

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 19 de junho de 2017****sobre a publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho [Dealurile Crișanei (IGP)]**

(2017/C 197/05)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Roménia introduziu um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Dealurile Crișanei», ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) A Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Dealurile Crișanei» deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

Artigo único

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Dealurile Crișanei» (IGP), ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à alteração do caderno de especificações referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 19 de junho de 2017.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

PEDIDO DE NOVA ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«DEALURILE CRIȘANEI»

PGI-RO-A0106-AM01

Data de introdução: 3.6.2015

1. Disposições aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento n.º 1308/2013 — Alteração não menor

2. Descrição e fundamentação da alteração**2.1. Alteração da demarcação da zona geográfica**

A Associação de Produtores de Vinho das vinhas tradicionais de Satu Mare introduziu um pedido para alterar o caderno de especificações da denominação Dealurile Sătmarului GI, no sentido de alargar a zona de produção demarcada, a fim de incluir localidades com características específicas da zona de Satu Mare. Estas localidades foram incorretamente incluídas na zona demarcada do caderno de especificações de Dealurile Crișanei GI; de facto existe um conjunto de argumentos relativos à sua localização e fatores ecopedoclimáticos específicos da zona da indicação Dealurile Sătmarului, e não à zona da indicação Dealurile Crișanei. O exposto apoia-se em informações sobre os vinhos da região vitivinícola de Dealurile Sătmarului, ou seja, de Rătești, há muito produzidos e conhecidos sob a designação de «Dealurile Răteștilor» ou «Vinul de Halmeu».

A inclusão das localidades em apreço na zona de Satu Mare e, por conseguinte, na indicação Dealurile Sătmarului, e não na Dealurile Crișanei, apoia-se em dados sobre o relevo e o clima de colinas tais como Ardud-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur e Tășnad-Cehal, que têm encostas mais inclinadas com socalcos que atenuam o seu declive, solos do Pleitoceno de argila vermelha, encostas expostas a norte com declive menos acentuado e solos mais podzolizados. A influência mediterrânica estimula a produção de vinhos com aromas florais ou frutados (bagas silvestres do Pinot noir, Merlot, Burgund mare), bem como vinhos apimentados ou herbáceos, com notas primárias agradáveis (Fetească albă, Furmint). Os sabores são típicos da casta: redondo, tânico, aveludado, de adstringência moderada, robusto, fresco (vinhos brancos).

As localidades a excluir da zona da indicação geográfica Dealurile Crișanei situam-se no distrito de Satu Mare. A saber:

- Valea lui Mihai
- Município de Carei, localidade de Carei
- Pir (aldeia de Pir)
- Săuca (aldeia de Săuca)
- Cehal (aldeias de Cehal, Cehăluț e Orbău)
- A cidade de Tășnad, com a localidade de Tășnad
- Sanislău, no distrito de Satu Mare, com a localidade Sanislău (aldeia de Sanislău)
- Rătești, com as seguintes localidades:
 - Beltiug (aldeias de Beltiug, Rătești e Șandra)
 - Ardud (aldeias de Ardud, Ardud Vii e Gerăușa)
 - Viile Satu Mare (aldeias de Viile Satu Mare e Tătărăști)
 - Socond (aldeias de Socond e Hodișa)
 - Supur (aldeias de Dobra, Hurezu Mare e Racova)
 - Acăș (aldeia de Unimăt)
 - Bogdand (aldeias de Bogdand, Babța, Ser e Corund)
 - Hodod (aldeias de Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelecu Hododului)

As localidades supramencionadas já não fazem parte da zona geográfica demarcada da indicação Dealurile Crișanei.

Com a nova demarcação da zona geográfica da indicação geográfica Dealurile Crișanei e a supressão das localidades supramencionadas situadas no distrito de Satu Mare, a zona demarcada para o cultivo e produção dos vinhos com a indicação geográfica incluirá:

As localidades do distrito de Bihor:

- Diosig (aldeias de Diosig e Vaida)
- Săcueni (aldeias de Săcueni e Cadea)
- Ciuhoi (aldeias de Sâniob e Ciuhoi)
- Biharia (aldeia de Biharia)
- Cetariu (aldeias de Șișterea e Paleu)
- Tileagd (aldeia de Tileagd)
- Valea lui Mihai.

Localidades do distrito de Sălaj:

- cidade de Șimleu Silvaniei, localidades de Șimleu Silvaniei e Cehei
- Nușfalău (aldeias de Nușfalău, Boghiș, Bozieș e Bilghez)
- Vârșolț (aldeia de Vârșolț)
- Ip (aldeias Ip, Zăuan, Zăuan Băi)
- Camăr (aldeia de Camăr)
- Pericei (aldeias de Pericei, Sici e Bădăcin)
- Carastelec (aldeias de Carastelec e Dumuslău)
- Crasna (aldeia de Crasna)
- Măeriște (aldeias de Măeriște, Doh e Uileacu Șimleului)
- Município de Zalău, localidade de Zalău
- Meseșenii de Jos (aldeias de Meseșenii de Jos e Aghireș)
- Crișeni (Crișeni e Gârceiu)
- Hereclean (aldeias de Hereclean, Guruslău, Dioșod e Badon)
- Dobrin (aldeias de Dobrin e Doba)
- Horoatu Crasnei (aldeia de Horoatu Crasnei)
- Coșeiu (Coșeiu e Archid)
- Șamșud (aldeias de Șamșud e Valea Pomilor)
- Bocșa (aldeias de Bocșa e Borla)
- Sărmășag (aldeias de Sărmășag, Lompirt, Ilisua e Moiad)
- Bobota (aldeias de Bobota, Dersida e Zalnoc).

A localidade de Valea lui Mihai, no distrito de Satu Mare, tinha sido erradamente incluída na indicação geográfica Dealurile Crișanei, na ficha técnica enviada à Comissão nos termos do artigo 118.º-S, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

Esse erro resulta do facto de haver, no passado, de acordo com a divisão ou a demarcação das zonas vitícolas durante o período do regime comunista romeno, quando as localidades se organizavam por vinhas e centros de produção vitivinícola, uma vinha denominada Valea lui Mihai que se estendia por dois distritos, Satu Mare e Bihor.

Em conformidade com o Despacho do Ministro da Agricultura, Alimentação e Florestas n.º 397/2003, que aprova a designação das superfícies vitivinícolas e o agrupamento de localidades em regiões vitivinícolas, explorações vitivinícolas e centros vitivinícolas (publicada no Jornal Oficial romeno n.º 513 de 16 de julho de 2003), o ponto V — Região Vitivinícola de Crișanei e Maramureșului, inclui 28 localidades de Valea lui Mihai no distrito Satu Mare, fora de Bihor, com base nos antigos setores acima referidos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominação a registar

«Dealurile Crișanei»

2. Tipo de indicação geográfica

IGP - Indicação geográfica protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do vinho

Características analíticas e organoléticas

— teor alcoólico adquirido: 10 %, no mínimo, por volume;

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

— acidez volátil (ácido acético): não mais do que 1,2 g/l;

— extrato seco não redutor: no mínimo, 17 g/l;

— dióxido de enxofre total: no máximo, 300 mg/l;

— anidrido sulfuroso livre: no máximo, 60 mg/l

1. Sauvignon:

— Aspeto: límpido, agradável

— Cor: amarelo esverdeado, luminoso, sem marcas de oxidação

— Odor: aroma de sabugueiro refinado

— Sabor: frutado, agradável

2. Traminer roz:

— Aspeto: límpido, agradável

— Cor: amarelo esverdeado, luminoso

— Odor: fresco, aroma de pétalas de rosa agradável

— Sabor: delicado, harmonioso, o envelhecimento em garrafa confere qualidades específicas

3. Pinot gris:

— Aspeto: límpido, agradável

— Cor: branco esverdeado, com tons ligeiramente amarelados

— Odor: aroma primário agradável de maçãs recém-cortadas

— Sabor: macio, saboroso, com uma leve nota de migas de centeio e acácia

4. Fetească regală:

— Aspeto: límpido

— Cor: amarelo esverdeado, pode tornar-se amarelo-dourado quando maduro para consumo

— Odor: aroma acidulado a maçã de verão, quando ligeiramente envelhecido tem uma nota de feno recém-cortado e mel

— Sabor: distintivo, encorpado, assemelhando-se ligeiramente ao éter com o envelhecimento, equilibrado

5. Fetească albă:

— Aspeto: límpido, agradável

— Cor: branco esverdeado

— Odor: aroma primário agradável

— Sabor: agradável, acentuado, como maçãs de verão

6. De casta Riesling (Riesling do Reno, Riesling italiano):
 - Aspeto: límpido
 - Cor: branco esverdeado, luminoso
 - Odor: sem aroma primário específico, notas minerais marcadas ao amadurecer
 - Sabor: saboroso, frutado, muito fresco, agradavelmente acidulado, puro e sóbrio
7. Chardonnay
 - Aspeto: límpido, agradável
 - Cor: amarelo-dourado
 - Odor: típico aroma a acácia
 - Sabor: macio, untuoso, redondo, aveludado, harmonioso
8. Iordană
 - Aspeto: límpido, agradável
 - Cor: amarelo esverdeado
 - Odor: maçã verde
 - Sabor: fresco e vivo devido à elevada acidez, a consumir como «vinho jovem»
9. Mustoasă de Măderat:
 - Aspeto: límpido, agradável
 - Cor: amarelo esverdeado, como limões verdes; a maturação em garrafa confere-lhe uma tonalidade amarelo pálido
 - Odor: maçã verde, fresco, com notas florais de vinha
 - Sabor: leve e refrescante, vivo devido à elevada acidez mas, ao mesmo tempo, um vinho de persistência longa, a consumir jovem, sem necessidade de envelhecimento
10. Furmint:
 - Aspeto: límpido, agradável
 - Cor: branco esverdeado com tons amarelo pálido e sem marcas de oxidação
 - Odor: aroma primário agradável de frutos exóticos
 - Sabor: agradável, semelhante a um fruto exótico.
11. Furmint de Miniș:
 - Aspeto: límpido, agradável
 - Cor: branco esverdeado com tons amarelo pálido e sem marcas de oxidação
 - Odor: aroma primário agradável de frutos exóticos
 - Sabor: agradável, imponente, com uma nota final clara e marcada, original.
12. Muscat Ottonel:
 - Aspeto: límpido e luminoso
 - Cor: amarelo palha ou amarelo vivo, consoante a qualidade das uvas aquando da vindima
 - Odor: notas florais delicadas, típico aroma de Muscat, muito complexo, subtil e delicado.
 - Sabor: típico sabor de Muscat, subtil, delicado, cheio, harmonioso, agradavelmente redondo e ligeiramente aveludado.
13. Tămâioasă românească:
 - Aspeto: límpido e luminoso
 - Cor: amarelo palha ou amarelo vivo, consoante a qualidade das uvas aquando da vindima
 - Odor: notas florais delicadas, aroma típico, subtil e delicado;
 - Sabor: aroma típico de incenso, encorpado, harmonioso, com um agradável registo aveludado

14. Cabernet Sauvignon:

- Aspeto: límpido, translúcido
- Cor: vermelho rubi
- Odor: aroma acentuado a vegetação e erva
- Sabor: bruto, tânico, duro, ao amadurecer torna-se agradavelmente aveludado, redondo e mais macio

15. Pinot noir:

- Aspeto: límpido, transparente
- Cor: vermelho-cereja escuro
- Odor: o aroma evolui de cereja para ginja com o envelhecimento
- Sabor: fino, aveludado, delicado, complexo e refinado

16. Merlot:

- Aspeto: límpido, transparente
- Cor: vermelho rubi, luminoso
- Odor: aroma agradável de frutos silvestres, framboesa fresca
- Sabor: a adstringência é mais moderada do que no caso do Cabernet Sauvignon e tem a textura aveludada característica desta variedade.

17. Fetească neagră:

- Aspeto: límpido, translúcido
- Cor: vermelho-granada intenso
- Odor: aroma complexo e original
- Sabor: bem formado, agradável e suficientemente encorpado, saboroso e atrativo

18. Burgund mare:

- Aspeto: límpido, agradável
- Cor: vermelho-granada com tons de violeta, cor intensa
- Odor: aroma de frutos silvestres maduros: groselha-vermelha, arando-vermelho, amora e mirtilo.
- Sabor: equilibrado, consistente, duradouro, não agressivo.

19. Syrah:

- Aspeto: límpido, transparente
- Cor: vermelho vivo
- Odor: registos florais com aromas muito intensos que evocam a pimenta
- Sabor: tânico, consistente, encorpado

5. **Práticas vinícolas:**a) *Práticas enológicas essenciais*

Práticas enológicas

Restrição aplicável à vinificação:

Não é permitida a adição de sacarose na produção de vinhos com a indicação geográfica «Dealurile Crișane».

b) *Rendimentos máximos*

Produção de uvas para as castas Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 kg de uvas por hectare

Produção de uvas para as castas Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling do Reno e Riesling italiano:

12 500 kg de uvas por hectare

Produção de uvas para as castas Merlot, Fetească neagră e Burgund mare:

12 500 kg de uvas por hectare

Produção de uvas para as castas Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon e Traminer roz:

10 000 kg de uvas por hectare

Produção de uvas para as castas Cabernet Sauvignon, Pinot noir e Syrah:

10 000 kg de uvas por hectare

Produção de vinho — para vinhos brancos:

95 hl por hectare

Produção de vinho — para vinho tinto, rosé e vinhos aromáticos:

85 hl por hectare

6. Zona demarcada

Distrito de Bihor

- Aldeias de Diosig e Vaida
- Aldeias de Săcueni e Cadea
- Aldeias de Sâniob, Ciuhoi e Biharia
- Cetariu — aldeias de Șișterea e Paleu
- Aldeia de Tileagd
- Aldeia de Valea lui Mihai

Distrito de Sălaj

Cidade de Șimleu Silvaniei, com as localidades de Șimleu Silvaniei e Cehei

- Aldeias de Nușfalău, Boghiș, Bozieș e Bilghez
- Aldeia de Vârșolț
- Aldeias de Ip, Zăuan e Zăuan Băi
- Aldeia de Camăr
- Aldeias de Pericei, Sici e Bădăcin
- Aldeias de Carastelec, Dumuslău e Crasna
- Aldeias de Măeriște, Doh e Uileacu Șimleului

Município de Zalău

- Aldeias de Meseșenii de Jos e Aghireș
- Aldeias de Crișeni e Gârceiu
- Aldeias de Hereclean, Guruslău, Dioșod e Badon
- Aldeias de Dobrin e Doba
- Aldeias de Horoatu Crasnei, Coșeiu e Archid
- Aldeias de Șamșud, Valea Pomilor, Bocșa e Borla
- Aldeias de Sărmășag, Lompirt, Ilisua e Moiad
- Aldeias de Bobota, Dersida e Zalnoc

7. Principais castas

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. Descrição da relação/das relações

Relação com a zona demarcada

A característica natural específica do meio é a região do rio Crișul Repede, delimitada a norte pela montanha de Șes, colinas de baixo relevo e influência do clima da Europa Central, o que provoca uma certa descida das temperaturas e uma grande variação das precipitações. Os invernos são mais suaves e as superfícies vitícolas gozam de uma exposição solar importante, estando ao mesmo tempo protegidas de ventos e correntes frias.

Nas zonas vitícolas de Diosig e de Valea lui Mihai, em Sylvania e nos centros vitícolas de Biharia e Tileagd, as vinhas distribuem-se por uma vasta superfície, a norte e nordeste de Oradea. A tradição vitícola das zonas de Diosig, Săcuieni e Sâniob remonta a 1569-1578. Os vinhos brancos destas zonas são ricos, com um sabor expressivo, de forte acidez e marcadamente frutados. As castas com particular potencial nesta zona vitícola incluem a Fetească albă, a Fetească regală, o Riesling italiano e o aromático Muscat Ottonel, pelo que os seus vinhos apresentam uma estrutura equilibrada. O potencial enoclimático da região vitícola tem uma pontuação de 4 287 nos índices térmico, hídrico e de luminosidade, o que significa que a região está particularmente vocacionada para os vinhos brancos, com aromas expressivos de acácia, maçã verde e erva cortada (Fetească regală) de paladar persistente (Tămâioasă românească), peras maduras, notas de baunilha quando amadurecido em cascos de carvalho, com notas marcadas de ananás (Chardonnay), equilibrados e com boa acidez. Os vinhos tintos são encorpados, aveludados, redondos, com aroma de cereja ou, com o envelhecimento, de ginja, no caso do Pinot noir, notas de pimenta no caso do Syrah e frutos silvestres típicos - framboesa fresca, no caso do Merlot.

9. Condições adicionais essenciais

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Quando são rotulados, os vinhos com a indicação geográfica «Dealurile Crișanei» devem ter um rótulo principal. O contrarrótulo é facultativo.

10. Hiperligação para o caderno de especificações

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