Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2023/1213

2023 11 28

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalyje, paskelbimas

(C/2023/1213)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį ([1]) per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Dunántúli / Dunántúl“

PGI-HU-A1351-AM03

Paraiškos pateikimo data: 2020 5 20

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Eteko-Budos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių taryba

Paraišką dėl pakeitimo teikianti Eteko-Budos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių taryba (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) pateikė paraišką įregistruoti SGN „Dunántúl“.

Eteko-Budos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių taryba atstovauja šioms vyndarių bendruomenėms ir vyndarių bendruomenių taryboms, kurios vienbalsiai pritarė pakeitimo prašymui: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Badačonio vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Balatonboglaro vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Balatono aukštumų vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Balatonfiuredo-Čopako vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Eteko-Budos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Moro vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Didžiojo Šomlo vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Nesmėjaus vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Panonhalmos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Pečo vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Šoprono vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Seksardo vyndarių bendruomenių taryba); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Tolnos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Vilanio vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Zalos vynininkystės regiono vyndarių bendruomenių regioninė taryba).

2. Keičiamas produkto specifikacijos skyrius

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir priežastys

Produktų kategorijos „gazuotas pusiau putojantis vynas“ įtraukimas (bendrojo dokumento 3 skirsnis: Vynuogių produktų kategorijos)

Iš dalies pakeitus specifikaciją, SGN „Dunántúl / Dunántúli“ žymimus produktus taip pat būtų galima pateikti rinkai pagal produktų kategoriją.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Nustatytos vietovės vyno daryklose gazuotas pusiau putojantis vynas pradėtas gaminti prieš kelis dešimtmečius. Ilgainiui vartotojai šį vyną ėmė sieti su Dunatūlio (Uždunojės) regionu, o dėl išskirtinės kokybės šis vynas pelnė ypatingą reputaciją ir pripažinimą. Šiuo pakeitimu siekiama toliau gerinti šio produkto reputaciją ir suvienodinti nustatytoje vietovėje veikiančių vyno daryklų gamybos sąlygas. Pastaraisiais metais rinkoje vis labiau didėja gazuoto putojančio vyno paklausa.

Keičiami skyriai:

II skyrius:	Vynų aprašymas (bendrasis dokumentas, 4 punktas: Vyno (-ų)) aprašymas)
III skyrius:	Specifiniai vynininkystės metodai (bendrasis dokumentas, 5.1.2 punktas: Privalomi vynininkystės metodai; 5.2 punktas: Didžiausia išeiga)
V skyrius:	Didžiausia išeiga (bendrasis dokumentas, 5.2 punktas: Didžiausia išeiga)
VI skyrius:	Leidžiamos vynuogių veislės (bendrasis dokumentas, 7 punktas: Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės))
VII skyrius:	Ryšys su geografine vietove (bendrojo dokumento 8.2 punktas: Ryšių su geografine vietove apibūdinimas)
VIII skyrius:	Kitos sąlygos (bendrasis dokumentas, 9 punktas: Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai).

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynas – baltasis vynas

Lengvas baltasis vynas, kurio spalva gali būti nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo, pasižymintis vidutinio stiprumo kvapu ir gerai subalansuotu rūgštumu.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Vynas – raudonasis vynas

Raudonieji vynai gali būti nuo purpurinės iki rubino spalvos, jie pasižymi vaisišku aromatu, vidutiniu taninų kiekiu ir gerai subalansuotu, harmoningu rūgštumu.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Vynas – rožinis vynas

Rožiniai vynai yra nuo lašišos iki šviesiai raudonos spalvos ir pasižymi vidutiniu aromato intensyvumu bei gerai subalansuotu rūgštumu.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Gazuotas pusiau putojantis vynas – baltasis vynas

Šie vynai yra nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo spalvos. Jie pasižymi vaisišku kvapu, daugiausia citrusinių vaisių, kriaušių ir žaliųjų obuolių. Tai švelnaus sodrumo vynai, jiems būdingas ne tik gaivus rūgštumas, bet ir švelnus skonis. Vyno skonį ir aromatą sustiprina pridėtas ištirpęs anglies dioksidas.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Gazuotas pusiau putojantis vynas – rožinis vynas

Vynai gali būti nuo blyškios svogūnų lukštų iki šviesiai raudonos spalvos. Jie pasižymi vaisių (daugiausia trešnių ir braškių) aromatu, yra ryškaus skonio ir gaivūs. Vyno skonį ir aromatą sustiprina pridėtas ištirpęs anglies dioksidas.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Gazuotas pusiau putojantis vynas – raudonasis vynas

Vynai gali būti nuo blyškios svogūnų lukštų iki šviesiai raudonos spalvos. Jie pasižymi vaisių (daugiausia slyvų, trešnių ir vyšnių) aromatu, yra ryškaus skonio ir gaivūs. Vyno skonį ir aromatą sustiprina pridėtas ištirpęs anglies dioksidas.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis turi atitikti Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Taisyklės dėl vynmedžių formavimo metodo

Vynmedžių formavimo metodai

Vynuogynai, pasodinti po 2010 m. rugpjūčio 1 d.: vynmedžiai formuojami vėduoklės metodu, *Moser, Sylvos* metodais, žemo, vidutinio ir aukšto kordono metodu, *Guyot* metodu, paprastojo kordono metodu, aukštos ir žemos taurės metodu bei *Lyra* metodu.

Sodinimo tankumas: ne mažiau kaip 3 300 vynmedžių sodinių viename hektare.

Vynuogynai, pasodinti iki 2010 m. rugpjūčio 1 d., gali būti naudojami, kol juose auginamos vynuogės, nepriklausomai nuo pirmiau leisto naudoti auginimo būdo ir sodinimo tankumo.

Vynuogių mažiausias cukraus kiekis, išreikštas galima alkoholio koncentracija ir misos laipsniais (MM) pagal vengriškąją matavimo sistemą

Vynmedžių formavimo metodai

Vyno ir gazuoto pusiau putojančio vyno atveju: 8 % tūrio, 13,4 MM

Derliaus nuėmimo būdas ir data

Vynmedžių formavimo metodai

Derliaus nuėmimo būdas: leidžiama nuimti derlių tiek rankomis, tiek mechanizuotai.

Derliaus nuėmimo datos nustatymas: anksčiausia derliaus nuėmimo data – kiekvienų metų rugpjūčio 1 d.

Draudžiami vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogės, iš kurių gaminamas SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimas vynas, perdirbamos pagal bendrus perdirbimo metodus. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 ([2]) 2 lentelės 11.1 ir 11.3 eilutėse išvardyti vynininkystės metodai yra draudžiami.

b. *Didžiausia išeiga*

Vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai

160 hl/ha

Vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai – derliaus nuėmimas rankomis

22 700 kg vynuogių iš hektaro

Vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai – mechanizuotas derliaus nuėmimas

21 700 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Pagrindinės Dunojaus upės atšakos dešiniajame krante esančių Baranios, Budapešto ir Pešto medžių teritorija, taip pat Fejėro, Dėro-Mošono-Šoprono, Komaromo-Estergomo, Šomodžio, Tolnos, Vašo, Vesprėmo ir Zalos medžių teritorijos, vyno gamybos regionų vynuogynų registre priskiriamos I ir II klasių vynuogynams.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„Aletta“

„Alibernet“

„Alicante Boushet“

„Bacchus“

„Bianca“

„Blauburger“

„Blauer Frühburgunder“

([2]) OL L 149, 2019 6 7, p. 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 Hmbourg“

„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“ – „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 Vtliner“

„Zöld Veltelíni“ – „Veltlinské Zelené“

„Zöld Veltelíni“ – „Zöldveltelíni“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimo vyno gamybos vietovė apima Vengrijos Uždunojės (vengr. „Dunántúl“ (Dunantūlio)) regioną. Žemyniniam klimatui Vidužemio jūros klimato savybių suteikia šie du veiksniai: iš vandenyno ir kalnų plūstančios vėsų ir drėgną orą nešančios vakarinės oro srovės ir nuo Vidužemio jūros keliaujančios sausą ir karštą orą į Uždunoję nešančios pietinės oro srovės. Todėl vasaros būna drėgnesnės ir ne tokios karštos kaip Vidužemio jūros regione, o rudenys – saulėtesni ir sausesni nei kituose regionuose, kuriems būdingas žemyninis klimatas.

Vidutinė metinė temperatūra – 9–11 °C, saulė šviečia maždaug 1 900 valandų per metus. Per metus iškrenta 600–800 mm kritulių. Uždunojės reljefui būdingos kalvos ir vidutinio aukščio kalnų masyvai. Svarbus šio kraštovaizdžio ypatumas tas, kad šalia daugumos gyvenviečių yra upelių, upių ir kartais ežerų. Nustatytos gamybos vietovės dirvožemis yra *Ramann* tipo molio ir dumblo miškų rudžemis.

Vynų aprašymas

Nepriklausomai nuo rūšies, visiems SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimiems vynams būdingas subtilus, vidutinio intensyvumo aromatas, gerai subalansuotas rūgštumas, lengvumas ir gaivumas.

Vynuogininkystė taip pat atliko svarbų vaidmenį į Uždunojės regioną atsikrausčiusių pirmųjų vengrų naujakurių gyvenime ir buvo vienas pagrindinių vietos gyventojų pajamų šaltinių: vynas, kaip svarbus eksporto produktas, dideliais kiekiais buvo vežamas į kaimynines šalis.

Pateikimas ir priežastinio ryšio įrodymas

Dėl iš vakarų plūstančių oro srautų, kurie turi įtakos Uždunojės klimatui, net vasaros laikotarpiu iškrenta pakankamas kritulių kiekis, o sausringų dienų skaičius, palyginti su kitais tos pačios platumos žemyniniais regionais, yra santykinai nedidelis. Miškų rudžemyje gerai išsilaiko vanduo, taigi net per vasaros karščius vynmedžiai gauna pakankamai vandens.

Gamybos vietovėje pietų, pietryčių ir pietvakarių šlaituose vynmedžių augintojai paprastai sodina tipiškas vidutinio vėlyvumo (pvz., „Kadarka“, „Kékoportó“) ir vėlyvųjų (pvz., „Olaszrizling“, „Kékfrankos“, „Szürkebarát“) veislių vynuoges, iš kurių gaminami SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimi vynai. Vidužemio jūros anticiklonų nulemti saulėti ir ilgi rudenys, kalvų papėdėse vingiuojančiuose upeliuose, upėse ar telkšančiuose ežeruose atsispindintys saulės spinduliai padeda vynuogėms nokti, todėl SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimi vynai pasižymi gerai subalansuotu, brandžiu rūgštumu ir sodriu skoniu, o rožiniai ir raudonieji vynai – švelniais, subtiliais taninais.

8.2. *Gazuotas pusiau putojantis vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimo vyno gamybos vietovė apima Vengrijos Uždunojės (vengr. „Dunántúl“ (Dunantūlio)) regioną. Žemyniniam klimatui Vidužemio jūros klimato savybių suteikia šie du veiksniai: iš vandenyno ir kalnų plūstančios vėsų ir drėgną orą nešančios vakarinės oro srovės ir nuo Vidužemio jūros keliaujančios sausą ir karštą orą į Uždunoję nešančios pietinės oro srovės. Todėl vasaros būna drėgnesnės ir ne tokios karštos kaip Vidužemio jūros regione, o rudenys – saulėtesni ir sausesni nei kituose regionuose, kuriems būdingas žemyninis klimatas.

Vidutinė metinė temperatūra – 9–11 °C, saulė šviečia maždaug 1 900 valandų per metus. Per metus iškrenta 600–800 mm kritulių. Uždunojės reljefui būdingos kalvos ir vidutinio aukščio kalnų masyvai. Svarbus šio kraštovaizdžio ypatumas tas, kad šalia daugumos gyvenviečių yra upelių, upių ir kartais ežerų. Nustatytos gamybos vietovės dirvožemis yra *Ramann* tipo molio ir dumblo miškų rudžemis.

Vynų aprašymas

Ypatinga gazuotų pusiau putojančių vynų savybė yra ta, kad dėl pridėtinio anglies dioksido vynai tampa švelniai sodrūs, o gaivios rūgštys bet kurioje vyno partijoje – intensyvesnės. Tai sustiprina gaivų, harmoningą vaisiškumo pojūtį.

SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimi gazuoti pusiau putojantys vynai pasižymi harmoningu ir bent jau vidutiniu rūgštumu ir gaivumu, taip pat šviežių citrusinių vaisių, obuolių ir net kriaušių poskoniais.

Pateikimas ir priežastinio ryšio įrodymas

Uždunojės regiono klimatas palankus lengviems ir gaiviems baltiesiems, sodriems rožiniams ir lengviems raudoniesiems vynams gaminti. Šie vynai – puikus pagrindas gazuotiems pusiau putojantiems vynams gaminti.

Vyndariai, nuolatos stebėdami rinkos paklausą ir pasinaudodami konkurencingų technologijų pažanga, prieš kelis dešimtmečius nustatytoje vietovėje pradėjo gaminti gazuotą pusiau putojantį vyną. Ilgainiui vartotojai šį vyną ėmė sieti su Uždunojės regionu, o dėl išskirtinės kokybės šis vynas pelnė ypatingą reputaciją ir pripažinimą.

Kaip buvo paaiškinta kalbant apie vynus, dėl iš vakarų plūstančių oro srautų, kurie turi įtakos Uždunojės klimatui, net vasaros laikotarpiu iškrenta pakankamas kritulių kiekis, o sausringų dienų skaičius, palyginti su kitais tos pačios platumos žemyniniais regionais, yra santykinai nedidelis. Miškų rudžemyje gerai išsilaiko vanduo, taigi net per vasaros karščius vynmedžiai gauna pakankamai vandens. Dėl šio gamtos reiškinio vietovėje auginamų vynuogių veislės pasižymi subtilia ir harmoninga rūgščių sudėtimi ir išlaiko pirminį vaisišką aromatą. SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimiems gazuotiems pusiau putojantiems vynams būdingą gaivumą ir vaisiškumą lemia šis ypatingas gamtos reiškinys ir čia auginamų vynuogių veislės.

9. **KITOS SPECIFINĖS SĄLYGOS (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Kilmės vietos apsaugos kategorijos nustatymo taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Nuorodoms taikomos taisyklės

Vietoje formuluotės „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (saugoma geografinė nuoroda) galima vartoti tradicinę formuluotę „tájbor“ (krašto vynas).

Vertimas į anglų kalbą „Transdanubia“ etiketėje gali būti pateikiamas tame pačiame regėjimo lauke kaip SGN „Dunántúli / Dunántúl“.

Leidžiamoms nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Vynas – baltasis vynas:

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „muskotály“ (muskatinis)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „szűretlen“ (nefiltruotas)

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

— „barrique“ arba „barrique-ban erjesztett“ (fermentuotas statinėje), arba „hordóban erjesztett“ (fermentuotas kubile), arba „barrique-ban érlelt“ (brandintas statinėje), arba „hordóban érlelt“ (brandintas kubile).

Vynas – rožinis vynas:

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „szűretlen“ (nefiltruotas)

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

Vynas – raudonasis vynas:

— „siller“

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „szűretlen“ (nefiltruotas)

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

— „barrique“ arba „barrique-ban erjesztett“ (fermentuotas statinėje), arba „hordóban erjesztett“ (fermentuotas kubile), arba „barrique-ban érlelt“ (brandintas statinėje), arba „hordóban érlelt“ (brandintas kubile).

Gazuotas pusiau putojantis vynas – baltasis vynas:

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „muskotály“ (muskatinis)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

Gazuotas pusiau putojantis vynas – rožinis vynas:

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

Gazuotas pusiau putojantis vynas – raudonasis vynas:

— „virgin vintage“ arba „első szüret“ (pirmojo derliaus)

— „cuvée“ arba „küvé“

— „primőr“ (šviežias) arba „újbor“ (jaunas vynas):

Žodžio „muskotály“ vartojimo taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Ribojamą nuorodą „muskotály“ (muskatinis) galima naudoti tik iš šių veislių vynuogių pagamintiems vynams ženklinti:

i) kuriuose (neskaitant naudojamų saldinimo produktų) yra ne mažiau kaip 85 % veislių „Csabagyöngye“, „Hamburgi Muskotály“, „Mátrai Muskotály“, „Cserszegi Fűszeres“, „Irsai Olivér“, „Nektár“, „Ottonel Muskotály“, „Pölöskei Muskotály“, „Sárga Muskotály“ arba „Zefír“ vynuogių;

ii) kuriuose yra ne daugiau kaip 15 % veislių „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“ arba „Viognier“ vynuogių.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

SGN „Dunántúli / Dunántúl“ žymimi vyno produktai gali būti gaminami tik nustatytoje vietovėje arba, atsižvelgiant į istorines tradicijas ir vadovaujantis Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1a dalimi, toliau nurodytose dviejų medžių savivaldybėse, esančiose netoli nustatytos vietovės:

— Bač Kiškūno medė:

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;

taip pat

— Pešto medė:

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.

Produkto specifikacijos nuoroda

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