РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 19 юни 2017 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета [Dealurile Crişanei (ЗГУ)]

(2017/C 197/05)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Румъния е подала заявка за изменение на спецификацията на наименованието „Dealurile Crişanei“ съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) Комисията разгледа заявката и установи, че условията по членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 са изпълнени.

(3) За да могат да се подават декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в *Официален вестник на Европейския съюз* следва да се публикува заявката за изменение на спецификацията на наименованието „Dealurile Crişanei“,

РЕШИ:

Член единствен

Заявката за изменение на спецификацията на наименованието „Dealurile Crişanei“ (ЗГУ) съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се съдържа в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу изменението на спецификацията, посочено в първа алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 19 юни 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЗАЯВКА ЗА НОВО ИЗМЕНЕНИЕ НА СПЕЦИФИКАЦИЯТА НА ПРОДУКТ

„DEALURILE CRIŞANEI“

PGI-RO-A0106-AM01

Дата на представяне: 3.6.2015 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и причини за изменението**

2.1. *Изменение на определения район*

Сдружението на винопроизводителите от традиционните лозя в Satu Mare е представило заявка за изменение на спецификациите на географското указание „Dealurile Sătmarului“, така че определеният район на производство да бъде разширен и да включва населените места със специфичните характеристики на района Satu Mare. Тяхното включване в определения район на спецификациите на географското указание „Dealurile Crișanei“ е погрешно предвид наличието на редица доводи относно местоположението, екологичните и почвено-климатичните фактори в тези населени места, които са специфични за района на указанието „Dealurile Sătmarului“, а не на „Dealurile Crișanei“. Горното твърдение е подкрепено с информация относно вината от лозаро-винарската зона Dealurile Sătmarului, т.е. от Rătești, които се произвеждат отдавна и са известни с наименованието „Dealurile Rătești“ или „Vinul de Halmeu“.

Включването на въпросните населени места в района Satu Mare, а оттам — и в указанието „Dealurile Sătmarului“, а не в „Dealurile Crișanei“, се подкрепя от данни относно релефа и климата на хълмовете (например Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur, Tășnad-Cehal), които имат по-стръмни склонове с тераси, смекчаващи наклона, червена глинеста почва, формирана през плеистоцена, и склонове със северно изложение с по-полегати наклони, покрити с повече подзолисти почви. Средиземноморското влияние способства за развитието и производството на вина с цветни или плодови аромати (горски плодове при Pinot noir, Merlot, Burgund mare), както и вина с аромат на пикантни подправки или трева и приятни основни нотки (Fetească albă, Furmint). Вкусовете са типични за сорта: меки, танинови, кадифени и умерено тръпчиви, плътни, свежи (бели вина).

Населените места, които се премахват от района на географското указание „Dealurile Crişanei“, се намират в окръг Satu Mare. Те са:

— Valea lui Mihai

— община Carei, населено място Carei

— Pir (село Pir)

— Săuca (село Săuca)

— Cehal (села Cehal, Cehăluț и Orbău)

— град Tășnad с населено място Tășnad

— Sanislău в окръг Satu Mare с населено място Sanislău (село Sanislău)

— Rătești с населени места:

  — Beltiug (села Beltiug, Rătești и Șandra)

  — Ardud (села Ardud, Ardud Vii и Geră uș a)

  — Viile Satu Mare (села Viile Satu Mare и Tătărăști)

  — Socond (села Socond и Hodișa)

  — Supur (села Dobra, Hurezu Mare и Racova)

  — Acâș (село Unimăt)

  — Bogdand (села Bogdand, Babța, Ser и Corund)

  — Hodod (села Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelecu Hododului).

Изброените населени места вече не са част от определения район на указанието „Dealurile Crişanei“.

При промяната на определения географски район на географското указание „Dealurile Crişanei“ чрез премахване от него на изброените по-горе населени места, които се намират на територията на окръг Satu Mare, определеният район на отглеждане и производство на вината с географското указание ще включва:

Окръг Bihor, населени места:

— Diosig (села Diosig и Vaida)

— Săcueni (села Săcueni и Cadea)

— Ciuhoi (села Sâniob и Ciuhoi)

— Biharia (село Biharia)

— Cetariu (села Şişterea и Paleu)

— Tileagd (село Tileagd)

— Valea lui Mihai

Окръг Sălaj, населени места:

— град Şimleu Silvaniei, населени места Şimleu Silvaniei и Cehei

— Nuşfalău (села Nuşfalău, Boghiş, Bozieş и Bilghez)

— Vârşolţ (село Vârşolţ)

— Ip (села Ip, Zăuan, Zăuan Băi)

— Camăr (село Camăr)

— Pericei (села Pericei, Sici и Bădăcin)

— Carastelec (села Carastelec и Dumuslău)

— Crasna (село Crasna)

— Măerişte (села Măerişte, Doh и Uileacu Şimleului)

— община Zalău, населено място Zalău

— Meseşenii de Jos (села Meseşenii de Jos и Aghireş)

— Crişeni (Crişeni и Gârceiu)

— Hereclean (села Hereclean, Guruslău, Dioşod и Badon)

— Dobrin (села Dobrin и Doba)

— Horoatu Crasnei (село Horoatu Crasnei)

— Coşeiu (Coşeiu и Archid)

— Şamşud (села Şamşud и Valea Pomilor)

— Bocşa (села Bocşa и Borla)

— Sărmăşag (села Sărmăşag, Lompirt, Ilisua и Moiad)

— Bobota (села Bobota, Dersida и Zalnoc).

В техническото досие, изпратено на Комисията в съответствие с член 118т от Регламент (ЕО) № 1234/2007, населеното място Valea lui Mihai в окръг Satu Mare е включено погрешно в географското указание „Dealurile Crişanei“.

Тази грешка се дължи на факта, че съгласно разделението/определянето на лозаро-винарските райони през периода на комунизма в Румъния, когато населените места са били организирани по лозя и лозаро-винарски центрове, е съществувало добре известно лозе, наречено Valea lui Mihai, което се е простирало в двата окръга — Satu Mare и Bihor.

В Заповед № 397/2003 на министъра на земеделието, храните и горското стопанство за одобряване на определянето на лозаро-винарските райони и групирането на населени места в лозаро-винарски зони, лозя и лозаро-винарски центрове (обнародвана в Държавен вестник, бр. 513 от 16 юли 2003 г.), и по-конкретно в точка 28 от раздел V — Лозарски регион Crişanei и Maramureşului, се указва, че Valea lui Mihai се намира в окръг Satu Mare извън Bihor въз основа на посочените по-горе предишни сектори.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование (наименования) за регистрация**

Dealurile Crişanei

2. **Вид географско означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното (вината)**

Аналитични и органолептични характеристики

— действително алкохолно съдържание: минимум 10 обемни %,

— обща киселинност (винена киселина): минимум 4,5 g/l,

— съдържание на летливи киселини (оцетна киселина): не повече от 1,2 g/l,

— нередуциращ сух екстракт: не по-малко от 17 g/l,

— общо съдържание на серен диоксид: не повече от 300 mg/l,

— свободен серен диоксид: максимум 60 mg/l.

1. Sauvignon:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зелено-жълт, ярък, без белези на окисляване

— Мирис: изтънчен аромат на цвят от бъз

— Вкус: плодов, приятен.

2. Traminer roz:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-жълт, ярък

— Мирис: свеж, приятен аромат на розови листенца

— Вкус: деликатен, хармоничен; отлежаването в бутилки придава отличителни качества.

3. Pinot gris:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-бял с жълтеникави акценти

— Мирис: приятен основен аромат на прясно нарязани ябълки

— Вкус: деликатен, пивък, с нюанс на коричка ръжен хляб и акациев цвят.

4. Fetească regală:

— Външен вид: бистро

— Цвят: зеленикаво-жълт; може да стане златистожълт при отлежаване за консумация

— Мирис: леко кисел аромат на лятна ябълка; след известно отлежаване добива нюанс на прясно окосено сено и мед

— Вкус: отличителен, плътен, леко етеричен след отлежаване, балансиран.

5. Fetească albă:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-бял

— Мирис: приятен основен аромат

— Вкус: приятен, изразен, напомнящ на летни ябълки.

6. Сортов Riesling (Riesling de Rhin, Riesling Italian):

— Външен вид: бистро

— Цвят: зеленикаво-бял, ярък

— Мирис: няма специфичен основен аромат, при отлежаване добива каменисти, минерални нотки

— Вкус: пивък, плодов, изключително свеж, приятно кисел, чист и семпъл.

7. Chardonnay:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: златистожълт

— Мирис: характерен акациев аромат

— Вкус: деликатен, гладък, мек, кадифен, хармоничен.

8. Iordană:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-жълт

— Мирис: сурова зелена ябълка

— Вкус: свеж и жизнен поради високата киселинност; виното да се консумира младо.

9. Mustoasă de Măderat:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-жълт като при неузрели лимони; ако отлежава в бутилки, виното става бледожълто

— Мирис: сурова зелена ябълка, свеж, с нотки на лозов цвят

— Вкус: свеж и охлаждащ, жизнен поради високата киселинност, но същевременно с дълъг послевкус; виното да се консумира младо без необходимост от отлежаване.

10. Furmint:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-бял с бледожълти акценти и без белези на окисляване

— Мирис: приятен основен аромат на екзотични плодове

— Вкус: приятен, напомнящ на екзотичен плод.

11. Furmint de Miniş:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: зеленикаво-бял с бледожълти акценти и без белези на окисляване

— Мирис: приятен основен аромат на екзотични плодове

— Вкус: приятен, изразен, с ясен и привлекателен завършек, оригинален.

12. Muscat Ottonel:

— Външен вид: бистро и ярко

— Цвят: сламеножълт или наситеножълт в зависимост от качеството на гроздето при гроздобера

— Мирис: деликатни цветни нотки, типичен мискетов аромат, много комплексен, фин и деликатен

— Вкус: типичен мискетов вкус, фин, деликатен, плътен, хармоничен, с приятна мекота и лека кадифеност.

13. Tămâioasă românească:

— Външен вид: бистро и ярко

— Цвят: жълт или наситеножълт в зависимост от качеството на гроздето при гроздобера

— Мирис: деликатни цветни нюанси, типичен аромат, фин и деликатен;

— Вкус: типичен аромат на тамян, плътен, хармоничен, с приятен кадифен нюанс.

14. Cabernet Sauvignon:

— Външен вид: бистро, полупрозрачно

— Цвят: рубиненочервен

— Мирис: отличителен аромат на растителност и трева

— Вкус: груб, танинов, твърд; с отлежаването виното става приятно кадифено, гладко и по-меко.

15. Pinot noir:

— Външен вид: бистро, прозрачно

— Цвят: тъмночерешов

— Мирис: с отлежаване на виното ароматът се променя от черешов до аромат на зрели вишни

— Вкус: фин, кадифен, деликатен, комплексен и изтънчен.

16. Merlot:

— Външен вид: бистро, прозрачно

— Цвят: рубиненочервен, ярък

— Мирис: приятен аромат на горски плодове, прясна малина

— Вкус: тръпчивостта е по-умерена в сравнение с Cabernet Sauvignon; виното притежава кадифената текстура, специфична за този сорт.

17. Fetească neagră:

— Външен вид: бистро, полупрозрачно

— Цвят: наситен тъмночервен

— Мирис: комплексен и оригинален аромат

— Вкус: добре изразен, приятен и достатъчно плътен, пивък и привлекателен.

18. Burgund mare:

— Външен вид: бистро, приятно

— Цвят: тъмночервен с виолетови оттенъци, много плътен цвят

— Мирис: аромат на зрели горски плодове (френско грозде, червена боровинка, къпина и боровинка)

— Вкус: балансиран, консистентен, траен, неагресивен.

19. Syrah:

— Външен вид: бистро, прозрачно

— Цвят: яркочервен

— Мирис: цветен букет с много силен аромат на пипер

— Вкус: танинов, консистентен, плътен.

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Основни енологични практики*

Енологични практики

Приложимо ограничение при производството на вината:

При производството на вина с географското указание „Dealurile Crișanei“ не се разрешава добавянето на захароза.

б) *Максимални добиви*

Производство на грозде — сортове Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 кг грозде от хектар.

Производство на грозде — сортове Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin и Riesling Italian:

12 500 кг грозде от хектар.

Производство на грозде — сортове Merlot, Fetească neagră и Burgund mare:

12 500 кг грозде от хектар.

Производство на грозде — сортове Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz:

10 000 кг грозде от хектар.

Производство на грозде — сортове Cabernet Sauvignon, Pinot noir и Syrah:

10 000 кг грозде от хектар.

Производство на вино — бели вина:

95 хл от хектар.

Производство на вино — червени, розе и ароматизирани вина:

85 хл от хектар.

6. **Определен район**

Окръг Bihor

— села Diosig и Vaida

— села Săcueni и Cadea

— села Sâniob, Ciuhoi и Biharia

— Cetariu — села Șișterea и Paleu

— село Tileagd

— село Valea lui Mihai

Окръг Sălaj

Град Șimleu Silvaniei с населени места Șimleu Silvaniei и Cehei

— села Nușfalău, Boghiș, Bozieș и Bilghez

— село Vârșolț

— села Ip, Zăuan и Zăuan Băi

— село Camăr

— села Pericei, Sici и Bădăcin

— села Carastelec, Dumuslău и Crasna

— села Măeriște, Doh и Uileacu Șimleului

Община Zalău

— села Meseșenii de Jos и Aghireș

— села Crișeni и Gârceiu

— села Hereclean, Guruslău, Dioșod и Badon

— села Dobrin и Doba

— села Horoatu Crasnei, Coșeiu и Archid

— села Şamşud, Valea Pomilor, Bocşa и Borla

— села Sărmăşag, Lompirt, Ilisua и Moiad

— села Bobota, Dersida и Zalnoc.

7. **Основни винени сортове грозде**

Burgund Mare N

Tămâioasă românească B

Pinot Gris G

Fetească neagră N

Muscat Ottonel B

Cabernet Sauvignon N

Sauvignon B

Merlot N

Fetească regală B

Fetească albă B

Furmint de Miniş B

Furmint B

Iordană B

Chardonnay B

Mustoasă de Măderat B

Syrah N

Traminer Roz Rs

Riesling italian B

Riesling de Rhin B

Pinot Noir N

8. **Описание на връзката (връзките)**

Връзка с определения район

Природните условия са обусловени от спецификите на района на река Crişul Repede, граничещ на север с ниските хълмисти местности на планината Şes, и от влиянието на централноевропейския климат, който се характеризира с по-ниски температури и повишена променливост на валежите от дъжд. Зимата в района е по-мека и лозаро-винарските насаждения са изложени на значително слънцегреене, като в същото време са предпазени от ветрове и студени течения.

В лозаро-винарските райони Diosig и Valea lui Mihai, района Silvania и лозаро-винарските центрове Biharia и Tileagd лозята се простират на голяма площ на север и североизток от Oradea. Лозаро-винарските центрове в произвеждащите вино райони (Diosig, Săcuieni и Sâniob) имат традиции, датиращи от 1569—1578 г. Произвежданите в тях бели вина са богати, с изразен вкус и силен кисел и плодов характер. Някои от сортовете с особено голям потенциал в лозаро-винарския район са Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian и ароматният Muscat Ottonel. Местните вина се отличават с добре балансирана структура. Климатичният потенциал за отглеждане на лозя в зоната има оценка 4 287 по индекса за валежи, слънцегреене и температури. Това означава, че зоната е особено подходяща за производството на бели вина с изразени аромати на акациев цвят, зелени ябълки и окосена трева (Fetească regală) и дълъг послевкус (Tămâioasă românească), както и с аромат на зрели круши, ванилови нотки при отлежаване в дъбови бъчви, подчертани екзотични нотки на ананас (Chardonnay), балансиран вкус и добра киселинност. Червените вина са плътни, кадифени, меки, като ароматът им варира от череша до зряла вишна с отлежаването (Pinot noir), пикантни нотки (Syrah) и типичен аромат на горски плодове и пресни малини (Merlot).

9. **Основни допълнителни условия**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането на вината с географското указание „Dealurile Crișanei“ те трябва да имат основен етикет. Използването на контраетикет не е задължително.

10. **Връзка към спецификацията на продукта**

http://www.onvpv.ro/sites/default/files/
caiet_sarcini_ig_dealurile_crisanei_cf_cererii_de_modif_395_din_20.02.2015_accept_changes.pdf