A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2017. június 19.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről (Dealurile Crişanei [OFJ])

(2017/C 197/05)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Románia az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően a „Dealurile Crişanei" elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.

(2) A Bizottság megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek az 1308/2013/EU rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében foglalt feltételek.

(3) Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerinti felszólalási nyilatkozat benyújtásának lehetővé tétele érdekében a „Dealurile Crişanei" elnevezéshez tartozó termékleírás módosítása iránti kérelmet közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Dealurile Crişanei" (OFJ) elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló, az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően benyújtott kérelem e határozat mellékletében található.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy a termékleírásnak az e cikk első bekezdésében említett módosítása ellen a határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2017. június 19-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

[1] HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

A TERMÉKLEÍRÁS ÚJ MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„DEALURILE CRIŞANEI”

PGI-RO-A0106-AM01

A benyújtás időpontja: 2015.6.3.

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – nem kisebb jelentőségű módosítás

2. **A módosítás leírása és indokolása**

2.1. *A körülhatárolt terület módosítása*

A Satu Mare (Szatmár) megye hagyományos szőlőültetvényeiről származó borok termelőinek szövetsége kérelmezte a Dealurile Sătmarului földrajzi jelzés termékleírásának módosítását abból a célból, hogy a körülhatárolt termelési terület kiegészüljön néhány olyan településsel, amelyek ugyancsak rendelkeznek Satu Mare (Szatmár) területének sajátos jellemzőivel. E településeket korábban helytelenül tüntették fel a Dealurile Crişanei földrajzi jelzéshez tartozó termékleírásban körülhatárolt terület részeként, mivel egy sor, a szóban forgó települések elhelyezkedésével és ökológiai-talajtani-éghajlati tényezőivel kapcsolatos érv igazolja, hogy e települések nem a Dealurile Crişanei, hanem a Dealurile Sătmarului földrajzi jelzés területének jellegzetességeit mutatják. A fentieket alátámasztják a Dealurile Sătmarului borvidékről és azon belül Răteștiből (Szakasz) származó borokra vonatkozó információk is: az említett borokat hosszú idő óta termelik és ismerik „Dealurile Răteștilor” vagy „Vinul de Halmeu” néven.

A szóban forgó településeknek Satu Mare (Szatmár) megye területébe és ezáltal a Dealurile Crişanei helyett a Dealurile Sătmarului földrajzi jelzés körülhatárolt területébe történő belefoglalását alátámasztják továbbá az Ardud-Beltiug-Hurez (Erdőd-Krasznabéltek-Nántű), Hododului (Hadad), Tășnad-Săuca-Pir (Tasnád-Sződemeter-Szilágypér), Săcășeni-Supur (Érszakácsi-Szopor), Tășnad-Cehal (Tasnád-Oláhcsaholy) dombjainak domborzatára és éghajlatára vonatkozó adatok is; e dombokat meredek domboldalak és az azok lejtését megtörő teraszok, pleisztocén kori vörösagyag talajok, az északi oldalukon ugyanakkor nagyobb részben podzolos talajjal borított enyhébb lejtők jellemzik. A mediterrán hatások lehetővé teszik virágos és gyümölcsös aromájú (a pinot noir, a merlot és a burgund mare esetében erdeigyümölcs-ízű), illetve kellemes elsődleges jegyekkel bíró, borsos vagy fűízű (fetească albă [fehér leányka], furmint) borok megalkotását és termelését. Az ízek a fajtára jellemzőek: lekerekítettek, bársonyosak és mérsékelten fanyarok, teltek, frissek (fehérborok).

A Dealurile Crişanei földrajzi jelzés területének meghatározásából elhagyandó települések Satu Mare (Szatmár) megye területén találhatóak. Nevezetesen a következő településekről van szó:

— Valea lui Mihai (Érmihályfalva)

— Carei (Nagykároly) község, Carei (Nagykároly) település

— Pir (Szilágypér): Pir (Szilágypér) falu

— Săuca (Sződemeter): Săuca (Sződemeter) falu

— Cehal (Oláhcsaholy): Cehal (Oláhcsaholy), Cehăluț (Magyarcsaholy) és Orbău (Tasnádorbó) falvak

— Tășnad (Tasnád) városa Tășnad (Tasnád) településsel

— Sanislău (Szaniszló), Satu Mare (Szatmár) megyében: Sanislău (Szaniszló) falu

— Răteşti (Szakasz), a következő településekkel:

  — Beltiug (Krasznabéltek): Beltiug (Krasznabéltek), Răteşti (Szakasz) és Şandra (Krasznasándorfalu) falvak

  — Ardud (Erdőd): Ardud (Erdőd), Ardud Vii (Erdődhegy) és Gerăuşa (Oláhgyűrűs) falvak

  — Viile Satu Mare (Szatmárhegy): Viile Satu Mare (Szatmárhegy) és Tătăreşti (Résztelek) falvak

  — Socond (Nagyszokond): Socond (Nagyszokond) és Hodişa (Béltekhodos) falvak

  — Supur (Szopor): Dobra, Hurezu Mare (Nántű) és Racova (Rákosterebes) falvak

  — Acâş (Ákos): Unimăt (Újnémet) falu

  — Bogdand (Bogdánd): Bogdand (Bogdánd), Babţa (Bábca), Ser (Szér) és Corund (Szilágykorond) falvak

  — Hodod (Hadad): Hodod (Hadad), Nadişu Hododului (Hadadnádasd), Lelei (Lele), Giurtelecu Hododului (Hadadgyőrtelek) falvak

A fenti települések már nem tartoznak bele a Dealurile Crişanei jelzés körülhatárolt területébe.

A Dealurile Crişanei földrajzi jelzés földrajzi területének a fent felsorolt, Szatmár megye területén található települések kizárásával történő újbóli körülhatárolása nyomán a szóban forgó földrajzi jelzéssel ellátott borok előállításának helyéül szolgáló körülhatárolt termesztési és termelési terület a következőket foglalja magában:

Bihor (Bihar) megye következő települései:

— Diosig (Bihardiószeg): Diosig (Bihardiószeg) és Vaida (Biharvajda) falvak

— Săcueni (Székelyhíd): Săcueni (Székelyhíd) és Cadea (Kágya) falvak

— Ciuhoi (Berettyócsohaj): Sâniob (Szentjobb) és Ciuhoi (Berettyócsohaj) falvak

— Biharia (Bihar): Biharia (Bihar) falu

— Cetariu (Hegyközcsatár): Şişterea (Siter) és Paleu (Hegyközpályi) falvak

— Tileagd (Mezőtelegd): Tileagd (Mezőtelegd) falu

— Valea lui Mihai (Érmihályfalva).

Sălaj (Szilágy) megye következő települései:

— Şimleu Silvaniei (Szilágysomlyó) város: Şimleu Silvaniei (Szilágysomlyó) és Cehei (Somlyócsehi) települések

— Nuşfalău (Szilágynagyfalu): Nuşfalău (Szilágynagyfalu), Boghiş (Szilágybagos), Bozieş (Szilágyborzás) és Bilghez (Bürgezd) falvak

— Vârşolţ (Varsolc): Vârşolţ (Varsolc) falu

— Ip (Ipp): Ip (Ipp), Zăuan (Szilágyzován), Zăuan Băi (Zoványfürdő) falvak

— Camăr (Kémer): Camăr (Kémer) falu

— Pericei (Szilágyperecsen): Pericei (Szilágyperecsen), Sici (Somlyószécs) és Bădăcin (Szilágybadacsony) falvak

— Carastelec (Kárásztelek): Carastelec (Kárásztelek) és Dumuslău (Szilágydomoszló) falvak

— Crasna (Kraszna): Crasna (Kraszna) falu

— Măerişte (Krasznahídvég): Măerişte (Krasznahídvég), Doh és Uileacu Şimleului (Somlyóújlak) falvak

— Zalău (Zilah) község, Zalău (Zilah) település

— Meseşenii de Jos (Magyarkecel): Meseşenii de Jos (Magyarkecel) és Aghireş (Egrespatak) falvak

— Crişeni (Cigányi): Crişeni (Cigányi) és Gârceiu (Szilágygörcsön)

— Hereclean (Haraklány): Hereclean (Haraklány), Guruslău (Magyargoroszló), Dioşod (Diósad) és Badon (Bádon) falvak

— Dobrin (Debren): Dobrin (Debren) és Doba (Nagydoba) falvak

— Horoatu Crasnei (Krasznahorvát): Horoatu Crasnei (Krasznahorvát) falu

— Coşeiu (Kusaly): Coşeiu (Kusaly) és Archid (Szilágyerked)

— Şamşud (Szilágysámson): Şamşud (Szilágysámson) és Valea Pomilor (Mocsolya) falvak

— Bocşa (Oláhbaksa): Bocşa (Oláhbaksa) és Borla (Szilágyballa) falvak

— Sărmăşag (Sarmaság): Sărmăşag (Sarmaság), Lompirt (Szilágylompért), Ilisua (Selymesilosva) és Moiad (Mojád) falvak

— Bobota (Nagyderzsida): Bobota (Nagyderzsida), Dersida (Kisderzsida) és Zalnoc (Zálnok) falvak.

A Satu Mare (Szatmár) megyében található Valea lui Mihai (Érszentmihály) település tévedésből szerepelt a Bizottsághoz az 1234/2007/EK rendelet 118s. cikkének megfelelően eljuttatott, a Dealurile Crişanei földrajzi jelzésre vonatkozó műszaki dokumentációban.

A Satu Mare (Szatmár) megyei Valea lui Mihai (Érszentmihály) településnek a szóban forgó jelzés földrajzi területéhez történő besorolásával kapcsolatos tévedés abból fakad, hogy a múltban, a romániai szőlőtermő területek kommunista rendszer alatti felosztása/körülhatárolása szerint, amikor a településeket szőlőültetvények és bortermelő központok szerint szervezték, létezett egy Valea lui Mihai nevű közismert szőlőültetvény, amelynek területe a két megye: Satu Mare (Szatmár) és Bihor (Bihar) között oszlott meg.

A mezőgazdaságért, élelmiszerügyért és erdészetért felelős miniszternek a szőlőtermő területek kijelölésének és a települések borvidékek, szőlőültetvények és bortermelő központok szerinti csoportosításának jóváhagyásáról szóló 397/2003 számú rendelete – amely a romániai Hivatalos Közlöny 2003. július 16-i 513. számában került kihirdetésre – az V. szakasz („A Crişanei és a Maramureşului borvidék") 28. bejegyzésében Valea lui Mihai ültetvényét a fent említett régi felosztás alapján Satu Mare (Szatmár) megyébe tartozóként, vagyis Bihor (Bihar) megyén kívül esőként tünteti fel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

Dealurile Crişanei

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

Analitikai és érzékszervi jellemzők

— tényleges alkoholtartalom: legalább 10 térfogatszázalék;

— összes savtartalom (borkősav): legalább 4,5 g/l;

— illósavtartalom (ecetsav): legfeljebb 1,2 g/l;

— nem redukáló szárazanyag: legalább 17 g/l;

— összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 300 mg/l;

— szabad kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 60 mg/l.

1. Sauvignon:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldessárga, ragyogó, nem mutatja oxidáció jeleit

— Illat: finom bodzavirág-aroma

— Íz: gyümölcsös, kellemes

2. Traminer roz:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldessárga, ragyogó

— Illat: friss, kellemes rózsaszirom-aroma

— Íz: lágy, harmonikus; a palackban történő érlelés egyedi minőségi jegyekkel ruházza fel

3. Pinot gris:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldesfehér, halványsárgán megcsillanó fényekkel

— Illat: a frissen felszeletelt alma kellemes elsődleges aromája

— Íz: selymes, zamatos, a rozskenyér héjára és az akácvirágra emlékeztető jegyekkel

4. Feteasc regală (királyleányka):

— Külső megjelenés: tiszta

— Szín: zöldessárga, fogyasztásra érett állapotban aranysárgává válhat

— Illat: a savanykás nyári almára emlékeztető aroma, amely a bor valamivel érettebb állapotában a frissen kaszált szénát és a mézet idéző jegyekkel egészül ki

— Íz: egyedi, testes, az érlelés nyomán enyhén éteressé válik, kiegyensúlyozott

5. Feteasc albă (fehér leányka):

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldesfehér

— Illat: kellemes elsődleges aroma

— Íz: kellemes, erőteljes, a nyári almára emlékeztet

6. Rizling fajtabor (rajnai rizling, olaszrizling):

— Külső megjelenés: tiszta

— Szín: zöldesfehér, ragyogó

— Illat: nincs egyedi elsődleges aroma, érett állapotban köves, ásványi jegyek érezhetők ki

— Íz: zamatos, gyümölcsös, rendkívül friss, kellemesen savas, tiszta és visszafogott

7. Chardonnay:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: aranysárga

— Illat: jellegzetes akácaroma

— Íz: lágy, selymes, lekerekített, bársonyos, harmonikus

8. Iordană:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldessárga

— Illat: nyers zöldalma

— Íz: a magas savtartalomnak köszönhetően friss és élénk, ezért az ilyen bort újborként ajánlott fogyasztani

9. Mustoasă de Măderat (magyarádi mustos):

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldessárga, az éretlen citromhoz hasonló, palackban érlelve halványsárgává válik

— Illat: nyers zöldalma, friss, szőlővirágra emlékeztető jegyekkel

— Íz: friss és üdítő, a magas savtartalomnak köszönhetően élénk, de ugyanakkor hosszú ízhatású bor, amelyet új korában, érlelés nélkül ajánlott fogyasztani

10. Furmint:

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldesfehér, halványsárgán megcsillanó fényekkel; nem mutatja oxidáció jeleit

— Illat: egzotikus gyümölcsökre emlékeztető kellemes elsődleges aroma

— Íz: kellemes, egzotikus gyümölcsöt idéző

11. Furmint de Miniş (ménesi furmint):

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: zöldesfehér, halványsárgán megcsillanó fényekkel; nem mutatja oxidáció jeleit

— Illat: egzotikus gyümölcsökre emlékeztető kellemes elsődleges aroma

— Íz: kellemes, impozáns, tiszta és emlékezetes lecsengéssel, eredeti

12. Muscat ottonel:

— Külső megjelenés: tiszta és ragyogó

— Szín: szalmasárga vagy élénk sárga, attól függően, hogy milyen a szőlő minősége szüretkor

— Illat: lágy virágos jegyek, tipikus muskotályaroma, nagyon összetett, kifinomult és lágy

— Íz: tipikus muskotályíz, kifinomult, lágy, telt, harmonikus, kellemesen lekerekített és enyhén bársonyos

13. Tămâioasă românească:

— Külső megjelenés: tiszta és ragyogó

— Szín: sárga vagy élénk sárga, attól függően, hogy milyen a szőlő minősége szüretkor

— Illat: lágy virágos jegyek, tipikus aroma, kifinomult és lágy

— Íz: tipikus tömjénaroma, testes, harmonikus, kellemesen bársonyos ízjeggyel

14. Cabernet sauvignon:

— Külső megjelenés: tiszta, áttetsző

— Szín: rubinvörös

— Illat: egyedi növényi, fűre emlékeztető aroma

— Íz: érdes, tanninos, kemény, majd az érés nyomán kellemesen bársonyossá, lekerekítetté és lágyabbá válik

15. Pinot noir:

— Külső megjelenés: tiszta, áttetsző

— Szín: sötét meggypiros

— Illat: kezdetben cseresznyére, majd az érés nyomán egyre inkább érett meggyre emlékeztető aroma

— Íz: finom, bársonyos, lágy, összetett és kifinomult

16. Merlot:

— Külső megjelenés: tiszta, áttetsző

— Szín: rubinvörös, ragyogó

— Illat: erdei gyümölcsök, friss málna kellemes aromája

— Íz: kevésbé fanyar, mint a cabernet sauvignon, és az e fajtára jellemző bársonyos textúrával rendelkezik

17. Fetească neagră (fekete leányka):

— Külső megjelenés: tiszta, áttetsző

— Szín: mély gránátvörös

— Illat: összetett és eredeti aroma

— Íz: harmonikus, kellemes és kellően testes, zamatos és attraktív

18. Burgund mare (kékfrankos):

— Külső megjelenés: tiszta, tetszetős

— Szín: gránátvörös, ibolyaszín árnyalatokkal, intenzív

— Illat: érett erdei gyümölcsök – ribiszke, piros áfonya, szeder és fekete áfonya – aromája

— Íz: kiegyensúlyozott, egyenletes, hosszan érezhető, nem agresszív

19. Syrah:

— Külső megjelenés: tiszta, áttetsző

— Szín: élénkvörös

— Illat: gyümölcsös buké a borsra emlékeztető, nagyon erőteljes aromákkal

— Íz: tanninos, egyenletes, testes

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Borászati eljárások

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás:

A „Dealurile Crișanei” földrajzi jelzéssel ellátott borok készítése során nem engedélyezett szacharóz hozzáadása.

b) *Maximális hozamok*

Szőlőtermelés – fetească regală (királyleányka), iordană, mustoasă de Măderat (magyarádi mustos) fajták:

15 000 kg szőlő hektáronként

Szőlőtermelés – fetească albă (fehér leányka), furmint, furmint de Miniș (ménesi furmint), rajnai rizling és olaszrizling fajták:

12 500 kg szőlő hektáronként

Szőlőtermelés – merlot, fetească neagră (fekete leányka) és burgund mare fajták:

12 500 kg szőlő hektáronként

Szőlőtermelés – muscat ottonel, tămâioasă românească, pinot gris, chardonnay, sauvignon, traminer roz fajták:

10 000 kg szőlő hektáronként

Szőlőtermelés – cabernet sauvignon, pinot noir és syrah fajták:

10 000 kg szőlő hektáronként

Bortermelés – fehérborok:

95 hl hektáronként

Bortermelés – vörös-, rozé- és ízesített borok:

85 hl hektáronként

6. **Körülhatárolt terület**

Bihor (Bihar) megye

— Diosig (Bihardiószeg) és Vaida (Biharvajda) falvak

— Săcueni (Székelyhíd) és Cadea (Kágya) falvak

— Sâniob (Szentjobb), Ciuhoi (Berettyócsohaj) és Biharia (Bihar) falvak

— Cetariu (Hegyközcsatár) – Şişterea (Siter) és Paleu (Hegyközpályi) falvak

— Tileagd (Mezőtelegd) falu

— Valea lui Mihai (Érmihályfalva) falu

Sălaj (Szilágy) megye

Şimleu Silvaniei (Szilágysomlyó) város: Şimleu Silvaniei (Szilágysomlyó) és Cehei (Somlyócsehi) települések

— Nuşfalău (Szilágynagyfalu), Boghiş (Szilágybagos), Bozieş (Szilágyborzás) és Bilghez (Bürgezd) falvak

— Vârşolţ (Varsolc) falu

— Ip (Ipp), Zăuan (Szilágyzován) és Zăuan Băi (Zoványfürdő) falvak

— Camăr (Kémer) falu

— Pericei (Szilágyperecsen), Sici (Somlyószécs) és Bădăcin (Szilágybadacsony) falvak

— Carastelec (Kárásztelek), Dumuslău (Szilágydomoszló) és Crasna (Kraszna) falvak

— Măerişte (Krasznahídvég), Doh és Uileacu Şimleului (Somlyóújlak) falvak

Zalău (Zilah) község

— Meseşenii de Jos (Magyarkecel) és Aghireş (Egrespatak) falvak

— Crişeni (Cigányi) és Gârceiu (Szilágygörcsön) falvak

— Hereclean (Haraklány), Guruslău (Magyargoroszló), Dioşod (Diósad) és Badon (Bádon) falvak

— Dobrin (Debren) és Doba (Nagydoba) falvak

— Horoatu Crasnei (Krasznahorvát), Coşeiu (Kusaly) és Archid (Szilágyerked) falvak

— Şamşud (Szilágysámson), Valea Pomilor (Mocsolya), Bocşa (Oláhbaksa) és Borla (Szilágyballa) falvak

— Sărmăşag (Sarmaság), Lompirt (Szilágylompért), Ilisua (Selymesilosva) és Moiad (Mojád) falvak

— Bobota (Nagyderzsida), Dersida (Kisderzsida) és Zalnoc (Zálnok) falvak

7. **Fő borszőlőfajták**

Burgund mare (kékfrankos) N

Tămâioasă românească B

Pinot gris G

Fetească neagră (fekete leányka) N

Muscat ottonel B

Cabernet sauvignon N

Sauvignon B

Merlot N

Fetească regală (királyleányka) B

Fetească albă (fehér leányka) B

Furmint de Miniş (ménesi furmint) B

Furmint B

Iordană B

Chardonnay B

Mustoasă de Măderat (magyarádi mustos) B

Syrah N

Traminer roz Rs

Olaszrizling B

Rajnai rizling B

Pinot noir N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Kapcsolat a körülhatárolt területtel

A környezet meghatározó természeti eleme a Sebes-Körös folyó vidéke, amelyet északról a Șes- (Réz-)hegység határol, és amelyet lankás, a síksághoz közeli dombok, valamint a közép-európai éghajlat befolyása, és ezekből kifolyólag alacsonyabb hőmérsékletek és a csapadékmennyiség nagyobb mértékű ingadozásai jellemeznek. A szóban forgó területen a telek enyhébbek, és a szőlőtermő területek jelentős mennyiségű napsütésben részesülnek, miközben védve vannak a szelektől és a hideg légáramlatoktól.

Diosig (Bihardiószeg) és Valea lui Mihai (Érmihályfalva) szőlőtermő területein, Silvania területén, valamint Biharia (Bihar) és Tileagd (Mezőtelegd) bortermelő központjaiban a szőlőültetvények nagy területen szétszórva helyezkednek el, Nagyváradtól északra és észak-keletre. A szőlő- és bortermelő területek bortermelő központjai – Diosig (Bihardiószeg), Săcuieni (Székelyhíd) és Sâniob (Szentjobb) – 1569–1578-ig visszanyúló hagyományokkal büszkélkedhetnek. Az itt előállított fehérborok tartalmasak, továbbá kifejező ízzel, erőteljes savas és gyümölcsös karakterrel rendelkeznek. A szőlőtermő terület különösen nagy potenciállal bíró szőlőfajtái a fetească albă (fehér leányka), a fetească regală (királyleányka), az olaszrizling és az aromás muscat ottonel. E terület borait kiegyensúlyozott struktúra jellemzi. A borvidék szőlő- és bortermelésre való alkalmasságát jelző éghajlati potenciál értéke a csapadék-, napsütés- és hőmérsékleti értékek figyelembevételével meghatározott index szerint 4 287. Ez azt jelenti, hogy a borvidék különösen alkalmas fehérborok előállítására, amelyek akácvirágra, zöldalmára és lekaszált fűre emlékeztető erőteljes aromákkal (fetească regală [királyleányka]), hosszú lecsengéssel (tămâioasă românească), az érett körte és – tölgyfahordóban történő érlelés esetén – a vanília ízjegyeivel, az ananász jól érezhető egzotikus zamatával (chardonnay), kiegyensúlyozott struktúrával és megfelelő savtartalommal rendelkeznek. A vörösborok testesek, bársonyosak, lekerekítettek; ízüket a pinot noir esetében kezdetben a cseresznye, majd az érlelés előrehaladtával egyre inkább az érett meggy aromái, a syrah esetében borsos ízjegyek, a merlot esetében pedig az erdei gyümölcsök és a friss málna tipikus jegyei jellemzik.

9. **További alapvető feltételek**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Amennyiben címkével látják el őket, a „Dealurile Crișanei” földrajzi jelzéssel ellátott borok palackján lennie kell egy főcímkének. A hátcímke használata nem kötelező.

10. **A termékleíráshoz vezető link**

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