

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 19 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Dealurile Crișanei (ChOG)]**

(2017/C 197/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rumunia złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Crișanei” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Crișanei”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Dealurile Crișanei” (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„DEALURILE CRIȘANEI”

PGI-RO-A0106-AM01

Data złożenia: 3.6.2015

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

2.1. Zmiana dotycząca wyznaczonego obszaru

Stowarzyszenie Producentów Wina z tradycyjnych winnic Satu Mare złożyło wniosek o zmianę specyfikacji oznaczenia geograficznego Dealurile Sătmarului w celu poszerzenia obszaru wyznaczonego do produkcji, tak aby uwzględnić miejscowości posiadające cechy charakterystyczne specyficzne dla obszaru Satu Mare. Biorąc pod uwagę, że w odniesieniu do tych miejscowości istnieje szereg argumentów dotyczących lokalizacji i ekologicznych czynników glebowoklimatycznych, które są specyficzne dla obszaru z oznaczeniem Dealurile Sătmarului, a nie Dealurile Crișanei, miejscowości te zostały nieprawidłowo włączone do wyznaczonego obszaru specyfikacji oznaczenia geograficznego Dealurile Crișanei. Powyższe dane są poparte informacjami na temat win z regionu uprawy odmiany Dealurile Sătmarului, tj. z Rătești, które od dawna były produkowane i znane pod nazwą „Dealurile Răteștilor” lub „Vinul de Halmeu”.

Włączenie przedmiotowych miejscowości do obszaru Satu Mare, a co za tym idzie uwzględnienie ich w odniesieniu do oznaczenia Dealurile Sătmarului a nie Dealurile Crișanei, jest poparte danymi dotyczącymi ukształtowania terenu i klimatu panującego na wzgórzach takich Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur, Tășnad-Cehal, które cechują się stromymi zboczami z tarasami łagodzącymi ich nachylenie, glebami plejstoceńskimi z czerwoną gliną oraz zboczami północnymi o łagodniejszych nachyleniach i glebach bielcowych. Wpływy śródziemnomorskie pozwalają na rozwój winnic i produkcję win z kwiatowym lub owocowym aromatem (aromat jagód leśnych w odmianach Pinot noir, Merlot, Burgund mare) oraz win z pieprzowym lub trawiastym aromatem o przyjemnych nutach pierwotnych (Fetească albă, Furmint). Odmiana charakteryzuje się typowymi aromatami, które można opisać jako: okrągły, taninowy, aksamitny z umiarkowaną zawartością garbników, pełny, świeży (białe wina).

Miejscowości, które zostają wykreślone z obszaru objętego oznaczeniem geograficznym Dealurile Crișanei, znajdują się w okręgu Satu Mare. Są to:

- Valea lui Mihai
- Gmina Carei, miejscowość Carei
- Pir (wieś Pir)
- Săuca (wieś Săuca)
- Cehal (wsie Cehal, Cehăluț i Orbău)
- Miasto Tășnad z miejscowością Tășnad
- Sanislău, w okręgu Satu Mare z miejscowością Sanislău (wieś Sanislău)
- Rătești z następującymi miejscowościami:
 - Beltiug (wsie Beltiug, Rătești i Șandra)
 - Ardud (wsie Ardud, Ardud Vii i Gerăușa)
 - Viile Satu Mare (wsie Viile Satu Mare i Tătărăști)
 - Socond (wsie Socond i Hodișa)
 - Supur (wsie Dobra, Hurezu Mare i Racova)
 - Acâș (wsie Unimăt)
 - Bogdand (wsie Bogdand, Babța, Ser i Corund)
 - Hodod (wsie Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelecu Hododului)

Wymienione powyżej miejscowości nie należą już do wyznaczonego obszaru objętego oznaczeniem Dealurile Crișanei.

W związku z ponownym wyznaczeniem obszaru geograficznego objętego oznaczeniem geograficznym Dealurile Crișanei poprzez wykreślenie z niego wyżej wymienionych miejscowości położonych na terytorium okręgu Satu Mare, wyznaczony obszar uprawy i produkcji, z którego będą pochodziły wina z tym oznaczeniem geograficznym, będzie obejmował:

Okręg Bihor, miejscowości:

- Diosig (wsie Diosig i Vaida)
- Săcueni (wsie Săcueni i Cadea)
- Ciuhoi (wsie Sâniob i Ciuhoi)
- Biharia (wieś Biharia)
- Cetariu (wsie Șișterea i Paleu)
- Tileagd (wieś Tileagd)
- Valea lui Mihai.

Okręg Sălaj, miejscowości:

- miasto Șimleu Silvaniei, miejscowości Șimleu Silvaniei i Cehei
- Nușfalău (wsie Nușfalău, Boghiș, Bozieș i Bilghez)
- Vârșolț (wieś Vârșolț)
- Ip (wsie Ip, Zăuan, Zăuan Băi)
- Camăr (wieś Camăr)
- Pericei (wsie Pericei, Sici i Bădăcin)
- Carastelec (wsie Carastelec i Dumuslău)
- Crasna (wieś Crasna)
- Măeriște (wsie Măeriște, Doh i Uileacu Șimleului)
- gminę Zalău, miejscowość Zalău
- Meseșeni de Jos (wsie Meseșeni de Jos i Aghireș)
- Crișeni (Crișeni i Gârceiu)
- Hereclean (wsie Hereclean, Guruslău, Dioșod i Badon)
- Dobrin (wsie Dobrin i Doba)
- Horoatu Crasnei (wieś Horoatu Crasnei)
- Coșeiu (Coșeiu i Archid)
- Șamșud (wsie Șamșud i Valea Pomilor)
- Bocșa (wsie Bocșa i Borla)
- Sărmășag (wsie Sărmășag, Lompirt, Ilisua i Moiad)
- Bobota (wsie Bobota, Dersida i Zalnoc).

Miejscowość Valea lui Mihai w okręgu Satu Mare została błędnie uwzględniona w obszarze z oznaczeniem geograficznym Dealurile Crișanei w dokumentacji technicznej przekazanej Komisji zgodnie z art. 118s rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

Błędne uwzględnienie miejscowości Valea lui Mihai położonej w okręgu Satu Mare w obszarze chronionego oznaczenia geograficznego wynika z faktu, że według podziału/demarkacji obszarów uprawy winorośli w okresie reżimu komunistycznego w Rumunii, gdy miejscowości tworzone były wokół winnic i ośrodków uprawy winorośli, istniała znana winnica o nazwie Valea lui Mihai, która rozciągała się na terytorium dwóch okręgów – Satu Mare i Bihor.

Zgodnie z rozporządzeniem ministra rolnictwa, żywności i leśnictwa nr 397/2003 zatwierdzającym wyznaczenie obszarów uprawy winorośli i pogrupowanie miejscowości na regiony uprawy winorośli, winnice i ośrodki uprawy winorośli (opublikowanym w Dzienniku Urzędowym nr 513 z dnia 16 lipca 2003 r.) w pkt V – Region uprawy winorośli Crișanei i Maramureșului, w pozycji 28 zaliczono Valea lui Mihai do okręgu Satu Mare poza obrębem okręgu Bihor na podstawie starego podziału wymienionych powyżej sektorów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Dealurile Crișanei

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis win

Właściwości analityczne i organoleptyczne

- rzeczywista zawartość alkoholu: nie mniejsza niż 10 % obj.,
- kwasowość ogólna (kwas winowy): nie mniejsza niż 4,5 g/l,
- kwasowość lotna (kwas octowy): nie większa niż 1,2 g/l,
- nieredukujący suchy ekstrakt: nie mniej niż 17 g/l,
- całkowita zawartość ditlenku siarki: nie więcej niż 300 mg/l,
- wolny ditlenek siarki: maksymalnie 60 mg/l

1. Sauvignon:

- wygląd: klarowne, łagodne
- barwa: zielonożółta, jasna, bez śladów utleniania
- zapach: wyrafinowany aromat dzikiego bzu
- smak: owocowy, przyjemny

2. Traminer roz:

- wygląd: klarowne, łagodne
- barwa: żółtawozielona, jasna
- zapach: świeży, przyjemny aromat płatków róż
- smak: delikatny, harmonijny, dojrzewanie w butelkach nadaje winu szczególne właściwości

3. Pinot gris:

- wygląd: klarowne, łagodne
- barwa: białozielona z lekkimi żółtymi refleksami
- zapach: przyjemny pierwotny aromat świeżo krojonych jabłek
- smak: delikatne, smaczne wino z lekką nutą żytniego chleba i kwiatów akacji

4. Fetească regală:

- wygląd: klarowne
- barwa: żółtawozielona, kiedy dojrzeje może nabrać barwy złotożółtej
- zapach: kwaśnawy aromat letnich jabłek, po krótkim okresie starzenia uzyskuje aromat świeżo skoszonego siana i miodu
- smak: charakterystyczny, pełny, wyważony, w miarę dojrzewania etery stają się wyczuwalne

5. Fetească albă:

- wygląd: klarowne, łagodne
- barwa: białozielona
- zapach: przyjemny pierwotny aromat
- smak: przyjemny, wyraźny, jak letnie jabłka

6. Riesling varietal (Riesling de Rhin, Riesling Italian):
 - wygląd: klarowne
 - barwa: białozielona, jasna
 - zapach: brak charakterystycznego pierwotnego aromatu, w stanie dojrzałym wyczuwalne nuty zapachowe kamienia i minerałów
 - smak: przyjemny dla podniebienia, owocowy, bardzo świeży, przyjemnie kwaskowaty, czysty i orzeźwiający
7. Chardonnay:
 - wygląd: klarowne, łagodne
 - barwa: złotożółta
 - zapach: charakterystyczny aromat akacji
 - smak: delikatny, soczysty, krągły, aksamitny, harmonijny
8. Iordană:
 - wygląd: klarowne, łagodne
 - barwa: żółtawozielona
 - zapach: aromat niedojrzałego zielonego jabłka
 - smak: świeży i wyraźny z powodu wysokiej kwasowości, przeznaczone do konsumpcji jako „młode wino”
9. Mustoasă de Măderat:
 - wygląd: klarowne, łagodne
 - barwa: żółtawozielona jak niedojrzałe cytryny, gdy wino dojrzewa w butelkach staje się bladożółta
 - zapach: aromat niedojrzałego zielonego jabłka, świeży, z nutami kwiatu winorośli
 - smak: świeży i orzeźwiający, wyraźny z powodu wysokiej kwasowości, ale jednocześnie długo utrzymujący się w ustach, przeznaczone do konsumpcji jako młode wino, bez konieczności leżakowania
10. Furmint:
 - wygląd: klarowne, łagodne
 - barwa: białozielona z jasnymi żółtymi refleksami i bez śladów utlenienia
 - zapach: przyjemny pierwotny aromat egzotycznych owoców
 - smak: przyjemny, podobny do egzotycznych owoców
11. Furmint de Miniș:
 - wygląd: klarowne, łagodne
 - barwa: białozielona z jasnymi żółtymi refleksami i bez śladów utlenienia
 - zapach: przyjemny pierwotny aromat egzotycznych owoców
 - smak: przyjemny, robi wrażenie, wyraźny i zapadający w pamięć, oryginalny
12. Muscat Ottonel:
 - wygląd: klarowane i jasne
 - barwa: słomkowożółta lub intensywnie żółta w zależności od jakości winogron po zebraniu
 - zapach: delikatne kwiatowe nuty, typowy aromat winogron Muscat, bardzo złożony, subtelny i delikatny.
 - smak: typowy smak winogron Muscat, subtelny, delikatny, pełny, harmonijny, przyjemnie krągły i nieco aksamitny
13. Tămâioasă românească:
 - wygląd: klarowane i jasne
 - barwa: żółta lub intensywnie żółta w zależności od jakości winogron po zebraniu
 - zapach: delikatne kwiatowe nuty, typowy aromat, subtelny i delikatny;
 - smak: typowy aromat żywicy, pełny, harmonijny, o przyjemnych aksamitnych nutach

14. Cabernet Sauvignon:

- wygląd: klarowne, przezroczyste
- barwa: rubinowa czerwień
- zapach: wyraźny aromat roślinności i trawy
- smak: cierpki, taninowy, ciężki, wraz z dojrzewaniem staje się przyjemnie aksamitny, krągły i łagodniejszy

15. Pinot noir:

- wygląd: klarowne, przejrzyste
- barwa: ciemnowiśniowa
- zapach: w miarę dojrzewania zmienia się aromat – z typowo wiśniowego na bardziej kwaskowaty przypominający dojrzałe owoce
- smak: subtelny, aksamitny, delikatny, złożony i wyrafinowany

16. Merlot:

- wygląd: klarowne, przejrzyste
- barwa: jasna rubinowa czerwień
- zapach: przyjemny aromat owoców leśnych, świeżej maliny
- smak: mniejsza zawartość garbników niż w przypadku odmiany Cabernet Sauvignon, posiada aksamitną strukturę charakterystyczną dla tej odmiany

17. Fetească neagră:

- wygląd: klarowne, przezroczyste
- barwa: intensywnie czerwona zbliżona do barwy granatu
- zapach: złożony i oryginalny aromat
- smak: dobrze skomponowany, przyjemny i wystarczająco pełny, smaczny i atrakcyjny

18. Burgund mare:

- wygląd: klarowne, łagodne
- barwa: czerwona zbliżona do barwy granatu z odcieniami fioleto, intensywnie zabarwione
- zapach: aromat dojrzałych owoców leśnych: czerwonej porzeczki, borówki czerwonej, jeżyn i jagód
- smak: zrównoważony, spójny, długotrwały, nieagresywny

19. Syrah:

- wygląd: klarowne, przejrzyste
- barwa: jasnoczerwona
- zapach: kwiatowy bukiet o bardzo intensywnym aromacie przypominającym pieprz
- smak: taninowy, spójny, pełny

5. **Praktyki winiarskie**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Dodawanie sacharozy w produkcji win z oznaczeniem geograficznym „Dealurile Crișane” jest zabronione.

b) *Maksymalne zbiory*

Uprawa winorośli – odmiany Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 kg winogron na hektar

Uprawa winorośli – odmiany Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin i Riesling Italian:

12 500 kg winogron na hektar

Uprawa winorośli – odmiany Merlot, Fetească neagră i Burgund mare:

12 500 kg winogron na hektar

Uprawa winorośli – odmiany Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz:

10 000 kg winogron na hektar

Uprawa winorośli – odmiany Cabernet Sauvignon, Pinot noir i Syrah:

10 000 kg winogron na hektar

Produkcja wina – wina białe:

95 hektolitrów na hektar

Produkcja wina – wina czerwone, różowe i aromatyczne:

85 hektolitrów na hektar

6. Wyznaczony obszar

Okręg Bihor

- wieś Diosig i Vaida
- wieś Săcueni i Cadea
- wieś Sâniob, Ciuhoi i Biharia
- Cetariu – wieś Şişterea i Paleu
- wieś Tileagd
- wieś Valea lui Mihai

Okręg Sălaj

Miasto Şimleu Silvaniei z miejscowościami Şimleu Silvaniei i Cehei

- wieś Nuşfalău, Boghiş, Bozieş i Bilghez
- wieś Vârşolţ
- wieś Ip, Zăuan i Zăuan Băi
- wieś Camăr
- wieś Pericei, Sici i Bădăcin
- wieś Carastelec, Dumuslău i Crasna
- wieś Măerişte, Doh i Uileacu Şimleului

Gmina Zalău

- wieś Meseşenii de Jos i Aghireş
- wieś Crişeni i Gârceiu
- wieś Hereclean, Guruslău, Dioşod i Badon
- wieś Dobrin i Doba
- wieś Horoatu Crasnei, Coşeu i Archid
- wieś Şamşud, Valea Pomilor, Bocşa i Borla
- wieś Sărmăşag, Lompirt, Ilisua i Moiad
- wieś Bobota, Dersida i Zalnoc

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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 Miniș 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 związku(-ów)

Związek z wyznaczonym obszarem

Specyficznymi naturalnymi elementami środowiska jest obszar rzeki Crișul Repede ograniczony od północy górą Șes i łagodne wzgórza w pobliżu równiny oraz wpływ klimatu śródkowieuropejskiego, który powoduje pewne obniżenie temperatur i większą zmienność opadów deszczu. Zimy w tym regionie są łagodniejsze, a obszary uprawy winorośli są silnie nasłonecznione i jednocześnie osłonięte od wiatru i prądów zimnego powietrza.

Na obszarach uprawy winorośli Diosig i Valea lui Mihai, Silvania i w ośrodkach uprawy winorośli Biharia i Tileagd, winnice położone są na rozległym obszarze na północ i północny wschód od miejscowości Oradea. Tradycja uprawy winorośli na obszarach, na których znajdują się ośrodki tych upraw (Diosig, Săcuieni i Săniob), sięga lat 1569–1578. Produkowane tam białe wina mają bogaty i wyraźny, bardzo kwaśny i owocowy posmak. Do odmian o szczególnym potencjalne na tym obszarze uprawy winorośli zalicza się: Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian oraz aromatyczny Muscat Ottonel. Wina z tego obszaru mają dobrą wyważoną strukturę. Potencjał enoklimatyczny regionu uprawy winorośli ma wskaźnik hydro-helio-termiczny 4 287. Oznacza to, że region nadaje się szczególnie do produkcji białych win, które posiadają wyrazisty aromat kwiatów akacji, zielonych jabłek i skoszonej trawy (Fetească regală) oraz długo utrzymujący się smak (Tămâioasă românească) z nutami dojrzałych gruszek i wanilii w przypadku win dojrzewających w dębowych beczkach i wyraźnymi egzotycznymi nutami ananasa (Chardonnay), zrównoważony i cechujący się odpowiednią kwasowością. Wina czerwone są pełne, aksamitne, krągłe z aromatami czereśni lub dojrzałych wiśni w miarę dojrzewania w przypadku odmiany Pinot noir, z wyczuwalnymi nutami pieprzowymi w przypadku odmiany Syrah i typowym aromatem owoców leśnych (świeżych malin) w przypadku odmiany Merlot.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina z oznaczeniem geograficznym „Dealurile Crișanei” muszą posiadać główną etykietę. Etykieta z tyłu butelki jest opcjonalna.

10. Link do specyfikacji produktu

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