C/2023/1213

28.11.2023.

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2023/1213)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Dunántúli/Dunántúl"

PGI-HU-A1351-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 20.5.2020.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Etyek-Buda

Vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), koje podnosi zahtjev za izmjenu, podnijelo je zahtjev za registraciju ZOZP-a „Dunántúl".

Vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Etyek-Buda predstavlja sljedeće zajednice proizvođača vina i vijeća zajednice proizvođača vina koji su jednoglasno podržali zahtjev za izmjenu: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Zajednica proizvođača vina vinogradarske regije Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Zajednica proizvođača vina vinogradarske regije Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Vijeće zajednice proizvođača vina Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionalno vijeće zajednice proizvođača vina vinogradarske regije Zala).

2. Odjeljak specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☒ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

Uvrštenje kategorije proizvoda „gazirano biser vino" (jedinstveni dokument, odjeljak 3.: Kategorije proizvoda od vinove loze)

Izmjena specifikacije omogućila bi stavljanje tog proizvoda na tržište prema kategoriji proizvoda i za ZOZP „Dunántúl/Dunántúli".

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Vinarije su počele proizvoditi gazirano biser vino na razgraničenom području prije nekoliko desetljeća. Potrošači su s vremenom počeli povezivati to vino s regijom Dunántúl (Zadunavlje), a zbog izvanredne kvalitete steklo je poseban ugled i priznanje. Cilj je izmjene osigurati daljnji rast reputacije tog proizvoda i uskladiti uvjete proizvodnje u vinarijama na tom razgraničenom području. Posljednjih godina primjetan je sve izraženiji pomak potražnje na tržištu prema gaziranom pjenušavom vinu.

Odjeljci na koje izmjena utječe:

Odjeljak II.:	Opis vina (jedinstveni dokument, točka 4.: Opis vina)
Odjeljak III.:	Posebni enološki postupci (jedinstveni dokument, točka 5.1.2.: Obvezni enološki postupci; točka 5.2.: Najveći prinosi)
Odjeljak V.:	Najveći prinos (jedinstveni dokument, točka 5.2.: Najveći prinosi)
Odjeljak VI.:	Dopuštene sorte grožđa (jedinstveni dokument, točka 7.: Glavne sorte grožđa)
Odjeljak VII.:	Povezanost sa zemljopisnim područjem (jedinstveni dokument, točka 8.2.: Opis povezanosti)
Odjeljak VIII.:	Dodatni uvjeti (jedinstveni dokument, točka 9.: Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)).

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Dunántúli/Dunántúl

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**

Vino – bijelo

Lagana bijela vina zelenkastožute do zlatnožute boje, srednjeg intenziteta arome i zaokružene kiselosti.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Vino – crno

Crna vina grimizne su do rubin-crvene boje, imaju voćnu aromu, srednju razinu tanina te zaokruženu i skladnu kiselost.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Vino – ružičasto

Ružičasta vina imaju boju u rasponu od boje lososa do svjetlocrvene, aromu srednjeg intenziteta i zaokruženu kiselost.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Gazirano biser vino – bijelo

Boja tih vina u rasponu je od zelenkastobijele do zlatnožute. Imaju voćni miris koji uglavnom podsjeća na agrume, kruške i zelene jabuke. To su lagana vina koje odlikuje lakoća okusa i svježa kiselost. Okuse i mirise vina pojačava dodani otopljeni ugljikov dioksid.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9

Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Gazirano biser vino – ružičasto

Boja vina može biti u rasponu od blijede ljuske luka do svjetlocrvene. Imaju voćni miris (uglavnom podsjeća na trešnje i jagode) te živahan i svjež karakter. Okuse i mirise vina pojačava dodani otopljeni ugljikov dioksid.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Gazirano biser vino – crno

Boja vina može biti u rasponu od blijede boje ljuske luka do svjetlocrvene. Imaju voćni miris (uglavnom podsjeća na šljive, trešnje i višnje) te živahan i svjež karakter. Okuse i mirise vina pojačava dodani otopljeni ugljikov dioksid.

* Ograničenja utvrđena u zakonodavstvu EU-a primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

Pravila o oblikovanju loze

Praksa oblikovanja loze

Kad je riječ o vinogradima zasađenima nakon 1. kolovoza 2010.: uzgojni oblici: oblik kišobrana, Moser, Sylvos, niski, srednji i visoki kordonac, Guyot, jednostruka zavjesa, račvasti uzgoj, oblik vaze i Lyra.

Gustoća sadnje: najmanje 3 300 trsova po hektaru.

Kad je riječ o vinogradima zasađenima prije 1. kolovoza 2010., vinogradi s bilo kojom prethodno odobrenom metodom uzgoja i gustoćom sadnje mogu se koristiti ako su u funkciji.

Najmanji sadržaj šećera u grožđu izražen u potencijalnoj alkoholnoj jakosti i prema mađarskoj klasifikaciji mošta (MM)

Praksa oblikovanja loze

Za vino i gazirano biser vino: 8 % vol., 13,4 MM

Metoda i datum berbe

Praksa oblikovanja loze

Metoda berbe: dopuštene su ručna i mehanička berba

Određivanje datuma berbe: najraniji datum berbe je 1. kolovoza svake godine.

Enološki postupci koji nisu dopušteni

Poseban enološki postupak

Grožđe od kojeg se proizvodi vino „Dunántúli/Dunántúl” prerađuje se općenitim metodama prerade. Nisu dopušteni enološki postupci navedeni u redcima 11.1. i 11.3. u tablici 2 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/934 ([2]).

b. *Najveći prinosi*

Vina i gazirana biser vina

160 hl/ha

Vina i gazirana biser vina– ručna berba

22 700 kg grožđa po hektaru

Vina i gazirana biser vina– mehanička berba

21 700 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje desno od glavnog rukavca Dunava u županijama Baranja, Budimpešta i Pešta te područja županija Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém i Zala koja su u katastru vinogradarskih regija razvrstana u razrede I. i II.

7. **Sorte vinove loze**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) SL L 149, 7.6.2019., str. 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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Opis razgraničenog područja

Razgraničeno područje proizvodnje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Dunántúli/Dunántúl” obuhvaća mađarsku regiju Zadunavlja („Dunántúl” na mađarskom jeziku). Dva su čimbenika koja kontinentalnoj klimi regije daju submediteranske značajke: zračna strujanja sa zapada koja donose hladan i vlažan oceanski i planinski zrak te zračna strujanja s juga koja u Zadunavlje donose suh i topao zrak sa Sredozemnog mora. Zbog toga su ljeta vlažnija i manje vruća nego u sredozemnoj regiji, dok su jeseni sunčanije i suše nego u drugim regijama u kojima prevladava kontinentalna klima.

Prosječne godišnje temperature iznose od 9 do 11 °C te se na godišnjoj razini bilježi oko 1 900 sunčanih sati. Godišnja količina padalina varira od 600 do 800 mm. Krajolik Zadunavlja oblikuju brežuljci i planinski lanci srednje visine. Potoci, rijeke i poneka jezera uz većinu naselja važna su značajka tog krajolika. Razgraničeno područje proizvodnje prekriveno je smeđim šumskim tlom (tip Raman) s nataloženim glinenim tlom.

Opis vina

Sve vrste vina „Dunántúli/Dunántúl” imaju diskretnu aromu srednjeg intenziteta, zaokruženu kiselost te lakoću i svježinu.

Vinogradarstvo je imalo važnu ulogu u životu prvih mađarskih doseljenika u Zadunavlju i bilo je glavni izvor prihoda lokalnog stanovništva: vino je bilo važan izvozni proizvod koji se u velikim količinama prevozio u susjedne zemlje.

Prezentacija i dokaz uzročne povezanosti

Zapadna zračna strujanja koja utječu na klimu Zadunavlja osiguravaju da čak i ljeti ima dovoljno padalina, pa je broj suhih dana relativno nizak u usporedbi s drugim kontinentalnim regijama na istoj zemljopisnoj širini. Zahvaljujući sposobnosti smeđih šumskih tala da zadržavaju vodu trsovi imaju dovoljno vode čak i tijekom ljetnih vrućina.

Proizvođači na području proizvodnje obično sade karakteristične srednje kasne (npr. Kadarka, Kékoportó) i kasne sorte grožđa (npr. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) ZOZP-a „Dunántúli/Dunántúl” na južnim, jugoistočnim i jugozapadnim padinama. Sunčeve zrake koje se odbijaju od vodene površine potokâ, rijeka ili jezera u podnožjima tih brežuljaka pridonose dozrijevanju grožđa tijekom jeseni koja je duga i sunčana zahvaljujući sredozemnim anticiklonama, pa su vina „Dunántúli/Dunántúl” zaokružena, zrele kiselosti i bogatog okusa, a ružičasta i crna vina imaju svilenkaste i elegantne tanine.

8.2. *Gazirano biser vino*

Opis razgraničenog područja

Razgraničeno područje proizvodnje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Dunántúli/Dunántúl” obuhvaća mađarsku regiju Zadunavlja („Dunántúl” na mađarskom jeziku). Dva su čimbenika koja kontinentalnoj klimi regije daju submediteranske značajke: zračna strujanja sa zapada koja donose hladan i vlažan oceanski i planinski zrak te zračna strujanja s juga koja u Zadunavlje donose suh i topao zrak sa Sredozemnog mora. Zbog toga su ljeta vlažnija i manje vruća nego u sredozemnoj regiji, dok su jeseni sunčanije i suše nego u drugim regijama u kojima prevladava kontinentalna klima.

Prosječne godišnje temperature iznose od 9 do 11 °C te se na godišnjoj razini bilježi oko 1 900 sunčanih sati. Godišnja količina padalina varira od 600 do 800 mm. Krajolik Zadunavlja obilježavaju brežuljci i planinski lanci srednje visine. Potoci, rijeke i, ponegdje, jezera uz većinu naselja važna su značajka tog krajolika. Razgraničeno područje proizvodnje prekriveno je smeđim šumskim tlom (tip Ramann) s iluvijacijom gline.

Opis vina

Dodavanje ugljikova dioksida čini gazirana biser vina laganijima, a svježu kiselost intenzivnijom, što poboljšava svjež i skladan osjećaj voćnosti.

Gazirana biser vina „Dunántúli/Dunántúl” imaju skladnu i barem srednju razinu kiselosti te svježinu s notama koje podsjećaju na svježe agrume, jabuke i kruške.

Prezentacija i dokaz uzročne povezanosti

Klima Zadunavlja pogodna je za proizvodnju laganih i svježih bijelih, bogatih ružičastih te laganih crnih vina, koja su idealna osnova za proizvodnju gaziranih biser vina.

Kontinuiranim praćenjem potražnje na tržištu i zahvaljujući napretku u tehnologiji, vinarije na razgraničenom području prije nekoliko su desetljeća počele s proizvodnjom gaziranih biser vina. Potrošači su s vremenom počeli povezivati to vino s regijom Zadunavlja, a zbog izvanredne kvalitete steklo je poseban ugled i priznanje.

Kao što je objašnjeno za vina, zapadna zračna strujanja koja utječu na klimu Zadunavlja osiguravaju da čak i ljeti ima dovoljno padalina, pa je broj suhih dana relativno nizak u usporedbi s drugim kontinentalnim regijama na istoj zemljopisnoj širini. Zahvaljujući sposobnosti zadržavanja vode u smeđim šumskim tlima trsovi imaju dovoljno vode čak i tijekom ljetnih vrućina. Taj prirodni fenomen osigurava da sorte koje se uzgajaju na tom području imaju nježan i skladan sastav kiselina i zadržavaju svoje primarne voćne arome. Karakteristična svježina i voćnost gaziranih biser vina „Dunántúli/Dunántúl” može se povezati s tim neobičnim prirodnim fenomenom i sa sortama vinove loze koje se tu uzgajaju.

9. **Posebni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravila o oznaci zaštite kategorije izvornosti

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Pravila o oznakama:

Izraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) može se zamijeniti tradicionalnim izrazom „tájbor” (regionalno vino).

Engleski prijevod „Transdanubia” može se nalaziti u istom vidnom polju kao i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Dunántúli/Dunántúl”.

Pravila o izrazima koji se smiju navesti

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vino – bijelo:

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „muskotály” (muškat),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „szűretlen” (nefiltrirano),

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

— „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentirano u barrique bačvama) ili „...hordóban erjesztett” (...fermentirano u bačvi), „barrique-ban érlelt” (dozrijevalo u barrique bačvama) ili „...hordóban érlelt” (...dozrijevalo u bačvi).

Vino – ružičasto:

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „szűretlen” (nefiltrirano),

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

Vino – crno:

— „siller”,

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „szűretlen” (nefiltrirano),

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

— „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentirano u barrique bačvama) ili „...hordóban erjesztett” (...fermentirano u bačvi), „barrique-ban érlelt” (dozrijevalo u barrique bačvama) ili „...hordóban érlelt” (...dozrijevalo u bačvi).

Gazirano biser vino – bijelo:

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „muskotály” (muškat),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

Gazirano biser vino – ružičasto:

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

Gazirano biser vino – crno:

— „virgin vintage” ili „első szüret” (prva berba),

— „cuvée” ili „küvé”,

— „primőr” (primeur) ili „újbor” (novo vino):

Pravila o izrazu „muskotály”

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Ograničeni izraz „muskotály” može se nalaziti samo na etiketama vina od sljedećih sorti:

i. najmanje 85 % (isključujući količinu proizvoda upotrijebljenih za zaslađivanje) – Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály ili Zefír;

ii. do 15 % – 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 ili Viognier.

Proizvodnja izvan razgraničenog područja proizvodnje:

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Proizvodi o vinove loze „Dunántúli/Dunántúl” mogu se proizvoditi samo na razgraničenom području ili, prema povijesnoj tradiciji i u skladu s člankom 5. stavkom 1.a Uredbe (EU) 2019/33, u sljedećim općinama dviju županija koje se nalaze u neposrednoj blizini razgraničenog područja:

— županija 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

i

— županija Pešta:

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.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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