DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 giugno 2017

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Dealurile Crişanei (IGP)]

(2017/C 197/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ([1]), in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) la Romania ha presentato una domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dealurile Crişanei», a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.

(3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dealurile Crişanei» dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dealurile Crişanei» (IGP), a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo paragrafo del presente articolo entro due mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 19 giugno 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOMANDA DI NUOVA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

«DEALURILE CRIŞANEI»

PGI-RO-A0106-AM01

Data di presentazione: 3.6.2015

1. **Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – Modifica non minore

2. **Descrizione e motivi della modifica**

2.1. *Modifica della zona delimitata*

L'associazione dei produttori di vino dei vigneti tradizionali di Satu Mare ha presentato una domanda di modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmarului», al fine di ampliare la zona di produzione delimitata per includere località aventi le caratteristiche specifiche della zona di Satu Mare. Tali località erano state erroneamente incluse nella zona delimitata del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica «Dealurile Crișanei» per diversi motivi relativi all'ubicazione e ai fattori eco-pedoclimatici di tali località, specifici della zona dell'indicazione «Dealurile Sătmarului» e non della zona dell'indicazione «Dealurile Crișanei». Quanto sopra è corroborato da informazioni relative ai vini della zona vitivinicola di «Dealurile Sătmarului», ossia di Rătești, prodotti da lungo tempo e conosciuti con la denominazione «Dealurile Răteștilor» o «Vinul de Halmeu».

L'inclusione delle località in questione nella zona di Satu Mare e quindi nell'indicazione «Dealurile Sătmarului» anziché nell'indicazione «Dealurile Crișanei» è corroborata dai dati relativi ai rilievi e al clima delle zone collinari quali Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur e Tășnad-Cehal, in cui sono presenti declivi più ripidi con terrazze che ne attenuano la pendenza, suoli pleistocenici di argille rosse e versanti settentrionali con declivi più dolci ricoperti da suoli più podzolici. Le influenze mediterranee consentono lo sviluppo e la produzione di vini dagli aromi floreali o fruttati (frutti di bosco del Pinot noir, del Merlot e del Burgund Mare) nonché di vini pepati o erbacei con note primarie piacevoli (Fetească albă, Furmint). I gusti sono varietali: rotondi, tannici, vellutati e moderatamente astringenti, corposi, freschi (vini bianchi).

Le località rimosse dalla zona dell'indicazione geografica «Dealurile Crişanei» sono ubicate nella provincia di Satu Mare ossia:

— Valea lui Mihai

— comune di Carei, località Carei

— Pir (villaggio di Pir)

— Săuca (villaggio di Săuca)

— Cehal (villaggi di Cehal, Cehăluț e Orbău)

— cittadina di Tășnad, con la località Tășnad

— Sanislău, nella provincia di Satu Mare, con la località Sanislău (villaggio di Sanislău)

— Rătești, con le località di:

  — Beltiug (villaggi di Beltiug, Rătești e Șandra)

  — Ardud (villaggi di Ardud, Ardud Vii e Gerăușa)

  — Viile Satu Mare (villaggi di Viile Satu Mare e Tătărăști)

  — Socond (villaggi di Socond e Hodișa)

  — Supur (villaggi di Dobra, Hurezu Mare e Racova)

  — Acâș (villaggio di Unimăt)

  — Bogdand (villaggi di Bogdand, Babța, Ser e Corund)

  — Hodod (villaggi di Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelecu Hododului)

Le succitate località non sono più ricomprese nella zona delimitata dell'indicazione «Dealurile Crişanei».

Con la ridefinizione della zona delimitata dell'indicazione geografica «Dealurile Crişanei» mediante l'eliminazione delle predette località ubicate nel territorio della provincia di Satu Mare, la zona delimitata di coltura e produzione, in cui sono prodotti i vini dell'indicazione geografica, comprende:

provincia di Bihor, le località:

— Diosig (villaggi di Diosig e Vaida)

— Săcueni (villaggi di Săcueni e Cadea)

— Ciuhoi (villaggi di Sâniob e Ciuhoi)

— Biharia (villaggio di Biharia)

— Cetariu (villaggi di Şişterea e Paleu)

— Tileagd (villaggio di Tileagd)

— Valea lui Mihai;

provincia di Sălaj, le località:

— cittadina di Şimleu Silvaniei, località Şimleu Silvaniei e Cehei

— Nuşfalău (villaggi di Nuşfalău, Boghiş, Bozieş e Bilghez)

— Vârşolț (villaggio di Vârşolț)

— Ip (villaggi di Ip, Zăuan, Zăuan Băi)

— Camăr (villaggio di Camăr)

— Pericei (villaggi di Pericei, Sici e Bădăcin)

— Carastelec (villaggi di Carastelec e Dumuslău)

— Crasna (villaggio di Crasna)

— Măerişte (villaggi di Măerişte, Doh e Uileacu Şimleului)

— comune di Zalău, località Zalău

— Meseşenii de Jos (villaggi di Meseşenii de Jos e Aghireş)

— Crişeni (Crişeni e Gârceiu)

— Hereclean (villaggi di Hereclean, Guruslău, Dioşod e Badon)

— Dobrin (villaggi di Dobrin e Doba)

— Horoatu Crasnei (villaggio di Horoatu Crasnei)

— Coşeiu (Coşeiu e Archid)

— Şamşud (villaggi di Şamşud e Valea Pomilor)

— Bocşa (villaggi di Bocşa e Borla)

— Sărmăşag (villaggi di Sărmăşag, Lompirt, Ilisua e Moiad)

— Bobota (villaggi di Bobota, Dersida e Zalnoc).

La località di Valea lui Mihai nella provincia di Satu Mare era stata inclusa per errore nell'indicazione geografica della denominazione «Dealurile Crişanei» nel fascicolo tecnico trasmesso alla Commissione a norma dell'articolo 118, lettera s), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

L'errore di includere la località di Valea lui Mihai della provincia di Satu Mare nella zona delimitata è dovuto al fatto che, in passato, secondo la divisione/delimitazione delle zone vitivinicole durante il periodo del regime comunista in Romania, quando le località erano organizzate per vigneti e per centri vitivinicoli, esisteva un vigneto molto noto denominato Valea lui Mihai che si estendeva su due provincie, Satu Mare e Bihor.

Conformemente all'ordinanza del ministero dell'Agricoltura, dell'alimentazione e delle foreste n. 397/2003, che approva la denominazione delle zone vitivinicole e il raggruppamento delle località in regioni vitivinicole, vigneti e centri vitivinicoli (pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 513 del 16 luglio 2003), al punto V – Regione vitivinicola di Crişana e Maramureş, regione 28, colloca Valea lui Mihai nella provincia di Satu Mare, al di fuori di Bihor, in base ai suddetti vecchi settori.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome (nomi) da registrare**

Dealurile Crişanei

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino/dei vini**

Caratteristiche analitiche e organolettiche

— Titolo alcolometrico effettivo: minimo 10 % in volume;

— Acidità totale (acido tartarico): minimo 4,5 g/l;

— Acidità volatile (acido acetico): massimo 1,2 g/l;

— Estratto secco non riduttore: minimo 17 g/l;

— Anidride solforosa totale: massimo 300 mg/l;

— Anidride solforosa libera: massimo 60 mg/l

1. Sauvignon:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: giallo verde, brillante, privo di tracce di ossidazione

— Naso: aroma raffinato di sambuco

— Gusto: fruttato, piacevole

2. Traminer roz:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: giallo verdolino, brillante

— Naso: aroma fresco e piacevole di petali di rosa

— Gusto: delicato, armonioso, l'invecchiamento in bottiglia ne esalta le qualità peculiari

3. Pinot gris:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: bianco verdolino, con leggere sfumature tendenti al giallo

— Naso: piacevole aroma primario di mele appena tagliate

— Gusto: morbido, gradevole, con un accenno di crosta di pane di segale e fiori d'acacia

4. Fetească regală:

— Aspetto: limpido

— Colore: giallo verdolino, può divenire giallo dorato giunto alla maturità di consumo

— Naso: aroma acidulo di mele estive, con un leggero invecchiamento presenta un accenno di fieno appena falciato e di miele

— Gusto: caratteristico, corposo, con l'invecchiamento assume un lieve carattere etereo, equilibrato

5. Fetească albă:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: bianco verdolino

— Naso: aroma primario piacevole

— Gusto: piacevole, marcato, come di mele estive

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

— Aspetto: limpido

— Colore: bianco verdolino, brillante

— Naso: nessun aroma primario specifico, a maturità presenta note pietrose, minerali

— Gusto: gradevole, fruttato, estremamente fresco, piacevolmente acidulato, pulito e sobrio

7. Chardonnay

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: giallo dorato

— Naso: aroma caratteristico di acacia

— Gusto: morbido, oleoso, rotondo, vellutato, armonioso

8. Iordană

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: giallo verdolino

— Naso: mela verde acerba

— Gusto: fresco e vivace a causa dell'elevata acidità, da consumarsi giovane

9. Mustoasă de Măderat:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: giallo verdolino, come di limoni acerbi, se invecchiato in bottiglia diventa giallo tenue

— Naso: mela verde acerba, con note di fiori di vite

— Gusto: fresco e rinfrescante, vivace a causa dell'elevata acidità ma allo stesso tempo «con un finale lungo», da consumarsi giovane senza bisogno di invecchiamento

10. Furmint:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: bianco verdolino con riflessi giallo tenue, privo di tracce di ossidazione

— Naso: piacevole aroma primario di frutti esotici

— Gusto: piacevole, simile a un frutto esotico

11. Furmint de Miniş:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: bianco verdolino con riflessi giallo tenue, privo di tracce di ossidazione

— Naso: piacevole aroma primario di frutti esotici

— Gusto: piacevole, imponente, con un finale pulito e accattivante, originale

12. Muscat Ottonel:

— Aspetto: limpido e brillante

— Colore: giallo paglierino o giallo intenso, a seconda della qualità delle uve alla vendemmia

— Naso: delicate note floreali, aroma tipico di Moscato, molto complesso, sottile e delicato

— Gusto: gusto tipico di Moscato, sottile, delicato, pieno, armonioso, con una rotondità piacevole e lievemente vellutato

13. Tămâioasă românească:

— Aspetto: limpido e brillante

— Colore: giallo paglierino o giallo intenso, a seconda della qualità delle uve alla vendemmia

— Naso: delicate note floreali, aroma tipico, sottile e delicato

— Gusto: tipico aroma di incenso, corposo, armonioso, con una piacevole nota vellutata

14. Cabernet sauvignon:

— Aspetto: limpido, semitrasparente

— Colore: rosso rubino

— Naso: chiaro aroma vegetale ed erbaceo

— Gusto: grossolano, tannico, duro, con la maturazione diventa piacevolmente vellutato, rotondo e più morbido

15. Pinot noir:

— Aspetto: limpido, trasparente

— Colore: rosso ciliegia scuro

— Naso: aroma variabile dalla ciliegia all'amarena matura con l'invecchiamento

— Gusto: fine, vellutato, delicato, complesso e raffinato

16. Merlot:

— Aspetto: limpido, trasparente

— Colore: rosso rubino, brillante

— Naso: piacevole aroma di frutti di bosco, lamponi freschi

— Gusto: astringenza più moderata rispetto al Cabernet sauvignon e con la consistenza vellutata specifica di questa varietà

17. Fetească neagră:

— Aspetto: limpido, semitrasparente

— Colore: rosso granato intenso

— Naso: aroma complesso e originale

— Gusto: ben formato, piacevole e sufficientemente corposo, gradevole e attraente

18. Burgund mare:

— Aspetto: limpido, piacevole

— Colore: rosso granato con riflessi violacei, colore intenso

— Naso: aroma di frutti di bosco maturi ribes, mirtillo rosso, mora e mirtillo

— Gusto: equilibrato, consistente, persistente, non aggressivo

19. Syrah:

— Aspetto: limpido, trasparente

— Colore: rosso brillante

— Naso: bouquet floreale con aromi molto intensi che ricordano il pepe

— Gusto: tannico, consistente, corposo

5. **Pratiche enologiche**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche:

non è consentita alcuna aggiunta di saccarosio per la produzione dei vini dell'indicazione geografica «Dealurile Crișanei».

b. *Rese massime*

Produzione di uve – per le varietà Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 kg di uve per ettaro

Produzione di uve - per le varietà Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin e Riesling Italian:

12 500 kg di uve per ettaro

Produzione di uve - per le varietà Merlot, Fetească neagră e Burgund mare:

12 500 kg di uve per ettaro

Produzione di uve - per le varietà Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz:

10 000 kg di uve per ettaro

Produzione di uve - per le varietà Cabernet sauvignon, Pinot noir e Syrah:

10 000 kg di uve per ettaro

Produzione vinicola - per i vini bianchi:

95 hl per ettaro

Produzione vinicola - per i vini rossi, rosati e aromatici:

85 hl per ettaro

6. **Zona delimitata**

Provincia di Bihor

— villaggi di Diosig e Vaida

— villaggi di Săcueni e Cadea

— villaggi di Sâniob, Ciuhoi e Biharia

— Cetariu: villaggi di Şişterea e Paleu

— villaggio di Tileagd

— villaggio di Valea lui Mihai

Provincia di Sălaj

La cittadina di Șimleu Silvaniei, con le località di Șimleu Silvaniei e Cehei

— villaggi di Nuşfalău, Boghiş, Bozieş e Bilghez

— villaggio di Vârșolț

— villaggi di Ip, Zăuan e Zăuan Băi

— villaggio di Camăr

— villaggi di Pericei, Sici e Bădăcin

— villaggi di Carastelec, Dumuslău e Crasna

— villaggi di Măerişte, Doh e Uileacu Şimleului

Comune di Zalău

— villaggi di Meseșenii de Jos e Aghireș

— villaggi di Crișeni e Gârceiu

— villaggi di Hereclean, Guruslău, Dioşod e Badon

— villaggi di Dobrin e Doba

— villaggi di Horoatu Crasnei, Coșeiu e Archid

— villaggi di Şamşud, Valea Pomilor, Bocşa e Borla

— villaggi di Sărmăşag, Lompirt, Ilisua e Moiad

— villaggi di Bobota, Dersida e Zalnoc

7. **Uve da vino principali**

Burgund Mare N

Tămâioasă românească B

Pinot Gris G

Fetească neagră N

Muscat Ottonel B

Cabernet Ssauvignon 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. **Descrizione del legame/dei legami**

Legame con la zona delimitata

La caratteristica naturale specifica dell'ambiente è il bacino del fiume Crişul Repede, delimitato a nord dal monte Şes, da dolci declivi nei pressi della pianura e dall'influenza del clima centro-europeo, cui si deve una certa attenuazione delle temperature e una maggiore variabilità delle precipitazioni. In questa zona gli inverni sono più miti e le zone vitivinicole godono di un significativo soleggiamento restando nel contempo al riparo dai venti e dalle correnti fredde.

Nelle zone vitivinicole di Diosig e Valea lui Mihai, nella zona della Silvania e nei centri vitivinicoli di Biharia e Tileagd vi sono vigneti distribuiti su un'ampia area, a nord e a nordest di Oradea. I centri vitivinicoli delle zone in questione (Diosig, Săcuieni e Sâniob) vantano una tradizione che risale aal periodo 1569-1578. I vini bianchi prodotti in quest'area sono ricchi, con un gusto espressivo e un forte carattere acido e fruttato. Le varietà di questa zona vitivinicola aventi un potenziale particolare comprendono: Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian e l'aromatico Muscat Ottonel. I vini di questa zona possiedono una struttura ben equilibrata. Il potenziale enoclimatico della regione vitivinicola presenta un punteggio di 4 287 dell'indice idroeliotermico, il che significa che la regione è particolarmente vocata per i vini bianchi con aromi espressivi di fiori d'acacia, mela verde ed erba falciata (Fetească regală), con un finale persistente (Tămâioasă românească), pera matura, note di vaniglia se affinati in fusti di rovere, con pronunciate note esotiche di ananas (Chardonnay), equilibrati e con una buona acidità. I vini rossi sono corposi, rotondi e vellutati, con aromi che vanno dalla ciliegia all'amarena matura con l'invecchiamento nel caso del Pinot noir, note pepate nel caso del Syrah, e tipici sentori di frutti di bosco (lamponi freschi) nel caso del Merlot.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Se etichettati, i vini recanti l'indicazione geografica «Dealurile Crișanei» devono essere muniti di etichetta. La controetichetta è facoltativa.

10. **Link al disciplinare del prodotto**

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