C/2023/1213

28.11.2023

Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2023/1213)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

"Dunántúli / Dunántúl"

PGI-HU-A1351-AM03

Ansøgningsdato: 20.5.2020

1. **Ansøger og legitim interesse**

Vinkooperativrådet i Etyek-Buda-vinområdet

Vinkooperativrådet i Etyek-Buda-vinområdet (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), som har indgivet ansøgningen om ændring, indgav en ansøgning om registrering af den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúl".

Vinkooperativrådet i Etyek-Buda-vinområdet repræsenterer følgende vinkooperativer og vinkooperativråd, som enstemmigt har støttet anmodningen om ændring: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Badacsony-vinområdet), Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Balatonboglár-vinområdet), Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (det regionale vinkooperativråd for Balatonfelvidék-vinområdet), Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (det regionale vinkooperativråd for Balatonfüred-Csopak-vinområdet), Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Etyek-Buda-vinområdet), Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Mór-vinområdet), Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (det regionale vinkooperativråd for Nagy-Somló-vinområdet), Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (det regionale vinkooperativråd for Neszmély-vinområdet), Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (det regionale vinkooperativråd for Pannonhalma-vinområdet), Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Pécs-vinområdet), Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Sopron-vinområdet), Hegyközségi Tanács Szekszárd (vinkooperativrådet i Szekszárd), Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Tolna-vinområdet), Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Villány-vinområdet) og Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionale vinkooperativråd for Zala-vinområdet).

2. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

Medtagelse af produktkategorien perlevin tilsat kulsyre (enhedsdokumentet, afsnit 3: Kategorier af vinavlsprodukter)

En ændring af produktspecifikationen vil også gøre det muligt at markedsføre produktet efter produktkategori for den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúl / Dunántúli".

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Vingårde begyndte at fremstille perlevin tilsat kulsyre i det afgrænsede område for flere årtier siden. Med tiden er forbrugerne kommet til at knytte denne vin tæt sammen med Dunántúl (Transdanubia)-området, og dens fremragende kvalitet har givet den et særligt omdømme og anerkendelse. Formålet med denne ændring er at sikre en yderligere forbedring af dette produkts omdømme samt at harmonisere produktionsbetingelserne for de vingårde, der driver virksomhed i det afgrænsede område. I de senere år er efterspørgslen på markedet i stigende grad rettet mod mousserende vin tilsat kulsyre.

Berørte afsnit:

Afsnit II:	Beskrivelse af vinene (enhedsdokumentet, punkt 4: Beskrivelse af vinen/vinene)
Afsnit III:	Særlige ønologiske fremgangsmåder (enhedsdokumentet, punkt 5.1.2: Obligatorisk ønologisk fremgangsmåde, punkt 5.2: Maksimale udbytter)
Afsnit V:	Maksimalt udbytte (enhedsdokumentet, punkt 5.2: Maksimale udbytter)
Afsnit VI:	Tilladte druesorter (enhedsdokumentet, punkt 7: Primære druesorter (sorter))
Afsnit VII:	Tilknytning til det geografiske område (enhedsdokumentet, punkt 8,2: Tilknytning til det geografiske område)
Afsnit VIII:	Yderligere betingelser (enhedsdokumentet, punkt 9: Væsentlige yderligere betingelser (emballering, mærkning, andre krav).

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vin — hvid

Lette hvidvine med en farve fra grøngul til gyldengul med middel aromaintensitet og velafrundede syrer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — rød

Rødvinene har en farve fra højrød til rubinrød og har en frugtagtig aroma, mellemhøjt tanninindhold og velafrundede, harmoniske syrer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — rosé

Rosévinene har en farve, der går fra laksefarvet til lyserød, og en mellemkraftig aroma og velafrundede syrer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — hvid

Disse vines farve varierer fra grønlig hvid til gyldengul. De har en frugtagtig duft, hovedsagelig af citrusfrugter, pærer og grønne æbler. Der er tale om lette vine med en let smag samt friske syrer. Vinenes smage og aromaer forstærkes af den opløste kulsyre, der er blevet tilsat.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9

Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — rosé

Vinene kan have en farve, der varierer fra lys løgskalsfarvet til lyserød. De har en frugtagtig duft (hovedsagelig af kirsebær og jordbær) og en livlig og frisk karakter. Vinenes smage og aromaer forstærkes af den opløste kulsyre, der er blevet tilsat.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — rød

Vinene kan have en farve, der varierer fra lys løgskalsfarvet til lyserød. De har en frugtagtig duft (hovedsagelig af blommer, kirsebær og surkirsebær) og en livlig, frisk karakter. Vinenes smage og aromaer forstærkes af den opløste kulsyre, der er blevet tilsat.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Regler for beskæringsmetoden

Beskæringsmetoder

For vinmarker, der er beplantet efter den 1. august 2010: paraply-, Moser-, Sylvos, lav, mellemhøj og høj kordon-, Guyot-, enkelt-, top-, gobelet- og Lyra-beskæring

Beplantningstæthed: mindst 3 300 vinstokke pr. hektar.

For vinmarker, der er beplantet inden den 1. august 2010, kan vinmarker, der anvender en tidligere godkendt dyrkningsmetode og beplantningstæthed, anvendes, så længe vinmarken er i drift.

Druernes minimumssukkerindhold udtrykt i potentielt alkoholindhold og i ungarsk mostkoncentration (MM)

Beskæringsmetoder

For vin og perlevin tilsat kulsyre: 8 % vol, 13,4 MM

Høstmetode og -dato

Beskæringsmetoder

Høstmetode: Både manuel og mekanisk høst er tilladt.

Fastsættelse af høstdatoen: Den tidligste høstdato er den 1. august hvert år.

Ønologiske fremgangsmåder, som ikke er tilladt

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

De druer, der anvendes til fremstilling af "Dunántúli / Dunántúl"-vin, forarbejdes efter almindelige forarbejdningsmetoder. De ønologiske fremgangsmåder, der er anført i række 11.1 og 11.3 i tabel 2 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 ([2]), er ikke tilladt.

b. *Maksimale udbytter*

Vin og perlevin tilsat kulsyre

160 hl/ha

Vin og perlevin tilsat kulsyre — manuel høst

22 700 kg druer pr. hektar

Vin og perlevin tilsat kulsyre — mekanisk høst

21 700 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Området til højre for Donauflodens hovedgren i amterne Baranya, Budapest og Pest og områderne i amterne Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém og Zala, der er klassificeret som klasse I og II i matrikelregistret for vinproducerende områder.

7. **Druesort(er)**

Aletta

Alibernet

Alicante boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer frühburgunder

([2]) ABl. L 149 vom 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 — Muskat 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 — Veltelinjerouge 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 — Portugiser

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 — Bakatorrouge

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område

Det afgrænsede produktionsområde for den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúli / Dunántúl" omfatter Transdanubia (på ungarsk "Dunántúl")-området i Ungarn. To faktorer giver kontinentalklimaet en submiddelhavskarakter: Fra vest kommer luftstrømme med kølig og fugtig hav- og bjergluft, og fra syd transporterer luftstrømme tør og varm luft fra Middelhavet til Transdanubia. Som følge heraf er somrene vådere og mindre varme end i Middelhavsområdet, mens efterårene er mere solrige og tørre end i andre regioner med kontinentalt klima.

Den årlige gennemsnitstemperatur er 9-11 °C, og der er ca. 1 900 solskinstimer om året. Den årlige nedbørsmængde varierer mellem 600 og 800 mm. Transdanubias landskab består af bakker og mellemhøje bjergkæder. Et vigtigt træk ved dette landskab er, at der er vandløb, floder og undertiden søer i nærheden af de fleste bebyggelser. Jordbunden i det afgrænsede produktionsområde er brun skovjord af Ramann-typen med lerudfældninger.

Beskrivelse af vinene

Alle "Dunántúli / Dunántúl"-vine er uanset deres type kendetegnet ved en diskret, middelkraftig aroma, velafrundede syrer og lethed og friskhed.

Vindyrkning spillede også en central rolle i tilværelsen for de første ungarske bosættere i Transdanubia og var en vigtig indtægtskilde for de lokale indbyggere: Vin var et vigtigt eksportprodukt og blev transporteret i store mængder til nabolandene.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Som følge af de vestlige luftstrømme, der påvirker klimaet i Transdanubia, er der tilstrækkelig nedbør selv i sommerperioden, og antallet af tørkedage er relativt lavt sammenlignet med andre kontinentale regioner på samme breddegrad. Takket være den brune skovjords vandbindingskapacitet har vinstokkene tilstrækkelig vandforsyning selv i sommervarmen.

Typisk bearbejder producenterne i produktionsområdet de karakteristiske, mellemsent modnende (f.eks. Kadarka, Kékoportó) og sent modnende (f.eks. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) druesroter med den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúli / Dunántúl" på syd-, sydøst- og sydvestvendte skråninger. Sollyset, der kommer tilbage fra vandløbenes, flodernes eller søernes vandoverflade ved foden af disse skråninger, hjælper druerne med at modne i det lange, solrige efterår, som kan tilskrives et mediterrant højtryk, hvilket giver "Dunántúli / Dunántúl"-vinene deres velafrundede, modne syrlighed og rige smag og rosé- og rødvinene deres silkeagtige, elegante tanniner.

8.2. *Perlevin tilsat kulsyre*

Beskrivelse af det afgrænsede geografiske område

Det afgrænsede produktionsområde for den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúli / Dunántúl" omfatter Transdanubia (på ungarsk "Dunántúl")-området i Ungarn. To faktorer giver kontinentalklimaet en submiddelhavskarakter: Fra vest kommer luftstrømme med kølig og fugtig hav- og bjergluft, og fra syd transporterer luftstrømme tør og varm luft fra Middelhavet til Transdanubia. Som følge heraf er somrene vådere og mindre varme end i Middelhavsområdet, mens efterårene er mere solrige og tørre end i andre regioner med kontinentalt klima.

Den årlige gennemsnitstemperatur er 9-11 °C, og der er ca. 1 900 solskinstimer om året. Den årlige nedbørsmængde varierer mellem 600 og 800 mm. Transdanubias landskab består af bakker og mellemhøje bjergkæder. Et vigtigt træk ved dette landskab er, at der er vandløb, floder og undertiden søer i nærheden af de fleste bebyggelser. Jordbunden i det afgrænsede produktionsområde er brun skovjord af Ramann-typen med lerudfældninger.

Beskrivelse af vinene

Et særligt kendetegn ved perlevin tilsat kulsyre er, at den tilsatte kulsyre gør vinene lette og de friske syrer mere intense i et givet parti, hvilket øger den friske og harmoniske frugtfornemmelse.

"Dunántúli / Dunántúl"-perlevin tilsat kulsyre har et harmonisk og som minimum et mellemhøjt syreindhold og en friskhed med noter, der minder om friske citrusfrugter, æbler og endda pærer.

Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

Klimaet i Transdanubia-området egner sig til at fremstille lette og friske hvide, rige rosévine og lette rødvine, som udgør et fremragende grundlag for fremstilling af perlevin tilsat kulsyre.

Efter løbende at have overvåget markedsefterspørgslen og takket være fremskridt inden for konkurrencedygtig teknologi begyndte vingårde at fremstille perlevin tilsat kulsyre i det afgrænsede område for flere årtier siden. Med tiden er forbrugerne kommet til at knytte denne vin tæt sammen med Transdanubia-området, og dens fremragende kvalitet har givet den et særligt omdømme og en særlig anerkendelse.

Som forklaret i forbindelse med vinene er der som følge af de vestlige luftstrømme, der påvirker klimaet i Transdanubia, en tilstrækkelig nedbørsmængde selv i sommerperioden, og antallet af tørkedage er relativt lavt sammenlignet med andre kontinentale regioner på samme breddegrad. Takket være den brune skovjords vandbindingskapacitet har vinstokkene en tilstrækkelig vandforsyning også i sommervarmen. Dette naturlige fænomen sikrer, at de druesorter, der dyrkes i området, har en delikat og harmonisk syresammensætning og bevarer deres primære frugtagtige aromaer. Den karakteristiske friskhed og frugtagtige karakter af "Dunántúli / Dunántúl"-perlevin tilsat kulsyre kan spores tilbage til dette særlige naturlige fænomen og til de druesorter, der dyrkes dér.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Regler for betegnelse af kategorien for beskyttelse af oprindelsesbetegnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Regler vedrørende betegnelser

Udtrykket "oltalom alatt álló földrajzi jelzés" [beskyttet geografisk betegnelse] kan erstattes af det traditionelle udtryk "tájbor" [landvin].

Den engelske oversættelse "Transdanubia" kan forekomme i samme visuelle felt som den beskyttede geografiske betegnelse "Dunántúli / Dunántúl".

Regler for udtryk, der kan angives

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Hvidvin:

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Muskotály” [Muscat]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Szűretlen” [ufiltreret]

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

— Barrique eller ”Barrique-ban erjesztett” [barrique-lagret] eller ”... hordóban erjesztett” [… lagret i tønde] eller ”Barrique-ban érlelt” [barrique-modnet] eller ”... hordóban érlelt” [… modnet i tønde].

Rosévin:

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Szűretlen” [ufiltreret]

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

Rødvin:

— ”Siller”

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Szűretlen” [ufiltreret]

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

— Barrique eller ”Barrique-ban erjesztett” [barrique-lagret] eller ”... hordóban erjesztett” [… lagret i tønde] eller ”Barrique-ban érlelt” [barrique-modnet] eller ”... hordóban érlelt” [… modnet i tønde].

Perlevin tilsat kulsyre — hvid:

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Muskotály” [Muscat]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

Perlevin tilsat kulsyre — rosé:

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

Perlevin tilsat kulsyre — rød:

— ”Jomfruårgang” eller ”Első szüret” [første høst]

— ”Cuvée” eller ”Küvé”

— ”Primőr” [primeur] eller ”Újbor” [ny vin]:

Regler for brugen af udtrykket ”muskotály”

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Som et begrænset udtryk må "muskotály" kun anføres på mærkningen af vine med følgende sortssammensætning:

i) Mindst 85 % (eksklusive den produktmængde, der anvendes til sødning) skal være Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály eller Zefír.

ii) Op til 15 % skal være 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 eller Viognier.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde:

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinprodukterne "Dunántúli / Dunántúl" må kun fremstilles i det afgrænsede område eller, på grund af historiske traditioner og i overensstemmelse med artikel 5, stk. 1, litra a), i forordning (EU) 2019/33, i følgende kommuner i to amter beliggende i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område:

— Bács-Kiskun amt:

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 og Zsana.

og

— Pest amt:

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 og Veresegyház.

Link til produktspecifikationen

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