



Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2023/1213)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Dunántúli / Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

Data rozpoczęcia stosowania: 20.5.2020

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Etyek-Buda

Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), która składa wniosek o zmianę, złożyła wniosek o rejestrację ChOG „Dunántúl”.

Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Etyek-Buda reprezentuje następujące wspólnoty winiarskie i rady wspólnot winiarskich, które jednogłośnie poparły wniosek o zmianę: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Badacsonyi); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopak Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Mór); Nagy-Somló Borvidék Hegyközsége (Wspólnoty Winiarskie Regionu Winiarskiego Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Wspólnoty Winiarskie Regionu Winiarskiego Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Rada Wspólnot Winiarskich Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalna Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Zala).

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktu sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące” (jednolity dokument, sekcja 3: Kategorie produktów sektora wina

Zmiana specyfikacji pozwoliłaby na wprowadzenie do obrotu produktu w podziale na kategorie produktów również w przypadku ChOG „Dunántúl / Dunántúli”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Wytwórnice wina zaczęły produkować gazowane wino półmusujące na wyznaczonym obszarze kilkadziesiąt lat temu. Z czasem konsumenci zaczęli kojarzyć to wino ściśle z regionem Dunántúl (Kraj Zadunajski), a jego wyjątkowa jakość zyskała szczególną renomę i uznanie. Zmiana ta ma na celu zapewnienie szerzenia się renomy tego produktu oraz harmonizację warunków produkcji w wytwórniach wina działających na wyznaczonym obszarze. W ostatnich latach popyt na rynku coraz bardziej zmienia się na korzyść gazowanego wina musującego.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Punkt II:	Opis win (jednolity dokument, pkt 4: Opis wina lub win)
Punkt III:	Szczególne praktyki enologiczne (jednolity dokument, pkt 5.1.2.: Obowiązkowe praktyki enologiczne; pkt 5.2.: Maksymalna wydajność)
Punkt V:	Maksymalna wydajność (jednolity dokument, pkt 5.2: Maksymalna wydajność)
Punkt VI:	Dozwolone odmiany winorośli (jednolity dokument, pkt 7: Główna odmiana (główne odmiany) winorośli)
Punkt VII:	Związek z obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8.2: Opis związków)
Punkt VIII:	Maksymalna wydajność (jednolity dokument, pkt 9: Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Dunántúli/ Dunántúl

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Wino – białe

Lekkie białe wina mają barwę od żółtozielonej do złotożółtej, charakteryzują się średnio intensywnym aromatem i okrągłą kwasowością.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino – czerwone

Wina czerwone mają barwę od karmazynowej po rubinową, charakteryzują się owocowym aromatem, średnio intensywnymi taninami oraz okrągłą i harmonijną kwasowością.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino – różowe

Wina różowe mają barwę od łososiowej do jasnoczerwonej, charakteryzują się średnio intensywnym aromatem i okrągłą kwasowością.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Gazowane wino półmusujące – białe

Wina te mają barwę od zielonkawobiałej do złotożółtej. Mają owocowy zapach, głównie owoców cytrusowych, gruszek i zielonych jabłek. Wina te charakteryzują się lekkim bukietem i świeżymi aromatami kwasowymi. Smaki i aromaty wina są wzmacniane poprzez dodanie rozpuszczonego dwutlenku węgla.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9

Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Gazowane wino półmusujące – różowe

Barwa tych win może się wahać od bladej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Wina te mają owocowy aromat (głównie czereśniowy i truskawkowy) oraz żywy, świeży charakter. Smaki i aromaty wina są wzmacniane poprzez dodanie rozpuszczonego dwutlenku węgla.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Gazowane wino półmusujące – czerwone

Barwa tych win może się wahać od bladej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Mają owocowy aromat (głównie śliwkowy, czereśniowy i wiśniowy) oraz żywy, świeży charakter. Smaki i aromaty wina są wzmacniane poprzez dodanie rozpuszczonego dwutlenku węgla.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a. Szczególne praktyki enologiczne

Zasady dotyczące metody prowadzenia winorośli

Praktyka prowadzenia winorośli

W przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r.: prowadzenie w formie wachlarza, na sposób Mosera, w systemie Sylvoza, w formie kordonu niskopiennego, średnopiennego i wysokopiennego, w formie sznura Guyota, pojedynczego sznura, w formie głowy, kielicha lub liry.

Gęstość nasadzeń: co najmniej 3 300 roślin na hektar.

W przypadku winnic zasadzonych przed dniem 1 sierpnia 2010 r. winnice stosujące dowolną uprzednio zatwierdzoną metodę uprawy i gęstość nasadzeń mogą je stosować przez cały okres użytkowania winnicy.

Minimalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu oraz w węgierskiej skali moszczu (MM))

Praktyka prowadzenia winorośli

W przypadku wina i gazowanego wina półmusującego: 8 % obj., 13,4 MM

Metoda i data zbiorów

Praktyka prowadzenia winorośli

Metoda przeprowadzania zbiorów: dozwolone są zbiory zarówno ręczne, jak i mechaniczne

Określenie daty zbiorów: najwcześniejszą datą zbiorów jest 1 sierpnia każdego roku.

Niedozwolone praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Dunántúli / Dunántúl” przetwarzane zgodnie z ogólnymi metodami przetwarzania. Nie zezwala się na stosowanie praktyk enologicznych wymienionych w wierszach 11.1 i 11.3 tabeli 2 w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/934 ^(?).

b) *Maksymalna wydajność*

Wina i gazowane wina półmusujące

160 hektolitrow z hektara

Wina i gazowane wina półmusujące – zbiór ręczny

22 700 kg winogron z hektara

Wina i gazowane wina półmusujące – zbiór mechaniczny

21 700 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar na prawym brzegu głównej odnogi Dunaju w komitacie Baranya, Budapeszt i Peszt oraz obszary komitatów Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém i Zala zostały sklasyfikowane jako klasy I i II w spisie winnic w regionach winiarskich.

7. Odmiany winorośli

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

^(?) Dz.U. L 149 z 7.6.2019, s. 1.

blauer silvaner
budai - budai zöld
budai - zöld budai
budai - zöldfehér
budai - zöldszőlő
bíbor kadarka
cabernet franc - cabernet
cabernet franc - carbonet
cabernet franc - carmenet
cabernet franc - gros cabernet
cabernet franc - gros vidur
cabernet franc - kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay - chardonnay blanc
chardonnay - kereklevelű
chardonnay - morillon blanc
chardonnay - ronci bilé
chasselas - chasselas blanc
chasselas - chasselas dorato
chasselas - chasselas doré
chasselas - chrupka belia
chasselas - fehér fábiánszőlő
chasselas - fehér gyöngyszőlő
chasselas - fendant blanc
chasselas - sasza belaja
chasselas - weisser gutedel
csabagyöngye - pearl of csaba
csabagyöngye - perla czabanska
csabagyöngye - perla di csaba
csabagyöngye - perle di csaba
csabagyöngye - perle von csaba
csabagyöngye - vengerskii muskatnii rannüj
csabagyöngye - zsemcsug szaba
cserszegi fűszeres
csomorika - csomor
csomorika - gyüdi fehér
csomorika - szederkényi fehér
csókaszőlő
domina

dornfelder
ezerfürtű
ezerjó - kolmreifler
ezerjó - korponai
ezerjó - szadocsina
ezerjó - tausendachtgute
ezerjó - tausendgute
ezerjó - trummertraube
furmint - furmint bianco
furmint - moslavac bijeli
furmint - mosler
furmint - posipel
furmint - som
furmint - szigeti
furmint - zapfner
generosa
hamburgi muskotály - miszket hamburgszki
hamburgi muskotály - moscato d'Amburgo
hamburgi muskotály - muscat de hambourg
hamburgi muskotály - muscat de hamburg
hamburgi muskotály - muszkat gamburgszkij
hárslevelű - feuilles de tilleul
hárslevelű - garszleveljü
hárslevelű - lindeblättrige
hárslevelű - lipovina
irsai olivér - irsai
irsai olivér - muskat olivér
irsai olivér - zolotis
irsai olivér - zolotisztüj rannüj
juhfark - fehérboros
juhfark - lämmerschwantz
juhfark - mohácsi
juhfark - tarpai
kadarka - csetereska
kadarka - fekete budai
kadarka - gamza
kadarka - jenei fekete
kadarka - kadar

kadarka - kadarka negra
kadarka - negru moale
kadarka - szkadarka
kadarka - törökszőlő
karát
királyleányka - dánosi leányka
királyleányka - erdei sárga
királyleányka - feteasca regale
királyleányka - galbena de ardeal
királyleányka - königliche mädchentraube
királyleányka - königstochter
királyleányka - little princess
korai piros veltelini - crvena babovina
korai piros veltelini - eper szőlő
korai piros veltelini - frühroter velteliner
korai piros veltelini - kis veltelini
korai piros veltelini - malvasia rossa
korai piros veltelini - piros malvazia
korai piros veltelini - velteliner rouge précoce
korai piros veltelini - veltinske červené skoré
korona
kék bakator
kékfrankos - blauer lemlberger
kékfrankos - blauer limberger
kékfrankos - blaufränkisch
kékfrankos - limberger
kékfrankos - moravka
kéknyelű - blaustängler
kékoportó - blauer portugieser
kékoportó - modry portugal
kékoportó - portugais bleu
kékoportó - portugalske modré
kékoportó - portugizer
kövidinka - a dinka crvena
kövidinka - a dinka mala
kövidinka - a dinka rossa
kövidinka - a kamena dinka
kövidinka - a ruzsica
kövidinka - steinschiller

kővérszőlő - grasa
kővérszőlő - grasa de cotnari
leányka - dievcenske hrozno
leányka - feteasca alba
leányka - leányszőlő
leányka - mädchentraube
menoire
merlot
nektár
nero
olasz rizling - grasevina
olasz rizling - nemes rizling
olasz rizling - olaszrizling
olasz rizling - riesling italien
olasz rizling - risling vlassky
olasz rizling - taljanska grasevina
olasz rizling - welschriesling
ottonel muskotály - mizket otonel
ottonel muskotály - muscat otonel
ottonel muskotály - muskat otonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot blanc - pinot beluj
pinot blanc - pinot bianco
pinot blanc - weissburgunder
pinot noir - blauer burgunder
pinot noir - kisburgundi kék
pinot noir - kék burgundi
pinot noir - kék rulandi
pinot noir - pignula
pinot noir - pino csernűj
pinot noir - pinot cernii
pinot noir - pinot nero
pinot noir - pinot tinta
pinot noir - rulandski modre
pinot noir - savagnin noir
pinot noir - spätburgunder
pintes
piros bakator - bakar rózsa
piros bakator - bakator rouge

piros bakator - bakatortraube
piros veltelini - nagyságos
piros veltelíni - fleischtraube
piros veltelíni - somszőlő
piros veltelíni - velteliner rouge
piros veltelíni - veltlinské červené
piros veltelíni - veltlinszki rozovij
pátria
pölöskei muskotály
rajnai rizling - johannisberger
rajnai rizling - rheinriesling
rajnai rizling - rhine riesling
rajnai rizling - riesling
rajnai rizling - riesling blanc
rajnai rizling - weisser riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
rizlingszilváni - müller thurgau bijeli
rizlingszilváni - müller thurgau blanc
rizlingszilváni - rivaner
rizlingszilváni - rizvanac
rozália
rubintos
rózsakő
sagrantino
sauvignon - sauvignon bianco
sauvignon - sauvignon bijeli
sauvignon - sauvignon blanc
sauvignon - sovinjon
semillon - petit semillon
semillon - semillon bianco
semillon - semillon blanc
semillon - semillon weisser
syrah - blauer syrah
syrah - marsanne noir
syrah - serine noir
syrah - shiraz
syrah - sirac
szürkebarát - auvergans gris
szürkebarát - grauburgunder

szürkebarát - graumönch
szürkebarát - pinot grigio
szürkebarát - pinot gris
szürkebarát - ruländer
sárfehér
sárga muskotály - moscato bianco
sárga muskotály - muscat blanc
sárga muskotály - muscat bélüj
sárga muskotály - muscat de frontignan
sárga muskotály - muscat de lunel
sárga muskotály - muscat lunel
sárga muskotály - muscat sylvaner
sárga muskotály - muscat zlty
sárga muskotály - muskat weisser
sárga muskotály - weiler
sárga muskotály - weisser
tannat
tramini - gewürtztraminer
tramini - roter traminer
tramini - savagnin rose
tramini - tramin červené
tramini - traminer
tramini - traminer rosso
turán
viktória gyöngye
viognier
vulcanus
zalagyöngye
zefír
zengő
zenit
zeus
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zweigelt - rotburger
zweigelt - zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld szagos - zöld muskotály
zöld szilváni - grüner sylvaner
zöld szilváni - silvanec zeleni

zöld szilváni - sylvánske zelené
zöld veltelíni - grüner muskateller
zöld veltelíni - grüner veltliner
zöld veltelíni - veltlinské zelené
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Obszar produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Dunántúli / Dunántúl” obejmuje terytorium węgierskiego regionu Kraju Zadunajskiego (węg. „Dunántúl”). Na subśródziemnomorski charakter panującego na tym obszarze klimatu kontynentalnego wpływ mają dwa czynniki: z zachodu – napływ chłodnego i wilgotnego powietrza oceanicznego i górskiego, a z południa – napływ powietrza śródziemnomorskiego, w ramach którego suche i ciepłe powietrze przedostaje się znad Morza Śródziemnego nad Kraj Zadunajski. W rezultacie lata są bardziej wilgotne i mniej gorące niż w basenie Morza Śródziemnego, lecz jesienie charakteryzują się dobrym nasłonecznieniem i większą suchością, niż ma to miejsce w regionach o klimacie kontynentalnym.

Średnia roczna temperatura mieści się w zakresie 9–11 °C, a liczba godzin słonecznych wynosi około 1 900 rocznie. Roczna ilość opadów waha się od 600 do 800 mm. Krajobraz Kraju Zadunajskiego jest zdominowany przez wzgórza i masywy o średniej wysokości. Ważną cechą tego krajobrazu jest to, że w pobliżu większości osiedli znajdują się strumienie, rzeki, a czasami jeziora. Jeżeli chodzi o glebę, na wyznaczonym obszarze produkcji występują gliniasto-mułowe gleby brunatne leśne.

Opis win

Niezależnie od rodzaju wina „Dunántúli / Dunántúl” charakteryzują się dyskretnym, średnio intensywnym aromatem, okrągłą kwasowością, lekkością i świeżością.

Uprawa winorośli odegrała również kluczową rolę w życiu pierwszych węgierskich osadników w Kraju Zadunajskim i była głównym źródłem dochodów dla mieszkańców: jako ważny towar eksportowy wina wywożono w dużych ilościach do państw sąsiadujących.

Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Prądy atmosferyczne z zachodu wpływające na klimat Kraju Zadunajskiego przynoszą opady, które są wystarczające nawet latem, sprawiając, że liczba dni suszy jest mała w porównaniu z obszarami kontynentalnymi położonymi na tej samej szerokości geograficznej. Dzięki pojemności wodnej gleb brunatnych leśnych zaopatrzenie sadzonek winorośli w wodę jest wystarczające nawet latem.

Mieszkający tu winiarze zazwyczaj produkują średnio-późne (np. Kadarka, Kékoportó) i późne (np. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) odmiany winorośli, które są typowe dla ChOG „Dunántúli / Dunántúl”, na zboczach o ekspozycji południowej, południowo-wschodniej i południowo-zachodniej. Podczas długich i słonecznych jesieni, będących wynikiem działania śródziemnomorskich antycyklonów, promienie słoneczne odbijające się od powierzchni wody strumieni, rzek lub jezior u podnóża tych zboczy pomagają winogronom dojrzewać, dzięki czemu wina „Dunántúli / Dunántúl” uzyskują okrągłą, dojrzałą kwasowość, i bogactwo smaku, a wina różowe i czerwone – jedwabiste elegancie taniny.

8.2. Gazowane wino półmusujące

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Obszar produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Dunántúli / Dunántúl” obejmuje terytorium węgierskiego regionu Kraju Zadunajskiego (węg. „Dunántúl”). Na subśródziemnomorski charakter panującego na tym obszarze klimatu kontynentalnego wpływ mają dwa czynniki: z zachodu – napływ chłodnego i wilgotnego powietrza oceanicznego i górskiego, a z południa – napływ powietrza śródziemnomorskiego, w ramach którego suche i ciepłe powietrze przedostaje się znad Morza Śródziemnego nad Kraj Zadunajski. W rezultacie lata są bardziej wilgotne i mniej gorące niż w basenie Morza Śródziemnego, lecz jesienie charakteryzują się dobrym nasłonecznieniem i większą suchością, niż ma to miejsce w regionach o klimacie kontynentalnym.

Średnia roczna temperatura mieści się w zakresie 9–11 °C, a liczba godzin słonecznych wynosi około 1 900 rocznie. Roczna ilość opadów waha się od 600 do 800 mm. Krajobraz Kraju Zadunajskiego jest zdominowany przez wzgórza i masywy o średniej wysokości. Ważną cechą tego krajobrazu jest to, że w pobliżu większości osiedli znajdują się strumienie, rzeki, a czasami jeziora. Jeżeli chodzi o glebę, na wyznaczonym obszarze produkcji występują gliniasto-mułowe gleby brunatne leśne.

Opis win

Charakterystyczne dla gazowanych win półmusujących jest działanie dodanego dwutlenku węgla, który sprawia, że w każdej partii wina są lekkie, a świeża kwasowość jest bardziej intensywna, co wzmacnia świeże i harmonijne nuty owocowe.

Gazowane wina półmusujące „Dunántúli / Dunántúl” charakteryzują się harmonijną i co najmniej średnią kwasowością oraz świeżością, z nutami przypominającymi świeże owoce cytrusowe, jabłka, a nawet gruszki.

Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Klimat regionu Kraju Zadunajskiego nadaje się do produkcji lekkich i świeżych białych, bogatych różowych i lekkich czerwonych win, które stanowią doskonałą podstawę do produkcji gazowanych win półmusujących.

Kilkadziesiąt lat temu, po ciągłym monitorowaniu popytu na rynku i dzięki postępom konkurencyjnej technologii wytwórcie wina zaczęły produkować gazowane wino półmusujące na wyznaczonym obszarze. Z czasem konsumenci zaczęli kojarzyć to wino ściśle z Krajem Zadunajskim, a jego wyjątkowa jakość zyskała szczególną renomę i uznanie.

Jak już objaśniono w przypadku win, prądy atmosferyczne z zachodu wpływające na klimat Kraju Zadunajskiego przynoszą opady, które są wystarczające nawet latem, sprawiając, że liczba dni suszy jest mała w porównaniu z obszarami kontynentalnymi położonymi na tej samej szerokości geograficznej. Dzięki pojemności wodnej gleb brunatnych leśnych zaopatrzenie sadzonek winorośli w wodę jest wystarczające nawet latem. Dzięki temu naturalnemu zjawisku, odmiany winorośli uprawianych na tym obszarze mają delikatny i harmonijny skład kwasów i zachowują swoje pierwotne owocowe aromaty. Gazowane wina półmusujące „Dunántúli/Dunántúl” zawdzięczają swoją charakterystyczną świeżość i owocowość właśnie temu szczególnemu zjawisku i uprawianym tam odmianom winorośli.

9. Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Zasady dotyczące wskazywania kategorii ochrony pochodzenia

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zasady dotyczące określeń:

Wyrażenie „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (chronione oznaczenie geograficzne) można zastąpić tradycyjnym określeniem „tájbor” (wino regionalne).

W tym samym polu widzenia co chronione oznaczenie geograficzne „Dunántúli / Dunántúl” może pojawić się tłumaczenie na język angielski: „Transdanubia”.

Zasady dotyczące dozwolonych określeń

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wino – białe:

- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Muskotály” (wino muszkatowe),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Szűretlen” (niefiltrowane),
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode),
- „barrique” lub „barrique-ban erjesztett” (poddane fermentacji w beczce) lub „...hordóban erjesztett” (... poddane fermentacji w kadzi), „barrique-ban érlelt” (dojrzewające w beczce) lub „...hordóban érlelt” (... dojrzewające w kadzi).

Wino – różowe:

- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Szűretlen” (niefiltrowane),
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode),

Wino – czerwone:

- „Siller”
- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Szűretlen” (niefiltrowane),
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode),
- „barrique” lub „barrique-ban erjesztett” (poddane fermentacji w beczce) lub „...hordóban erjesztett” (... poddane fermentacji w kadzi), „barrique-ban érlelt” (dojrzewające w beczce) lub „...hordóban érlelt” (... dojrzewające w kadzi).

Gazowane wino półmusujące – białe:

- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Muskotály” (wino muszkatowe),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode),

Gazowane wino półmusujące – różowe:

- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode),

Gazowane wino półmusujące – czerwone:

- „Virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „Cuvée” lub „küvé”,
- „Primőr” (Primeur) lub „Újbor” (młode).

Zasady dotyczące wyrażenia „muskotály”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenie o ograniczonym stosowaniu „muskotály” może być umieszczone wyłącznie na etykietach win o następującym składzie odmianowym:

- (i) co najmniej 85 % – nie licząc wykorzystanej ilości innych produktów służących do słodzenia – odmian winorośli Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály lub Zefír;
- (ii) maksymalnie 15 % odmian winorośli Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárféher, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni lub Viognier.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji:

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkty sektora wina „Dunántúli / Dunántúl” mogą być produkowane wyłącznie na wyznaczonym obszarze lub, ze względu na tradycje historyczne i zgodnie z art. 5 ust. 1a rozporządzenia (UE) 2019/33, w następujących gminach dwóch komitatów położonych w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru:

— komitat Bács-Kiskun:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, KISSZÁLLÁS, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rémszőlő, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana,

oraz

— komitat Peszt:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf