

**DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI****din 19 iunie 2017****privind publicarea în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol conform articolului 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului [Dealurile Crișanei (IGP)]**

(2017/C 197/05)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului <sup>(1)</sup>, în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

- (1) România a depus o cerere de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Dealurile Crișanei” în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (2) Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (3) Pentru a se permite prezentarea declarațiilor de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Dealurile Crișanei” ar trebui publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

*Articol unic*

În conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cererea de modificare a caietului de sarcini pentru denumirea „Dealurile Crișanei” (IGP) figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, prin publicarea prezentei decizii se conferă dreptul de opoziție la modificarea caietului de sarcini menționat la primul paragraf din prezentul articol, timp de două luni de la data publicării acesteia în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 19 iunie 2017.

*Pentru Comisie*

Phil HOGAN

*Membru al Comisiei*

---

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

## ANEXĂ

CERERE PENTRU O NOUĂ MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

**„DEALURILE CRIȘANEI”****PGI-RO-A0106-AM01****Data depunerii: 3.6.2015****1. Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – Modificare care nu este minoră

**2. Descrierea și justificarea modificării****2.1. Modificarea ariei delimitate**

Asociația Viniviticultorilor din podgoriile tradiționale sătmărene a depus o cerere de modificare a caietului de sarcini pentru IG „Dealurile Sătmarului”, în sensul lărgirii ariei delimitate de producție pentru a include localități care prezintă caracteristici specifice zonei Sătmarului. Aceste localități au fost incluse eronat în aria delimitată a caietului de sarcini al IG „Dealurile Crișanei”, ținând cont că există o serie de argumente care privesc localizarea și factorii eco-pedo-climatici pe care îi prezintă aceste localități și care sunt specifici arealului indicației „Dealurile Sătmarului” și nu Dealurilor Crișanei. Cele precizate sunt susținute de existența unor informații despre vinurile din regiunea viticolă a Dealurilor Sătmarului, mai precis din Rătești, obținute și cunoscute din vechi timpuri ca vinuri desemnate de titlatura „Dealurile Răteștilor” ori „vinul de Halmeu”.

Includerea localităților în cauză în zona Satu Mare și deci în indicația „Dealurile Sătmarului”, nu în indicația „Dealurile Crișanei”, este susținută de datele cu privire la relieful și clima unor coline precum Ardu-Beltiug-Hurez, Hododului, Tășnad-Săuca-Pir, Săcășeni-Supur, Tășnad-Cehal, care au pante mai abrupte, cu terase care le atenuează înclinarea, soluri din argile roșii din Pleistocen și versanți orientați spre nord cu pantă mai lină și cu soluri mai podzolice. Influențele mediteraneene permit elaborarea și obținerea unor vinuri cu arome florale sau fructate (fructe de pădure în cazul Pinot noir, Merlot, Burgund mare), precum și a vinurilor piperate ori ierboase, cu note primare plăcute (Fetească albă, Furmint). Aromele sunt tipice pentru fiecare soi: rotunde, taninoase, catifelate și cu astringență moderată, corpolente, proaspete (vinuri albe).

Localitățile care se elimină din aria indicației geografice „Dealurile Crișanei” sunt situate pe teritoriul județului Satu Mare. Acestea sunt:

- Valea lui Mihai
- Municipiul Carei, localitatea Carei
- Pir (satul Pir)
- Săuca (satul Săuca)
- Cehal (satele Cehal, Cehăluț și Orbău)
- Orașul Tășnad, cu localitatea Tășnad
- Sanislău, din Satu Mare, cu localitatea Sanislău (sat Sanislău)
- Rătești cu localitățile:
  - Beltiug (satele Beltiug, Rătești și Șandra)
  - Ardu (satele Ardu, Ardu Vii și Gerăușa)
  - Viile Satu Mare (satele Viile Satu Mare și Tătărăști)
  - Socond (satele Socond și Hodișa)
  - Supur (satele Dobra, Hurezu Mare și Racova)
  - Acăș (satul Unimăt)
  - Bogdand (satele Bogdand, Babța, Ser și Corund)
  - Hodod (satele Hodod, Nadișu Hododului, Lelei, Giurtelec Hododului)

Localitățile de mai sus nu mai fac parte din aria delimitată a indicației „Dealurile Crișanei”.

Prin redemarcarea ariei geografice a indicației geografice „Dealurile Crișanei” prin eliminarea din aceasta a localităților enumerate anterior, situate pe teritoriul județului Satu Mare, arealul de cultură și producție delimitat din care se vor obține vinurile cu indicație geografică va fi format din localitățile:

județul Bihor, localitățile:

- Diosig (satele Diosig și Vaida)
- Săcueni (satele Săcueni și Cadea)
- Ciuhoi (satele Sâniob și Ciuhoi)
- Biharia (satul Biharia)
- Cetariu (satele Șiștrea și Paleu)
- Tileagd (satul Tileagd)
- Valea lui Mihai

județul Sălaj, localitățile:

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

În ce privește localitatea Valea lui Mihai din județul Satu Mare, aceasta a fost introdusă eronat în indicația geografică „Dealurile Crișanei” în dosarul tehnic transmis Comisiei în conformitate cu articolul 118 litera (s) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.

Eroarea introducerii localității Valea lui Mihai din județul Satu Mare în arealul indicației a provenit din faptul că, în trecut, conform împărțirii/delimitării arealelor viticole din perioada regimului comunist din România, când localitățile erau arondate pe podgorii și centre viticole, exista o podgorie destul de cunoscută numită Valea lui Mihai care se întindea pe cele două județe, Satu Mare și Bihor.

Potrivit Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 397/2003 pentru aprobarea Nominalizării arealelor viticole și încadrării localităților pe regiuni viticole, podgorii și centre viticole (publicat în Monitorul Oficial nr. 513 din 16 iulie 2003), la punctul V. Regiunea Viticolă a Crișanei și Maramureșului, poziția 28 încadrează Valea lui Mihai și în județul Satu Mare, în afară de Bihor, ținând cont de veche arondare amintită mai sus.

## DOCUMENT UNIC

**1. Denumirea (denumirile) propusă (propușe) pentru înregistrare**

Dealurile Crișanei

**2. Tip de indicație geografică**

IGP – Indicație geografică protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

**4. Descrierea vinului (vinurilor)**

*Caracteristici analitice și organoleptice*

— tăria alcoolică dobândită: minimum 10 % în volume;

— aciditate totală (acid tartric): minimum 4,5 g/l;

— aciditate volatilă (acid acetic): maximum 1,2 g/l;

— extract sec nereducător: minimum 17 g/l;

— dioxid de sulf total: maximum 300 mg/l;

— dioxid de sulf liber: maximum 60 mg/l

1. Sauvignon:

— Aspect: limpede, plăcut

— Culoare: galben-verzui, strălucitoare, fără urme de oxidare

— Miros: aromă suavă de flori de soc

— Gust: fructuos, plăcut

2. Traminer roz:

— Aspect: limpede, plăcut

— Culoare: verde-gălbui, strălucitor

— Miros: aroma petalelor de trandafir, proaspătă, plăcută

— Gust: fin, armonios, acumulând calități deosebite prin învechire în sticlă

3. Pinot gris:

— Aspect: limpede, plăcut

— Culoare: alb-verzui, cu reflexe ușor gălbui

— Miros: aromă primară plăcută, de mere proaspăt tăiate

— Gust: suplu, gustos, cu nuanță de coajă de pâine de seară și flori de salcâm

4. Fetească regală:

— Aspect: limpede

— Culoare: galben-verzui, la maturitatea de consum poate ajunge la galben-auriu.

— Miros: aromă de măr de vară acrișor, ușor învechit, aduce a fân cosit și miere

— Gust: particular, corpulent, prin învechire ușor eterat, echilibrat

5. Fetească albă:

— Aspect: limpede, plăcut

— Culoare: alb-verzui

— Miros: aromă primară plăcută

— Gust: plăcut, conturat, asemănător mărului de vară

6. Riesling varietal (Riesling de Rhin, Riesling italian):
  - Aspect: limpede
  - Culoare: alb-verzui, strălucitor
  - Miros: nu are aromă primară specifică, la maturare are note minerale, de piatră
  - Gust: savuros, fructuos, cu multă prospețime, cu aciditate plăcută, curat și sobru
7. Chardonnay:
  - Aspect: limpede, plăcut
  - Culoare: galben-auriu
  - Miros: aromă de flori de salcâm caracteristică
  - Gust: moale, onctuos, rotund, catifelat, armonios
8. Iordană:
  - Aspect: limpede, plăcut
  - Culoare: galben-verzuie
  - Miros: măr verde crud
  - Gust: proaspăt și vioi datorită acidității ridicate, se bea ca „vin tânăr”
9. Mustoasă de Măderat:
  - Aspect: limpede, plăcut
  - Culoare: galben-verzuie, aproape de lămâia necoaptă, maturat în sticlă devine galben-pal
  - Miros: măr verde crud, proaspăt, cu note de floare de viță-de-vie
  - Gust: proaspăt și răcoros, vioi datorită acidității ridicate și totodată „de cursă lungă”, se bea tânăr, fără să necesite neapărat învechire
10. Furmint:
  - Aspect: limpede, plăcut
  - Culoare: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare
  - Miros: aromă primară plăcută, de fructe exotice
  - Gust: plăcut, asemănător cu un fruct exotic
11. Furmint de Miniș:
  - Aspect: limpede, plăcut
  - Culoare: alb-verzui, cu reflexe galben pal, fără urme de oxidare
  - Miros: aromă primară plăcută, de fructe exotice
  - Gust: plăcut, impunător, cu finalitate netă, captivantă, original
12. Muscat Ottonel:
  - Aspect: limpede, cu luciu
  - Culoare: galben-pai sau galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
  - Miros: nuanțe florale, delicate, aromă tipică de muscat, foarte complex, fin și delicat
  - Gust: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare
13. Tămâioasă românească:
  - Aspect: limpede, cu luciu
  - Culoare: galben-galben intens, în funcție de calitatea strugurilor la recoltare
  - Miros: nuanțe florale, delicate, aromă tipică, fină și delicată
  - Gust: tipic tămâios, plin, armonios, cu o plăcută nuanță de catifelare

## 14. Cabernet Sauvignon:

- Aspect: limpede, translucid
- Culoare: roșu-rubiniu
- Miros: aromă distinctă de vegetație, de iarbă
- Gust: aspru, taninos, dur, în timpul maturării devine plăcut catifelat, rotund și mai moale

## 15. Pinot noir:

- Aspect: limpede, transparent
- Culoare: roșu-vișiniu închis
- Miros: aromă schimbătoare de la cireșe la vișine coapte, pe măsura învechirii
- Gust: fin, catifelat, delicat, complex și prețios

## 16. Merlot:

- Aspect: limpede, transparent
- Culoare: roșu-rubiniu, strălucitor
- Miros: aromă plăcută de fructe de pădure, zmeură proaspătă
- Gust: astringența este mai temperată ca la Cabernet Sauvignon, catifelarea este specifică acestui soi

## 17. Fetească neagră:

- Aspect: limpede, translucid
- Culoare: roșu-granat, intens
- Miros: aromă complexă, originală
- Gust: bine constituit, plăcut și suficient de corpulent, savuros și atractiv

## 18. Burgund mare:

- Aspect: limpede, plăcut
- Culoare: roșu-granat, cu nuanțe violacee, intens colorat
- Miros: aromă de fructe de pădure coapte: coacăze roșii, merișor, mure și afine.
- Gust: echilibrat, consistent, lung, lipsit de agresivitate

## 19. Syrah:

- Aspect: limpede, transparent
- Culoare: roșu-aprins
- Miros: buchet floral, cu arome foarte intense ce duc spre piper
- Gust: taninos, consistent, plin.

5. **Practici oenologice**(a) *Practici enologice esențiale*

## Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor:

Nu este admis adaosul de zaharoză în vederea producerii vinurilor cu indicație geografică „Dealurile Crișanei”.

(b) *Producții maxime*

Producția de struguri – pentru soiurile Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 kg de struguri pe hectar

Producția de struguri – pentru soiurile Fetească albă, Furmint, Furmint de Miniș, Riesling de Rhin, Riesling italian:

12 500 kg de struguri pe hectar

Producția de struguri – pentru soiurile Merlot, Fetească neagră și Burgund mare:

12 500 kg de struguri pe hectar

Producția de struguri – pentru soiurile Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Traminer roz:

10 000 kg de struguri pe hectar

Producția de struguri – pentru soiurile Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Syrah:

10 000 kg de struguri pe hectar

Producția de vin – pentru soiurile albe

95 hl pe hectar

Producția de vin – pentru soiurile roșii, roze și aromate:

85 hl pe hectar

## 6. **Aria delimitată**

Județul Bihor

- satele Diosig și Vaida
- satele Săcueni și Cadea
- satele Săniob, Ciuhoi și Biharia
- satele Șișterea și Paleu
- satul Tileagd
- satul Valea lui Mihai

Județul Sălaj

Orașul Șimleu Silvaniei cu localitățile Șimleu Silvaniei și Cehei

- satele Nușfalău, Boghiș, Bozieș și Bilghez
- satul Vârșolț
- satele Ip, Zăuan și Zăuan Băi
- satul Camăr
- satele Pericei, Sici și Bădăcin
- satele Carastelec, Dumuslău și Crasna
- satele Măeriște, Doh și Uileacu Șimleului

Municipiul Zalău

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

## 7. **Soiurile principale de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*Legătura cu aria delimitată*

Factorul natural caracteristic este zona Crișului Repede, mărginită la nord de muntele Șes, dealurile line aproape de câmpie și influența climatului central-european, care determină o anumită diminuare a resurselor de temperatură și o suplimentare a regimului pluviometric. Iernile aici sunt mai blânde, iar terenurile viticole sunt bine însorite și ocupă locuri adăpostite de vânturi și curenți reci.

În podgoriile Diosig și Valea lui Mihai, zona Silvaniei și centrele viticole Biharia și Tileagd grupează plantații viticole dispersate pe o arie largă, la nord și nord-est de Oradea. Centrele viticole ale podgoriei (Diosig, Săcuieni și Sâniob) au o tradiție ce coboară până în perioada anilor 1569-1578. Aici se obțin vinuri albe ample, cu gust expresiv, cu un puternic caracter acid și fructat. Între soiurile cu potențial în această podgorie, se remarcă Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian și parfumatul Muscat Ottonel. Vinurile din această zonă au o structură bine echilibrată. Potențialul oenoclimatic al regiunii viticole are un punctaj de 4 287 pe scara indicelui termohelioidric. Acest lucru înseamnă că regiunea este adecvată în special pentru vinurile albe, care au arome expresive de flori de salcâm, mere verzi și iarbă cosită (Fetească regală), cu final persistent (Tămâioasă românească), pere coapte, note vanilate prin maturare în butoaie de stejar, cu note exotice de ananas în prim plan (Chardonnay), echilibrate și cu o bună aciditate. Vinurile roșii prezintă corpolență, catifelare, rotunjime, arome de cireșe spre vișine coapte prin învechire la soiul Pinot noir, note piperate la Syrah sau tipice de fructe de pădure-zmeură proaspătă la Merlot.

## 9. **Condiții suplimentare esențiale**

*Cadru juridic:*

În legislația națională

*Tipul condiției suplimentare:*

Dispoziții suplimentare privind etichetarea



*Descrierea condiției:*

În sistemul de etichetare pentru vinurile cu indicație geografică „Dealurile Crișanei” este obligatorie folosirea etichetei principale. Folosirea contraetichetei este opțională.

**10. Link către caietul de sarcini al produsului**

[http://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_ig\\_dealurile\\_crisanei\\_cf\\_cererii\\_de\\_modif\\_395\\_din\\_20.02.2015\\_accept\\_changes.pdf](http://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_crisanei_cf_cererii_de_modif_395_din_20.02.2015_accept_changes.pdf)

---