Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2023/1213

28.11.2023

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2023/1213)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Dunántúli / Dunántúl“

PGI-HU-A1351-AM03

Dátum žiadosti: 20. 5. 2020

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Etyek-Buda

Rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), ktorá predkladá túto žiadosť o zmenu, predložila žiadosť o zápis CHZO „Dunántúl“ do registra.

Rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Etyek-Buda zastupuje tieto vinárske spolky a rady vinárskych spolkov, ktoré jednohlasne podporili žiadosť o zmenu: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Badacsony), Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Balatonboglár), Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Regionálna rada vinárskych spolkov Balatonfelvidék), Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Balatonfüred-Csopak), Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Etyek-Buda), Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Mór), Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Vinárske spolky vinárskeho regiónu Nagy-Somló), Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Neszmély), Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Vinárske spolky vinárskeho regiónu Pannonhalma), Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Pécs), Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Šopron), Hegyközségi Tanács Szekszárd (Rada vinárskych spolkov Szekszárd), Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Tolna), Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Villány), Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Regionálna rada vinárskych spolkov vinárskeho regiónu Zala).

2. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

Zaradenie kategórie sýtených perlivých vín (jednotný dokument, bod 3: Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov)

Zmenou špecifikácie by sa umožnilo uvádzať na trh výrobky podľa kategórií výrobkov aj s CHZO „Dunántúli / Dunántúl“.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Vinárske podniky začali vo vymedzenej oblasti vyrábať sýtené perlivé víno už pred niekoľkými desaťročiami. Časom si spotrebitelia začali úzko spájať toto víno s regiónom Dunántúl (Zadunajsko). Vďaka svojej výnimočnej kvalite si získalo osobitné uznanie a dobré meno. Cieľom tejto zmeny je zaistiť ďalšie zlepšenie dobrého mena tohto výrobku a harmonizovať výrobné podmienky vinárskych podnikov, ktoré pôsobia vo vymedzenej oblasti. V posledných rokoch sa dopyt na trhu čoraz viac posúva smerom k sýteným vínam.

Položky, ktorých sa zmena týka:

Položka II:	Opis vín [jednotný dokument, bod 4: Opis vína (vín)]
Položka III:	Osobitné enologické postupy (jednotný dokument, bod 5.1.2: Povinné enologické postupy; bod 5.2: Maximálne výnosy)
Položka V:	Maximálny výnos (jednotný dokument, bod 5.2: Maximálne výnosy)
Položka VI:	Povolené muštové odrody [jednotný dokument, bod 7: Hlavná muštová odroda (odrody)]
Položka VII:	Súvislosť so zemepisnou oblasťou (jednotný dokument, bod 8.2: Opis súvislostí)
Položka VIII:	Ďalšie podmienky [jednotný dokument, bod 9: Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)]

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

9. Sýtené perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

Víno – biele

Ľahké biele vína zelenkavožltej až zlatožltej farby so stredne intenzívnou arómou a dobre zaguľatenými kyselinami.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené

Červené vína majú rôznu farbu od karmínovej po rubínovú a majú ovocnú arómu, strednú úroveň tanínov a zaguľatené harmonické kyseliny.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – ružové

Ružové vína majú rôznu farbu od lososovej po svetločervenú, strednú intenzitu arómy a zaguľatené kyseliny.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – biele

Tieto vína majú rôznu farbu od zelenkastobielej po zlatožltú. Majú ovocnú vôňu, a to najmä vôňu citrusových plodov, hrušky a zeleného jablka. Ide o vína s ľahkým telom a okrem sviežich kyselín sa vyznačujú aj ľahkosťou chuti. Chuť a arómy tohto vína umocňuje pridaný rozpustený oxid uhličitý.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9

Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – ružové

Tieto vína môžu mať rôznu farbu od jemnej farby cibuľových šupiek až po svetločervenú. Majú ovocnú vôňu (najmä po čerešniach a jahodách) a výrazne svieži charakter. Chuť a arómy tohto vína umocňuje pridaný rozpustený oxid uhličitý.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – červené

Tieto vína môžu mať rôznu farbu od jemnej farby cibuľových šupiek až po svetločervenú. Majú ovocnú vôňu (najmä po slivkách, čerešniach a višniach) a výrazne svieži charakter. Chuť a arómy tohto vína umocňuje pridaný rozpustený oxid uhličitý.

* Na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Pravidlá týkajúce sa spôsobu vedenia viniča

Postup vedenia viniča

V prípade vinohradov vysadených po 1. auguste 2010: vedenie, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, Moserovo vedenie, vedenie s rezom Sylvoz, nízky, stredný a vysoký kordón, Guyotov rez, jednoduchý záves, vedenie na hlavu, vedenie Gobelet a lýra.

Hustota výsadby: minimálne 3 300 krov na hektár.

V prípade vinohradov vysadených pred 1. augustom 2010 môže ísť o vinohrady, na ktorých sa využíva akýkoľvek už schválený spôsob pestovania a akákoľvek schválená hustota výsadby, pokiaľ sa v danom vinohrade vykonáva vinohradnícka činnosť.

Minimálny obsah cukru v hrozne vyjadrený ako potenciálny obsah alkoholu a cukornatosť vyjadrená v stupňoch maďarského muštomeru (MM)

Postup vedenia viniča

V prípade vína a sýteného perlivého vína: 8 obj. %, 13,4 MM

Metóda a dátum zberu

Postup vedenia viniča

Spôsob zberu: povolený je ručný aj mechanizovaný zber.

Určenie začiatku zberu: Najskorší dátum zberu je 1. august každého roka.

Zakázané enologické postupy

Osobitný enologický postup

Hrozno používané na výrobu vína „Dunántúli / Dunántúl“ sa spracúva podľa všeobecných spracovateľských metód. Enologické postupy uvedené v riadkoch 11.1 a 11.3 tabuľky 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/934 ([2]) nie sú povolené.

b) *Maximálne výnosy*

Vína a sýtené perlivé vína

160 hl/ha

Vína a sýtené perlivé vína – ručný zber

22 700 kg hrozna na hektár

Vína a sýtené perlivé vína – mechanizovaný zber

21 700 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť napravo od hlavného ramena rieky Dunaj v Baranskej, Budapeštianskej a Peštianskej župe a oblasti Stoličnobelehradskej, Rábsko-mošonsko-šopronskej, Komárňansko-ostrihomskej, Šomodskej, Tolnianskej, Vašskej, Vesprémskej a Zalianskej župy, ktoré sú v katastri vinohradníckych regiónov zaradené do tried I a II.

7. **Muštové odrody**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) Ú. v. EÚ L 149, 7.6.2019, s. 1.

blauer silvaner

budai – budai zöld

budai – zöld budai

budai – zöldfehér

budai – zöldszőlő

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay – chardonnay blanc

chardonnay – kereklevelű

chardonnay – morillon blanc

chardonnay – ronci bilé

chasselas – chasselas blanc

chasselas – chasselas dorato

chasselas – chasselas doré

chasselas – chrupka belia

chasselas – fehér fábiánszőlő

chasselas – fehér gyöngyszőlő

chasselas – fendant blanc

chasselas – saszla belaja

chasselas – weisser gutedel

csabagyöngye – pearl of csaba

csabagyöngye – perla czabanska

csabagyöngye – perla di csaba

csabagyöngye – perle di csaba

csabagyöngye – perle von csaba

csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannüj

csabagyöngye – zsemcsug szaba

cserszegi fűszeres

csomorika – csomor

csomorika – gyüdi fehér

csomorika – szederkényi fehér

csókaszőlő

domina

dornfelder

ezerfürtű

ezerjó – kolmreifler

ezerjó – korponai

ezerjó – szadocsina

ezerjó – tausendachtgute

ezerjó – tausendgute

ezerjó – trummertraube

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – mosler

furmint – posipel

furmint – som

furmint – szigeti

furmint – zapfner

generosa

hamburgi muskotály – miszket hamburgszki

hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo

hamburgi muskotály – muscat de hambourg

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszleveljü

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztüj rannüj

juhfark – fehérboros

juhfark – lämmerschwantz

juhfark – mohácsi

juhfark – tarpai

kadarka – csetereska

kadarka – fekete budai

kadarka – gamza

kadarka – jenei fekete

kadarka – kadar

kadarka – kadarka negra

kadarka – negru moale

kadarka – szkadarka

kadarka – törökszőlő

karát

királyleánka – dánosi leánka

királyleánka – erdei sárga

királyleánka – feteasca regale

királyleánka – galbena de ardeal

királyleánka – königliche mädchentraube

királyleánka – königstochter

királyleánka – little princess

korai piros veltelini – crvena babovina

korai piros veltelini – eper szőlő

korai piros veltelini – frühroter velteliner

korai piros veltelini – kis veltelini

korai piros veltelini – malvasia rossa

korai piros veltelini – piros malvazia

korai piros veltelini – velteliner rouge précoce

korai piros veltelini – veltlínske červené skoré

korona

kék bakator

kékfrankos – blauer lemberger

kékfrankos – blauer limberger

kékfrankos – blaufränkisch

kékfrankos – limberger

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

kékoportó – blauer portugieser

kékoportó – modrý portugal

kékoportó – portugais bleu

kékoportó – portugalské 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 – dievčenské 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 – rizling vlašský

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 – rulandské modré

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 červené

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 – muškát žltý

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tannat

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramín červený

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 súvislostí**

8.1. *Víno*

Opis vymedzenej oblasti

Vymedzenú oblasť výroby vín s chráneným zemepisným označením „Dunántúli / Dunántúl“ tvorí zadunajský (po maďarsky „Dunántúl“) región v Maďarsku. Jeho kontinentálnemu podnebiu dodávajú submediteránny charakter dva faktory: zo západu sú to prúdy vzduchu, ktoré prinášajú chladný a vlhký oceánsky a horský vzduch, a z juhu sú to prúdy vzduchu zo Stredomoria, ktoré nesú suchý a teplý vzduch zo Stredozemného mora do Zadunajska. Preto sú letá vlhkejšie a menej horúce ako v oblasti Stredomoria, zatiaľ čo jesene sú slnečnejšie a suchšie v porovnaní s ostatnými regiónmi s kontinentálnym podnebím.

Priemerná ročná teplota je 9 – 11 °C, pričom oblasť má okolo 1 900 hodín slnečného svitu ročne. Ročný úhrn zrážok sa pohybuje medzi 600 a 800 mm. Pokiaľ ide o krajinný charakter Zadunajska, vyznačuje sa kopcami a stredne vysokými pohoriami. Dôležitým krajinným prvkom Zadunajska sú potoky, rieky a príležitostne aj jazerá nachádzajúce sa neďaleko väčšiny obývaných oblastí. Vo vymedzenej oblasti výroby sa nachádza lesná hnedá pôda typu ramann s ílovitými naplaveninami.

Opis vín

Všetky druhy vína „Dunántúli / Dunántúl“ sa vyznačujú decentnou arómou strednej intenzity, zaguľatenými kyselinami a ľahkosťou a sviežosťou.

Vinohradníctvo takisto zohrávalo kľúčovú úlohu v živote prvých maďarských osadníkov v Zadunajsku a predstavovalo dôležitý zdroj príjmu pre miestne obyvateľstvo: ako významný výrobok určený na vývoz sa víno vo veľkých množstvách prepravovalo do susedných krajín.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti:

Vďaka prúdeniu vzduchu zo západu ovplyvňujúcemu podnebie Zadunajska je úhrn zrážok dostatočný aj v letnom období a počet dní sucha je v porovnaní s ostatnými kontinentálnymi regiónmi v rovnakej zemepisnej šírke relatívne nízky. Vďaka schopnosti lesnej hnedozeme zadržiavať vodu má vinič dostatočnú zásobu vody aj počas letných horúčav.

Výrobcovia v tejto oblasti výroby väčšinou sadia charakteristické stredne neskoré (napr. Kadarka, Kékoportó) a neskoré (napr. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) muštové odrody s CHZO „Dunántúli / Dunántúl“ na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch. Slnečné lúče odrážajúce sa od vodnej hladiny potokov, riek alebo jazier na úpätiach týchto svahov pomáhajú hroznu dozrievať počas dlhej, slnečnej jesene, ktorej podmienky zapríčiňujú stredomorské anticyklóny, vďaka čomu sa vína „Dunántúli / Dunántúl“ vyznačujú zaguľatenou a vyzretou kyslosťou a bohatou chuťou, kým ružové a červené vína hodvábnymi, elegantnými tanínmi.

8.2. *Sýtené perlivé víno*

Opis vymedzenej oblasti

Vymedzenú oblasť výroby vín s chráneným zemepisným označením „Dunántúli / Dunántúl“ tvorí zadunajský (po maďarsky „Dunántúl“) región v Maďarsku. Jeho kontinentálnemu podnebiu dodávajú submediteránny charakter dva faktory: zo západu sú to prúdy vzduchu, ktoré prinášajú chladný a vlhký oceánsky a horský vzduch, a z juhu sú to prúdy vzduchu zo Stredomoria, ktoré nesú suchý a teplý vzduch zo Stredozemného mora do Zadunajska. Preto sú letá vlhkejšie a menej horúce ako v oblasti Stredomoria, zatiaľ čo jesene sú slnečnejšie a suchšie v porovnaní s ostatnými regiónmi s kontinentálnym podnebím.

Priemerná ročná teplota je 9 – 11 °C, pričom oblasť má okolo 1 900 hodín slnečného svitu ročne. Ročný úhrn zrážok sa pohybuje medzi 600 a 800 mm. Pokiaľ ide o krajinný charakter Zadunajska, vyznačuje sa kopcami a stredne vysokými pohoriami. Dôležitým krajinným prvkom Zadunajska sú potoky, rieky a príležitostne aj jazerá nachádzajúce sa neďaleko väčšiny obývaných oblastí. Vo vymedzenej oblasti výroby sa nachádza lesná hnedá pôda typu ramann s ílovitými naplaveninami.

Opis vín

Sýtené perlivé vína sa osobitne vyznačujú tým, že vďaka pridanému oxidu uhličitému sú vína ľahké a svieže kyseliny sú v akejkoľvek šarži intenzívnejšie, čo umocňuje svieži a harmonický ovocný vnem.

Sýtené perlivé vína „Dunántúli / Dunántúl“ majú harmonickú a aspoň strednú úroveň kyslosti a sviežosť, pričom ich tóny pripomínajú tóny čerstvých citrusových plodov, jablka a dokonca hrušky.

Prezentácia a preukázanie príčinnej súvislosti:

Podnebie zadunajskej oblasti je vhodné na výrobu ľahkých a sviežich bielych, bohatých ružových a ľahkých červených vín, ktoré tvoria vynikajúci základ pre výrobu sýtených perlivých vín.

Vinárske podniky neustále sledovali dopyt na trhu a vďaka pokrokom v oblasti konkurencieschopnej technológie začali vo vymedzenej oblasti vyrábať sýtené perlivé víno už pred niekoľkými desaťročiami. Časom si spotrebitelia začali úzko spájať toto víno so zadunajským regiónom. Vďaka svojej výnimočnej kvalite si získalo osobitné uznanie a dobré meno.

Ako to bolo vysvetlené v prípade vín, vďaka prúdeniu vzduchu zo západu ovplyvňujúcemu podnebie Zadunajska je úhrn zrážok dostatočný aj v letnom období a počet dní sucha je v porovnaní s ostatnými kontinentálnymi regiónmi v rovnakej zemepisnej šírke relatívne nízky. Vďaka schopnosti lesných pôd zadržiavať vodu má vinič dostatočný prísun vody aj počas letnej horúčavy. Tento prírodný jav zaisťuje, že odrody viniča pestované v tejto oblasti majú decentné a harmonické zloženie kyselín a zachovávajú si svoje primárne ovocné arómy. Charakteristická sviežosť a ovocnosť sýtených perlivých vín „Dunántúli / Dunántúl“ sa dá pripísať tomuto špecifickému prírodnému javu a odrodám viniča, ktoré sa v danej oblasti pestujú.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Pravidlá týkajúce sa označovania kategórie ochrany pôvodu

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Pravidlá označovania:

Výraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (chránené zemepisné označenie) možno nahradiť tradičným výrazom „tájbor“ (vidiecke víno).

Anglický preklad „Transdanubia“ sa môže uvádzať v rovnakom zornom poli ako chránené zemepisné označenie „Dunántúli / Dunántúl“.

Pravidlá týkajúce sa výrazov, ktoré sa môžu uvádzať

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Víno – biele:

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Muskotály“ [muškát],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Szűretlen“ [nefiltrované],

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

— „barrique“ alebo „barrique-ban erjesztett“ [kvasené v bariku], alebo „... hordóban erjesztett“ [... kvasené v sude], alebo „barrique-ban érlelt“ [vyzreté v bariku], alebo „... hordóban érlelt“ [... vyzreté v sude],

Víno – ružové:

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Szűretlen“ [nefiltrované],

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

Víno – červené:

— „Siller“,

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Szűretlen“ [nefiltrované],

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

— „barrique“ alebo „barrique-ban erjesztett“ [kvasené v bariku], alebo „... hordóban erjesztett“ [... kvasené v sude], alebo „barrique-ban érlelt“ [vyzreté v bariku], alebo „... hordóban érlelt“ [... vyzreté v sude],

Sýtené perlivé víno – biele:

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Muskotály“ [muškát],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

Sýtené perlivé víno – ružové:

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

Sýtené perlivé víno – červené:

— „Virgin vintage“ alebo „első szüret“ [prvý zber],

— „Cuvée“ alebo „küvé“,

— „Primőr“ [primeur] alebo „Újbor“ [mladé víno],

Pravidlá týkajúce sa uvádzania výrazu „muskotály“

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Výraz „muskotály“ sa ako výraz podliehajúci obmedzeniam môže uvádzať len na označeniach vín s týmto odrodovým zložením:

i) najmenej 85 % (s výnimkou množstva výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru vo víne) musí byť Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály alebo Zefír;

ii) najviac 15 % musí byť 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 alebo Viognier.

Výroba v inej ako vymedzenej zemepisnej oblasti:

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína „Dunántúli / Dunántúl“ sa môžu vyrábať len vo vymedzenej oblasti alebo vzhľadom na historické tradície a v súlade s článkom 5 ods. 1a nariadenia (EÚ) 2019/33 v týchto obciach dvoch žúp nachádzajúcich sa v bezprostrednej blízkosti vymedzenej oblasti:

— Báčsko-malokumánska župa:

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

a

— Peštianska župa:

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.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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