C/2023/1213

28.11.2023.

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu

(C/2023/1213)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Dunántúli/Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 20.5.2020.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Etyek-Buda vīna reģiona Vīna kopienu padome

Etyek-Buda vīna reģiona Vīna kopienu padome (*Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*), kas iesniedz grozījumu pieteikumu, iesniegusi pieteikumu “Dunántúl” AĢIN reģistrācijai.

Etyek-Buda vīna reģiona Vīna kopienu padome pārstāv tālāk minētās vīna kopienas un vīna kopienu padomes, kas ir vienbalsīgi atbalstījušas grozījumu pieprasījumu: *Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Badacsony* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Balatonboglár* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács* (*Balatonfelvidék* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács* (*Balatonfüred-Csopak* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Etyek-Buda* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Mór* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége* (*Nagy-Somló* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács* (*Neszmély* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége* (*Pannonhalma* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Pécs* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Sopron* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Hegyközségi Tanács Szekszárd* (*Szekszárd* vīna kopienu padome); *Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Tolna* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Villány* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome); *Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa* (*Zala* vīna reģiona Vīna kopienu reģionālā padome).

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

Gāzēta pusdzirkstošā vīna produktu kategorijas iekļaušana (vienotais dokuments, 3. pants: Vīnkopības produktu kategorijas)

Specifikācijas grozījums dotu iespēju laist tirgū arī produktu, kas atbilst produktu kategorijai “Dunántúl/Dunántúli” AĢIN.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Vīna darītavas sāka gatavot gāzētu pusdzirkstošo vīnu noteiktajā teritorijā pirms vairākām desmitgadēm. Laika gaitā patērētāji ir sākuši asociēt šo vīnu tieši ar *Dunántúl* (Aizdonavas) reģionu, un šā vīna lieliskā kvalitāte ir ieguvusi īpašu reputāciju un atzinību. Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt šā produkta reputācijas turpmāku uzlabošanu un saskaņot ražošanas nosacījumus vīna darītavām, kas darbojas noteiktajā teritorijā. Pēdējos gados tirgus pieprasījums ir mainījies, un aizvien vairāk tiek pieprasīts gāzēts dzirkstošais vīns.

Grozījuma ietekmētās iedaļas:

II iedaļa:	"Vīnu apraksts" (vienotais dokuments, 4. punkts: Vīna(-u) apraksts);
III iedaļa:	"Īpašās vīndarības metodes" (vienotais dokuments, 5.1.2. punkts: Obligātās vīndarības metodes; 5.2. punkts: Maksimālais ražas iznākums);
V iedaļa:	"Maksimālais ražas iznākums" (vienotais dokuments, 5.2. punkts: Maksimālais ražas iznākums);
VI iedaļa:	"Atļautās vīnogu šķirnes" (vienotais dokuments, 7. punkts: Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es));
VII iedaļa:	"Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" (vienotais dokuments, 8.2. punkts: Saiknes apraksts);
VIII iedaļa:	"Papildu nosacījumi" (vienotais dokuments, 9. punkts: Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)).

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Dunántúli/Dunántúl

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīns — baltvīns

Vieglie baltvīni, kuru krāsa ir no zaļgani dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, ar vidējas intensitātes aromātu un labi noapaļotu skābuma līmeni.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Vīns — sarkanvīns

Sarkanvīni, kuru krāsa ir no tumšsarkanas līdz rubīnsarkanai, kuru aromāts ir augļains, ar vidēju tanīnu līmeni un labi noapaļotu, harmonisku skābuma līmeni.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Vīns — sārtvīns

Sārtvīni, kuru krāsa ir no laša krāsas līdz gaiši sarkanai, ar vidējas intensitātes aromātu un labi noapaļotu skābuma līmeni.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — baltvīns

Šo vīnu krāsa ir no zaļgani baltas līdz zeltaini dzeltenai. Tiem ir augļu, galvenokārt citrusaugļu, bumbieru un zaļu ābolu, smarža. Tie ir nepiesātināti vīni ar vieglu garšu un svaigu skābumu. Vīna garšas un aromātus pastiprina izšķīdušais pievienotais oglekļa dioksīds.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9

Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — sārtvīns

Vīnu krāsa var būt no bālas sīpolu mizas krāsas līdz gaiši sarkanai. Tiem ir augļu smarža (galvenokārt ķiršu un zemeņu smarža) un dzīvīgs, svaigs raksturs. Vīna garšas un aromātus pastiprina izšķīdušais pievienotais oglekļa dioksīds.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — sarkanvīns

Vīnu krāsa var būt no bālas sīpolu mizas krāsas līdz gaiši sarkanai. Tiem ir augļu smarža (galvenokārt plūmju, ķiršu un skābo ķiršu smarža) un dzīvīgs, svaigs raksturs. Vīna garšas un aromātus pastiprina izšķīdušais pievienotais oglekļa dioksīds.

* Maksimālais kopējais spirta saturs un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst robežvērtībām, kas noteiktas ES tiesību aktos.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Īpašās vīndarības metodes*

Noteikumi par vīnogulāju veidošanas metodi

Vīnogulāju veidošanas metode

Ja vīna dārzi ir stādīti pēc 2010. gada 1. augusta, ir izmantotas šādas vīnogulāju veidošanas metodes: vēdekļveida, *Moser*, *Sylvos*, zemā, vidēji augstā un augstā kordona sistēma, *Guyot*, viena zara aizkara, galotnes, kausa un liras sistēma.

Stādījumu biezība: vismaz 3 300 vīnogulāju hektārā.

Attiecībā uz vīna dārziem, kas stādīti pirms 2010. gada 1. augusta, jāatzīmē, ka var izmantot vīna dārzus, kuros ievērota jebkura iepriekš apstiprināta audzēšanas metode un stādījumu biezība, ja vien vīna dārzs darbojas.

Minimālais cukuru saturs vīnogās, izteikts kā potenciālais spirta saturs un misas stiprums saskaņā ar Ungārijā pieņemto sistēmu (*Magyar mustfok* — MM)

Vīnogulāju veidošanas metode

Attiecībā uz vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu: 8 tilp. %, 13,4 MM.

Ražas novākšanas metode un datums

Vīnogulāju veidošanas metodes

Ražas novākšanas veids: ir atļauts izmantot gan ar rokām, gan mehāniski novāktu ražu.

Ražas novākšanas datuma noteikšana: agrākais ražas novākšanas datums ir katra gada 1. augusts.

Neatļautās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Vīnogas, kas izmantotas vīna "Dunántúli/Dunántúl" ražošanai, ir apstrādātas atbilstoši vispārīgām apstrādes metodēm. Nav atļautas vīndarības metodes, kas minētas 2. tabulas 11.1. un 11.3. rindā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/934 ([2]).

b) *Maksimālais ražas iznākums*

Vīnam un gāzētam pusdzirkstošajam vīnam

160 hl/ha

Vīnam un gāzētam pusdzirkstošajam vīnam — ražas novākšana ar rokām

22 700 kg vīnogu no hektāra

Vīnam un gāzētam pusdzirkstošajam vīnam — mehāniska ražas novākšana

21 700 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals pa labi no Donavas upes galvenā atzara Baraņas, Budapeštas un Peštas meģēs un tajos Fejēras, Ģēras-Mošonas-Šopronas, Komāromas-Estergomas, Šomoģas, Tolnas, Vaās, Vesprēmas un Zalas meģu apgabalos, kas klasificēti kā I un II kategorijas vīna ražošanas reģionu kadastra apgabali.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'Aletta'

'Alibernet'

'Alicante Boushet'

'Bacchus'

'Bianca'

'Blauburger'

'Blauer Frühburgunder'

([2]) OV L 149, 7.6.2019., 1. lpp..

‘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’ — ‘Ksburgundi 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. **Saikņu apraksts**

8.1. *Vīni*

Noteiktā apgabala apraksts

Noteiktais ražošanas apgabals attiecībā uz aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Dunántúli/Dunántúl” ir Aizdonavas (ungāru valodā *Dunántúl*) reģions Ungārijā. Šajā reģionā divi faktori padara kontinentālo klimatu līdzīgu Vidusjūras klimatam: no rietumiem Aizdonavas reģionā ieplūst vēss un mitrs okeāna un kalnu gaiss, bet no dienvidiem Vidusjūras gaisa plūsmas atnes sausu un siltu gaisu. Rezultātā vasaras ir mitrākas un ne tik karstas kā Vidusjūras reģionā, savukārt rudeņi ir saulaināki un sausāki nekā citos reģionos ar kontinentālu klimatu.

Vidējā gada temperatūra ir 9–11 °C, un gadā ir aptuveni 1 900 saulesgaismas stundu. Nokrišņu daudzums gadā ir 600–800 mm. Aizdonavas ainavu veido pakalni un vidēji augstas kalnu grēdas. Šīs ainavas būtiska sastāvdaļa ir strauti, upes un ezeri gandrīz pie visiem ciematiem. Noteiktā ražošanas apgabala augsne ir brūna meža augsne ar māla iluviāciju.

Vīnu apraksts

Visiem “Dunántúli/Dunántúl” vīniem ir raksturīgs diskrēts, vidēji intensīvs aromāts, labi noapaļots skābuma līmenis, vieglums un svaigums.

Vīnkopībai bija īpaša nozīme arī pirmo ungāru Aizdonavas iedzīvotāju dzīvē, un tā bija būtisks ienākumu avots vietējiem iedzīvotājiem: vīns bija nozīmīgs eksporta produkts, ko lielos daudzumos pārdeva kaimiņvalstīm.

Cēloniskās saiknes apraksts

Gaisa plūsmas no rietumiem, kas ietekmē Aizdonavas reģiona klimatu, nodrošina, ka nokrišņu daudzums ir pietiekams pat vasaras periodā, tāpēc salīdzinājumā ar citiem kontinentālajiem reģioniem tajos pašos platuma grādos sauso dienu skaits ir neliels. Pateicoties brūnās meža augsnes spējai saglabāt ūdeni, vīnogulāji tiek pienācīgi apgādāti ar ūdeni pat vasaras karstumā.

Parasti šā ražošanas apgabala vīna ražotāji stāda raksturīgās vidēji vēlās (piem., ‘Kadarka’, ‘Kékoportó’) vai vēlās (piem., ‘Olaszrizling’, ‘Kékfrankos’, ‘Szürkebarát’) “Dunántúli/Dunántúl” AĢIN vīnogu šķirnes uz nogāzēm, kas vērstas uz dienvidiem, dienvidaustrumiem un dienvidrietumiem. Saules stari, kas atstarojas no strautu, upju un ezeru virsmas šo nogāžu pakājēs, palīdz vīnogām nogatavoties garajā, saulainajā rudenī, ko nodrošina Vidusjūras anticikloni, tādēļ “Dunántúli/Dunántúl” vīniem ir labi noapaļots, nobriedis skābuma līmenis un piesātināta garša, bet sārtvīniem un sarkanvīniem — maigi, eleganti tanīni.

8.2. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns*

Noteiktā apgabala apraksts

Noteiktais ražošanas apgabals attiecībā uz aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Dunántúli/Dunántúl” ir Aizdonavas (ungāru valodā *Dunántúl*) reģions Ungārijā. Šajā reģionā divi faktori padara kontinentālo klimatu līdzīgu Vidusjūras klimatam: no rietumiem Aizdonavas reģionā ieplūst vēss un mitrs okeāna un kalnu gaiss, bet no dienvidiem Vidusjūras gaisa plūsmas atnes sausu un siltu gaisu. Rezultātā vasaras ir mitrākas un ne tik karstas kā Vidusjūras reģionā, savukārt rudeņi ir saulaināki un sausāki nekā citos reģionos ar kontinentālu klimatu.

Vidējā gada temperatūra ir 9–11 °C, un gadā ir aptuveni 1 900 saulesgaismas stundu. Nokrišņu daudzums gadā ir 600–800 mm. Aizdonavas ainavu veido pakalni un vidēji augstas kalnu grēdas. Šīs ainavas būtiska sastāvdaļa ir strauti, upes un ezeri gandrīz pie visiem ciematiem. Noteiktā ražošanas apgabala augsne ir brūna meža augsne ar māla iluviāciju.

Vīnu apraksts

Gāzēto pusdzirkstošo vīnu specifiskā īpašība ir tā, ka pievienotais oglekļa dioksīds padara vīnus vieglākus un svaigo skābumu — intensīvāku jebkurā vīna partijā, kas pastiprina svaigo un līdzsvaroto augļu garšas izjūtu.

"Dunántúli/Dunántúl" gāzētajiem pusdzirkstošajiem vīniem ir harmonisks un vismaz vidēja līmeņa skābums un svaigums ar notīm, kas atgādina svaigus citrusaugļus, ābolus un pat bumbierus.

Cēloniskās saiknes apraksts

Aizdonavas reģiona klimats ir piemērots tādu vieglu un svaigu baltvīnu, bagātīgu sārtvīnu un vieglu sarkanvīnu ražošanai, kas veido lielisku pamatu gāzētu pusdzirkstošo vīnu ražošanai.

Nepārtraukti vērojot tirgus pieprasījumu un pateicoties uzlabojumiem konkurētspējīgās tehnoloģijās, vīna darītavas noteiktajā teritorijā pirms vairākām desmitgadēm sāka gatavot gāzētu pusdzirkstošo vīnu. Laika gaitā patērētāji ir sākuši asociēt šo vīnu tieši ar Aizdonavas reģionu, un šā vīna lieliskā kvalitāte ir ieguvusi īpašu reputāciju un atzinību.

Kā jau tika skaidrots attiecībā uz vīniem, gaisa plūsmas no rietumiem, kas ietekmē Aizdonavas reģiona klimatu, nodrošina, ka nokrišņu daudzums ir pietiekams pat vasaras periodā, tāpēc salīdzinājumā ar citiem kontinentālajiem reģioniem tajos pašos platuma grādos sauso dienu skaits ir neliels. Pateicoties brūnās meža augsnes spējai saglabāt ūdeni, vīnogulāji tiek pienācīgi apgādāti ar ūdeni pat vasaras karstumā. Šī dabas parādība nodrošina to, ka šajā apgabalā audzētajām vīnogu šķirnēm ir maiga un harmoniska skābuma struktūra un tās saglabā savus primāros augļu aromātus. "Dunántúli/Dunántúl" gāzēto pusdzirkstošo vīnu raksturīgais svaigums un augļainība ir tieši saistīta ar šo īpašo dabas parādību un šeit audzētajām vīnogu šķirnēm.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Noteikumi par izcelsmes aizsardzības kategorijas noteikšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Noteikumi par norādēm

Apzīmējumu "*oltalom alatt álló földrajzi jelzés*" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] var aizstāt ar tradicionālo apzīmējumu "*tájbor*" [valsts vīns].

Tulkojumu angļu valodā "*Transdanubia*" var norādīt tajā pašā redzes laukā, kur "Dunántúli/Dunántúl" aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Noteikumi par apzīmējumiem, kurus var norādīt

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Vīns — baltvīns:

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Muskotály*" [muskatvīns];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Szűretlen*" [nefiltrēts];

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns];

— "*barrique*" vai "*barrique-ban erjesztett*" [raudzēts mucā], vai "*hordóban erjesztett*" [raudzēts muciņā], vai "*barrique-ban érlelt*" [izturēts mucā], vai "*hordóban érlelt*" [izturēts muciņā].

Vīns — sārtvīns:

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Szűretlen*" [nefiltrēts];

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns].

Vīns — sarkanvīns:

— "*Siller*";

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Szűretlen*" [nefiltrēts];

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns];

— "*barrique*" vai "*barrique-ban erjesztett*" [raudzēts mucā], vai "*hordóban erjesztett*" [raudzēts muciņā], vai "*barrique-ban érlelt*" [izturēts mucā], vai ".. *hordóban érlelt*" [izturēts muciņā].

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — baltvīns:

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Muskotály*" [muskatvīns];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns].

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — sārtvīns:

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns];

Gāzēts pusdzirkstošais vīns — sarkanvīns:

— "*Virgin vintage*" vai "*első szüret*" [pirmā raža];

— "*Cuvée*" vai "*küvé*";

— "*Primőr*" [*Primeur*] vai "*Újbor*" [jauns vīns].

Noteikumi attiecībā uz apzīmējumu "*muskotály*"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Ierobežotai lietošanai paredzētu apzīmējumu "*muskotály*" drīkst norādīt tikai uz tādu vīnu etiķetes, kuru sastāvā ir šādu šķirņu vīnogas:

i) vismaz 85 % (izņemot saldināšanai izmantoto produktu daudzumu) — 'Csabagyöngye', 'Hamburgi Muskotály', 'Mátrai Muskotály', 'Cserszegi Fűszeres', 'Irsai Olivér', 'Nektár', 'Ottonel Muskotály', 'Pölöskei Muskotály', 'Sárga Muskotály' vai 'Zefír';

ii) vismaz 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' vai 'Viognier'.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

"Dunántúli/Dunántúl" vīna produktus drīkst ražot tikai noteiktajā apgabalā vai — saskaņā ar vēsturiskajām tradīcijām un 5. panta 1.a punktu Regulā (ES) 2019/33 — divu meģu, kas atrodas noteiktā apgabala tiešā tuvumā, šādās pašvaldībās:

— Bāčas-Kiškunas meģe:

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 un *Zsana*;

kā arī

— Peštas meģe:

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 un *Veresegyház*.

Saite uz produkta specifikāciju

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