C/2023/1213

28.11.2023

Δημοσίευση αίτησης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

(C/2023/1213)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Dunántúli/Dunántúl»

PGI-HU-A1351-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 20.5.2020

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Etyek-Buda

Το συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), το οποίο υποβάλλει την αίτηση τροποποίησης, υπέβαλε την αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Dunántúl».

Το συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Etyek-Buda εκπροσωπεί τις ακόλουθες αμπελουργικές κοινότητες και τα ακόλουθα συμβούλια αμπελουργικών κοινοτήτων, που υποστήριξαν ομόφωνα την αίτηση τροποποίησης: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Badacsony)· Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Balatonboglár)· Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της περιοχής Balatonfelvidék)· Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Balatonfüred-Csopak)· Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Etyek-Buda)· Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Mór)· Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (αμπελουργικές κοινότητες της αμπελουργικής περιοχής Nagy-Somló)· Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Neszmély)· Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (αμπελουργικές κοινότητες της αμπελουργικής περιοχής Pannonhalma)· Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Pécs)· Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Sopron)· Hegyközségi Tanács Szekszárd (συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της περιοχής Szekszárd)· Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Tolna)· Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Villány)· Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (περιφερειακό συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Zala).

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

Συμπερίληψη της κατηγορίας προϊόντος αεριούχου ημιαφρώδους οίνου (ενιαίο έγγραφο, τμήμα 3: Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων)

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος θα επιτρέψει τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά ανά κατηγορία προϊόντος και για την ΠΓΕ «Dunántúl/Dunántúli».

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Τα οινοποιεία άρχισαν να παρασκευάζουν αεριούχο ημιαφρώδη οίνο στην οριοθετημένη περιοχή πριν από αρκετές δεκαετίες. Με την πάροδο του χρόνου, οι καταναλωτές έχουν πλέον συνδέσει στενά τον συγκεκριμένο οίνο με την περιοχή Dunántúl (Υπερδουναβία), ενώ χάρη στην εξαιρετική του ποιότητα, ο εν λόγω οίνος έχει αποκτήσει ιδιαίτερη φήμη και αναγνώριση. Η παρούσα τροποποίηση αποσκοπεί στην περαιτέρω βελτίωση της φήμης του εν λόγω προϊόντος και στην εναρμόνιση των όρων παραγωγής των οινοποιείων που δραστηριοποιούνται στην οριοθετημένη περιοχή. Τα τελευταία χρόνια, η ζήτηση της αγοράς μετατοπίζεται όλο και περισσότερο προς τον αεριούχο αφρώδη οίνο.

Τίτλοι που επηρεάζονται:

Τίτλος II:	Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου: Περιγραφή του/των οίνου/-ων)
Τίτλος III:	Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1.2. του ενιαίου εγγράφου: Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές· σημείο 5.2: Μέγιστες αποδόσεις)
Τίτλος V:	Μέγιστη απόδοση (σημείο 5.2. του ενιαίου εγγράφου: Μέγιστες αποδόσεις)
Τίτλος VI:	Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου (σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου: Κύρια/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου)
Τίτλος VII:	Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (σημείο 8.2 του ενιαίου εγγράφου: Περιγραφή των δεσμών)
Τίτλος VIII:	Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου: Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Dunántúli/Dunántúl

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Οίνος — λευκός

Ελαφροί λευκοί οίνοι, με χρώμα που ποικίλλει από πρασινοκίτρινο έως χρυσαφί, με άρωμα μέτριας έντασης και στρογγυλεμένη οξύτητα.

* Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος — ερυθρός

Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από πορφυρό έως ρουμπινί και διαθέτουν φρουτώδες άρωμα, μέτριες τανίνες και στρογγυλεμένη, αρμονική οξύτητα.

* Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος — ερυθρωπός

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από σομόν έως ανοιχτό κόκκινο, άρωμα μέτριας έντασης και στρογγυλεμένη οξύτητα.

* Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — λευκός

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρώμα που ποικίλλει από λευκοπράσινο έως χρυσοκίτρινο. Έχουν φρουτώδες άρωμα, κυρίως εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πράσινου μήλου. Πρόκειται για οίνους με ελαφρύ σώμα και ελαφριά γεύση, επιπλέον των δροσερών οξέων. Οι γεύσεις και τα αρώματα του οίνου ενισχύονται με την προσθήκη διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακα.

* Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9

Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — ερυθρωπός

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρώμα που μπορεί να ποικίλλει από απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως ανοιχτό κόκκινο. Έχουν φρουτώδες άρωμα (κυρίως κερασιού και φράουλας) και ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα. Οι γεύσεις και τα αρώματα του οίνου ενισχύονται με την προσθήκη διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακα.

Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — ερυθρός

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρώμα που μπορεί να ποικίλλει από απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως ανοιχτό κόκκινο. Έχουν φρουτώδες άρωμα (κυρίως δαμάσκηνου, κερασιού και βύσσινου) και ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα. Οι γεύσεις και τα αρώματα του οίνου ενισχύονται με την προσθήκη διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακα.

Τα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ ισχύουν για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο και τον μέγιστο ολικό θειώδη ανυδρίτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Κανόνες σχετικά με τη μέθοδο μόρφωσης των πρέμνων

Πρακτική μόρφωσης των πρέμνων

Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2010: μόρφωση με κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, μόρφωση Moser, μόρφωση Sylvos, γραμμικό σύστημα μόρφωσης χαμηλού, μέτριου και μεγάλου ύψους, Guyot, μόρφωση με μονόπλευρο κλάδεμα, μόρφωση με κλάδεμα κεφαλής, μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα και γραμμωτό σχήμα τύπου λύρας.

Πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 3 300 πρέμνα ανά εκτάριο.

Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2010, οι αμπελώνες που χρησιμοποιούν οποιαδήποτε προηγουμένως εγκριθείσα μέθοδο καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης μπορούν να χρησιμοποιούνται για όσο διάστημα ο αμπελώνας είναι σε λειτουργία.

Ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα εκφραζόμενη σε δυναμικό αλκοολικό τίτλο και σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας (ΜΜ)

Πρακτική μόρφωσης των πρέμνων

Για τους οίνους και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους: 8 % vol, 13,4 ΜΜ

Μέθοδος και ημερομηνία τρύγου

Πρακτική μόρφωσης των πρέμνων

Μέθοδος τρύγου: επιτρέπεται τόσο ο χειρωνακτικός όσο και ο μηχανικός τρύγος

Ορισμός της ημερομηνίας του τρύγου: Η νωρίτερη ημερομηνία τρύγου είναι η 1η Αυγούστου κάθε έτους.

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου «Dunántúli/Dunántúl» μεταποιούνται σύμφωνα με τις γενικές μεθόδους μεταποίησης. Δεν επιτρέπονται οι οινολογικές πρακτικές που παρατίθενται στις σειρές 11.1 και 11.3 του πίνακα 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 ([2]) της Επιτροπής.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνοι και αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι

160 hl/ha

Οίνοι και αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι — χειρωνακτικός τρύγος

22 700 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι και αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι — μηχανικός τρύγος

21 700 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή στα δεξιά του κύριου κλάδου του ποταμού Δούναβη στις κομητείες Baranya, Βουδαπέστη και Pest, καθώς και οι περιοχές των κομητειών Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém και Zala που κατατάσσονται στις κατηγορίες I και II του αμπελουργικού κτηματολογίου.

7. **Οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) ΕΕ L 149 της 7.6.2019, σ. 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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Οίνος*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Dunántúli/Dunántúl» περιλαμβάνει την περιφέρεια της Υπερδουναβίας (η οποία στα ουγγρικά ονομάζεται «Dunántúl») στην Ουγγαρία. Ο υπομεσογειακός χαρακτήρας του ηπειρωτικού κλίματος που επικρατεί στην περιοχή οφείλεται σε δύο παράγοντες: αφενός, από τα δυτικά, στις δροσερές και υγρές αέριες μάζες ωκεάνιας και ορεινής προέλευσης και, αφετέρου, από τα νότια, στα μεσογειακά ρεύματα ξηρού και θερμού αέρα που φθάνουν στην Υπερδουναβία από τη Μεσόγειο Θάλασσα. Κατά συνέπεια, τα καλοκαίρια είναι πιο υγρά και λιγότερο θερμά σε σχέση με τις μεσογειακές περιοχές, ενώ το φθινόπωρο είναι πιο ξηρό και χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη ηλιοφάνεια σε σχέση με άλλες περιοχές όπου επικρατεί ηπειρωτικό κλίμα.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 9-11 °C και η ηλιοφάνεια κυμαίνεται περίπου σε 1 900 ώρες ετησίως. Το ύψος βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 600 και 800 mm ετησίως. Το τοπίο της Υπερδουναβίας διαμορφώνεται από λόφους και οροσειρές με μέτριο έως υψηλό υψόμετρο. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό αυτού του τοπίου είναι ότι υπάρχουν ρέματα, ποταμοί και, ενίοτε, λίμνες κοντά στους περισσότερους οικισμούς. Το έδαφος της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής είναι αργιλώδες-ιλλουβιακό, δασικό καστανοκόκκινο τύπου Ramann.

Περιγραφή των οίνων

Ανεξάρτητα από τον τύπο τους, όλοι οι οίνοι «Dunántúli/Dunántúl» χαρακτηρίζονται από διακριτικό, μέτριας έντασης άρωμα, στρογγυλεμένη οξύτητα, καθώς και ελαφρότητα και φρεσκάδα.

Η αμπελοκαλλιέργεια διαδραμάτισε επίσης καίριο ρόλο στη ζωή των πρώτων Ούγγρων εποίκων που εγκαταστάθηκαν στην περιοχή της Υπερδουναβίας και αποτελούσε σημαντική πηγή εισοδήματος για τους κατοίκους της περιοχής: ως σημαντικό εξαγωγικό προϊόν, ο οίνος μεταφερόταν σε μεγάλες ποσότητες στις γειτονικές χώρες.

Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους σχέσης

Λόγω των δυτικών αέριων μαζών που επηρεάζουν το κλίμα της Υπερδουναβίας, υπάρχουν επαρκείς βροχοπτώσεις ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο και ο αριθμός ημερών χωρίς βροχή είναι σχετικά χαμηλός σε σχέση με άλλες ηπειρωτικές περιοχές στο ίδιο γεωγραφικό πλάτος. Χάρη στην ικανότητα συγκράτησης νερού που χαρακτηρίζει τα δασικά καστανοκόκκινα εδάφη, διασφαλίζεται η επαρκής παροχή νερού στους αμπελώνες ακόμη και κατά τις θερμές καλοκαιρινές ημέρες.

Συνήθως, οι αμπελουργοί της περιοχής παραγωγής καλλιεργούν τις μέτρια όψιμες (π.χ. Kadarka, Kékoportó) και τις όψιμες (π.χ. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) ποικιλίες αμπέλου που είναι χαρακτηριστικές της ΠΓΕ «Dunántúli/Dunántúl» στις νότιες, νοτιοανατολικές και νοτιοδυτικές πλαγιές. Οι ηλιακές ακτίνες που αντανακλώνται στην επιφάνεια των υδάτων των ρεμάτων, των ποταμών ή των λιμνών στους πρόποδες αυτών των πλαγιών συμβάλλουν στην ωρίμαση των σταφυλιών σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια και την ηλιοφάνεια του φθινοπώρου λόγω της επίδρασης των αντικυκλώνων της Μεσογείου, προσδίδοντας στους οίνους «Dunántúli/Dunántúl» τη στρογγυλεμένη, ώριμη οξύτητα και την πλούσια γεύση τους, και στους ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους τις μεταξένιες, κομψές τανίνες τους.

8.2. *Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Dunántúli/Dunántúl» περιλαμβάνει την περιφέρεια της Υπερδουναβίας (η οποία στα ουγγρικά ονομάζεται «Dunántúl») στην Ουγγαρία. Ο υπομεσογειακός χαρακτήρας του ηπειρωτικού κλίματος που επικρατεί στην περιοχή οφείλεται σε δύο παράγοντες: αφενός, από τα δυτικά, στις δροσερές και υγρές αέριες μάζες ωκεάνιας και ορεινής προέλευσης και, αφετέρου, από τα νότια, στα μεσογειακά ρεύματα ξηρού και θερμού αέρα που φθάνουν στην Υπερδουναβία από τη Μεσόγειο Θάλασσα. Κατά συνέπεια, τα καλοκαίρια είναι πιο υγρά και λιγότερο θερμά σε σχέση με τις μεσογειακές περιοχές, ενώ το φθινόπωρο είναι πιο ξηρό και χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη ηλιοφάνεια σε σχέση με άλλες περιοχές όπου επικρατεί ηπειρωτικό κλίμα.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 9-11 °C και η ηλιοφάνεια κυμαίνεται περίπου σε 1 900 ώρες ετησίως. Το ύψος βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 600 και 800 mm ετησίως. Το τοπίο της Υπερδουναβίας διαμορφώνεται από λόφους και οροσειρές με μέτριο έως υψηλό υψόμετρο. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό αυτού του τοπίου είναι ότι υπάρχουν ρέματα, ποταμοί και, ενίοτε, λίμνες κοντά στους περισσότερους οικισμούς. Το έδαφος της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής είναι αργιλώδες-ιλλουβιακό, δασικό καστανοκόκκινο τύπου Ramann.

Περιγραφή των οίνων

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων είναι ότι το πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα προσδίδει στον οίνο ελαφρύ σώμα και καθιστά τα δροσερά οξέα εντονότερα σε κάθε παρτίδα, στοιχείο που ενισχύει τη δροσερή και αρμονική φρουτώδη αίσθηση.

Οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι «Dunántúli/Dunántúl» χαρακτηρίζονται από αρμονική και τουλάχιστον μέτριου επιπέδου οξύτητα, καθώς και φρεσκάδα, με νότες που παραπέμπουν σε φρέσκα εσπεριδοειδή, μήλα ή ακόμη και αχλάδια.

Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους σχέσης

Το κλίμα της περιοχής της Υπερδουναβίας είναι κατάλληλο για την παραγωγή ελαφρών και δροσερών λευκών, πλούσιων ερυθρωπών και ελαφρών ερυθρών οίνων, οι οποίοι αποτελούν εξαιρετική βάση για την παραγωγή αεριούχων ημιαφρωδών οίνων.

Παρακολουθώντας συνεχώς τη ζήτηση της αγοράς και χάρη στις προόδους της ανταγωνιστικής τεχνολογίας, τα οινοποιεία άρχισαν να παράγουν αεριούχο ημιαφρώδη οίνο στην οριοθετημένη περιοχή πριν από αρκετές δεκαετίες. Με την πάροδο του χρόνου, οι καταναλωτές έχουν πλέον συνδέσει στενά τον συγκεκριμένο οίνο με την περιοχή της Υπερδουναβίας, ενώ χάρη στην εξαιρετική του ποιότητα, ο εν λόγω οίνος έχει αποκτήσει ιδιαίτερη φήμη και αναγνώριση.

Όπως εξηγήθηκε στην περίπτωση των οίνων, λόγω των δυτικών αέριων μαζών που επηρεάζουν το κλίμα της Υπερδουναβίας, υπάρχουν επαρκείς βροχοπτώσεις ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο και ο αριθμός ημερών χωρίς βροχή είναι σχετικά χαμηλός σε σχέση με άλλες ηπειρωτικές περιοχές στο ίδιο γεωγραφικό πλάτος. Χάρη στην ικανότητα συγκράτησης νερού που χαρακτηρίζει τα δασικά καστανοκόκκινα εδάφη, διασφαλίζεται η επαρκής παροχή νερού στους αμπελώνες ακόμη και κατά τις θερμές καλοκαιρινές ημέρες. Αυτό το φυσικό φαινόμενο διασφαλίζει ότι οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή διαθέτουν εκλεπτυσμένη και αρμονική όξινη σύνθεση και διατηρούν τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματά τους. Η χαρακτηριστική φρεσκάδα και το χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων «Dunántúli/Dunántúl» οφείλεται σε αυτό το ιδιαίτερο φυσικό φαινόμενο και στις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται εκεί.

9. **Άλλες ειδικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Κανόνες σχετικά με την ονομασία της κατηγορίας προστασίας της προέλευσης

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις:

Η ένδειξη «oltalom alatt álló földrajzi jelzés» [προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη] μπορεί να αντικατασταθεί από την παραδοσιακή ένδειξη «tájbor» [τοπικός οίνος].

Η αγγλική μετάφραση «Transdanubia» μπορεί να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Dunántúli/Dunántúl».

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οίνος — λευκός:

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Muskotály» [Μοσχάτο]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Szűretlen» [μη διηθημένος]

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

— «barrique» ή «barrique-ban erjesztett» [ζύμωση σε barrique] ή «...hordóban erjesztett» [...ζύμωση σε κάδο] ή «barrique-ban érlelt» [παλαίωση σε barrique] ή «...hordóban érlelt» [...παλαίωση σε κάδο]

Οίνος — ερυθρωπός:

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Szűretlen» [μη διηθημένος]

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

Οίνος — ερυθρός:

— «Siller»

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Szűretlen» [μη διηθημένος]

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

— «barrique» ή «barrique-ban erjesztett» [ζύμωση σε barrique] ή «...hordóban erjesztett» [...ζύμωση σε κάδο] ή «barrique-ban érlelt» [παλαίωση σε barrique] ή «...hordóban érlelt» [...παλαίωση σε κάδο]

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — λευκός

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Muskotály» [Μοσχάτο]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — ερυθρωπός

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — ερυθρός

— «Virgin vintage» ή «első szüret» [πρώτης συγκομιδής]

— «Cuvée» ή «küvé»

— «Primőr» [πρώιμος οίνος] ή «Újbor» [νεαρός οίνος]:

Κανόνες σχετικά με την ένδειξη «muskotály»

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ως περιορισμένη ένδειξη, ο όρος «muskotály» μπορεί να αναγράφεται μόνο στην επισήμανση οίνων με την ακόλουθη ποικιλιακή σύνθεση:

i) ποσοστό τουλάχιστον 85 % (εξαιρουμένης της ποσότητας προϊόντων που χρησιμοποιήθηκε για γλύκανση) πρέπει να είναι από τις ποικιλίες Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály ή Zefír·

ii) ποσοστό έως 15 % πρέπει να είναι από τις ποικιλίες 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 ή Viognier.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής:

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα αμπελοοινικά προϊόντα «Dunántúli/Dunántúl» μπορούν να παράγονται μόνο στην οριοθετημένη περιοχή ή, βάσει ιστορικών παραδόσεων και σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1α του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, στους ακόλουθους δήμους δύο κομητειών που βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με την οριοθετημένη περιοχή:

— Κομητεία 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.

και

— Κομητεία 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,

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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