

## DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de marzo de 2020

por la que se corrige la Decisión de Ejecución de la Comisión de 25 de junio de 2019 relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

[Dealurile Sătmarului (IGP)]

(2020/C 100/06)

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 (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Rumanía remitió una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Sătmarului», con la referencia PGI-RO-A0107-AM01, de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión examinó la solicitud y concluyó que se cumplían las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el 2 de julio de 2019 se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Sătmarului» <sup>(2)</sup>.
- (4) Tras esa publicación, se observó que el documento publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* no era la última versión de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Sătmarului» enviada por Rumanía.
- (5) Por consiguiente, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la última versión de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Sătmarului», con la referencia PGMI-RO-A0107-AM01, y debe permitirse a todas las partes interesadas presentar declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, sobre la base de la nueva solicitud publicada.

DECIDE:

*Artículo único*

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dealurile Sătmarului», de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la 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 desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 19 de marzo de 2020.

Por la Comisión

Janusz WOJCIECHOWSKI

Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> DO C 221 de 2.7.2019, p. 3.

## ANEXO

## «DEALURILE SĂTMARULUI»

## PGI-RO-A0107-AM01

Fecha de la solicitud: 10 de junio de 2015

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

## 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. Nueva delimitación de la zona geográfica definida

La Asociación de Productores de Vino de las zonas vitícolas tradicionales de Satu Mare presentó una solicitud para modificar el pliego de condiciones de la indicación geográfica «Dealurile Sătmăruului», con el fin de ampliar la zona de producción delimitada a localidades que poseen las mismas características edafoclimáticas de la zona delimitada.

Lo anteriormente expuesto está respaldado por la información relativa a los vinos de la región vitivinícola de Dealurile Sătmăruului, y más concretamente de Rătești, que durante mucho tiempo han sido producidos y conocidos bajo las denominaciones «Dealurile Răteștilor» o «Vinul de Halmeu».

Factores relativos al relieve y al clima característicos de las colinas de Satu Mare, como Ardud, Beltiug, Hurez, Hodod, Tășnad, etc., que presentan pendientes más pronunciadas con terrazas que atenúan su declive, suelos pleistocénicos de arcilla roja y pendientes orientadas al norte con un declive más suave cubiertas con suelos más podsólicos, con influencias mediterráneas, determinan el desarrollo y la producción de vinos con características similares a las de los vinos obtenidos en otras localidades comprendidas en la zona de la indicación geográfica Dealurile Sătmăruului.

Los vinos tienen aromas florales o frutales (frutos del bosque del Pinot noir, Merlot, Burgund mare), así como notas de pimienta o hierba con agradables notas primarias (Fetească albă, Furmint). Los sabores son típicos de la variedad: vinos redondos, con gran cuerpo, tánicos, aterciopelados y con astringencia moderada. Los vinos blancos tienen una fresca característica debido a la acidez del suelo.

La zona delimitada de la indicación geográfica Dealurile Sătmăruului se modifica para ampliarla a las siguientes localidades de la provincia de Satu Mare:

- 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 Hodișa)
- Supur (pedanías de Dobra, Hurezu Mare y Racova)
- Acăș (pedanía de Unimăt)
- Bogdand (pedanías de Bogdand, Babța, Ser y Corund)
- Hodod (pedanías de Hodod, Nădișu Hododului, Lelei y Giurtelecu Hododului)
- la ciudad de Carei, la 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 (pedanía de Sanislău)

Durante la época del régimen comunista en Rumanía, las localidades estaban organizados por zonas vitícolas y por centros vitivinícolas. Había un centro vitivinícola muy conocido llamado Valea lui Mihai, que se extendía por las dos provincias de Satu Mare y Bihor. Considerando la delimitación precisa y exacta de la zona, el listado de centros vitivinícolas y zonas vitícolas entre las localidades ha dejado de ser pertinente, puesto que la delimitación se realiza basándose en las localidades (ciudades, pueblos, pedanías).

Con la nueva delimitación de la zona geográfica de la indicación geográfica Dealurile Sătmăruului ampliándola a las localidades enumeradas anteriormente situadas en el territorio de la provincia de Satu Mare, la zona delimitada para el cultivo y la producción de vinos con la indicación geográfica abarcará:

1. Provincia de Satu Mare, que incluye las siguientes localidades:

- Halmeu (pedanías de Halmeu y Halmeu-Vii)
- Oraşu Nou (pedanías de Oraşu Nou-Vii, Remetea Oaşului y Oraşu Nou)
- Târna Mare (pedanía de Târna Mare)
- Bătarci (pedanía de Tămăşeni)
- Turulung (pedanía de Turulung-Vii)
- Beltiug (pedanías de Beltiug, Răteşti y Şandra)
- Ardud (pedanías de Ardud, Ardud Vii y Gerăuşa)
- Viile Satu Mare (pedanías de Viile Satu Mare y Tătărăşti)
- Socond (pedanías de Socond y Hodişa)
- Supur (pedanías de Dobra, Hurezu Mare y Racova)
- Acâş (pedanía de Unimăt)
- Bogdand (pedanías de Bogdand, Babţa, Ser y Corund)
- Hodod (pedanías de Hodod, Nadişu Hododului, Lelei y Giurtelecu Hododului)
- Pir (pedanía de Pir)
- Săuca (pedanía de Săuca)
- Cehal (pedanías de Cehal, Cehăluţ y Orbău)
- la ciudad de Tăşnad, con la localidad de Tăşnad
- la ciudad de Carei, con la localidad de Carei
- comuna de Sanislău - pedanía de Sanislău.

2. Provincia de Maramureş, que incluye las siguientes localidades:

- la ciudad de Seini (localidad de Seini, pedanías de Săbişa y Viile Apei)
- Cicârlău (pedanías de Cicârlău e Ilba)
- Tăuţii - Măgheruş (localidad de Tăuţii - Măgheruş, pedanía de Băiţa)
- la ciudad de Baia Mare (pedanía de Săsar)
- Remetea Chioarului (pedanía de Remetea Chioarului)
- Bicz (pedanías de Bicz, Corni y Ciuta)
- Băseşti (pedanías de Băseşti y Odeşti)
- Oarţa de Jos (pedanías de Orţiţa y Oarţa de Sus)
- pedanías de Mănu, Arduzel, Someşu Uileac, Vilcea y Tohat
- Asuaju de Sus (pedanía de Asuaju de Sus)
- Şomcuta Mare (pedanías de Vălenii Şomcutei y Finteuşu Mare).

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre que debe registrarse**

«Dealurile Sătmăruului»

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)***Características analíticas y organolépticas - vinos blancos*

Muscat Ottonel: amarillo pajizo o amarillo intenso, con matices florales, típico aroma de moscatel, sutil, delicado, redondo, aterciopelado.

Sauvignon: amarillo verdoso, aroma de flor de saúco refinado, frutal.

Traminer roz: color verde amarillento, con aroma de pétalo de rosa, armónico, con características derivadas del envejecimiento en botella.

Pinot gris: blanco verdoso, amarillento, agradable aroma primario de manzanas recién cortadas, sabor a corteza de pan de centeno y flores de acacia.

Fetească regală: amarillo verdoso o dorado, aroma acidulado de manzana de verano, cuando ha envejecido ligeramente presenta un matiz de heno recién cortado y miel, con cuerpo, ligeramente semejante al éter al envejecer.

Fetească albă: blanco verdoso, agradable sabor de manzanas de verano.

De la variedad Riesling (Riesling de Rhin, Riesling italian): blanco verdoso, mineral con la madurez, frutal, fresco, agradable acidez.

Chardonnay: amarillo dorado, aroma de acacia, suave, untuoso, redondo, aterciopelado.

Mustoasă de Măderat: amarillo verdoso (limones inmaduros), si madura en botella se vuelve amarillo pálido, un olor de manzana verde cruda, fresco, con notas de flores de vid, fresco, energético, con elevada acidez, no necesariamente requiere envejecimiento.

Furmint: blanco verdoso, amarillo pálido, agradable aroma primario de frutas exóticas.

Iordană: amarillo verdoso, aroma de manzana verde cruda, fresco, energético.

Las variedades de vid pueden utilizarse como las principales variedades para la elaboración de vinos y con otras variedades para las mezclas; la variedad principal debe constituir como mínimo el 50 % del producto final. Los vinos son frescos, con un aroma primario frutal, floral.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

*Características analíticas y organolépticas - vinos tintos*

Cabernet Sauvignon: rojo rubí, aroma diferenciado de hierba y vegetación, áspero, tánico, duro, que se vuelve agradablemente aterciopelado, redondo y más suave al paso que envejece.

Merlot: rojo rubí, brillante, agradable aroma de frutos del bosque, frambuesa fresca; la astringencia es más moderada que en el caso del Cabernet Sauvignon y la textura aterciopelada es específica de esta variedad.

Pinot noir: rojo cereza oscuro, aroma que pasa de cereza a guinda madura al envejecer, sutil, aterciopelado, delicado.

Fetească neagră: rojo granate intenso, aroma complejo, bien formado, agradable y suficientemente amplio y gustoso.

Burgund mare: rojo granate con toques de color morado, color intenso, aroma de frutos del bosque maduros; grosella roja, arándano rojo, zarzamora y arándano, equilibrado, consistente, duradero.

Cadarcă: rojo vivo, brillante, aroma característico de fruta fresca, extractivo, consistente, recio, con cuerpo, aterciopelado, a veces ácido.

Syrah: rojo vivo, buqué floral con aromas muy intensos de pimienta, tánico, con cuerpo.

Para las mezclas que puedan realizarse con las variedades de vino tinto que figuran en el pliego de condiciones, el porcentaje de la variedad principal debe ser como mínimo del 50 %. Los vinos presentan una coloración intensa, son aterciopelados a medida que envejecen, tienen cuerpo, con aromas de frutos del bosque.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

## 5. Prácticas de vinificación

### a. Prácticas enológicas esenciales

Restricción pertinente en la vinificación

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

### b. Rendimientos máximos

Producción de uvas - variedades Fetească regală, Iordană y Mustoasă de Măderat:

15 000 kilogramos de uvas por hectárea.

Producción de uvas - para las variedades Fetească albă, Furmint, Riesling de Rhin y Riesling italian:

12 500 kilogramos de uvas por hectárea.

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

12 500 kilogramos de uvas por hectárea.

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

10 000 kilogramos 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 - vinos blancos

95 hectolitros por hectárea.

Producción de vino - vinos tintos y rosados

85 hectolitros por hectárea.

## 6. Zona geográfica delimitada

1. Provincia de Satu Mare, que incluye las siguientes localidades:

— Halmeu (pedanías de Halmeu y Halmeu-Vii)

— Orașu Nou (pedanías de Orașu Nou-Vii, Remetea Oașului y Orașu Nou)

- Târna Mare (pedanía de Târna Mare)
- Bătarci (pedanía de Tămășeni)
- Turulung (pedanía de Turulung-Vii)
- 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 Hodișa)
- Supur (pedanías de Dobra, Hurezu Mare y Racova)
- Acăș (pedanía de Unimăt)
- Bogdand (pedanías de Bogdand, Babța, Ser y Corund)
- Hodod (pedanías de Hodod, Nadișu Hododului, Lelei y Giurtelecu Hododului)
- Pir (pedanía de Pir)
- Săuca (pedanía de Săuca)
- Cehal (pedanías de Cehal, Cehăluț y Orbău)
- la ciudad de Tășnad, con la localidad de Tășnad
- la ciudad de Carei, con la localidad de Carei
- comuna de Sanislău - pedanía de Sanislău.

2. Provincia de Maramureș, que incluye las siguientes localidades:

- la ciudad de Seini (localidad de Seini, pedanías de Săbișa y Viile Apei )
- Cicârlău (pedanías de Cicârlău e Ilba)
- Tăuții - Măgheruș (localidad de Tăuții - Măgheruș, pedanía de Băița)
- la ciudad de Baia Mare (pedanía de Săsar)
- Remetea Chioarului (pedanía de Remetea Chioarului)
- Bicz (pedanías de Bicz, Corni y Ciuta)
- Băsești (pedanías de Băsești y Odești)
- Oarța de Jos (pedanías de Orțița y Oarța de Sus)
- pedanías de Mănau, Arduzel, Someșu Uileac, Vilcea y Tohat
- Asuaju de Sus (pedanía de Asuaju de Sus)
- Șomcuta Mare (pedanías de Vălenii Șomcutei y Finteușu Mare).

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Merlot N - Bigney rouge

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Sauvignon B - Sauvignon verde

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Fetească regală B - Königlische Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal  
Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka  
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling  
Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay  
Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube  
Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo  
Iordană B - Iordovană, Iordan

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

##### *Vínculo con la zona geográfica - datos de la zona geográfica*

La característica natural específica es la zona de colinas de Maramureș, 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 frías.

Esto puede observarse en las laderas más soleadas, con temperaturas medias por encima de los 10 °C (quizá incluso superiores en Rătești) y que alcanzan los 20 °C en julio; la redistribución según la orientación de la ladera implica que los viñedos disfrutan de temperaturas más elevadas.

La cantidad media plurianual de precipitaciones en la zona es de 650 a 700 mm.

La maduración de las uvas se ve influida por el número de días de sol, que totalizan 2 000 horas/año, y también por los vientos, con vientos predominantemente noroccidentales en primavera y orientales y nororientales en otoño e invierno.

La red hidrográfica de la zona delimitada riega las zonas vitícolas de las cuencas de los ríos Crasna, Someș, Tur e Ier gracias a afluentes importantes que bordean las laderas en las que crecen las vides.

Los suelos de las colinas de Ardud-Beltiug-Hurez (pedanías de Beltiug, Rătești y Șandra, Ardud, Ardud Vii y Gherăușa, Hurez) están compuestos por depósitos limosos y aparecen también suelos amarillentos o pardorrojizos con grava y arena en zonas que están más erosionadas.

##### *Vínculo con la zona geográfica - nexos causal*

El clima cálido garantiza un buen desarrollo del contenido de azúcares y de la acidez de las uvas y mejora la calidad de los aromas, garantizando buenos valores al final del periodo de maduración.

Los vinos de calidad presentan aromas florales o frutales (frutos del bosque) con notas primarias agradables, de pimienta o hierba, típicas de la variedad, con aromas redondos y equilibrados influidos por el periodo vegetativo caracterizado por temperaturas superiores a 10 °C durante el día, que llegan a ser suficientemente elevadas para la maduración.

Los aromas frutales, con cuerpo (frutos del bosque, grosella roja, zarzamora, arándano) son perceptibles en los vinos tintos, en particular los producidos en los suelos de las colinas de Hodod (pedanías de Hodod, Nadișu Hododului etc.), que tienen sedimentos limosos, a menudo carbonatados, ricos en nutrientes en los que se acumulan grandes cantidades de antocianos que benefician a estos vinos.

Los suelos ácidos y la orientación sur (en Rătești), junto con los inviernos templados, contribuyen a producir vinos blancos frescos (con acidez vibrante, aromas característicos de bayas de saúco, manzana verde, miel, acacia) y vinos tintos equilibrados (aromas frutales, típicos de la variedad cuando madura en barrica) con potencial de envejecimiento (notas sutiles de vainilla cuando madura en barricas de roble durante doce meses, especias).

#### 9. Condiciones complementarias esenciales

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Al envasarlos y etiquetarlos, los vinos de la indicación geográfica «Dealurile Sătmăruului» deben tener una etiqueta principal. La contraetiqueta es opcional.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_ig\\_dealurile\\_satmarului\\_cf\\_notific\\_din\\_24.07.2018\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_ig_dealurile_satmarului_cf_notific_din_24.07.2018_no_track_changes.pdf)

---