C/2023/1213

2023.11.28.

Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2023/1213)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Dunántúli/Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2020.5.20.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A módosítási kérelmet benyújtó Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa nyújtotta be a Dunántúl OFJ bejegyzése iránti kérelmet.

Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviseli az alábbi hegyközségeket és hegyközségi tanácsokat, amelyek egyhangúlag támogatták a módosítási kérelmet: a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács, a Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége, a Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége, a Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Hegyközségi Tanács Szekszárd, a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele (egységes dokumentum, 3. szakasz: Szőlőből készült termékek kategóriái)

A termékleírás módosításával a „Dunántúl/Dunántúli” OFJ esetén is lehetővé válna a termékkategória szerinti termék forgalomba hozatala.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

A borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert. Jelen módosítás e termék hírnevének előmozdítását kívánja biztosítani, és a termelési feltételeket kívánja egységesíteni a lehatárolt termőterületen dolgozó borászatok között. Az elmúlt időszakban a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra egyre nagyobb piaci kereslet mutatkozott.

Érintett fejezetek:

II. fejezet:	A borok leírása (egységes dokumentum, 4. pont: A bor[ok] leírása)
III. fejezet:	Különös borászati eljárások (egységes dokumentum, 5.1.2. pont: Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások; 5.2. pont: Maximális hozamok)
V. fejezet:	Maximális hozam (egységes dokumentum, 5.2. pont: Maximális hozamok)
VI. fejezet:	Engedélyezett szőlőfajták (egységes dokumentum, 7. pont: Fő szőlőfajta [szőlőfajták])
VII. fejezet:	Kapcsolat a földrajzi területtel (egységes dokumentum, 8.2. pont: A kapcsolatok leírása)
VIII. fejezet:	További feltételek (egységes dokumentum, 9. pont: További alapvető feltételek [csomagolás, címkézés, egyéb követelmények])

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Dunántúli/Dunántúl

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

Bor – fehér

Zöldessárgától az aranysárga színvilágig változó színű, könnyed fehérbor, közepes illatintenzitással és lekerekedett savakkal.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid-tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Bor – vörös

Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor közepes tannintartalommal, lekerekedett, harmonikus savakkal.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Bor – rozé

A lazacszíntől a világos piros színig terjedő, közepes illatintenzitású rozé bor lekerekedett savakkal.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér

Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban citrus, körte, zöldalma) illatú. Ízében könnyedség, az üde savak mellett könnyed test jellemzi. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9

Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – rozé

Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban cseresznye, eper) jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – vörös

Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös (elsősorban szilva, cseresznye, meggy) jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

* A maximális teljes alkoholtartalom és a maximális teljes kén-dioxid tartalom esetében az európai uniós jogszabályokban meghatározott határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Konkrét borászati eljárások*

Művelésmódra vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A 2010. augusztus 1. után telepített szőlőültetvények esetében: ernyő, moser, sylvoz, alacsony- középmagas és magas kordon, guyot, egyesfüggöny, fejművelés, bakművelés, Lyra művelésmódok

Telepítési sűrűség: minimum 3 300 tő/hektár.

A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvény használható a szőlőültetvény termésben tartásáig.

A szőlő minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban és magyar mustfokban kifejezve

Művelési gyakorlat

Borok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében: 8 térfogatszázalék, 13,4 magyar mustfok (MM).

A szüret módja és időpontja

Művelési gyakorlat

A szüret módja: gépi és kézi szüret megengedett.

A szüret időpontjának meghatározása: a szüret legkorábbi időpontja minden év augusztus 1.

Nem engedélyezett borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

A „Dunántúli/Dunántúl" bor esetében a szőlőfeldolgozás a feldolgozás általános módszerei szerint történik. Az (EU) 2019/934 ([2]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 2. táblázatában meghatározott borászati eljárások közül nem engedélyezett a 11.1. és a 11.3. sorban meghatározott eljárások alkalmazása.

b) *Maximális hozamok*

Borok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok

160 hektoliter/hektár

Borok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok – kézi szüret

22 700 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Borok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok – gépi szüret

21 700 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Baranya, Budapest és Pest megyének a Duna főágától jobbra eső része, Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém, Zala megyék I. és II. termőhelyi kataszterbe sorolt területei.

7. **Borszőlőfajták**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) HL L 149., 2019.6.7., 1. o.

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 – welschrieslig

ottonel muskotály – miszket otonel

ottonel muskotály – muscat ottonel

ottonel muskotály – muskat ottonel

pinot blanc – fehér burgundi

pinot blanc – pinot beluj

pinot blanc – pinot bianco

pinot blanc – weissburgunder

pinot noir – blauer burgunder

pinot noir – kisburgundi kék

pinot noir – kék burgundi

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – pignula

pinot noir – pino csernüj

pinot noir – pinot cernii

pinot noir – pinot nero

pinot noir – pinot tinto

pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – spátburgunder

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 veltelini – zöldveltelini

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A körülhatárolt terület bemutatása

A „Dunántúli/Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzés lehatárolt termőterülete Magyarország Dunántúl tájegységének területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét az alábbi két hatás alakítja ki: a nyugatról érkező hegyvidéki-óceáni légáramlat, amely hűvös, nedves levegőt szállít, valamint délről a földközi-tengeri eredetű, mediterrán légáramlat, amely száraz-meleg levegőt szállít a Dunántúlra. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az ősz napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

Az évi középhőmérséklet 9–11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1 900 óra/év körül alakul. Az évi csapadékmennyiség 600–800 mm között változik. Domborzatát tekintve a dunántúli táj dombokkal és közepes magasságú hegyvonulatokkal tagolt terület. Domborzati adottságából adódóan a legtöbb település közelében kisebb patakok csörgedeznek, illetve nagyobb folyók folynak, esetenként tavak alakultak ki. Talaját tekintve a Dunántúl lehatárolt termőterület talaja a Rahmann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

A borok leírása

Függetlenül a „Dunántúli/Dunántúl” bor típusától, valamennyi dunántúli borra a diszkrét, közepes illatvilág mellett a lekerekedett savak és a könnyed frissesség jellemző.

A Dunántúl szőlőtermesztése a területre érkező magyarok számára is meghatározó szerepű volt, és jelentős gazdasági bevételt jelentett a helyi lakosoknak: mint fontos külkereskedelmi árut nagy mennyiségben szállították a környező országokba.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszályos napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása.

A dunántúli termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Dunántúlra jellemző közepes (pl.: Kadarka, Kékoportó), illetve késői érésű (pl.: Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kitettségű domb- és hegyoldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú ősz folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók, esetleg tavak felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a „Dunántúli/Dunántúl” borok savai lekerekedettek, érettek, a rozék és a vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok ízgazdagok.

8.2. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

A körülhatárolt terület bemutatása

A „Dunántúli/Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzés lehatárolt termőterülete Magyarország Dunántúl tájegységének területét foglalja magában. A kontinentális klíma szubmediterrán jellegét az alábbi két hatás alakítja ki: a nyugatról érkező hegyvidéki-óceáni légáramlat, amely hűvös, nedves levegőt szállít, valamint délről a földközi-tengeri eredetű, mediterrán légáramlat, amely száraz-meleg levegőt szállít a Dunántúlra. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az ősz napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken.

Az évi középhőmérséklet 9–11 °C, az évi napsütéses órák száma 1 900 óra/év körül alakul. Az évi csapadékmennyiség 600–800 mm között változik. Domborzatát tekintve a dunántúli táj dombokkal és közepes magasságú hegyvonulatokkal tagolt terület. Domborzati adottságából adódóan a legtöbb település közelében kisebb patakok csörgedeznek, illetve nagyobb folyók folynak, esetenként tavak alakultak ki. Talaját tekintve a Dunántúl lehatárolt termőterület talaja a Rahmann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

A borok leírása

A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellegzetessége, hogy a hozzáadott CO_2-nek köszönhetően a borok könnyedek, az üde savak intenzívebben megjelenhetnek az adott tételben, így fokozva akár a friss, harmonikus gyümölcsérzetet.

A szén-dioxid hozzáadásával készült „Dunántúli/Dunántúl” gyöngyözőborok harmonikus, legalább közepes savtartalommal, üde frissességgel, valamint friss citrus, alma és akár körtére emlékeztető jegyekkel rendelkeznek.

Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Dunántúl éghajlata alkalmas könnyű és friss fehérborok, gazdag ízvilágú rozék, valamint könnyű vörösborok készítésére, amelyek mindegyike kiváló alapanyaga lehet a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőbor készítésének.

A piaci igényeket folyamatosan figyelemmel kísérve és a versenyképes technológiai fejlesztéseknek köszönhetően a borászatok már több évtizede készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbort a lehatárolt termőterületen, amely a fogyasztók szemében fokozatosan összeforrt a dunántúli régióval, és kimagasló minőségének köszönhetően különleges hírnevére és elismertségre tett szert.

Miként a borok esetében kifejtésre került, a Dunántúl éghajlatát befolyásoló nyugati légáramlatok a nyári időszakban is kellő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszályos napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E természeti jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a szén-dioxid hozzáadásával készült „Dunántúli/Dunántúl” gyöngyözőborra jellemző üde frissesség és gyümölcsösség.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Az eredetvédelmi kategória jelölésére vonatkozó szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Jelölési szabályok:

Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel.

A „Dunántúli/Dunántúl” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel egy látómezőben feltüntethető a „Transdanubia” kifejezés is.

A jelölhető kifejezésekre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Bor – fehér:

– Virgin vintage vagy első szüret
– Muskotály
– Cuvée vagy Küvé
– Szűretlen
– Primőr vagy Újbor
– barrique, vagy barrique-ban erjesztett, vagy …hordóban erjesztett, vagy barrique-ban érlelt, vagy …hordóban érlelt

Bor – rozé:

– Virgin vintage vagy első szüret
– Cuvée vagy Küvé
– Szűretlen
– Primőr vagy Újbor

Bor – vörös:

– Siller
– Virgin vintage vagy első szüret
– Cuvée vagy Küvé
– Szűretlen
– Primőr vagy Újbor
– barrique, vagy barrique-ban erjesztett, vagy …hordóban erjesztett, vagy barrique-ban érlelt, vagy …hordóban érlelt

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – fehér:

– Virgin vintage vagy első szüret
– Muskotály
– Cuvée vagy Küvé
– Primőr vagy Újbor

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – rozé:

– Virgin vintage vagy első szüret
– Cuvée vagy Küvé
– Primőr vagy Újbor

Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – vörös:

– Virgin vintage vagy első szüret
– Cuvée vagy Küvé
– Primőr vagy Újbor

A muskotály kifejezésre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „muskotály” korlátozottan használható kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:

i. legalább 85 %-ban – nem számítva bele az édesítésre szolgáló termékekből felhasznált mennyiséget – Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály, Zefír;

ii. legfeljebb 15 %-ban 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, Viognier.

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés.

A feltétel leírása:

A „Dunántúli/Dunántúl” borászati termékek előállítása csak a lehatárolt területen, valamint történelmi hagyományok miatt – az (EU) 2019/33 rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a) pontja alapján – az alábbi két, az adott körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő megye felsorolt településein lehetséges:

– Bács-Kiskun megye:

  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.

  valamint

– Pest megye:

  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.

A termékleíráshoz vezető link

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