C/2023/1213

28.11.2023

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2023/1213)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 [1] 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”Dunántúli / Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 20.5.2020

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Etyek-Budan alueen viiniyhteisöjen neuvosto

Muutoshakemuksen toimitti Etyek-Budan alueen viiniyhteisöjen neuvosto (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), joka toimitti myös hakemuksen suojatun maantieteellisen merkinnän ”Dunántúl” rekisteröimiseksi.

Etyek-Budan alueen viiniyhteisöjen neuvosto edustaa seuraavia viiniyhteisöjä ja viiniyhteisöjen neuvostoja, jotka tukevat yksimielisesti muutospyyntöä: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Badacsonyn alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Balatonboglárin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Balatonfelvidékin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Balatonfüred-Csopakin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Etyek-Budan alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Mórin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Nagy-Somlón alueen viiniyhteisöt), Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Neszmélyn alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Pannonhalman alueen viiniyhteisöt), Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Pécsin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Sopronin alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Hegyközségi Tanács Szekszárd (Szekszárdin alueen viiniyhteisöjen neuvosto), Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Tolnan alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto), Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Villányn alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto) ja Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Zalan alueen viiniyhteisöjen alueellinen neuvosto).

2. **Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

Uuden tuoteluokan käyttöönotto – hiilihapotettu helmeilevä viini (yhtenäisen asiakirjan 3 kohta: Rypäletuotteiden luokat)

Tämän tuote-eritelmään tehtävän muutoksen myötä SMM-merkinnällä ”Dunántúl / Dunántúli” suojattua viiniä voitaisiin saattaa markkinoille myös mainitussa uudessa tuoteluokassa.

[1] EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Rajatun alueen viininvalmistamot alkoivat valmistaa hiilihapotettua helmeilevää viiniä useita vuosikymmeniä sitten. Ajan mittaan kuluttajat ovat oppineet yhdistämään tämän viinin läheisesti Dunántúlin (Transdanubian) alueeseen, ja erinomaisen laatunsa ansiosta viini on ansainnut erityisen maineen ja saanut tunnustusta. Tämän muutoksen tarkoituksena on varmistaa tuotteen maineen kehittyminen edelleen sekä yhdenmukaistaa rajatulla alueella toimivien viininvalmistamoiden tuotanto-olosuhteet. Markkinakysyntä on viime vuosina siirtynyt yhä selkeämmin kohti hiilihapotettuja kuohuviinejä.

Kohdat, joita muutos koskee:

Kohta II:	Viinien kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta: Viini(e)n kuvaus)
Kohta III:	Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1.2 kohta: Pakolliset viininvalmistusmenetelmät; 5.2 kohta: Enimmäistuotokset)
Kohta V:	Enimmäistuotos (yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta: Enimmäistuotokset)
Kohta VI:	Sallitut rypälelajikkeet (yhtenäisen asiakirjan 7 kohta: Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet)
Kohta VII:	Yhteys maantieteelliseen alueeseen (yhtenäisen asiakirjan 8.2 kohta: Yhteyden/yhteyksien kuvaus)
Kohta VIII:	Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta: Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset))

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

Viini – valkoviini

Valkoviinit ovat kevyitä, niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niissä on kohtuullisen voimakas aromi ja pyöristyneet hapot.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – punaviini

Punaviinien väri vaihtelee karmiininpunaisesta rubiininpunaiseen, ja niissä on hedelmäinen aromi, keskitasoisesti tanniineja sekä pyöristyneet ja sopusointuiset hapot.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – roseeviini

Roseeviinien väri vaihtelee lohenpunaisesta vaaleanpunaiseen, ja niissä on keskivoimakas aromi ja pyöristyneet hapot.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Hiilihapotettu helmeilevä viini – valkoinen

Hiilihapotettujen helmeilevien valkoviinien väri vaihtelee vaaleanvihertävästä kullankeltaiseen. Hedelmäisessä tuoksussa erottuvat pääasiassa sitrushedelmät, päärynä ja vihreä omena. Nämä viinit ovat rungoltaan ja maultaan kevyitä ja raikkaan hapokkaita. Viineihin lisätään hiilidioksidia, joka liuetessaan kehittää niiden makua ja aromeja.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9

Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Hiilihapotettu helmeilevä viini – rosee

Hiilihapotettujen helmeilevien roseeviinien väri voi vaihdella vaaleasta sipulinkuoren väristä vaaleanpunaiseen. Näissä viineissä on hedelmäinen tuoksu, jossa erottuvat pääasiassa kirsikka ja mansikka, ja luonteeltaan ne ovat eloisan raikkaita. Viineihin lisätään hiilidioksidia, joka liuetessaan kehittää niiden makua ja aromeja.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Hiilihapotettu helmeilevä viini – punainen

Hiilihapotettujen helmeilevien punaviinien väri voi vaihdella vaaleasta sipulinkuoren väristä vaaleanpunaiseen. Näissä viineissä on hedelmäinen tuoksu, jossa erottuvat pääasiassa luumu, kirsikka ja hapankirsikka, ja luonteeltaan ne ovat eloisan raikkaita. Viineihin lisätään hiilidioksidia, joka liuetessaan kehittää niiden makua ja aromeja.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viiniköynnösten kasvatustapaa koskevat säännöt

Viiniköynnösten kasvatustavat

Viinitarhoilla, jotka on istutettu 1. elokuuta 2010 jälkeen, voidaan käyttää seuraavia kasvatustapoja: sateenvarjo-leikkaus, Moser- ja Sylvos-leikkaus, matala, keskimatala tai korkea kannusleikkaus, Guyot-leikkaus, toispuolinen tukilangoitus, korkea Gobelet-leikkaus tai Gobelet-leikkaus sekä Lyra-leikkaus.

Istutustiheys: vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohden.

Ennen 1. elokuuta 2010 istutetuilla viinitarhoilla sallitaan kaikki aiemmin hyväksytyt kasvatustavat ja istutustiheydet, kunhan tuotanto viinitarhalla on ollut jatkuvaa.

Rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus (ilmaistuna potentiaalisena alkoholipitoisuutena ja rypäleen puristemehun unkarilaisen luokituksen mukaan (MM))

Viiniköynnösten kasvatustavat

Viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini: 8,0 til-% / 13,4 MM

Sadonkorjuumenetelmä ja -ajankohta

Viiniköynnösten kasvatustavat

Sadonkorjuumenetelmä: koneellinen ja manuaalinen sadonkorjuu sallittu.

Sadonkorjuupäivän vahvistaminen: varhaisin mahdollinen sadonkorjuupäivä on kunkin vuoden 1. elokuuta.

Kielletyt viininvalmistusmenetelmät

Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Dunántúli / Dunántúl -viiniin käytettävät rypäleet jalostetaan käyttäen yleisiä jalostusmenetelmiä. Komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2019/934 ([2]) olevan taulukon 2 riveillä 11.1 ja 11.3 luetellut viininvalmistusmenetelmät ovat kiellettyjä.

b. *Enimmäistuotokset*

Viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini

160 hehtolitraa/ha

Viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – manuaalinen sadonkorjuu

22 700 kg rypäleitä/ha

Viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – koneellinen sadonkorjuu

21 700 kg rypäleitä/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viininvalmistusalueiden rekisterissä luokkaan I tai II luokitellut alueet, jotka sijaitsevat Baranyan, Budapestin tai Pestin maakunnassa Tonavan päähaaran oikealla puolella tai Fejérin, Győr-Moson-Sopronin, Komárom-Esztergomin, Somogyn, Tolnan, Vasin, Veszprémin tai Zalan maakunnassa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) EUVL 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 - 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Viini*

Rajatun alueen kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Dunántúli / Dunántúl” rajattu tuotantoalue käsittää Transdanubian alueen (unkariksi *Dunántúl*) Unkarissa. Seuraavat kaksi tekijää tekevät alueen mannerilmastosta luonteeltaan submediterraanisen: valtamereltä ja vuorilta saapuvat läntiset ilmavirtaukset tuovat alueelle viileää ja kosteaa ilmaa, ja etelästä käyvät ilmavirtaukset tuovat Transdanubian alueelle kuivaa ja lämmintä ilmaa Välimereltä. Tämän ansiosta kesät ovat kosteampia eivätkä yhtä kuumia kuin Välimeren alueella ja syksyt aurinkoisempia ja kuivempia kuin muilla mannerilmaston alueilla.

Vuotuinen keskilämpötila on 9–11 °C, ja auringonpaistetta saadaan noin 1 900 tuntia vuodessa. Vuotuinen sademäärä on 600–800 mm. Transdanubian alue on kukkulaista, ja sitä halkovat keskikorkeat vuorijonot. Eräs tärkeä aluetta leimaava piirre on se, että useimpien asutusten lähellä on puroja tai jokia ja toisinaan myös järviä. Rajatun tuotantoalueen maaperä on Ramann-tyyppistä ruskomaata, jossa on veden mukanaan kuljettamia savisaostumia.

Viinien kuvaus

Kaikille Dunántúli / Dunántúl -viineille on viinityypistä riippumatta ominaista hienovaraiset, keskivoimakkaat aromit, pyöristyneet hapot ja raikkaus.

Viininviljely oli tärkeää Transdanubian ensimmäisille unkarilaisille asuttajille, ja se oli tärkeä tulonlähde paikallisille asukkaille, sillä viini oli tärkeä vientituote, jota myytiin suuria määriä naapurimaihin.

Syy-yhteyden esittely ja kuvaus

Transdanubian ilmastoon vaikuttavat läntiset ilmavirtaukset varmistavat riittävän sademäärän myös kesäkaudella, minkä vuoksi kuivia päiviä on suhteellisen vähän verrattuna muihin samalla leveysasteella sijaitseviin manneralueisiin. Ruskomaan hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat riittävästi vettä jopa kesähelteillä.

Tuotantoalueen viljelijät istuttavat SMM-viinille ”Dunántúli / Dunántúl” tyypilliset melko myöhään kypsyvät rypälelajikkeet (esimerkiksi Kadarka ja Kékoportó) sekä myöhään kypsyvät lajikkeet (esimerkiksi Olaszrizling, Kékfrankos ja Szürkebarát) yleensä kukkuloiden ja vuorten etelän-, kaakon- tai lounaanpuoleisille rinteille. Kukkuloiden juurella olevien purojen, jokien ja järvien pinnasta heijastuvat auringonsäteet edistävät rypäleiden kypsymistä syyskaudella, joka on Välimereltä saapuvien korkeapaineiden ansiosta pitkä ja aurinkoinen. Tämän ansiosta Dunántúli / Dunántúl -viineissä on pyöristyneet ja kypsät hapot sekä täyteläinen maku ja rosee- ja punaviinien tanniinit ovat silkkisiä ja hienostuneita.

8.2. *Hiilihapotettu helmeilevä viini*

Rajatun alueen kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Dunántúli / Dunántúl” rajattu tuotantoalue käsittää Transdanubian alueen (unkariksi *Dunántúl*) Unkarissa. Seuraavat kaksi tekijää tekevät alueen mannerilmastosta luonteeltaan submediterraanisen: valtamereltä ja vuorilta saapuvat läntiset ilmavirtaukset tuovat alueelle viileää ja kosteaa ilmaa, ja etelästä käyvät ilmavirtaukset tuovat Transdanubian alueelle kuivaa ja lämmintä ilmaa Välimereltä. Tämän ansiosta kesät ovat kosteampia eivätkä yhtä kuumia kuin Välimeren alueella ja syksyt aurinkoisempia ja kuivempia kuin muilla mannerilmaston alueilla.

Vuotuinen keskilämpötila on 9–11 °C, ja auringonpaistetta saadaan noin 1 900 tuntia vuodessa. Vuotuinen sademäärä on 600–800 mm. Transdanubian alue on kukkulaista, ja sitä halkovat keskikorkeat vuorijonot. Eräs tärkeä aluetta leimaava piirre on se, että useimpien asutusten lähellä on puroja tai jokia ja toisinaan myös järviä. Rajatun tuotantoalueen maaperä on Ramann-tyyppistä ruskomaata, jossa on veden mukanaan kuljettamia savisaostumia.

Viinien kuvaus

Hiilihapotettujen helmeilevien viinien erityispiirteenä on lisätty hiilidioksidi, joka tekee näistä viineistä kevytrunkoisia ja voimistaa niiden raikasta hapokkuutta erästä riippumatta korostaen siten niiden raikkautta ja sopusointuista hedelmäisyyttä.

Hiilihapotettujen helmeilevien Dunántúli / Dunántúl -viinien hapot ovat tasapainossa ja hapokkuus on vähintään keskitasoa, ne ovat raikkaita, ja niissä on vivahteita tuoreista sitrushedelmistä, omenasta ja jopa päärynästä.

Syy-yhteyden esittely ja kuvaus

Transdanubian alueen ilmasto soveltuu hyvin kevyiden ja raikkaiden valkoviinien, täyteläisten roseeviinien ja kevyiden punaviinien tuottamiseen. Tällaiset viinit ovat erinomainen lähtökohta hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistukseen.

Seurattuaan tiiviisti markkinakysyntää rajatun alueen viininvalmistamot alkoivat valmistaa hiilihapotettua helmeilevää viiniä useita vuosikymmeniä sitten, minkä mahdollisti kilpailukykyisen teknologian kehittyminen. Ajan mittaan kuluttajat ovat oppineet yhdistämään tämän viinin läheisesti Transdanubian alueeseen, ja erinomaisen laatunsa ansiosta viini on ansainnut erityisen maineen ja saanut tunnustusta.

Kuten Viinit-tuoteluokan yhteydessä selitetään, Transdanubian ilmastoon vaikuttavat läntiset ilmavirtaukset varmistavat riittävän sademäärän myös kesäkaudella, minkä vuoksi kuivia päiviä on suhteellisen vähän verrattuna muihin samalla leveysasteella sijaitseviin manneralueisiin. Ruskomaan hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat riittävästi vettä jopa kesähelteillä. Näiden luonnonolosuhteiden ansiosta alueen rypälelajikkeissa on hienostuneet ja tasapainoiset hapot ja ne säilyttävät hedelmäiset primaariarominsa. Hiilihapotetuille helmeileville Dunántúli / Dunántúl -viineille ominaiset raikkaus ja hedelmäisyys juontuvat nimenomaan tästä erityisestä luonnonolosuhteiden yhdistelmästä sekä alueella kasvatettavista rypälelajikkeista.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Alkuperäsuojatyypin merkintää koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintöjä koskevat säännöt:

Ilmaisun ”oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (suojattu maantieteellinen merkintä) sijasta voidaan käyttää perinteistä ilmaisua ”tájbor” (maaviini).

Alueen englanninkielinen nimi ”Transdanubia” voi olla merkinnöissä näkyvillä samassa kentässä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Dunántúli / Dunántúl” kanssa.

Merkinnöissä sallittuja ilmaisuja koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viini – valkoviini:

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— Muskotály (muskat)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Szűretlen” (suodattamaton)

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

— ”barrique” tai ”barrique-ban erjesztett” (barrique-tynnyrissä fermentoitu) tai ”…hordóban erjesztett” (...tynnyrissä fermentoitu) tai ”barrique-ban érlelt” (barrique-tynnyrissä kypsytetty) tai ”…hordóban érlelt” (...tynnyrissä kypsytetty)

Viini – roseeviini:

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Szűretlen” (suodattamaton)

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

Viini – punaviini:

— ”Siller”

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Szűretlen” (suodattamaton)

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

— ”barrique” tai ”barrique-ban erjesztett” (barrique-tynnyrissä fermentoitu) tai ”…hordóban erjesztett” (...tynnyrissä fermentoitu) tai ”barrique-ban érlelt” (barrique-tynnyrissä kypsytetty) tai ”…hordóban érlelt” (...tynnyrissä kypsytetty)

Hiilihapotettu helmeilevä viini – valkoinen:

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— Muskotály (muskat)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

Hiilihapotettu helmeilevä viini – rosee:

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

Hiilihapotettu helmeilevä viini – punainen:

— ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini) tai ”első szüret” (ensimmäinen sato)

— ”Cuvée” tai ”Küvé”

— ”Primőr” (”primeur”, varhainen) tai ”Újbor” (uusi viini)

Ilmaisun ”muskotály” käyttöä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Ilmaisun ”muskotály” käyttö on rajoitettu. Ilmaisua voidaan käyttää vain niiden viinien yhteydessä, joissa on seuraava lajikekoostumus:

i) vähintään 85 prosenttia (pois lukien makeutukseen käytetyt tuotteet) seuraavia lajikkeita: Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály tai Zefír;

ii) enintään 15 prosenttia seuraavia lajikkeita: 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 tai Viognier.

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Dunántúli / Dunántúl -viinituotteiden valmistus on sallittu vain rajatulla alueella sekä historiallisista syistä asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan a alakohdan mukaisesti seuraavissa kunnissa, jotka kuuluvat kahteen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevaan maakuntaan:

— Bács-Kiskunin maakunta:

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 ja Zsana

sekä

— Pestin maakunta:

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 ja Veresegyház.

Linkki tuote-eritelmään

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