C/2023/1213

28.11.2023

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2023/1213)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Dunántúli / Dunántúl“

PGI-HU-A1351-AM03

Datum podání žádosti: 20. 5. 2020

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Rada vinařských spolků vinařské oblasti Etyek-Buda

Rada vinařských spolků vinařské oblasti Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), která podává žádost o změnu, podala žádost o zápis CHZO „Dunántúl“.

Rada vinařských spolků vinařské oblasti Etyek-Buda zastupuje níže uvedené vinařské spolky a rady vinařských spolků, které žádost o změnu jednomyslně podpořily: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Badacsony), Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Balatonboglár), Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Regionální rada vinařských spolků Balatonfelvidék), Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Balatonfüred-Csopak), Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Etyek-Buda), Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Mór), Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Vinařské spolky vinařské oblasti Nagy-Somló), Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Neszmély), Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Vinařské spolky vinařské oblasti Pannonhalma), Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Pécs), Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Sopron), Hegyközségi Tanács Szekszárd (Rada vinařských spolků Szekszárd), Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Tolna), Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Villány), Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionální rada vinařských spolků vinařské oblasti Zala).

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Druh výrobků z révy vinné

☒ Odkaz

☐ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

Zařazení kategorie výrobků perlivých vín dosycených oxidem uhličitým (jednotný dokument, oddíl 3: Kategorie výrobků z révy vinné)

Změnou specifikace by se umožnilo uvádět na trh produkt podle kategorií produktů též pro CHZO „Dunántúl / Dunántúli“.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Vinařství ve vymezené oblasti začala vyrábět perlivé víno dosycené oxidem uhličitým před několika desítkami let. Spotřebitelé si toto víno časem spojili s regionem Dunántúl (Zadunají) a místní vína si díky své vynikající kvalitě vydobyla skvělou pověst a uznání. Cílem předkládané změny je zajistit další rozvoj pověsti tohoto produktu a harmonizovat podmínky produkce vinařských podniků působících ve vymezené oblasti. V posledních letech se výrazně zvýšila tržní poptávka po šumivém vínu dosyceném oxidem uhličitým.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Položka II:	Popis vín (jednotný dokument, bod 4: Popis vína (vín))
Položka III:	Zvláštní enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2: Povinné enologické postupy; bod 5.2: Maximální výnosy)
Položka V:	Maximální výnos (jednotný dokument, bod 5.2: Maximální výnosy)
Položka VI:	Povolené moštové odrůdy (jednotný dokument, bod 7: Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy))
Položka VII:	Souvislost se zeměpisnou oblastí (jednotný dokument, bod 8.2: Popis souvislostí)
Položka VIII:	Další podmínky (jednotný dokument, bod 9: Další základní podmínky (balení, označování, jiné požadavky)

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**

Bílá vína

Lehká bílá vína, nazelenalé žluté až zlatavě žluté barvy, se středně intenzivní vůní a dobře zaoblenými kyselinami.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červená vína

Barva červených vín se pohybuje od karmínové po rubínovou; vína mají ovocnou vůni, středně vysoký obsah třísloviny a dobře zakulacené a harmonické kyseliny.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Růžová vína

Růžová vína jsou lososové až světle červené barvy, se středně intenzivní vůní a dobře zaoblenými kyselinami.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Barva těchto vín se pohybuje od nazelenalé bílé až po zlatožlutou. Vína mají ovocnou vůni, zejména citrusových plodů, hrušek a zelených jablek. Jedná se o vína s lehkým tělem, mají svěží kyseliny a lehkou chuť. Chuť a vůně vína zvýrazňuje rozpuštěný přidaný oxid uhličitý.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9

Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Barva vín se může pohybovat od barvy světlé cibulové slupky až po světle červenou. Mají ovocnou vůni (zejména třešňovou a jahodovou) a jsou živá a svěží. Chuť a vůně vína zvýrazňuje rozpuštěný přidaný oxid uhličitý.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Barva vín se může pohybovat od barvy světlé cibulové slupky až po světle červenou. Mají ovocnou vůni (připomíná zejména švestky, třešně a višně) a jsou živá a svěží. Chuť a vůně vína zvýrazňuje rozpuštěný přidaný oxid uhličitý.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají mezním hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Pravidla týkající se způsobu vedení révy

Vedení vinné révy

U vinic vysázených po 1. srpnu 2010: vedení Amrella, Moserovo vedení, vedení Sylvoz, vedení v nízkém, středně vysokém a vysokém kordonu, Guyotův řez, jednoduchý závěs, vedení na hlavu, Gobelet a Lyra.

Hustota výsadby: minimálně 3 300 keřů na hektar.

V případě vinic osázených před 1. srpnem 2010 lze po celou dobu existence vinice používat jakýkoliv dříve schválený způsob pěstování a hustoty výsadby.

Minimální obsah cukru v hroznech vyjádřený jako potenciální obsah alkoholu a podle maďarského moštoměru (MM)

Vedení vinné révy

V případě vína a perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým: 8 % obj., 13,4 MM

Způsob a datum sklizně

Vedení vinné révy

Způsob sklizně: povolena je ruční i mechanická sklizeň.

Stanovení data sklizně: Prvním možným datem sklizně je 1. srpen každého roku.

Zakázané enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Hrozny používané k výrobě vína „Dunántúli / Dunántúl“ se zpracovávají podle obecných metod. Enologické postupy uvedené v řádcích 11.1 a 11.3 tabulky 2 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ([2]) nejsou povoleny.

b. *Maximální výnosy*

Víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

160 hl/ha

Vína a perlivá vína dosycená oxidem uhličitým – ruční sklizeň

22 700 kg hroznů na hektar

Vína a perlivá vína dosycená oxidem uhličitým – mechanická sklizeň

21 700 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vpravo od hlavního ramene Dunaje v župách Baranya, Budapešť a Pešť a župy Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém a Zala, které jsou zařazeny do třídy I a II katastru vinařských oblastí.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

Aletta

Alibernet

Alicante boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer Frühburgunder

([2]) Úř. věst. L 149, 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 – 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 – Modrý 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 – Welschrieslig

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 veltelini – 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. **Popis souvislostí**

8.1. *Víno*

Popis vymezené oblasti

Vymezená produkční oblast chráněného zeměpisného označení „Dunántúli / Dunántúl“ zahrnuje maďarské Zadunají (maďarsky Dunántúl). Submediteránní charakter kontinentálního podnebí doplňují dva faktory: vzdušné proudy, které přinášejí chladný a vlhký vysočinský a oceánský vzduch ze západu, a středomořské proudy z jihu, které do Zadunají přinášejí suchý a teplý vzduch od Středozemního moře. Léta jsou proto vlhčí a méně horká než ve Středomoří, zatímco podzimy jsou slunnější a sušší než v jiných regionech s kontinentálním podnebím.

Průměrná roční teplota činí 9 až 11 °C a roční úhrn slunečního svitu činí 1 900 hodin. Roční úhrn srážek se pohybuje v rozmezí 600 až 800 mm. Zadunají má kopcovitý terén a protínají jej středně vysoké horské hřebeny. Důležitým rysem krajiny je to, že v blízkosti většiny obcí protékají potoky nebo řeky, některé obce leží u jezer. Půdy ve vymezené produkční oblasti Dunántúl jsou lesní hnědozemě typu Ramann s hlinitými naplaveninami.

Popis vín

Všechna vína „Dunántúli / Dunántúl“, ať jsou jakéhokoliv typu, se vyznačují jemnou vůní střední intenzity, dobře zakulacenými kyselinami, jsou lehká a svěží.

Vinařství rovněž hrálo klíčovou roli v životě prvních maďarských osadníků v Zadunají a představovalo hlavní zdroj příjmů místního obyvatelstva – bylo totiž důležitým vývozním produktem prodávaným do sousedních zemí ve velkém.

Popis a prokázání příčinné souvislosti

Západní vzdušné proudění ovlivňuje podnebí Zadunají a zajišťuje, že dešťové srážky dostačují i v letním období; počet suchých dnů je v porovnání s jinými kontinentálními regiony ve stejné zeměpisné šířce poměrně nízký. Díky schopnosti hnědých lesních půd zadržovat vodu má totiž réva dostatečný přísun vody i v horkých letních dnech.

Místní vinaři pěstují odrůdy, které jsou pro CHZO „Dunántúli / Dunántúl“ typické, na jižních, jihovýchodních a jihozápadních svazích. Jedná se například o odrůdy středně pozdní (jako Kadarka a Kékoportó) nebo odrůdy pozdní (Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát ad.). Sluneční paprsky se na úpatí pahorků odrážejí od hladiny potoků, řek nebo jezer vzhůru do svahů a během dlouhého, slunečného podzimu, který lze přičíst středomořským anticyklónům, pomáhají hroznům dozrávat. Vína „Dunántúli / Dunántúl“ díky tomu získávají vyzrálou kyselost a bohatost chutí, růžová a červená vína jsou hedvábná, s delikátními třísloviny.

8.2. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

Popis vymezené oblasti

Vymezená produkční oblast chráněného zeměpisného označení „Dunántúli / Dunántúl“ zahrnuje maďarské Zadunají (maďarsky Dunántúl). Submediteránní charakter kontinentálního podnebí doplňují dva faktory: vzdušné proudy, které přinášejí chladný a vlhký vysočinský a oceánský vzduch ze západu, a středomořské proudy z jihu, které do Zadunají přinášejí suchý a teplý vzduch od Středozemního moře. Léta jsou proto vlhčí a méně horká než ve Středomoří, zatímco podzimy jsou slunnější a sušší než v jiných regionech s kontinentálním podnebím.

Průměrná roční teplota činí 9 až 11 °C a roční úhrn slunečního svitu činí 1 900 hodin. Roční úhrn srážek se pohybuje v rozmezí 600 až 800 mm. Zadunají má kopcovitý terén a protínají jej středně vysoké horské hřebeny. Důležitým rysem krajiny je to, že v blízkosti většiny obcí protékají potoky nebo řeky, některé obce leží u jezer. Půdy ve vymezené produkční oblasti Dunántúl jsou lesní hnědozemě typu Ramann s hlinitými naplaveninami.

Popis vín

Přidáním oxidu uhličitému získávají perlivá vína dosycená oxidem uhličitým specifický rys – vína všech šarží jsou pak lehčí a jejich kyseliny ještě intenzivnější, svěží a harmonický počitek z vína se zvýrazní.

Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým „Dunántúli / Dunántúl“ mají harmonickou kyselost alespoň střední intenzity, jsou též svěží, s tóny připomínajícími čerstvé citrusy, jablka a dokonce hrušky.

Popis a prokázání příčinné souvislosti

Podnebí v Zadunají je vhodné pro produkci lehkých a svěžích bílých, plných růžových a lehkých červených vín, a ta jsou vynikajícím základem pro výrobu perlivých vín dosycených oxidem uhličitým.

Po nepřetržitém sledování poptávky na trhu a díky pokroku v oblasti konkurenceschopných technologií začala vinařství vyrábět perlivé víno dosycené oxidem uhličitým ve vymezené oblasti před desítkami let. Spotřebitelé si toto víno postupně spojili s oblastí Zadunají a místní vína si díky své vynikající kvalitě vydobyla skvělou pověst a uznání.

Jak již bylo vysvětleno v části věnující se vínům, podnebí Zadunají je ovlivněno západním vzdušným prouděním. To zajišťuje, že dešťové srážky jsou dostačující i v letním období; počet suchých dnů je v porovnání s jinými kontinentálními regiony ve stejné zeměpisné šířce poměrně nízký. Réva má dostatečný přísun vody i v letních horkých dnech, a to díky schopnosti hnědých lesních půd zadržovat vodu. Díky tomuto přírodnímu jevu mají odrůdy révy pěstované v této oblasti jemné a harmonické složení kyselin a zachovávají si primární ovocnou vůni. Svěžest a ovocná chuť charakteristická pro perlivá vína „Dunántúli / Dunántúl“ dosycená oxidem uhličitým lze přičíst zmíněným typickým přírodním podmínkám oblasti a používaným odrůdám révy.

9. **Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)**

Pravidla pro označování kategorie chráněného označení původu

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Pravidla pro označování:

Výraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (chráněné zeměpisné označení) se může nahradit tradičním výrazem „tájbor“ (zemské víno).

Anglický překlad „Transdanubia“ může být uveden ve stejném zorném poli jako chráněné zeměpisné označení „Dunántúli / Dunántúl“.

Pravidla pro výrazy, které lze uvést

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Bílá vína:

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Muskotály“ (muškát):

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Szűretlen“ (nefiltrované)

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

— „barrique“ nebo „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu) nebo „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

Růžová vína:

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Szűretlen“ (nefiltrované)

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

Červená vína:

— „Siller“

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Szűretlen“ (nefiltrované)

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

— „barrique“ nebo „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu) nebo „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým:

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Muskotály“ (muškát):

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým:

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým:

— „Virgin vintage“ nebo „első szüret“ (první sklizeň)

— „Cuvée“ nebo „küvé“

— „Primőr (primeur) nebo „újbor“ (mladé víno):

Pravidla týkající se výrazu „muskotály“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení „muskotály“ je omezené a smí se uvést pouze na etiketě vín s následujícím složením odrůd:

i) alespoň 85 % (s vyloučením množství použitého ke slazení) musí být Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály nebo Zefír;

ii) alespoň 15 % musí být 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 nebo Viognier.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast:

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína „Dunántúli / Dunántúl“ se smějí produkovat pouze ve vymezené oblasti nebo z důvodu historických tradic a v souladu s čl. 5 odst. 1a nařízení (EU) 2019/33 v těchto obcích dvou žup, které se nacházejí v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti:

— župa 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

a

— Pešťská župa:

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.

Odkaz na specifikaci produktu

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