DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de junio de 2017

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación en el sector del vino contemplada en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Dealurile Crişanei (IGP)]

(2017/C 197/05)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos del Consejo (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) Rumanía ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Crişanei», de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) La Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, artículo 97, apartado 1, y artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Con el fin de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Crişanei» debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

DECIDE:

Artículo único

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Crişanei» (IGP), de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, figura en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la fecha de publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 19 de junio de 2017.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

[1] DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«DEALURILE CRIŞANEI»

PGI-RO-A0106-AM01

Fecha de presentación: 3.6.2015

1. **Reglas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación que no es de menor importancia

2. **Descripción y motivos de la modificación**

2.1. *Modificación de la zona delimitada*

La Asociación de productores de vino de los viñedos tradicionales de Satu Mare ha presentado una solicitud para modificar el pliego de condiciones de la indicación geográfica Dealurile Sătmarului, con el fin de ampliar la zona de producción delimitada para incluir localidades que poseen las características específicas de la zona de Satu Mare. Estas localidades fueron incorrectamente incluidas en la zona delimitada del pliego de condiciones de la indicación geográfica Dealurile Crișanei, habida cuenta de la existencia de una serie de argumentos relativos a la ubicación y a los factores ecológicos, edáficos y climáticos en esas localidades que son específicos de la zona de la indicación Dealurile Sătmarului pero no de la de Dealurile Crișanei. Lo anteriormente expuesto está respaldado por la información relativa a los vinos de la región vitivinícola de Dealurile Sătmarului, es decir, de Rătești, que durante mucho tiempo han sido producidos y conocidos bajo la denominación «Dealurile Rățeștilor» o «Vinul de Halmeu».

La inclusión de las localidades en cuestión en la zona de Satu Maru y, por consiguiente, en la indicación Dealurile Sătmarului y no en Dealurile Crișanei, está respaldada por los datos sobre el relieve y el clima de algunas colinas como Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur y Tășnad-Cehal, que tienen pendientes más pronunciadas con terrazas que atenuan su declive, suelos pleistocénicos de arcilla roja y pendientes orientadas al norte con un declive más suave cubiertas con suelos más podzólicos. Las influencias mediterráneas permiten el desarrollo y la producción de vinos con aromas florales o frutados (bayas de bosque del Pinot noir, Merlot, Burgund mare), así como vinos con notas de pimienta o hierba con agradables notas primarias (Fetească albă, Furmint). Los sabores son típicos de la variedad: redondo, tánico, aterciopelado y con astringencia moderada, con cuerpo, fresco (vinos blancos).

Las localidades que se excluyen de la zona de la indicación geográfica Dealurile Crişanei están situadas en el distrito de Satu Mare. Son las siguientes:

— Valea lui Mihai

— Municipio de Carei, localidad de Carei

— Pir (pedanía de Pir)

— Săuca (pedanía de Săuca)

— Cehal (pedanías de Cehal, Cehăluț y Orbău)

— La ciudad de Tășnad, con la localidad de Tășnad

— Sanislău, en el distrito de Satu Mare, con la localidad de Sanislău (pedanía de Sanislău)

— Rătești, con las siguientes localidades:

  — Beltiug (pedanías de Beltiug, Rătești y Șandra)

  — Ardud (pedanías de Ardud, Ardud Vii y Gerăușa)

  — Viile Satu Mare (pedanías de Viile Satu Mare y Tătărăști)

  — Socond (pedanías de Socond y Hodişa)

  — Supur (pedanías de Dobra, Hurezu Mare y Racova)

  — Acâș (pedanía de Unimăt)

  — Bogdand (pedanías de Bogdand, Babța, Ser y Corund)

  — Hodod (pedanías de Hodod, Nadișu Hododului, Lelei y Giurtelecu Hododului)

Las localidades anteriores ya no forman parte de la zona delimitada de la indicación Dealurile Crişanei.

Con la nueva delimitación de la zona geográfica de la indicación geográfica Dealurile Crişanei, retirando de la misma las localidades enumeradas anteriormente situadas en el territorio del distrito de Satu Mare, la zona delimitada para el cultivo y la producción de vinos con la indicación geográfica incluirá:

Localidades del distrito de Bihor:

— Diosig (pedanías de Diosig y Vaida)

— Săcueni (pedanías de Săcueni y Cadea)

— Ciuhoi (pedanías de Sâniob y Ciuhoi)

— Biharia (pedanía de Biharia)

— Cetariu (pedanías de Şişterea y Paleu)

— Tileagd (pedanía de Tileagd)

— Valea lui Mihai.

Localidades del distrito de Sălaj:

— ciudad de Şimleu Silvaniei, localidades de Şimleu Silvaniei y Cehei

— Nuşfalău (pedanías de Nuşfalău, Boghiş, Bozieş y Bilghez)

— Vârşolţ (pedanía de Vârşolţ)

— Ip (pedanías de Ip, Zăuan y Zăuan Băi)

— Camăr (pedanía de Camăr)

— Pericei (pedanías de Pericei, Sici y Bădăcin)

— Carastelec (pedanías de Carastelec y Dumuslău)

— Crasna (pedanía de Crasna)

— Măerişte (pedanías de Măerişte, Doh y Uileacu Şimleului)

— municipio de Zalău, localidad de Zalău

— Meseşenii de Jos (pedanías de Meseşenii de Jos y Aghireş)

— Crişeni (Crişeni y Gârceiu)

— Hereclean (pedanías de Hereclean, Guruslău, Dioşod y Badon)

— Dobrin (pedanías de Dobrin y Doba)

— Horoatu Crasnei (pedanía de Horoatu Crasnei)

— Coşeiu (Coşeiu y Archid)

— Şamşud (pedanías de Şamşud y Valea Pomilor)

— Bocşa (pedanías de Bocşa y Borla)

— Sărmăşag (pedanías de Sărmăşag, Lompirt, Ilisua y Moiad)

— Bobota (pedanías de Bobota, Dersida y Zalnoc).

La localidad de Valea lui Mihai, en el distrito de Satu Mare, fue incluida por error en la indicación geográfica de Dealurile Crişanei en el expediente técnico remitido a la Comisión, de conformidad con el artículo 118, letra s), del Reglamento (CE) n.º 1234/2007.

Este error es una consecuencia del hecho de que, en el pasado, de acuerdo con la división/delimitación de las superficies vitivinícolas durante el período del régimen comunista en Rumanía, cuando las localidades se organizaban por viñedos y centros vitivinícolas, existía un conocido viñedo llamado Valea lui Mihai que abarcaba los dos distritos, Satu Mare y Bihor.

De conformidad con la Orden del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Bosques n.º 397/2003 por la que se aprueba la designación de las superficies vitícolas y la agrupación de municipios en regiones vitivinícolas, viñedos y centros vitivinícolas (publicada en el Diario Oficial n.º 513, de 16 de julio de 2003), en el punto V-Región vitícola de Crişanei y Maramureşului, se incluyen 28 localidades de Valea lui Mihai en el distrito de Satu Mare, fuera de Bihor, sobre la base de los antiguos sectores antes mencionados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

Dealurile Crişanei

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP-Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción del vino o vinos**

Características analíticas y organolépticas

— grado alcohólico adquirido: mínimo de 10 % vol.,

— acidez total (ácido tartárico): mínimo 4,5 g/l,

— acidez volátil (ácido acético): no más de 1,2 g/l,

— extracto seco no reductor: al menos 17 g/l,

— anhídrido sulfuroso total: no más de 300 mg/l,

— anhídrido sulfuroso libre: como máximo 60 mg/l.

1. Sauvignon:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: amarillo verdoso, vivo, sin marcas de oxidación

— Olor: aroma de flor de saúco refinado

— Sabor: frutado, agradable

2. Traminer roz:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: amarillo verdoso, vivo

— Olor: fresco, agradable aroma de pétalo de rosa

— Sabor: delicado, armonioso, el envejecimiento en botella transmite cualidades distintivas

3. Pinot gris:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: blanco verdoso, con tonos ligeramente amarillentos

— Olor: agradable aroma primario de manzanas recién cortadas

— Sabor: suave, sabroso, con una matiz de corteza de pan de centeno y flores de acacia

4. Fetească regală:

— Aspecto: límpido

— Color: amarillo verdoso, puede volverse amarillo dorado cuando alcanza su madurez para el consumo

— Olor: aroma acidulado de manzana de verano, cuando ha envejecido ligeramente presenta un matiz de heno recién cortado y miel

— Sabor: distintivo, con cuerpo, al envejecer se vuelve ligeramente semejante al éter, equilibrado

5. Fetească albă:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: blanco verdoso

— Olor: aroma primario agradable

— Sabor: agradable, marcado, como manzanas de verano

6. De la variedad Riesling (Riesling del Rhin, Riesling italiano):

— Aspecto: límpido

— Color: blanco verdoso, vivo

— Olor: sin aroma primario específico, adquiere notas minerales cuando alcanza la madurez

— Sabor: sabroso, afrutado, extremadamente fresco, agradablemente acidulado, límpido y sobrio

7. Chardonnay

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: amarillo dorado

— Olor: aroma característico de acacia

— Sabor: suave, untuoso, redondo, aterciopelado, armonioso

8. Iordană

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: amarillo verdoso

— Olor: manzana verde cruda

— Sabor: fresco y enérgico debido a la elevada acidez, debe consumirse como «vino joven»

9. Mustoasă de Măderat:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: amarillo verdoso, como limones inmaduros, si madura en botella se vuelve amarillo pálido

— Olor: manzana verde cruda, fresco, con notas de flores de viñas

— Sabor: fresco y refrescante, enérgico debido a la elevada acidez pero al mismo tiempo un vino «de largo recorrido», para ser consumido joven, sin necesidad de envejecimiento

10. Furmint:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: blanco verdoso con tonos amarillo pálido y sin marcas de oxidación

— Olor: agradable aroma primario de frutas exóticas

— Sabor: agradable, similar a una fruta exótica

11. Furmint de Miniş:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: blanco verdoso con tonos amarillo pálido y sin marcas de oxidación

— Olor: agradable aroma primario de frutas exóticas

— Sabor: agradable, imponente, con un final claro y pegajoso, original

12. Muscat Ottonel:

— Aspecto: límpido y brillante

— Color: amarillo pajizo o amarillo intenso, en función de la calidad de las uvas en el momento de la vendimia

— Olor: notas florales delicadas, típico aroma de Muscat, muy complejo, sutil y delicado

— Sabor: típico sabor de Muscat, sutil, delicado, pleno, armonioso, con una agradable redondez y ligeramente aterciopelado

13. Tămâioasă românească:

— Aspecto: límpido y brillante

— Color: amarillo o amarillo intenso, en función de la calidad de las uvas en el momento de la vendimia

— Olor: matices florales delicados, aroma típico, sutil y delicado

— Sabor: típico aroma a incienso, con cuerpo, armonioso, con un agradable matiz aterciopelado

14. Cabernet Sauvignon:

— Aspecto: límpido, traslúcido

— Color: rojo rubí

— Olor: aroma distinto de vegetación e hierba

— Sabor: basto, tánico, duro, al madurar pasa a ser agradablemente aterciopelado, redondo y más suave

15. Pinot noir:

— Aspecto: límpido, transparente

— Color: rojo picota oscuro

— Olor: aroma cambiante de cerezas a guindas a medida que envejece

— Sabor: fino, aterciopelado, delicado, complejo y refinado

16. Merlot:

— Aspecto: límpido, transparente

— Color: rojo rubí, brillante

— Olor: agradable aroma de frutas del bosque, frambuesa fresca

— Sabor: la astringencia es más moderada que en el caso del Cabernet Sauvignon y tiene la textura aterciopelada específica de esta variedad

17. Fetească neagră:

— Aspecto: límpido, traslúcido

— Color: rojo granate intenso

— Olor: aroma complejo y original

— Sabor: bien formado, agradable y suficientemente con cuerpo, sabroso y atractivo

18. Burgund mare:

— Aspecto: límpido, agradable

— Color: rojo granate con matices de violeta, intensamente coloreado

— Olor: aroma de frutas del bosque maduras: grosella roja, arándano rojo, zarzamora y mirtilo

— Sabor: equilibrado, consistente, duradero, no agresivo

19. Syrah:

— Aspecto: límpido, transparente

— Color: rojo vivo

— Olor: buqué floral con fragantes aromas muy intensos de pimienta

— Sabor: tánico, consistente, con cuerpo

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

Prácticas enológicas

Restricción pertinente en la vinificación:

No está autorizada la adición de sacarosa en la producción de vinos con la indicación geográfica «Dealurile Crișanei».

b) *Rendimientos máximos*

Producción de uvas — para las variedades Fetească regală, Iordană y Mustoasă de Măderat:

15 000 kg de uvas por hectárea

Producción de uvas — para las variedades Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling del Rhin y Riesling Italiano:

12 500 kg de uvas por hectárea

Producción de uvas — para las variedades Merlot, Fetească neagră y Burgund mare:

12 500 kg de uvas por hectárea

Producción de uvas — para las variedades Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon y Traminer roz:

10 000 kg de uvas por hectárea

Producción de uvas — para las variedades Cabernet Sauvignon, Pinot noir y Syrah:

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Producción de vino — en el caso de los vinos blancos:

95 hectolitros por hectárea

Producción de vino — en el caso de los vinos tinto, rosado y aromático:

85 hectolitros por hectárea

6. **Zona delimitada**

Distrito de Bihor

— Pedanías de Diosig y Vaida

— Pedanías de Săcueni y Cadea

— Pedanías de Sâniob, Ciuhoi y Biharia

— Cetariu-pedanías de Şişterea y Paleu

— Pedanía de Tileagd

— Pedanía de Valea lui Mihai

Distrito de Sălaj

La ciudad de Şimleu Silvaniei, con las localidades de Şimleu Silvaniei y Cehei

— Pedanías de Nuşfalău, Boghiş, Bozieş y Bilghez

— Pedanía de Vârşolţ

— Pedanías de Ip, Zăuan y Zăuan Băi

— Pedanía de Camăr

— Pedanías de Pericei, Sici y Bădăcin

— Pedanías de Carastelec, Dumuslău y Crasna

— Pedanías de Măeriște, Doh y Uileacu Şimleului

Municipio de Zalău

— Pedanías de Meseşenii de Jos y Aghireş

— Pedanías de Crişeni y Gârceiu

— Pedanías de Hereclean, Guruslău, Dioşod y Badon

— Pedanías de Dobrin y Doba

— Pedanías de Horoatu Crasnei, Coşeiu y Archid

— Pedanías de Şamşud, Valea Pomilor, Bocşa y Borla

— Pedanías de Sărmăşag, Lompirt, Ilisua y Moiad

— Pedanías de Bobota, Dersida y Zalnoc

7. **Principales uvas de vinificación**

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 italiano B

Riesling del Rhin B

Pinot Noir N

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vínculo con la zona delimitada

La característica natural específica del entorno es la zona fluvial del Crişul Repede, limitada al norte por la montaña de Şes, con suaves colinas próximas a la llanura y la influencia del clima centroeuropeo, que provoca una cierta reducción de las temperaturas y un aumento de la variabilidad de las precipitaciones. Los inviernos en esta zona son más suaves y las superficies vitivinícolas gozan de una gran cantidad de horas de sol, estando al mismo tiempo protegidas de vientos y corrientes fríos.

En las zonas vitivinícolas de Diosig y Valea lui Mihai, de Silvania y en los centros vitivinícolas de Biharia y Tileagd existen viñedos distribuidos a lo largo de una vasta superficie, al norte y al nordeste de Oradea. Los centros vitivinícolas de las zonas de Diosig, Săcuieni y Sâniob tienen una tradición que se remonta a 1569-1578. Los vinos blancos elaborados en estas zonas son ricos, con un sabor expresivo y un carácter marcadamente ácido y afrutado. Entre las variedades con un potencial particular en esta zona se incluyen las siguientes: Fetească albă, Fetească regală, Riesling italiano y la aromática Muscat Ottonel. Los vinos de esta zona tienen una estructura equilibrada. El potencial enoclimático de la región vitivinícola alcanza una puntuación de 4 287 en el índice hídrico-solar-térmico. Esto significa que la región es especialmente adecuada para los vinos blancos, que tienen aromas expresivos de flores de acacia, manzanas verdes e hierba cortada (Fetească regală), con un largo final en boca (Tămâioasă românească), peras maduras, notas de vainilla cuando maduran en barricas de roble, con destacadas notas exóticas de piña (Chardonnay), equilibrados y con buena acidez. Los vinos tintos tienen cuerpo, son aterciopelados, redondos, con aromas que evolucionan de cerezas a guindas a medida que envejecen, en el caso del Pinot noir, notas de pimienta en el caso del Syrah, y frutas del bosque típicas (frambuesas frescas), en el caso del Merlot.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Al etiquetarlos, los vinos con la indicación geográfica «Dealurile Crișanei» deben tener una etiqueta principal. La contraetiqueta es opcional.

10. **Enlace al pliego de condiciones**

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