IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 19. junija 2017

o objavi vloge za spremembo specifikacije za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije* (Dealurile Crişanei (ZGO))

(2017/C 197/05)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ([1]) ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Romunija je v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 poslala vlogo za spremembo specifikacije za ime „Dealurile Crişanei".

(2) Komisija je vlogo preučila in ugotovila, da so pogoji iz členov od 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 izpolnjeni.

(3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo treba vlogo za spremembo specifikacije za ime „Dealurile Crişanei" objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

Edini člen

Vloga za spremembo specifikacije za ime „Dealurile Crişanei" (ZGO) v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo specifikacije iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od datuma njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 19. junija 2017

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

VLOGA ZA NOVO SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„DEALURILE CRIŞANEI“

PGI-RO-A0106-AM01

Datum predložitve: 3.6.2015

1. **Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

2.1 *Sprememba razmejenega območja*

Združenje vinarjev iz tradicionalnih vinogradov v okrožju Satu Mare je vložilo vlogo za spremembo specifikacij za geografsko označbo Dealurile Sătmarului, da bi se razmejeno območje proizvodnje razširilo na kraje, ki imajo posebne značilnosti območja Satu Mare. Glede na vrsto argumentov, da so lokacija ter dejavniki okolja, tal in podnebja v navedenih krajih značilni za območje označbe Dealurile Sătmarului, in ne za območje označbe Dealurile Crişanei, so bili ti kraji nepravilno vključeni v razmejeno območje za specifikacije za geografsko označbo Dealurile Crişanei. To podpirajo informacije o vinih iz vinorodne regije Dealurile Sătmarului, tj. iz Răteștija, ki se že dolgo proizvajajo pod označbo „Dealurile Răteștilor“ ali „Vinul de Halmeu“ in so pod tema označbama tudi znana.

Vključitev zadevnih krajev v območje Satu Maru in s tem v označbo Dealurile Sătmarului, ne pa označbo Dealurile Crişanei, je podprta s podatki o reliefu in podnebju hribov, kot so Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur in Tășnad-Cehal, ki imajo strmejša pobočja s terasami, ki blažijo naklon, in pleistocenska tla iz rdeče gline ter položnejša pobočja, ki so obrnjena proti severu in na katerih so tla podzolska. Sredozemski vplivi omogočajo razvoj in proizvodnjo vin s cvetličnimi ali sadnimi aromami (aroma gozdnega jagodičevja pri sortah pinot noir, merlot in burgund mare) ter vin s poprastim ali travnatim pridihom in prijetnimi primarnimi notami (fetească albă in furmint). Okusi so značilni za sorto, zaokroženi, tanični, žametni, polnega telesa in sveži z zmerno trpkostjo (bela vina).

Kraji, ki se izločijo iz območja geografske označbe Dealurile Crişanei, so v okrožju Satu Mare. Ti kraji so:

— Valea lui Mihai,

— občina Carei, kraj Carei,

— Pir (vas Pir),

— Săuca (vas Săuca),

— Cehal (vasi Cehal, Cehăluț in Orbău),

— mestna občina Tășnad in kraj Tășnad,

— Sanislău v okrožju Satu Mare, s krajem Sanislău (vas Sanislău),

— Răteşti s kraji:

  — Beltiug (vasi Beltiug, Răteşti in Şandra),

  — Ardud (vasi Ardud, Ardud Vii in Geraușa),

  — Viile Satu Mare (vasi Viile Satu Mare in Tătărăşti),

  — Socond (vasi Socond in Hodişa),

  — Supur (vasi Dobra, Hurezu Mare in Racova),

  — Acâș (vas Unimăt),

  — Bogdand (vasi Bogdand, Babța, Ser in Corund),

  — Hodod (vasi Hodod, Nadişu Hododului, Lelei in Giurtelecu Hododului).

Navedeni kraji niso več vključeni v razmejeno območje označbe Dealurile Crişanei.

Po ponovni razmejitvi geografskega območja geografske označbe Dealurile Crişanei z izločitvijo navedenih krajev na ozemlju okrožja Satu Mare bo razmejeno območje gojenja in proizvodnje, na katerem se bodo pridobivala vina z geografsko označbo, zajemalo:

okrožje Bihor z naslednjimi kraji,

— Diosig (vasi Diosig in Vaida),

— Săcueni (vasi Săcueni in Cadea),

— Ciuhoi (vasi Sâniob in Ciuhoi),

— Biharia (vas Biharia),

— Cetariu (vasi Şişterea in Paleu),

— Tileagd (vas Tileagd),

— Valea lui Mihai;

okrožje Sălaj z naslednjimi kraji:

— mestna občina Şimleu Silvaniei, kraja Şimleu Silvaniei in Cehei,

— Nuşfalău (vasi Nuşfalău, Boghiş, Bozieş in Bilghez),

— Vârşolţ (vas Vârşolţ),

— Ip (vasi Ip, Zăuan in Zăuan Băi),

— Camăr (vas Camăr),

— Pericei (vasi Pericei, Sici in Bădăcin),

— Carastelec (vasi Carastelec in Dumuslău),

— Crasna (vas Crasna),

— Măerişte (vasi Măerişte, Doh in Uileacu Şimleului),

— občina Zalău, kraj Zalău,

— Meseşenii de Jos (vasi Meseşenii de Jos in Aghireş),

— Crişeni (Crişeni in Gârceiu),

— Hereclean (vasi Hereclean, Guruslău, Dioşod in Badon),

— Dobrin (vasi Dobrin in Doba),

— Horoatu Crasnei (vas Horoatu Crasnei),

— Coşeiu (Coşeiu in Archid),

— Şamşud (vasi Şamşud in Valea Pomilor),

— Bocşa (vasi Bocşa in Borla),

— Sărmăşag (vasi Sărmăşag, Lompirt, Ilisua in Moiad),

— Bobota (vasi Bobota, Dersida in Zalnoc).

Kraj Valea lui Mihai v okrožju Satu Mare je bil v tehnični dokumentaciji, poslani Komisiji v skladu s členom 118s Uredbe (ES) št. 1234/2007, pomotoma vključen v geografsko označbo Dealurile Crişanei.

Ta napačna vključitev kraja Valea lui Mihai v okrožju Satu Mare v območje označbe je posledica dejstva, da je v preteklosti obstajal zelo znan vinorodni okoliš, imenovan Valea lui Mihai, ki se je glede na razdelitev/razmejitev vinorodnih območij v obdobju komunističnega režima v Romuniji, ko so bili kraji razdeljeni na vinorodne okoliše in vinorodna središča, raztezal čez dve okrožji, tj. Satu Mare in Bihor.

V skladu z odstavkom 28 točke V „Vinorodna regija Crişanei in Maramureşului“ odredbe ministra za kmetijstvo, hrano in gozdarstvo št. 397/2003 o odobritvi vinorodnih območij in razvrstitve krajev v vinorodne regije, vinorodne okoliše in vinorodna središča (objavljen v Uradnem listu št. 513 z dne 16. julija 2003) je kraj Valea lui Mihai na podlagi navedenih starih sektorjev umeščen v okrožje Satu Mare in ne v okrožje Bihor.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

Dealurile Crişanei

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vina

4. **Opis vin**

Analitske in organoleptične lastnosti

— Dejanski delež alkohola: najmanj 10 vol. %

— Skupna vsebnost kisline (vinska kislina): najmanj 4,5 g/l

— Vsebnost hlapnih kislin (ocetna kislina): največ 1,2 g/l

— Nereducirajoči suhi ekstrakt: najmanj 17 g/l

— Skupna vsebnost žveplovega dioksida: največ 300 mg/l

— Vsebnost prostega žveplovega dioksida: največ 60 mg/l

1. Sauvignon:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zeleno rumena, svetla, brez znakov oksidacije

— Aroma: prefinjena aroma bezga

— Okus: saden, prijeten

2. Traminer roz:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto rumena, svetla

— Aroma: sveža, prijetna aroma cvetnih listov vrtnice

— Okus: nežen in usklajen, s staranjem v steklenicah pa dobi značilne odlike

3. Pinot gris:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto bela z rahlo rumenkastimi odtenki

— Aroma: prijetna primarna aroma sveže narezanih jabolk

— Okus: gladek in piten, s priokusom po skorji rženega kruha in cvetovih akacije

4. Fetească regală:

— Videz: bister

— Barva: zelenkasto rumena, ob užitni zrelosti lahko postane zlato rumena

— Aroma: aroma kiselkastih poletnih jabolk, po krajšem obdobju staranja dobi pridih sveže pokošene trave in medu

— Okus: značilen, polnega telesa, s staranjem dobi rahel okus po etru, uravnotežen

5. Fetească albă:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto bela

— Aroma: prijetna primarna aroma

— Okus: prijeten, izrazit okus, ki spominja na poletna jabolka

6. Sortno vino rizling (riesling de Rhin, riesling italian):

— Videz: bister

— Barva: zelenkasto bela, svetla

— Aroma: nima posebne primarne arome, zrelo vino ima kamnit, mineralen pridih

— Okus: piten, saden in zelo svež okus s prijetno kislostjo, čist in umirjen

7. Chardonnay

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zlato rumena

— Aroma: značilna aroma akacije

— Okus: mehek, bogat, zaokrožen, žameten, usklajen

8. Iordană

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto rumena

— Aroma: aroma surovih zelenih jabolk

— Okus: zaradi velike kislosti je svež in živahen; vino je treba uživati, ko je še mlado

9. Mustoasă de Măderat:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto rumena, podobna barvi nezrelih limon; če vino zori v steklenicah, postane bledo rumeno

— Aroma: aroma surovih zelenih jabolk, sveža, s pridihom cvetov vinske trte

— Okus: svež in osvežujoč okus, zaradi velike kislosti je živahen, vendar je vino hkrati dolgoživo; uživati ga je treba, ko je mlado, in ga ni treba starati

10. Furmint:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto bela z bledorumenimi odtenki in brez znakov oksidacije

— Aroma: prijetna primarna aroma eksotičnega sadja

— Okus: prijeten, podoben okusu eksotičnega sadja

11. Furmint de Miniş:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: zelenkasto bela z bledorumenimi odtenki in brez znakov oksidacije

— Aroma: prijetna primarna aroma eksotičnega sadja

— Okus: prijeten, izrazit, z jasnim in privlačnim zatonom, izviren

12. Muscat Ottonel:

— Videz: bister in svetel

— Barva: slamnato ali intenzivno rumena, odvisno od kakovosti grozdja ob trgatvi

— Aroma: nežne cvetlične note, značilna aroma muškata, zelo kompleksna, prefinjena in nežna

— Okus: značilen okus po muškatu, prefinjen, nežen, poln, usklajen, prijetno zaokrožen in rahlo žameten

13. Tămâioasă românească:

— Videz: bister in svetel

— Barva: rumena ali intenzivno rumena, odvisno od kakovosti grozdja ob trgatvi

— Aroma: nežen cvetlični pridih, značilna prefinjena in nežna aroma

— Okus: značilna aroma kadila, polno telo, usklajen okus s prijetnim žametnim pridihom

14. Cabernet sauvignon:

— Videz: bister, prosojen

— Barva: rubinasto rdeča

— Aroma: izrazita aroma rastlinja in trave

— Okus: grob, taničen, težak, z zorenjem pa postane prijetno žameten, zaokrožen in mehkejši

15. Pinot noir:

— Videz: bister, prosojen

— Barva: temno češnjevo rdeča

— Aroma: s staranjem se spreminja iz arome češenj v aromo zrelih višenj

— Okus: fin, žameten, nežen, kompleksen in prefinjen

16. Merlot:

— Videz: bister, prosojen

— Barva: rubinasto rdeča, svetla

— Aroma: prijetna aroma gozdnih sadežev in svežih malin

— Okus: trpkost je manj izrazita kot pri cabernet sauvignonu, okus pa ima žametno teksturo, ki je značilna za to sorto

17. Fetească neagră:

— Videz: bister, prosojen

— Barva: intenzivna granatno rdeča

— Aroma: kompleksna in izvirna aroma

— Okus: dobro oblikovan, prijeten in dovolj polnega telesa, piten in privlačen

18. Burgund mare:

— Videz: bister, prijeten

— Barva: intenzivna granatno rdeča z odtenki vijolične

— Aroma: aroma zrelih gozdnih sadežev, in sicer rdečega ribeza, brusnic, robidnic in borovnic

— Okus: uravnotežen, usklajen, dolgotrajen, neagresiven

19. Syrah:

— Videz: bister, prosojen

— Barva: svetlo rdeča

— Aroma: cvetlični vonj z zelo intenzivnimi aromami, ki spominjajo na poper

— Okus: taničen, usklajen, polnega telesa

5. **Postopki proizvodnje vina**

a) *Osnovni enološki postopki*

Enološki postopki

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin:

Dodajanje saharoze pri proizvodnji vin z geografsko označbo „Dealurile Crișanei“ ni dovoljeno.

b) *Največji donosi*

Proizvodnja grozdja – za sorte fetească regală, iordană in mustoasă de Măderat:

15 000 kg grozdja na hektar

Proizvodnja grozdja – za sorte fetească albă, furmint, furmint de Miniș, riesling de Rhin in riesling italian:

12 500 kg grozdja na hektar

Proizvodnja grozdja – za sorte merlot, fetească neagră in burgund mare:

12 500 kg grozdja na hektar

Proizvodnja grozdja – za sorte muscat ottonel, tămâioasă românească, sivi pinot, chardonnay, sauvignon in traminer roz:

10 000 kg grozdja na hektar

Proizvodnja grozdja – za sorte cabernet sauvignon, pinot noir in syrah:

10 000 kg grozdja na hektar

Proizvodnja vina – za bela vina:

95 hl na hektar

Proizvodnja vina – za rdeča vina, rosé in aromatična vina:

85 hl na hektar

6. **Razmejeno območje**

Okrožje Bihor:

— vasi Diosig in Vaida,

— vasi Săcueni in Cadea,

— vasi Sâniob, Ciuhoi in Biharia,

— Cetariu – vasi Șișterea in Paleu,

— vas Tileagd,

— vas Valea lui Mihai.

Okrožje Sălaj:

mestna občina Șimleu Silvaniei s krajema Șimleu Silvaniei in Cehei;

— vasi Nușfalău, Boghiș, Bozieș in Bilghez,

— vas Vârșolț,

— vasi Ip, Zăuan in Zăuan Băi,

— vas Camăr,

— vasi Pericei, Sici in Bădăcin,

— vasi Carastelec, Dumuslău in Crasna,

— vasi Măeriște, Doh in Uileacu Șimleului.

Občina Zalău:

— vasi Meseșenii de Jos in Aghireș,

— vasi Crișeni in Gârceiu,

— vasi Hereclean, Guruslău, Dioșod in Badon,

— vasi Dobrin in Doba,

— vasi Horoatu Crasnei, Coșeiu in Archid,

— vasi Şamşud, Valea Pomilor, Bocşa in Borla,

— vasi Sărmăşag, Lompirt, Ilisua in Moiad,

— vasi Bobota, Dersida in Zalnoc.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

Povezava z razmejenim območjem

Posebne naravne značilnosti zadevnega okolja so območje reke Crişul Repede, ki na severu meji na goro Şes, položno hribovje blizu ravnine in vpliv srednjeevropskega podnebja, zaradi katerega so temperature nekoliko nižje, padavine pa bolj spremenljive. Zime na tem območju so milejše, vinogradniška območja pa imajo veliko sončnega vremena ter so hkrati zaščitena pred vetrovi in hladnimi zračnimi tokovi.

V vinorodnih okoliših Diosig in Valea lui Mihai, območju Silvania ter v vinorodnih središčih Biharia in Tileagd se vinogradi raztezajo po velikem območju severno in severovzhodno od mesta Oradea. Vinogradniška tradicija vinorodnih središč v tem vinorodnem okolišu (Diosig, Săcuieni in Sâniob) sega v obdobje 1569–1578. Bela vina, proizvedena na teh območjih, so bogata, imajo izrazit okus ter zelo kisel in saden značaj. Med sortami s posebnim potencialom, gojenimi v tem vinorodnem okolišu, so fetească albă, fetească regală, riesling italian in aromatični muscat ottonel. Vina, pridelana na tem območju, imajo dobro uravnoteženo strukturo. Vrednost indeksa vode, vetra in toplote v podnebnem potencialu za vinogradništvo vinorodne regije znaša 4 287. To pomeni, da je regija posebno primerna za bela vina, ki imajo izrazite arome cvetov akacije, zelenih jabolk in pokošene trave (fetească regală) z dolgim zatonom (tămâioasă românească) ali aromo zrelih hrušk, vina, ki z zorenjem v hrastovih sodih dobijo pridih vanilje ter imajo izrazit eksotični pridih ananasa (chardonnay), usklajen okus in dobro kislost. Rdeča vina imajo poln, žameten in zaokrožen okus, pri čemer se aroma modrega pinota s staranjem spreminja iz arome češenj v aromo zrelih višenj, syrah dobi poprast pridih, merlot pa značilen okus po gozdnih sadežih – svežih malinah.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravni okvir:

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

Pri označevanju vin z geografsko označbo „Dealurile Crișanei“ je obvezna glavna etiketa. Hrbtna etiketa ni obvezna.

10. **Povezava na specifikacijo proizvoda**

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