

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 25 giugno 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Dealurile Sătmăruului (IGP)]**

(2019/C 221/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Romania ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dealurile Sătmăruului» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dealurile Sătmăruului» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dealurile Sătmăruului» (IGP), a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 25 giugno 2019

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## «DEALURILE SĂTMARULUI»

## PGI-RO-A0107-AM01

Data della domanda: 10.6.2015

## DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## 1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

## 2. Descrizione e motivi della modifica

## 2.1. Ridefinizione della zona geografica delimitata

L'associazione dei produttori di vino dei vigneti tradizionali del Satu Mare ha presentato una domanda di modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului», al fine di ampliare la zona di produzione delimitata a località aventi le caratteristiche specifiche della zona del Satu Mare.

Quanto sopra è corroborato da informazioni relative ai vini della zona vitivinicola di «Dealurile Sătmăruului», in particolare di Rătești, prodotti da lungo tempo e conosciuti con la denominazione «Dealurile Răteștilor» o «Vinul de Halmeu».

Le colline del Satu Mare (ad esempio nelle località di Arduș, Belțiuș, Hurez, Hodod, Tășnad) sono caratterizzate da fianchi più ripidi con terrazze che ne attenuano la pendenza, suoli pleistocenici di argille rosse, versanti esposti a nord con declivi più dolci ricoperti da suoli più podzolici e influenze mediterranee. Tali fattori specifici di tipo orografico e climatico determinano lo sviluppo e la produzione di vini con caratteristiche analoghe a quelli ottenuti in altre località che rientrano nella zona dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului».

I vini presentano aromi floreali o fruttati (frutti di bosco nel Pinot noir, nel Merlot e nel Burgund mare) nonché sentori pepati o erbacei con note primarie piacevoli (Fetească albă e Furmint). I sapori sono varietali: i vini sono rotondi, corposi, tannici, vellutati con un'astringenza moderata. I bianchi presentano una spiccata freschezza dovuta all'acidità del suolo.

La zona delimitata dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului» è modificata per comprendere le seguenti località nella provincia del Satu Mare:

- Belțiuș (villaggi di Belțiuș, Rătești e Șandra);
- Arduș (villaggi di Arduș, Arduș Vii e Gerăușa);
- Viile Satu Mare (villaggi di Viile Satu Mare e Tătărăști);
- Socond (villaggi di Socond e Hodișa);
- Supur (villaggi di Dobra, Hurezu Mare e Racova);
- Acăș (villaggio di Unimăt);
- Bogdand (villaggi di Bogdand, Babța, Ser e Corund);
- Hodod (villaggi di Hodod, Nadișu Hododului, Lelei e Giurtelecu Hododului);
- la cittadina di Carei, con la località di Carei;
- Pir (villaggio di Pir);
- Săuca (villaggio di Săuca);
- Cehal (villaggi di Cehal, Cehăluț e Orbău);
- la cittadina di Tășnad, con la località di Tășnad;
- Sanislău (villaggio di Sanislău).

## 2.2. Ridefinizione della zona geografica

Con la ridefinizione della zona delimitata dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului» mediante l'inclusione delle predette località ubicate nel territorio della provincia del Satu Mare, la zona delimitata di coltura e produzione, in cui sono elaborati i vini dell'indicazione geografica, comprende:

1. la provincia del Satu Mare, che include le seguenti località:

- Halmeu (villaggi di Halmeu e Halmeu-Vii);
- Oraşu Nou (villaggi di Oraşu Nou-Vii, Remetea Oaşului e Oraşu Nou);
- Târna Mare (villaggio di Târna Mare);
- Bătarci (villaggio di Tămăşeni);
- Turulung (villaggio di Turulung-Vii);
- Beltiug (villaggi di Beltiug, Răteşti e Şandra);
- Arduđ (villaggi di Arduđ, Arduđ Vii e Gerăuşa);
- Viile Satu Mare (villaggi di Viile Satu Mare e Tătărăşti);
- Socond (villaggi di Socond e Hodişa);
- Supur (villaggi di Dobra, Hurezu Mare e Racova);
- Acâş (villaggio di Unimăt);
- Bogdand (villaggi di Bogdand, Babţa, Ser e Corund);
- Hodod (villaggi di Hodod, Nadişu Hododului, Lelei e Giurtelecu Hododului);
- Pir (villaggio di Pir);
- Săuca (villaggio di Săuca);
- Cehal (villaggi di Cehal, Cehăluţ e Orbău);
- la cittadina di Tăşnad, con la località di Tăşnad;
- la cittadina di Carei, con la località di Carei;
- il comune di Sanislău (villaggio di Sanislău);

2. la provincia di Maramureş, che include le seguenti località:

- la cittadina di Seini (località di Seini, villaggi di Săbişa e Viile Apei);
- Cicârlău (villaggi di Cicârlău e Ilba);
- Tăuţii - Măgheruş (località di Tăuţii, villaggio di Măgheruş, villaggio di Băiţa);
- la cittadina di Baia Mare (villaggio di Săsar);
- Remetea Chioarului (villaggio di Remetea Chioarului);
- Bicz (villaggi di Bicz, Corni e Ciuta);
- Băseşti (villaggi di Băseşti e Odeşti);
- Oarţa de Jos (villaggi di Orţiţa e Oarţa de Sus);
- i villaggi di Mănu, Arduzel, Someşu Uileac, Vilcea e Tohat;
- Asuaju de Sus (villaggio di Asuaju de Sus);
- Şomcuta Mare (villaggi di Vălenii Şomcutei e Finteuşu Mare).

In Romania, durante il periodo del regime comunista, l'organizzazione delle località prevedeva una suddivisione in vigneti e centri vitivinicoli. Un centro vitivinicolo molto conosciuto era quello di Valea lui Mihai, a cavallo delle due province di Satu Mare e Bihor.

Il riferimento a Valea lui Mihai, nella provincia del Satu Mare, incluso nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica «Dealurile Crișanei», trasmesso a norma dell'articolo 118 *vicies* del regolamento (CE) n. 1234/2007, è stato eliminato in quanto nome di un centro vitivinicolo.

Considerata la definizione precisa ed esatta della zona, i centri vitivinicoli e i vigneti non erano più pertinenti, in quanto la delimitazione si basa sulle località (città, cittadine, villaggi). Il riferimento a Valea lui Mihai in quanto situato nella provincia del Satu Mare è stato eliminato dal disciplinare dell'indicazione geografica «Dealurile Crișanei», perché si tratta del nome di un centro viticolo e non di una località.

## DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazioni da registrare**

Dealurile Sătmăruului

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini bianchi

Muscat Ottonel: giallo paglierino o giallo intenso, con sentori floreali, tipico aroma muschiato, fine, delicato, rotondo e vellutato.

Sauvignon: giallo verdolino, raffinato aroma di sambuco, fruttato.

Traminer roz: colore verde giallastro, aroma di petali di rosa, armonico, con caratteristiche proprie dell'affinamento in bottiglia.

Pinot gris: bianco verdolino, giallognolo, piacevole aroma primario di mela appena tagliata, sapore di crosta di pane di segale e fiori di acacia.

Fetească regală: giallo verdolino o dorato, aroma di mela estiva acidula, se leggermente invecchiato presenta sentori di fieno appena tagliato e miele, corposo, leggermente etereo con l'invecchiamento.

Fetească albă: bianco verdolino, sapore piacevole di mele estive.

Riesling varietale (Riesling de Rhin, Riesling italiano): bianco verdolino, minerale a maturità, fruttato, fresco, piacevolmente acido.

Chardonnay: giallo dorato, aroma di acacia, morbido, untuoso, rotondo, vellutato.

Mustoasă de Măderat: giallo verdolino (limone acerbo), se affinato in bottiglia diventa giallo pallido, naso di mela verde cruda, fresco, con note di fiori di vite, rinfrescante, vivace, con acidità elevata, non è indispensabile l'invecchiamento.

Furmint: bianco verdolino, giallo pallido, piacevole aroma primario di frutta esotica.

Iordană: giallo verdolino, aroma di mela verde cruda, fresco, vivace.

I vitigni possono essere utilizzati come varietà principali per la produzione di vini e in uvaggio con altre varietà. Se sono la varietà principale, devono rappresentare almeno il 50 % del prodotto finale. I vini sono freschi, con aromi primari fruttati e sentori floreali.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,2
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rossi

Cabernet Sauvignon: rosso rubino, spiccato aroma vegetale ed erbaceo, grossolano, tannico, duro, diventa piacevolmente vellutato, rotondo e più morbido con l'invecchiamento.

Merlot: rosso rubino, brillante, aroma piacevole di frutti di bosco, lampone fresco, meno astringente rispetto al Cabernet Sauvignon e con la trama vellutata tipica di questa varietà.

Pinot noir: rosso ciliegia scuro, aroma che passa dalla ciliegia all'amarena matura con l'invecchiamento, fine, vellutato, delicato.

Fetească neagră: rosso granato intenso, aroma complesso, ben fatto, piacevole e sufficientemente corposo, gradevole al palato.

Burgund mare: rosso granato con riflessi violacei, colore intenso, aroma di frutti di bosco maturi: ribes rosso, mirtilli rossi, more e mirtilli, equilibrato, consistente e persistente.

Cadarcă: rosso acceso, brillante, aroma tipico di frutta fresca, estrattivo, consistente, pieno, corposo, vellutato, talvolta acido.

Syrah: rosso acceso, bouquet floreale con aroma intenso di pepe, tannico, corposo.

Per gli uvaggi che possono essere ottenuti dai vitigni a bacca rossa elencati nel disciplinare di produzione, la percentuale della varietà principale non deve essere inferiore al 50 %. I vini si presentano di colore intenso, vellutati con l'invecchiamento, corposi, con aroma di frutti di bosco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,2
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Non è consentita alcuna aggiunta di saccarosio per la produzione dei vini dell'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului».

b. *Rese massime*

Produzione di uve - per le varietà Fetească regală, Iordană, Mustoasă de Măderat:

15 000 chilogrammi di uve per ettaro.

Produzione di uve - per le varietà Fetească albă, Furmint, Riesling de Rhin, Riesling italian:

12 500 chilogrammi di uve per ettaro.

Produzione di uve - per le varietà Merlot, Fetească neagră, Cadarcă, Burgund mare:

12 500 chilogrammi di uve per ettaro.

Produzione di uve - per le varietà Muscat Ottonel, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon e Traminer roz:

10 000 chilogrammi di uve per ettaro.

Produzione di uve - per le varietà Cabernet Sauvignon, Pinot noir e Syrah:

10 000 chilogrammi di uve per ettaro.

Produzione di vino - vini bianchi:

95 ettolitri per ettaro.

Produzione di vino - vini rossi:

85 ettolitri per ettaro.

## 6. Zona geografica delimitata

1. La provincia del Satu Mare, che include le seguenti località:

- Halmeu (villaggi di Halmeu e Halmeu-Vii);
- Oraşu Nou (villaggi di Oraşu Nou-Vii, Remetea Oaşului e Oraşu Nou);
- Târna Mare (villaggio di Târna Mare);
- Bătarci (villaggio di Tămăşeni);
- Turulung (villaggio di Turulung-Vii);
- Beltiug (villaggi di Beltiug, Răteşti e Şandra);
- Ardud (villaggi di Ardud, Ardud Vii e Gerăuşa);
- Viile Satu Mare (villaggi di Viile Satu Mare e Tătărăşti);
- Socond (villaggi di Socond e Hodişa);
- Supur (villaggi di Dobra, Hurezu Mare e Racova);
- Acâş (villaggio di Unimăt);
- Bogdand (villaggi di Bogdand, Babţa, Ser e Corund);
- Hodod (villaggi di Hodod, Nadişu Hododului, Lelei e Giurtelecu Hododului);
- Pir (villaggio di Pir);
- Săuca (villaggio di Săuca);
- Cehal (villaggi di Cehal, Cehăluţ e Orbău);
- la cittadina di Tăşnad, con la località di Tăşnad;
- la cittadina di Carei, con la località di Carei;
- il comune di Sanislău (villaggio di Sanislău);

2. La provincia di Maramureş, che include le seguenti località:

- la cittadina di Seini (località di Seini, villaggi di Săbişa e Viile Apei);
- Cicârlău (villaggi di Cicârlău e Ilba);
- Tăuţii - Măgheruş (località di Tăuţii, villaggio di Măgheruş, villaggio di Băiţa);
- la cittadina di Baia Mare (villaggio di Săsar);
- Remetea Chioarului (villaggio di Remetea Chioarului);
- Bicăz (villaggi di Bicăz, Corni e Ciuta);
- Băseşti (villaggi di Băseşti e Odeşti);
- Oarţa de Jos (villaggi di Orţiţa e Oarţa de Sus);

- i villaggi di Mănau, Arduzel, Someșu Uileac, Vilcea e Tohat;
- Asuaju de Sus (villaggio di Asuaju de Sus);
- Șomcuta Mare (villaggi di Vălenii Șomcutei e Finteușu Mare).

#### 7. Varietà principale/i di uve da vino

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 - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal  
Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka  
Riesling italian B - Olsaz Riesling, Olsazriesling, 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. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica - informazioni sulla zona geografica

Dal punto di vista naturale, la zona è caratterizzata principalmente dalle colline del Maramureș, cui si devono una certa attenuazione delle temperature e una maggiore variabilità delle precipitazioni. Gli inverni sono infatti più miti e le zone vitivinicole godono di un significativo soleggiamento, riparate inoltre dai venti e dalle correnti fredde.

Ciò si nota nei versanti più soleggiati, in cui le temperature medie si mantengono al di sopra dei 10,0 °C (forse anche più alte a Rătești), con punte di 20,0 °C in luglio. La disposizione dei vigneti secondo l'orientamento del versante consente loro di godere di temperature più elevate.

La media multiannuale delle precipitazioni nella zona è compresa tra 650 e 700 mm.

La maturazione delle uve è influenzata sia dal numero di giorni di sole (con un totale di 2 000 ore/anno) sia dai venti, che soffiano prevalentemente da nord-ovest in primavera e da est e da nord-est in autunno e in inverno.

La rete idrografica della zona delimitata alimenta i vigneti nei bacini di Crasna, Someș, Tur e Ier, con i maggiori tributari che costeggiano i versanti su cui crescono le viti.

I suoli delle colline di Ardud-Beltiug-Hurez (villaggi di Beltiug, Rătești e Șandra, Ardud, Ardud Vii e Gherăușa, Hurez) sono composti da depositi argillosi, oltre a suoli giallastri, bruni o rossastri con ghiaia e sabbia nelle zone più erose.

Legame con la zona geografica - interazione causale

Il clima termico assicura un buono sviluppo del contenuto di zuccheri e dell'acidità delle uve e migliora la qualità degli aromi, garantendo buoni valori alla fine del periodo di maturazione.

I vini di qualità presentano aromi floreali o fruttati (frutti di bosco) e piacevoli sentori primari, quali note pepate, erbacee e varietali. Gli aromi rotondi ed equilibrati di tali vini si sviluppano grazie alla stagione vegetativa che è caratterizzata da temperature medie giornaliere superiori a 10 °C, abbastanza elevate da favorire la maturazione.

Gli aromi fruttati e corposi (frutti di bosco, ribes rossi, more, mirtilli) si riscontrano nei vini rossi, in particolare in quelli prodotti nei suoli delle colline di Hodod (ad esempio, nei villaggi di Hodod e Nadișu Hododului), composti da sedimenti argillosi, spesso carbonatici, ricchi di nutrienti, che consentono l'accumulo di grandi quantità di antociani, da cui traggono beneficio i vini.

I suoli acidi e l'esposizione a sud (a Rătești), unitamente agli inverni miti, contribuiscono a produrre vini bianchi freschi (con un'acidità vivace, aromi tipici di sambuco, mela verde, miele e acacia) e vini rossi equilibrati (aromi fruttati, caratteristici della varietà se invecchiati in botte) con potenziale di invecchiamento (note fini di vaniglia, se invecchiati per 12 mesi in botti di rovere, e di spezie).

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

i vini con l'indicazione geografica «Dealurile Sătmăruului» devono avere un'etichetta principale quando condizionati ed etichettati. L'utilizzo della controetichetta è facoltativo.

#### Link al disciplinare del prodotto

[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)

---