C/2023/1213

28.11.2023 г.

Публикация на заявление за изменение на равнището на Съюза на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.

(C/2023/1213)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Dunántúli/Dunántúl“

PGI-HU-A1351-AM03

Дата на подаване на заявлението: 20.5.2020 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Etyek-Buda

Съветът на лозаро-винарските общности на лозаро-винарския район Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), който подава заявлението за изменение, подаде заявлението за регистрация на ЗГУ „Dunántúl“.

Съветът на лозаро-винарските общности на лозаро-винарския район Etyek-Buda представлява следните лозаро-винарски общности и съвети на лозаро-винарските общности, които единодушно подкрепиха искането за изменение: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Съвет на лозаро-винарските общности в Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Регионален съвет на лозаро-винарските общности в лозаро-винарския район Zala);

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

Включване на категория продукти искрящо газирано вино (единен документ, раздел 3: Категории лозаро-винарски продукти)

С изменението на спецификацията ще се позволи пускането на пазара на продукта по категория на продукта и за ЗГУ „Dunántúl/Dunántúli“.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Винарските изби са започнали да произвеждат искрящо газирано вино в определения район преди няколко десетилетия. С течение на времето потребителите започват да свързват това вино с региона Dunántúl (Transdanubia), а благодарение на изключителното си качество то си спечелва специална репутация и признание. Целта на това изменение е да се гарантира по-нататъшното повишаване на репутацията на този продукт и да се хармонизират условията за производство на винарските изби, които извършват дейност в определения район. През последните години търсенето на пазара се насочва все повече към пенливото газирано вино.

Рубрики, които подлежат на изменение:

Рубрика II:	Описание на вината (единен документ, точка 4: Описание на виното или вината
Рубрика III:	Специфични енологични практики (единен документ, точка 5.1.2.: Задължителни енологични практики; точка 5.2.: Максимални добиви)
Рубрика V:	Максимален добив (единен документ, точка 5.2: Максимални добиви)
Рубрика VI:	Разрешени сортове грозде (единен документ, точка 7: Основен сорт (основни сортове) грозде)
Рубрика VII:	Връзка с географския район (единен документ, точка 8.2: Описание на връзките)
Рубрика VIII:	Допълнителни условия (единен документ, точка 9: Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Dunántúli/Dunántúl

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

9. Искрящо газирано вино

4. **Описание на виното или вината**

Вино — бяло

Леки бели вина с цвят, вариращ от зеленикавожълт до златистожълт, и със среднонаситен аромат и добре балансирана киселинност.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Вино — червено

Цветът на червените вина варира от пурпурен до рубинен и те имат плодов аромат, средно ниво на танини и добре балансирана киселинност.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Вино — розе

Цветът на вината розе варира от розово-оранжев до светлочервен и те имат среднонаситен аромат и добре балансирана киселинност.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Искрящо газирано вино — бяло

Цветът на тези вина варира от зеленикавобял до златистожълт. Те имат плодов аромат, предимно на цитрусови плодове, круша и зелена ябълка. Това са вина с лека плътност и лек вкус, в допълнение към свежата киселинност. Вкусовете и ароматите на вината се подсилват от добавения разтворен въглероден диоксид.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9

Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Искрящо газирано вино — розе

Цветът на вината може да варира от бледо оранжевокафяв до светлочервен. Те имат плодов аромат (предимно на череша и ягода) и динамичен, свеж характер. Вкусовете и ароматите на вината се подсилват от добавения разтворен въглероден диоксид.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Искрящо газирано вино — червено

Цветът на вината може да варира от бледо оранжевокафяв до светлочервен. Те имат плодов аромат (предимно на слива, череша и вишна) и динамичен, свеж характер. Вкусовете и ароматите на вината се подсилват от добавения разтворен въглероден диоксид.

* По отношение на максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид се прилагат ограниченията, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Специфични енологични практики*

Правила за метода за формировка на лозата

Практики за формировка на лозата

В случай на лозя, засадени след 1 август 2010 г: формировка по методите „Омбрела“, „Мозер“, „Силвоз“, нисък, средновисок и висок кордон, „Гюйо“, единична завеса, главеста, „Гобле“ и „Лира“

Гъстота на засаждане: мин. 3 300 лози на хектар.

За лозови насаждения, засадени преди 1 август 2010 г., може да се използват лозовите насаждения, използващи всеки одобрен по-рано метод на отглеждане и гъстота на насажденията, при условие че в лозето продължава да се произвежда грозде.

Минимално захарно съдържание на гроздето, изразено като потенциално алкохолно съдържание и по унгарската класификация за мъст (ММ)

Практики за формировка на лозата

За пенливи вина и искрящи газирани вина: 8% об., 13,4 ММ

Метод и дата на събиране на реколтата

Практики за формировка на лозата

Метод на събиране на реколтата: разрешено е ръчно и механично събиране на реколтата

Определяне на датата на събиране на реколтата: Най-ранната дата на събиране на реколтата е 1 август всяка година.

Неразрешени енологични практики

Специфична енологична практика

Гроздето, използвано за производството на вино „Dunántúli/Dunántúl“, се преработва по общите методи за преработка. Не се разрешават енологичните практики, изброени в редове 11.1 и 11.3 от таблица 2 в Делегиран регламент (ЕС) 2019/934 ([2]) на Комисията.

б. *Максимални добиви*

Вина и искрящи газирани вина

160 хектолитра от хектар

Вина и искрящи газирани вина — ръчно събиране на реколтата

22 700 kg грозде от хектар

Вина и искрящи газирани вина — механично събиране на реколтата

21 700 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът е разположен от дясната страна на основния ръкав на река Дунав в окръзите Бараня, Будапеща и Пеща, както и районите на окръзите Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém и Zala, които са класифицирани като клас I и II в кадастъра на лозаро-винарските райони.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) ОВ L 149, 7.6.2019г., стр. 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 — saszla 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

királyleánka — dánosi leánka

királyleánka — erdei sárga

királyleánka — feteasca regale

királyleánka — galbena de ardeal

királyleánka — königliche mädchentraube

királyleánka — königstochter

királyleánka — 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 — veltlinske cervené skoré

korona

kék bakator

kékfrankos — blauer lemberger

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

kövérszőlő — grasa

kövérszőlő — 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 — miszket otonel

ottonel muskotály — muscat ottonel

ottonel muskotály — muskat ottonel

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 csernüj

pinot noir — pinot cernii

pinot noir — pinot nero

pinot noir — pinot tinto

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 cervené

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 cervené

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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Описание на определения географски район

Определеният район на производство на защитеното географско указание „Dunántúli/Dunántúl“ обхваща района Transdanubia (на унгарски език „Dunántúl“) в Унгария. Два фактора добавят известен субсредиземноморски характер на континенталния климат в района: въздушните течения от запад, които носят хладен и влажен океански и планински въздух, и средиземноморските въздушни течения от юг, които пренасят сух и топъл въздух от Средиземно море към Transdanubia. В резултат на това летата са по-влажни и не толкова топли колкото в Средиземноморския регион, а есените са по-слънчеви и сухи в сравнение с други региони с континентален климат.

Средната годишна температура е 9—11 °C, а годишното слънцегреене — около 1 900 часа. Годишното количество на валежите варира между 600 и 800 мм. Ландшафтът на Transdanubia е очертан от хълмове и средно високи планински вериги. Важна особеност на този ландшафт е, че в близост до повечето селища има потоци, реки и понякога езера. Почвите в определения район на производство са кафяви горски почви тип Раман с глинест илувиален хоризонт.

Описание на вината

Всички вина „Dunántúli/Dunántúl“, независимо от вида им, се характеризират с дискретен, средно наситен аромат, добре балансирана киселинност, лекота и свежест.

Лозарството също е изиграло ключова роля в живота на първите унгарски заселници в Transdanubia и е било основен източник на доходи за местните жители: като важен продукт за износ, виното се е транспортирало в големи количества до съседните държави.

Наличие и доказателства за причинно-следствена връзка

Благодарение на западните въздушни течения, които оказват влияние върху климата на Transdanubia, валежите са достатъчни дори през летния период, а броят на сухите дни е сравнително малък в сравнение с други континентални региони на същата географска ширина. Благодарение на капацитета за задържане на вода, присъщ на кафявите горски почви, лозята разполагат с достатъчно вода дори и в летните горещини.

Производителите от производствения район обикновено засаждат среднозреещите (напр. Kadarka, Kékoportó) и къснозреещите (напр. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) сортове грозде, характерни за ЗГУ „Dunántúli/Dunántúl“, по неговите южни, югоизточни и югозападни склонове. Слънчевите лъчи, отразени от водната повърхност на потоците, реките и езерата в подножието на тези склонове, допринасят за зреенето на гроздето през дългата и слънчева есен, която се дължи на средиземноморските антициклони и придава на вината „Dunántúli/Dunántúl“ добре балансирана, зряла киселинност и богат вкус, а на вината розе и червените вина — копринени и елегантни танини.

8.2. *Искрящо газирано вино*

Описание на определения географски район

Определеният район на производство на защитеното географско указание „Dunántúli/Dunántúl“ обхваща района Transdanubia (на унгарски език „Dunántúl“) в Унгария. Два фактора добавят известен субсредиземноморски характер на континенталния климат в района: въздушните течения от запад, които носят хладен и влажен океански и планински въздух, и средиземноморските въздушни течения от юг, които пренасят сух и топъл въздух от Средиземно море към Transdanubia. В резултат на това летата са по-влажни и не толкова топли колкото в Средиземноморския регион, а есените са по-слънчеви и сухи в сравнение с други региони с континентален климат.

Средната годишна температура е 9—11 °C, а годишното слънцегреене — около 1 900 часа. Годишното количество на валежите варира между 600 и 800 мм. Ландшафтът на Transdanubia е очертан от хълмове и средно високи планински вериги. Важна особеност на този ландшафт е, че в близост до повечето селища има потоци, реки и понякога езера. Почвите в определения район на производство са кафяви горски почви тип Раман с глинест илувиален хоризонт.

Описание на вината

Специфична характеристика на искрящите газирани вина е, че добавеният въглероден диоксид придава на вината лека плътност, а свежата киселинност е по-наситена във всяка партида, което засилва усещането за свеж и хармоничен плод.

Искрящите газирани вина „Dunántúli/Dunántúl“ се отличават с хармонична и най-малко средна киселинност и свежест, с нотки, напомнящи пресни цитрусови плодове, ябълка и дори круша.

Наличие и доказателства за причинно-следствената връзка

Климатът на региона Transdanubia е подходящ за производство на леки и свежи бели вина, наситени вина розе и леки червени вина, които са отлична основа за производство на искрящи газирани вина.

В резултат на непрекъснатото наблюдение на пазарното търсене и благодарение на напредъка на конкурентните технологии, преди няколко десетилетия винарските изби са започнали да произвеждат искрящо газирано вино в определения район. С течение на времето потребителите започват да свързват това вино с региона Transdanubia, а благодарение на изключителното си качество то си спечелва специална репутация и признание.

Както беше пояснено относно вината, благодарение на западните въздушни течения, които оказват влияние върху климата на Transdanubia, има достатъчно количество валежи дори през летния период, а броят на сухите дни е сравнително малък в сравнение с други континентални региони на същата географска ширина. Благодарение на капацитета за задържане на вода, присъщ на кафявите горски почви, лозята разполагат с достатъчно вода дори и в летните горещини. Това природно явление гарантира, че сортовете лози, отглеждани в района, имат деликатен и хармоничен киселинен състав и запазват основните си плодови аромати. Характерната свежест и плодов аромат на искрящите газирани вина „Dunántúli/Dunántúl“ се дължат на този специфично природно явление и на отглежданите там сортове лози.

9. **ДРУГИ СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правила за определяне на категорията за защита на произхода

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Правила относно указанията:

Изразът „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ [защитено географско указание] може да се замени с традиционния израз „tájbor“ [селско вино].

Преводът на английски език „Transdanubia“ може да е разположен в едно и също зрително поле като защитеното географско указание „Dunántúli/Dunántúl“.

Правила относно изразите, които могат да бъдат посочвани

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вино — бяло:

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Muskotály“ [мускат]

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Szűretlen“ [нефилтрирано]

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

— barrique или „barrique-ban erjesztett“ [ферментирало в бъчва тип barrique], или „… hordóban erjesztett“ [… ферментирало в бъчва], или „barrique-ban érlelt“ [отлежало в бъчва тип barrique], или „… hordóban érlelt“ [… отлежало в бъчва]

Вино — розе:

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Szűretlen“ [нефилтрирано]

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

Вино — червено:

— „Siller“

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Szűretlen“ [нефилтрирано]

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

— barrique или „barrique-ban erjesztett“ [ферментирало в бъчва тип barrique], или „… hordóban erjesztett“ [… ферментирало в бъчва], или „barrique-ban érlelt“ [отлежало в бъчва тип barrique], или „… hordóban érlelt“ [… отлежало в бъчва]

Искрящо газирано вино — бяло:

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Muskotály“ [мускат]

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

Искрящо газирано вино — розе:

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

Искрящо газирано вино — червено:

— „Virgin vintage“ или „első szüret“ [първа реколта]:

— „Ферментационна смес (cuvée)“ или „küvé“

— „Primőr“ [ранно вино] или „Újbor“ [ново вино]:

Правила относно израза „muskotály“

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Като ограничен израз „muskotály“ може да фигурира само върху етикетите на вина със следния сортов състав:

i) най-малко 85 % (с изключение на количеството на продуктите, използвани за подсладяване) трябва да са Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály или Zefír;

ii) до 15 % трябва да са Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni или Viognier.

Производство извън определения географски район:

Правна рамка:

Съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Лозаро-винарските продукти „Dunántúli/Dunántúl“ може да се произвеждат само в определения район или, поради исторически традиции и в съответствие с член 5, параграф 1а от Регламент (ЕС) 2019/33, в следните общини на две области, разположени в непосредствена близост до определения район:

— област 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, Fülöpjakab, 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, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana;

и

— област Pest:

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

Връзка към продуктовата спецификация

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