C/2025/2940

23.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2940)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Colinele Dobrogei»

PGI-RO-A0612-AM05 — 27.2.2025

1. **Nome do produto**

«Colinele Dobrogei»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Roménia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Oficiul Național al Viei şi Produselor Vitivinicole (Instituto nacional da vinha e dos produtos vitivinícolas — ONVPV)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração proposta do caderno de especificações diz respeito a um alargamento da área delimitada da IGP aos municípios de Ceamurlia de Jos (e respetivas aldeias) e Aliman (e respetivas aldeias). A área de produção deve ser alterada por forma a incluir estas localidades e deve voltar a ser delimitada para a produção de vinho. Este tipo de alteração da área delimitada enquadra-se na definição de alteração normalizada prevista no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 e não afeta outras condições estabelecidas para a produção de vinho com a IGP «Colinele Dobrogei» (como a comercialização, a relação entre a área e o produto ou o nome ou categoria de produtos).

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração da área geográfica por forma a incluir o município de Ceamurlia de Jos (distrito de Tulcea)*

Solicita-se uma alteração para incluir o município de Ceamurlia de Jos e as respetivas aldeias (no distrito de Tulcea) na área delimitada para a produção de vinhos com a IGP «Colinele Dobrogei».

O município de Ceamurlia de Jos e as respetivas aldeias - Ceamurlia de Jos e Lunca - situam-se nas proximidades de outras localidades designadas como parte da área da IG: a cidade de Babadag encontra-se a 20 km de distância e o município de Baia a 21 km de distância; estas duas localidades foram estabelecidas como uma área de produção da IG definida e servem de limites territoriais administrativos com o município de Ceamurlia de Jos.

O município de Ceamurlia de Jos beneficia de condições ecológicas e edafoclimáticas adequadas ao cultivo da vinha, semelhantes às da área da IGP «Colinele Dobrogei», bem como da presença de viticultores que exploram vinhas com o propósito de produzir vinhos de qualidade provenientes das castas de uva utilizadas.

No que respeita ao terreno, o município de Ceamurlia de Jos e as aldeias adjacentes situam-se no planalto de Babadag, que tem uma paisagem complexa. Possui um ambiente natural favorável, estando 46 % do território administrativo coberto por massas de água e lagoas. O centro histórico de Ceamurlia de Jos tem a forma de um polígono irregular e situa-se numa zona de planície com altitudes de 20-40 m. A aldeia de Lunca situa-se na fronteira sudoeste do lago Golovița.

Do ponto de vista climático, o município está sujeito ao clima das estepes continentais, com verões e invernos mais amenos, devido à influência do complexo lacustre Razim-Sinoe. A temperatura média anual é de 10,8 °C e a pluviosidade média anual de 400 mm/m^2. Existem várias combinações de tipos de solo na região: castanozemes com diferentes subtipos, constituídos por depósitos de loesse com aquíferos que atingem profundidades até 15 m, bem como depósitos calcário-margosos.

Os vinhos produzidos a partir das vinhas de Ceamurlia de Jos e Lunca apresentam características muito semelhantes às dos vinhos produzidos na área delimitada do «Colinele Dobrogei», uma vez que ambas as aldeias estão rodeadas de povoações situadas na área da IG «Colinele Dobrogei».

A elevada radiação solar e os bons recursos heliotérmicos, associados à baixa pluviosidade, asseguram uma boa maturação das uvas e um nível adequado de açúcares. A proximidade das lagoas de Razim e Sinoe e os solos favoráveis à vinha resultam num título alcoométrico e numa acidez equilibrados e em propriedades organoléticas bem expressas. Os vinhos brancos da área de produção do município de Ceamurlia de Jos, com as respetivas aldeias, Ceamurlia de Jos e Lunca, apresentam uma vasta gama de características olfativas, desde notas florais, como flores de videira e de acácia, até aromas frutados como pêssego, alperce e citrinos, todos enriquecidos por um toque mineral. Os vinhos tintos apresentam uma forte intensidade de cor, taninos suaves, corpo denso, aroma e sabor frutados, caracterizados por frutos vermelhos e pretos bem maduros. Os vinhos rosados são frescos, com aromas de frutos florestais (morangos silvestres, amoras, framboesas), frutos vermelhos (cerejas, morangos), pétalas de rosa e plantas aromáticas.

O capítulo III do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único foram alterados em conformidade.

2. *Alteração da área geográfica por forma a incluir o município de Aliman (distrito de Constança)*

Solicita-se uma alteração para incluir o município de Aliman e as respetivas aldeias (no distrito de Constança) na área delimitada para a produção de vinhos com a IGP «Colinele Dobrogei».

O município de Aliman, constituído pelas aldeias de Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile, situa-se no distrito de Constança. Faz fronteira com o município de Rasova, situado na área delimitada da IG «Colinele Dobrogei», a norte; o município de Ion Corvin, a sul; o município de Adamclisi, também na área delimitada da IG «Colinele Dobrogei», a leste; e o rio Danúbio, a oeste.

A qualidade superior dos vinhos produzidos nestas localidades é apoiada por fatores edafoclimáticos, sendo que o potencial térmico desempenha um papel decisivo. A luz e o calor generalizados nestas zonas dão origem a vinhos frescos com aromas frutados diversificados, tais como aromas cítricos frescos e intensos, notas especiadas ou florais, como flores silvestres, e cambiantes de ervas exóticas. Estes vinhos são encorpados, com características específicas das castas aromáticas que atingem o desempenho das castas cultivadas e refletem o potencial de vinificação existente na área da IG «Colinele Dobrogei». São vinhos típicos com uma acidez e uma mineralidade que conferem maior frescura.

O topoclima do Danúbio é caracterizado por uma temperatura média anual de aproximadamente 11 °C. A temperatura média mensal mais elevada ocorre em julho, chegando a 22 °C, ao passo que a mais baixa ocorre em janeiro, atingindo 10 °C. A temperatura do ar varia amplamente ao longo do dia e do ano.

Os padrões do vento são influenciados pelo rio Danúbio, com brisas diurnas e noturnas semelhantes às da zona costeira. A precipitação é um fator climático fundamental para a economia de um território predominantemente agrícola, como a região de Dumbrăveni - Valea Urluia - Lacul Vederoasa. A precipitação é relativamente baixa, sendo a média anual de cerca de 460 mm por ano, distribuída de forma desigual. Os meses mais chuvosos são maio e junho e o mês mais seco é março. Os verões chegam cedo e são quentes, por vezes muito quentes, e longos, frequentemente acompanhados de ventos secos. Os outonos são prolongados e secos, proporcionando condições favoráveis à maturação das uvas e à acumulação de compostos aromáticos.

Os solos predominantes são característicos de um clima árido, sendo os chernozemes os mais comuns. Estes solos possuem fertilidade natural e são adequados para o cultivo da vinha. O chernozeme apresenta uma textura média ao longo de todo o seu perfil, é bem estruturado, oferece boa permeabilidade à água e ao ar e é fácil de trabalhar. Ricos em húmus, estes solos têm uma reação ligeiramente alcalina e estão repletos de nutrientes. Possuem uma fertilidade muito elevada e são adequados para o cultivo da vinha.

O capítulo III do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único foram alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Colinele Dobrogei»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e rosados*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos brancos e rosados

Cor: amarelo-esverdeado, tendendo por vezes para o amarelo-dourado, amarelo-palha, rosa-salmão claro/médio. Nariz e boca: aroma de feno acabado de cortar, flores de acácia, *bouquet* de notas de amêndoas doces; uma boa acumulação de açúcares confere aos vinhos um caráter encorpado e redondo, com notas de pêssego, alperce e manga; na boca, são equilibrados sem corpo marcado; no nariz, os vinhos têm notas de flores do prado, mel, tosta, rosas, um gosto ligeiramente acidulado nas castas naturalmente aromáticas, notas persistentes de favos de mel nos vinhos aromáticos envelhecidos.

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

2. *Vinhos tintos*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Vinhos tintos

Cor: vermelho-rubi, vermelho-granada, vermelho-púrpura, vermelho-escuro. Nariz e boca: os vinhos apresentam uma elevada intensidade de cor, desenvolvendo aromas frescos de frutos florestais com notas de ameixa; apresentam uma sensação e uma untuosidade aveludadas, aromas de framboesa fresca, groselha-vermelha, arando, ginja, cravinho, amoras-silvestres e mirtilos; possuem corpo e tanicidade, um *bouquet* rico em mirtilos e cravinho com notas de pimenta/especiarias, bem como de baunilha. Após um curto período de envelhecimento, desenvolvem notas de cereja-negra e uma excelente acidez, prestando-se ao envelhecimento em barrica de carvalho.

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15,00

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,00

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. **Práticas vitivinícolas**

5,1. *Práticas vitivinícolas específicas*

1. Produção fora da área delimitada

Restrições aplicáveis à vinificação

Os vinhos IGP «Colinele Dobrogei» podem também ser produzidos na área de proximidade imediata, na mesma circunscrição administrativa, numa circunscrição administrativa vizinha ou em zonas vizinhas com indicações geográficas. A produção é autorizada, contanto que o Instituto Nacional da Vinha e do Vinho (ONVPV) seja notificado com 48 horas de antecedência.

2. Práticas de produção

Prática vitivinícola específica

É permitida a lotação, que deve ser realizada em conformidade com a legislação em vigor.

3. Prática enológica

Prática vitivinícola específica

Os vinhos rosados também podem ser produzidos a partir das castas destinadas aos vinhos tintos, por maceração curta, e preservando as características da casta ou castas utilizadas.

4. Prática enológica

Prática vitivinícola específica

Produção de vinhos brancos a partir de castas tintas

Muitos produtores pretendem introduzir técnicas que permitam explorar o potencial aromático das castas e produzir vinho branco a partir de uvas tintas - o chamado «blanc de noirs». A técnica de vinificação de bica aberta das uvas tintas explora o potencial das castas de uva, que se traduz em vinhos ligeiramente robustos, com um leve sabor vegetal, dominado por aromas discretos de amoras-silvestres, tília, pomelo e ameixas--amarelas. A acidez intensifica a frescura.

Vinho rosado tranquilo produzido a partir de uvas brancas - as uvas das castas *pinot-gris* e *băbească-gri* são uvas com tonalidades de violeta, cinzento-púrpura e azul-acinzentado, e as uvas da casta *traminer-roz* são de um rosa-nacarado e rosa-acinzentado. A tonalidade dos vinhos tranquilos pode ir do branco-amarelado e amarelo-palha a cor-de-rosa. O vinicultor pode optar pela produção de vinhos tranquilos brancos e rosados, sendo estes últimos obtidos por maceração.

Vinho laranja tranquilo produzido a partir de uvas brancas

Estes vinhos são produzidos por maceração pelicular dos mostos de uvas brancas, sendo que o tempo de maceração depende da intensidade de cor desejada pelo vinicultor para o vinho acabado. Cor: amarelo-âmbar/âmbar, com uma estrutura complexa e um *bouquet* aromático de flores de tília, mel, casca de laranja e frutos secos. Boca: rico e encorpado, com uma componente ácida muito marcada, acentuada por uma intensa mineralidade.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Casta de uva de vinho - *petit-verdot, sangiovese*

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Casta de uva de vinho - *viognier*

   14 500 quilogramas de uvas por hectare

3. Casta de uva de vinho - *negru-de-drăgășani, crâmpoșie-selecționată, băbească-gri*

   15 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Casta de uva de vinho - *cabernet-sauvignon, malbec, mourvèdre*

   15 400 quilogramas de uvas por hectare

5. Casta de uva de vinho - *busuioacă-de-bohotin*

   16 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Casta de uva de vinho - *chardonnay, pinot-gris*

   16 300 quilogramas de uvas por hectare

7. Casta de uva de vinho - *sémillon*

   16 600 quilogramas de uvas por hectare

8. Casta de uva de vinho - *muscat-ottonel, pinot-noir, syrah, burgund-mare, băbească-neagră*

   17 100 quilogramas de uvas por hectare

9. Casta de uva de vinho - *sauvignon, riesling-italian, riesling-de-rhin, merlot, fetească-neagră, fetească-regală, fetească-albă, tămâioasă-românească*

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

10. Casta de uva de vinho - *traminer-aromat, traminer-roz, crâmpoșie, columna, aligoté, iordană, aromat-de-iași, rkațiteli*

    18 000 quilogramas de uvas por hectare

11. Casta de uva de vinho - *saint-emilion, novac, mamaia, cristina, alicante-bouschet*

    18 000 quilogramas de uvas por hectare

12. Casta de uva de vinho - *petit-verdot, sangiovese*

    105 hectolitros por hectare

13. Casta de uva de vinho - *viognier*

    109 hectolitros por hectare

14. Casta de uva de vinho - *negru-de-drăgășani, crâmpoșie-selecționată, băbească-gri*

    112 hectolitros por hectare

15. Casta de uva de vinho - *cabernet-sauvignon, malbec, mourvèdre*

    115 hectolitros por hectare

16. Casta de uva de vinho - *busuioacă-de-bohotin*

    120 hectolitros por hectare

17. Casta de uva de vinho - *chardonnay, pinot-gris*

    122 hectolitros por hectare

18. Casta de uva de vinho - *sémillon*

    124 hectolitros por hectare

19. Casta de uva de vinho - *muscat-ottonel, pinot-noir, syrah, burgund-mare, băbească-neagră*

    128 hectolitros por hectare

20. Casta de uva de vinho - *sauvignon, riesling-italian, riesling-de-rhin, merlot, fetească-neagră, fetească-regală, fetească--albă, tămâioasă-românească*

    135 hectolitros por hectare

21. Casta de uva de vinho - *traminer-roz, traminer-aromat, crâmpoșie, columna, aligoté, iordană, aromat-de-iași, rkațiteli*

    135 hectolitros por hectare

22. Casta de uva de vinho - *saint-emilion, novac, mamaia, cristina, alicante-bouschet*

    135 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Constança:

— Cidade de Murfatlar - Murfatlar e aldeia de Siminoc;

— Município de Valu lui Traian - aldeia de Valu lui Traian;

— Município de Poarta Albă - aldeias de Poarta Albă e Nazarcea;

— Cidade de Ovidiu - município de Ovidiu, aldeia de Poiana;

— Município de Ciocârlia - aldeia de Ciocârlia;

— Cidade de Medgidia - Medgidia e as aldeias de Remus Opreanu e Valea Dacilor;

— Município de Castelu - aldeias de Castelu, Cuza Vodă e Nisipari;

— Município de Siliștea - aldeia de Siliștea;

— Município de Tortoman - aldeia de Tortoman;

— Município de Peștera - aldeias de Peștera e Ivrinezu Mic;

— Município de Mircea Vodă - aldeias de Mircea Vodă, Satu Nou, Țibrinu, Saligny, Stefan cel Mare e Gherghina;

— Município de Adamclisi - aldeias de Adamclisi, Abrud, Hațeg, Urluia e Zorile;

— Cidade de Cernavodă - município de Cernavodă;

— Município de Seimeni - aldeias de Seimeni e Seimenii Mici;

— Município de Rasova - aldeias de Rasova e Cochirleni;

— Município de Aliman - aldeias de Aliman, Dunăreni, Vlahii e Floriile;

— Município de Mihai Viteazu - aldeias de Mihai Viteazu e Sinoie;

— Município de Istria - aldeias de Istria e Nuntași;

— Município de Cogealac - aldeias de Cogealac, Tariverde e Fântânele;

— Cidade de Mangalia; - Mangalia;

— Cidade de Hârșova - Hârșova;

— Município de Chirnogeni - aldeia de Chirnogeni;

— Município de 23 August - aldeia de 23 August;

— Município de Horia - aldeias de Horia e Tichilești;

— Município de Crucea - aldeia de Crucea;

— Município de Topalu - aldeia de Topalu;

— Município de Ciobanu - aldeia de Ciobanu;

— Município de Gârliciu - aldeia de Gârliciu;

— Município de Saraiu - aldeia de Saraiu;

— Município de Cobadin - aldeia de Viișoara.

Distrito de Tulcea:

— Cidade de Babadag - Babadag;

— Município de Sarichioi - aldeias de Enisala, Visterna, Zebil e Sabangia;

— Município de Valea Nucarilor - aldeias de Valea Nucarilor, Agighiol e Iazurile;

— Cidade de Tulcea - Tulcea;

— Município de Ostrov - aldeias de Ostrov e Piatra;

— Município de Somova - aldeias de Somova, Mineri e Parcheș;

— Município de Niculițel - aldeia de Niculițel;

— Município de Izvoarele - aldeias de Izvoarele e Alba;

— Município de Valea Teilor - aldeia de Valea Teilor;

— Município de Frecăței - aldeias de Telița e Poșta;

— Cidade de Isacea - Isacea;

— Município de Luncavița - aldeia de Luncavița;

— Município de Văcăreni - aldeia de Văcăreni;

— Município de Jijila - aldeia de Jijila;

— Cidade de Măcin - Măcin;

— Município de Greci - aldeia de Greci;

— Município de Cerna - aldeia de Cerna;

— Município de Turcoaia - aldeia de Turcoaia;

— Município de Carcaliu - aldeia de Carcaliu;

— Município de Baia - aldeia de Baia;

— Município de Ceamurlia de Jos - aldeias de Ceamurlia de Jos e Lunca.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Alicante-bouschet N – *alicante-henri-bouschet*

Aligoté B – *plant-de-trois, plant-gris, vert-blanc* e *troyen-blanc*

Aromat-de-iași B

Burgund-mare N – *grosser-burgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger*

Busuioacă-de-bohotin R – *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 – *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-drăgășani N

Novac N

Petit-verdot N

Pinot-gris G – *affumé, grau-burgunder, grauburgunder, grauer-mönch, pinot-cendré, pinot-grigio* e *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 R – *rosetraminer, savagnin-roz, gewürztraminer*

Traminer-aromat-alb B

Tămâioasă-românească B – *busuioacă-de-moldova, muscat-blanc-à-petit-grains*

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

Viognier B – *petit-vionnier, viogne, galopine, vugava-bijela*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

Esta região corresponde ao território de Dobrogea, no sudeste da Roménia, delimitado pelo curso inferior do Danúbio (a oeste e a norte), o mar Negro (a leste) e a fronteira búlgara (a sul). Em termos de relevo, predomina o planalto, com substrato de loesse e condições bioedafoclimáticas específicas da estepe arborizada pôntica. Todos estes fatores proporcionam um meio ambiente favorável ao cultivo da vinha.

O substrato litológico da maioria dos vinhedos é constituído por loesse (3-40 m de espessura) e recobre parte das rochas duras e antigas (pré-paleozoicas, paleozoicas, mesozoicas e terciárias), *in situ* ou deslocadas.

O relevo é relativamente acidentado a norte de Dobrogea (montanhas com depressões escarpadas e altitude absoluta de 100 m a 467 m); a sul, é um planalto tabular (altitude inferior a 200-300 m). Estas duas regiões estão separadas pelo planalto erodido e acidentado (250 m a 350 m) de Dobrogea Centrale.

É a região da Roménia mais pobre em precipitações (irregulares) e águas subterrâneas, com frequência mineralizadas. Para fazer face a estas condições, recorre-se ao represamento, à captação de águas e à irrigação.

O clima continental temperado é parcialmente matizado pela proximidade do mar Negro, dos pântanos e do delta do Danúbio. A temperatura média anual é de aproximadamente 11 °C, com amplitudes térmicas superiores a 25 °C, em média, entre janeiro e julho, mas com amplitudes plurianuais de extremos absolutos superiores a 75 °C. A precipitação média anual é frequentemente inferior a 400 mm. Os recursos heliotérmicos favoráveis, entre os mais elevados do país (energia radiante superior a 120-125 Kcal/cm^2, com mais de 2 200 horas de sol e temperaturas diárias médias positivas de 4 000-4 200 °C/ano), asseguram a maturação e a sobrematuração das uvas.

Os solos zonais predominam nas zonas vitícolas: molissolos de estepe (castanozemes e chernozemes) e estepe arborizada (chernozemes cálcicos e, mais raramente, argilo-diluviais, rendzinas e solos cinzentos), na sua maioria formados sobre substrato de loesse.

8.2. *Descrição do produto*

Os vinhos abrangidos pela IGP «Colinele Dobrogei» podem ser brancos, tintos ou rosados.

Os vinhos brancos/rosados têm um aspeto límpido; a cor vai do amarelo-esverdeado, por vezes amarelo-dourado, ao rosa-salmão claro ou médio. No palato, são aveludados.

Em termos de nariz e boca, predominam os aromas florais. São vinhos redondos, com boa acumulação de açúcares, apresentam notas de mel, rosa e citrinos, próprias das castas naturalmente aromáticas. Os vinhos aromáticos envelhecidos podem apresentar aromas de favos de mel.

Os vinhos tintos são aveludados no palato, apresentam cor vermelho-rubi, vermelho-granada/vermelho-púrpura intenso ou vermelho-escuro.

Em termos de nariz e boca, apresentam aromas frescos de frutos silvestres maduros, com notas de ameixa, uma sensação e uma untuosidade aveludadas, juntamente com aromas de framboesas frescas, groselha-vermelha, arando, amoras-silvestres e mirtilos. Os vinhos têm um caráter tânico e um *bouquet* rico em mirtilos e cravinho e, por vezes, notas de pimenta. Após um curto período de envelhecimento, apresentam aroma de baunilha. Prestam-se ao envelhecimento em barrica de carvalho.

8.3. *Nexo causal*

A especificidade dos vinhos da IGP «Colinele Dobrogei» provém das características dos mostos a partir dos quais são produzidos. As castas beneficiam de longos períodos de insolação, de temperaturas elevadas e de baixas precipitações. Tudo isto contribui para a boa maturação das uvas e, consequentemente, para a riqueza em açúcares dos mostos. A influência do mar, que atua como regulador térmico, faz-se sentir na região, sendo particularmente benéfica no outono. Também o Danúbio exerce a sua influência em Cernavodă, sobretudo nas vinhas circundantes. O solo, rico em carbonato de cálcio, é um fator importante para a qualidade do vinho, que está estreitamente ligada à proximidade dos lagos Razim e Sinoe e aos solos propícios à viticultura. Os vinhos são equilibrados em termos de álcool e acidez e apresentam características organoléticas bem definidas (flores/frutos silvestres, especiarias).

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Condições aplicáveis ao produto acabado

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O acondicionamento e engarrafamento dos vinhos pode realizar-se fora da área de produção, contanto que as autoridades competentes sejam notificadas.

Pode ainda efetuar-se na mesma circunscrição administrativa, numa circunscrição administrativa vizinha ou na zona de indicação geográfica vizinha.

O produtor, o local de engarrafamento e o engarrafador figuram, conforme o caso, obrigatoriamente no rótulo.

As disposições comerciais da UE e do mercado de exportação permitem, para efeitos de engarrafamento, a comercialização a granel de vinhos abrangidos pela IGP «Colinele Dobrogei».

As remessas de vinho a granel devem ser comunicadas à autoridade pelos serviços de inspeção local. Fazem-se acompanhar dos documentos de circulação e certificação da indicação geográfica protegida, que comprovam o direito a comercializar o vinho.

Hiperligação para o caderno de especificações

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