona dell'IGP «Colinele Dobrogei». Sono inoltre presenti tradizionalmente viticoltori che utilizzano i vigneti per produrre vino di qualità.

Dal punto di vista morfostrutturale, il comune di Ceamurlia de Jos e i villaggi adiacenti sono situati nell'altopiano di Babadag, che presenta un'orografia complessa. Queste entità presentano un legame favorevole con l'ambiente naturale, con il 46 % del territorio amministrativo occupato da stagni e corpi d'acqua. Il cuore della località di Ceamurlia de Jos ha la forma di un poligono irregolare ed è situata in una zona di pianura bassa a un'altitudine compresa tra 20 e 40 m. Il villaggio di Lunca si trova al confine sud-occidentale del lago di Goloviṭa.

Dal punto di vista climatico, gode di un clima continentale tipico della steppa, con estati meno calde e inverni moderatamente freddi, grazie all'influenza del complesso lagunare Razim-Sinoe. La temperatura media annua di 10,8 °C e le precipitazioni medie annue di 400 mm/m^2. Nella regione esistono diverse combinazioni di tipi di suolo: suoli bruni di diversi sottotipi, costituiti da depositi loessici con falde acquifere situate fino a 15 m di profondità, ma anche depositi calcarei marnosi.

I vini ottenuti dai vigneti di Ceamurlia de Jos e Lunca presentano caratteristiche molto simili a quelle dei vini prodotti nella zona specifica delle «Colinele Dobrogei», in quanto queste località sono circondate da località situate all'interno della zona dell'IG «Colinele Dobrogei».

La radiazione solare generosa e le elevate risorse eliotermiche, associate a precipitazioni scarse, sono fattori che determinano la buona maturazione delle uve e un livello adeguato di zucchero. La vicinanza dei laghi Razim e Sinoe e i terreni vocati alla coltivazione della vite consentono di ottenere un equilibrio tra il tenore di alcol e l'acidità e caratteristiche organolettiche ben espresse. I vini bianchi della zona di produzione del comune di Ceamurlia de Jos e dei suoi villaggi di Ceamurlia de Jos e Lunca restituiscono sensazioni olfattive che vanno da aromi floreali (fiori di vite e di acacia) ad aromi fruttati (pesca, albicocca, agrumi), accentuati dalla mineralità. I vini rossi presentano una forte intensità colorante, con tannini morbidi. Sono inoltre corposi e hanno aroma e sapore fruttati (frutti rossi e neri ben maturi). I vini rosati presentano freschezza, aromi di frutti di bosco (fragoline di bosco, more di rovo, lamponi), frutti rossi (ciliegie, fragole), petali di rosa e piante aromatiche.

La modifica interessa la sezione III del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

2. *Modifica della zona geografica mediante l'estensione al comune di Aliman nel distretto di Costanza*

Si chiede che il comune di Aliman nel distretto di Costanza sia integrato nella zona delimitata per la produzione dei vini a IGP «Colinele Dobrogei».

Il comune di Aliman e i suoi villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile, situati nel distretto di Costanza, confinano a nord con il comune di Rasova, situato nella zona delimitata dell'IG «Colinele Dobrogei», a sud con il comune di Ion Corvin, a est con il comune di Adamclisi, situato nella zona delimitata dell'IG «Colinele Dobrogei», e a ovest con il fiume Danubio.

La qualità superiore dei vini prodotti in queste località è favorita dall'insieme dei fattori pedoclimatici, tra cui spicca il clima con il suo potenziale calorico. La luce e il calore presenti, ovunque in queste località, consentono la produzione di vini freschi con diversi aromi fruttati (aromi freschi e intensi, agrumi), speziati o floreali (fiori di campo), erbe aromatiche esotiche. Corposi e con i sentori specifici delle varietà aromatiche, questi vini esprimono al meglio le qualità dei vitigni coltivati e rispecchiano il potenziale viticolo esistente nella zona dell'IG «Colinele Dobrogei». Sono vini tipici con acidità e mineralità che conferiscono freschezza ulteriore.

Il topoclima del Danubio presenta una temperatura media annua di circa 11 °C. La temperatura media mensile più elevata si registra a luglio con 22 °C e la più bassa a gennaio con -10 °C. La temperatura dell'aria varia notevolmente nel corso del giorno e dell'anno.

Il regime eolico è influenzato dal Danubio, con brezze diurne e notturne simili a quelle della zona costiera. Le precipitazioni, fattore climatico fondamentale per l'economia di un territorio prevalentemente agricolo come la zona Dumbrăveni-Valea Urluia-Lacul Vederoasa, sono relativamente ridotte, con una media annua di circa 460 mm/anno e una distribuzione disomogenea. I mesi in cui si registrano precipitazioni più elevate sono i mesi di maggio e giugno, mentre il mese più secco è marzo. Le estati sono precoci, calde, talvolta torride e lunghe, spesso con venti secchi. Gli autunni sono lunghi e secchi, assicurando così buone condizioni di maturazione delle uve e di accumulo dei composti aromatici.

Predominano i suoli tipici dei climi aridi, tra cui il più comune è il černozëm, dotati di fertilità naturale e vocati alla coltivazione della vite. Il černozëm ha una tessitura media su tutto il profilo, una buona struttura e una buona permeabilità all'acqua e all'aria ed è facile da lavorare. I suoli sono ricchi di humus con una reazione alcalina bassa e ben forniti di nutrienti. La loro fertilità molto elevata li rende adatti alla coltivazione della vite.

La modifica interessa la sezione III del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Colinele Dobrogei

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codici della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED 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)**

1. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi e rosati

Colore: giallo verdolino, talvolta tendente al giallo dorato, giallo paglierino, rosa salmone pallido/medio. Odore e sapore: aroma di fieno appena tagliato, fiori di acacia, bouquet con sentori di mandorla dolce; una buona concentrazione di zuccheri conferisce ai vini un carattere corposo e rotondo, con note di pesca, albicocca e mango; i vini hanno un sapore equilibrato senza la preponderanza del corpo pieno; al naso presentano note di fiori di campo, di miele, di pane tostato e di rose, con un leggero sapore di agrumi tipico delle varietà aromatiche e note persistenti di favo da miele nei vini invecchiati (con varietà aromatiche).

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali

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

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi

Colore: rosso rubino, rosso granato, rosso violaceo, rosso scuro. Odore e sapore: i vini sono contraddistinti da accumulo d'intensità colorante e sviluppo di aromi freschi di frutti di bosco, sentori di prugna, persistenza vellutata e untuosità, aromi di lamponi freschi, ribes rossi, mirtilli rossi, visciole, chiodi di garofano, more di rovo e mirtilli neri; i vini presentano struttura e carattere tannico, con un bouquet sviluppato di mirtilli neri e chiodi di garofano, note pepate/speziate, vaniglia (in caso di invecchiamento di breve durata), ciliegie nere e un'acidità ottimale; sono adatti all'invecchiamento in botti di rovere.

Per quanto riguarda i valori dell'acidità massima totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali

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

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,00

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

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Produzione al di fuori della zona delimitata

   Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

   I vini IGP «Colinele Dobrogei» possono anche essere elaborati nella zona di prossimità, nella stessa unità amministrativa, in unità amministrative limitrofe o in zone a indicazione geografica limitrofe. È fatto obbligo di informare l'Ufficio nazionale della vigna e del vino (ONVPV) con un preavviso di 48 ore.

2. Pratica di produzione

   Pratica enologica specifica

   È consentito il «taglio», da eseguirsi nel rispetto della legislazione vigente.

3. Pratica enologica

   Pratica enologica specifica

   È prevista la possibilità di produrre anche vini rosati a partire dai vitigni utilizzati per la produzione di vini rossi, impiegando la tecnica della macerazione breve e preservando le caratteristiche del/i vitigno/i utilizzato/i per l'elaborazione dei rossi.

4. Pratica enologica

   Pratica enologica specifica

   Vinificazione in bianco delle uve rosse

   Molti produttori intendono introdurre tecnologie per valorizzare il potenziale aromatico delle varietà di uva, ad esempio per ottenere vini bianchi da uve rosse, i cosiddetti «blanc de noirs». La tecnologia di vinificazione in bianco delle uve rosse sfrutta il potenziale delle varietà, consentendo di ottenere vini leggermente robusti, caratterizzati da un gusto lievemente vegetale, in cui predominano aromi sottili di more, tiglio, pompelmo e susine gialle. L'acidità accentua la freschezza.

Vini rosati fermi prodotti da uve bianche: gli acini dei vitigni Pinot gris, Băbească gri e Traminer roz hanno la buccia di varie sfumature di viola, grigio violaceo, azzurro cenere (Pinot gris e Băbească gri), e rosa madreperlaceo e rosa cenere (Traminer roz). Da queste varietà si possono ottenere vini fermi con sfumature dal bianco panna al giallo paglierino fino al rosato. A seconda della scelta del vinificatore è possibile produrre vini fermi bianchi o rosati. Questi ultimi si ottengono per macerazione.

Vini arancioni fermi a partire da uve bianche

La tecnologica per ottenere questa tipologia di vini prevede la macerazione sulle bucce del mosto di uve bianche. La durata del periodo di macerazione dipende dall'intensità colorante che il vinificatore desidera per il vino finito. Questi vini presentano colore giallo aranciato/ambrato, struttura complessa, bouquet aromatico di fiori di tiglio, miele, buccia di arancia e frutta secca. Hanno gusto ricco, pieno, con una componente acida ben presente, accentuata da una mineralità intensa.

5.2. *Rese massime*

1. varietà di uve da vino - Petit Verdot, Sangiovese

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. varietà di uve da vino - Viognier

   14 500 chilogrammi di uve per ettaro

3. varietà di uve da vino - Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. varietà di uve da vino - Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

   15 400 chilogrammi di uve per ettaro

5. varietà di uve da vino - Busuioacă de Bohotin

   16 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. varietà di uve da vino - Chardonnay, Pinot Gris

   16 300 chilogrammi di uve per ettaro

7. varietà di uve da vino - Sémillon

   16 600 chilogrammi di uve per ettaro

8. varietà di uve da vino - Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

   17 100 chilogrammi di uve per ettaro

9. varietà di uve da vino - Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

10. varietà di uve da vino -Traminer aromat, Traminer roz, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkațiteli

    18 000 chilogrammi di uve per ettaro

11. varietà di uve da vino - Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    18 000 chilogrammi di uve per ettaro

12. varietà di uve da vino - Petit Verdot, Sangiovese

    105 ettolitri per ettaro

13. varietà di uve da vino - Viognier

    109 ettolitri per ettaro

14. varietà di uve da vino - Negru de Drăgășani, Crâmpoșie selecționată, Băbească gri

    112 ettolitri per ettaro

15. varietà di uve da vino - Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre

    115 ettolitri per ettaro

16. varietà di uve da vino - Busuioacă de Bohotin

    120 ettolitri per ettaro

17. varietà di uve da vino - Chardonnay, Pinot Gris

    122 ettolitri per ettaro

18. varietà di uve da vino - Semillion

    124 ettolitri per ettaro

19. varietà di uve da vino -Muscat Ottonel, Pinot Noir, Syrah, Burgund mare, Băbească Neagră

    128 ettolitri per ettaro

20. varietà di uve da vino - Sauvignon, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Merlot, Fetească Neagră, Fetească Regală, Fetească Albă, Tămâioasă Românească

    135 ettolitri per ettaro

21. varietà di uve da vino -Traminer roz, Traminer aromat, Crâmpoşie, Columna, Aligoté, Iordană, Aromat de Iaşi, Rkațiteli

    135 ettolitri per ettaro

22. varietà di uve da vino - Saint Emilion, Novac, Mamaia, Cristina, Alicante Bouschet

    135 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Distretto di Constanza:

— Città di Murfatlar - località di Murfatlar, Siminoc;

— Comune di Valu lui Traian - villaggio di Valu lui Traian

— Comune di Poarta Albă - villaggi di Poarta Albă, Nazarcea

— Città di Ovidiu - comune di Ovidiu, villaggio di Poiana

— Comune di Ciocârlia - villaggio di Ciocârlia.

— Città di Medgidia - località di Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor

— Comune di Castelu - villaggi di Castelu, Cuza Vodă, Nisipari

— Comune di Siliştea - villaggio di Siliştea

— Comune di Tortoman - villaggio di Tortoman;

— Comune di Peştera - villaggi di Peştera, Ivrinezu Mic.

— Comune di Mircea Voda - villaggi di Mircea Voda, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Ștefan cel Mare, Gherghina;

— Comune di Adamclisi - villaggi di Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia, Zorile

— Città di Cernavodă - comune di Cernavodă

— Comune di Seimeni - villaggio di Seimeni, Seimenii Mici

— Comune di Rasova - villaggi di Rasova, Cochirleni

— Comune di Aliman - villaggi di Aliman, Dunăreni, Vlahii, Floriile

— Comune di Mihai Viteazu - villaggi di Mihai Viteazu, Sinoie

— Comune di Istria - villaggi di Istria, Nuntaşi

— Comune di Cogealac - villaggi di Cogealac, Tariverde, Fântânele

— Città di Mangalia - località Mangalia

— Città di Hârşova - località di Hârşova

— Comune di Chirnogeni - villaggio di Chirnogeni

— Comune di 23 August - villaggio di 23 August

— Comune di Horia - villaggi di Horia, Tichileşti

— Comune di Crucea - villaggio di Crucea

— Comune di Topalu - villaggio di Topalu

— Comune di Ciobanu - villaggio di Ciobanu

— Comune di Gârliciu - villaggio di Gârliciu

— Comune di Saraiu - villaggio di Saraiu

— Comune di Cobadin - villaggio di Viişoara

Distretto di Tulcea:

— Città di Babadag - località di Babadag

— Comune di Sarichioi - villaggi di Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia

— Comune di Valea Nucarilor - villaggi di Valea Nucarilor, Agighiol, Iazurile

— Città di Tulcea - località di Tulcea

— Comune di Ostrov - villaggi di Ostrov, Piatra

— Comune di Somova - villaggi di Somova, Mineri, Parcheş

— Comune di Niculiţel - villaggio di Niculiţel

— Comune di Izvoarele - villaggi di Izvoarele, Alba

— Comune di Valea Teilor - villaggio di Valea Teilor

— Comune di Frecăţei - villaggi di Telița, Poşta

— Cittá di Isacea - localitate Isacea

— Comune di Luncaviţa - villaggio di Luncaviţa

— Comune di Văcăreni - villaggio di Văcăreni

— Comune di Jijila - villaggio di Jijila

— Città di Măcin - località di Măcin

— Comune di Greci - villaggio di Greci

— Comune di Cerna - villaggio di Cerna

— Comune di Turcoaia - villaggio di Turcoaia

— Comune di Carcaliu - villaggio di Carcaliu

— Comune di Baia - villaggio di Baia.

— Comune di Ceamurlia de Jos - villaggi di Ceamurlia de Jos, Lunca.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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 fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească gri G

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Columna B

Cristina N

Crâmpoşie B

Crâmpoşie 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, 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, 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 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 petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

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

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

La zona si estende sul territorio della Dobrugia, nella Romania sudorientale, ed è delimitata dalla parte inferiore del corso del Danubio (a ovest e a nord), dal Mar Nero (a est) e dal confine bulgaro (a sud). È caratterizzata da una predominanza di terreni dalla conformazione tipica degli altipiani, con un substrato di loess e condizioni biologiche, pedologiche e climatiche che rientrano nelle categorie steppa e steppa boscosa pontica. Ciascuna di queste componenti ecosistemiche contribuisce a creare un ambiente ecologico favorevole alla coltivazione della vite.

La maggior parte dei vigneti si trova su un substrato geologico di loess (3-40 m di spessore), che copre parzialmente rocce dure e antiche (di era pre-paleozoica, paleozoica, mesozoica e terziaria), autoctone o rimodellate.

La parte settentrionale della regione della Dobrugia è relativamente irregolare (altopiani con depressioni riparate, comprese tra 100 e 467 m sul livello del mare), mentre quella meridionale presenta un paesaggio caratterizzato da altopiani a sommità tabulare (di altezza inferiore a 200-300 m). Queste due parti sono separate dall'altopiano generalmente collinare interessato da fenomeni erosivi della Dobrugia centrale (250-350 m).

Questa è la regione della Romania in cui le precipitazioni e le acque sotterranee sono più scarse: la disponibilità è irregolare e l'acqua è spesso più mineralizzata. Per attenuare tale situazione si ricorre alla raccolta, alla captazione e all'irrigazione.

Il clima tipicamente continentale è in parte mitigato dalla vicinanza del Mar Nero, delle paludi del Danubio e del suo delta. La temperatura media annua è di circa 11 °C, con un'escursione superiore a 25 °C tra i valori medi di gennaio e quelli di luglio, e superiore a 75 °C in termini di estremi assoluti nell'arco di diversi anni. Le precipitazioni medie annue sono spesso inferiori a 400 mm. La zona beneficia di ottime risorse eliotermiche, tra le più elevate della Romania (energia radiante superiore a 120-125 Kcal/cm, un soleggiamento superiore a 2 200 ore e temperature medie giornaliere sopra lo zero pari a 4 000-4 200 °C nel corso dell'anno), in grado di assicurare la maturazione, e persino la sovramaturazione, delle uve.

I terreni zonali sono di gran lunga la principale categoria di suolo presente nelle zone viticole: mollisol caratteristici delle steppe (kastanozëm e černozëm) e delle steppe boscose (černozëm cambici e, più raramente, černozëm argillo-illuviali, rendzine e greyzëm), perlopiù formati su un substrato di loess.

8.2. *Informazioni sul prodotto*

I vini IGP «Colinele Dobrogei» possono essere bianchi, rossi o rosati.

I bianchi e i rosati sono limpidi, di colore dal giallo verdolino al giallo dorato, oppure rosa salmone pallido o medio, e hanno un sapore vellutato.

L'odore e il sapore presentano perlopiù note floreali. I vini hanno una buona concentrazione di zuccheri e un gusto rotondo, con note di miele, rosa, agrumi per le varietà aromatiche e talvolta favo da miele nei vini invecchiati prodotti con varietà aromatiche.

I rossi sono vellutati al palato e di colore rosso rubino, rosso granato, rosso violaceo intenso o rosso scuro.

L'odore e il sapore evidenziano aromi freschi di frutti di bosco maturi, con sentori di prugna, una sensazione vellutata al palato e untuosità, nonché aromi di lamponi freschi, ribes rossi, mirtilli rossi, more di rovo e mirtilli neri. I vini hanno struttura e carattere tannico, con un bouquet di mirtilli neri e chiodi di garofano, e sono talvolta persino pepati, mentre l'invecchiamento di breve durata conferisce loro aromi di vaniglia. Sono adatti all'invecchiamento in botti di rovere.

8.3. *Interazioni causali*

La specificità dei vini IGP «Colinele Dobrogei» è data dalle caratteristiche del mosto utilizzato per la produzione. Queste sono legate ai vitigni, che beneficiano di un'elevata radiazione solare, di risorse eliotermiche tra le più elevate della Romania e di scarse precipitazioni. Questi fattori favoriscono una buona maturazione delle uve e l'elaborazione di mosti ad alto tenore zuccherino. L'influenza del mare sulla zona si fa sentire ed è particolarmente utile in autunno, in quanto esercita una funzione termoregolatrice. Il Danubio fa sentire la propria influenza a Cernavodă, in particolare nei vigneti situati nelle sue immediate vicinanze. Il suolo, ricco di carbonato di calcio, costituisce un fattore importante per la qualità dei vini. La qualità dei vini beneficia dell'influenza dei vicini laghi di Razim e Sinoe, dei terreni vocati per la coltivazione dei vini e del fatto che i vini sono equilibrati in termini di alcol e acidità e presentano caratteristiche organolettiche ben espresse (note floreali/di frutti di bosco, spezie).

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

Condizioni applicabili al prodotto finito

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

a condizione che le autorità competenti siano debitamente informate, i vini possono essere condizionati e imbottigliati al di fuori della zona di produzione delle uve.

Tali processi possono aver luogo nella stessa unità amministrativa, in unità amministrative limitrofe o in zone a indicazione geografica limitrofe.

Il produttore, l'imbottigliatore e il luogo di imbottigliamento devono essere indicati, a seconda dei casi, sull'etichetta.

Per quanto riguarda l'imbottigliamento, e in risposta alle richieste commerciali dei mercati dell'UE e di esportazione, è consentita la vendita alla rinfusa dei vini IGP «Colinele Dobrogei».

Le partite alla rinfusa devono essere comunicate alle autorità tramite il servizio d'Ispezione territoriale e devono essere accompagnate dalla documentazione richiesta e dal certificato attestante il diritto all'uso dell'indicazione protetta e alla commercializzazione del vino.

Link al disciplinare del prodotto

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