C/2023/1213
28.11.2023

Offentliggörande av en ansökan om unionsändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013.

(C/2023/1213)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Dunántúli / Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

Datum för ansökan: 20.5.2020

1. **Sökande och berättigat intresse**

Rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Etyek-Buda

Rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), som lämnar in ansökan om ändring, lämnade in ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúl”.

Rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Etyek-Buda företräder följande vinförbund och vinförbundsråd, som enhälligt stöder ansökan om ändring: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Badacsony), Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Balatonboglár), Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (det regionala rådet för vinförbund i Balatonfelvidék), Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Balatonfüred-Csopak), Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Etyek-Buda), Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Mór), Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (vinförbunden i vinodlingsområdet Nagy-Somló), Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Neszmély), Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (vinförbunden i vinodlingsområdet Pannonhalma), Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Pécs), Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Sopron), Hegyközségi Tanács Szekszárd (rådet för vinförbund i Szekszárd), Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Tolna), Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Villány), Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (det regionala rådet för vinförbund i vinodlingsområdet Zala).

2. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. **Beskrivning av och motivering till ändringen**

Tillägg av produktkategorin pärlande vin med tillsats av koldioxid (det sammanfattande dokumentets avsnitt 3: Kategorier av vinprodukter)

En ändring av produktspecifikationen skulle göra det möjligt att släppa ut även produkter i denna produktkategori på marknaden med den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúl / Dunántúli”.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Vinerier började framställa pärlande vin med tillsats av koldioxid i det avgränsade området för flera årtionden sedan. Med tiden har detta vin blivit nära förknippat med regionen Dunántúl (Transdanubien) bland konsumenterna, och det har genom sin höga kvalitet fått ett särskilt anseende och erkännande. Denna ändring syftar till att ytterligare främja produktens anseende och till att harmonisera produktionsvillkoren för de vinerier som är verksamma i det avgränsade området. Under de senaste åren har efterfrågan på marknaden ändrats mer i riktning mot pärlande vin med tillsats av koldioxid.

Berörda rubriker:

Rubrik II:	Beskrivning av vinerna (det sammanfattande dokuments punkt 4: Beskrivning av vinet eller vinerna)
Rubrik III:	Särskilda oenologiska metoder (det sammanfattande dokumentets punkt 5.1.2: Obligatoriska oenologiska metoder, och punkt 5.2: Högsta avkastning)
Rubrik V:	Högsta avkastning (det sammanfattande dokumentets punkt 5.2: Högsta avkastning)
Rubrik VI:	Tillåtna druvsorter (det sammanfattande dokumentets punkt 7: Huvudsakliga druvsorter)
Rubrik VII:	Samband med det geografiska området (det sammanfattande dokumentets punkt 8.2: Beskrivning av samband)
Rubrik VIII:	Ytterligare villkor (det sammanfattande dokumentets punkt 9: Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav))

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Dunántúli / Dunántúl

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vin – vitt

Lätta vita viner med en färg som varierar från grönaktigt gul till gyllengul. Vinerna har en medelintensiv arom och välrundade syror.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vin – rött

De röda vinerna varierar i färg från karmosinröda till rubinröda, och har en fruktig arom, en medelhög tanninhalt och välrundade, harmoniska syror.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vin – rosé

Rosévinerna varierar i färg från laxrosa till ljust röda, och har en medelintensiv arom och välrundade syror.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – vitt

Färgen på dessa viner varierar från grönvitt till gyllengult. De har en fruktig doft av framför allt citrusfrukt, päron och gröna äpplen. Vinerna har en lätt fyllighet, lätt smak och friska syror. Vinets smak och arom förstärks av den upplösta koldioxid som har tillsatts.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9

Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rosé

Vinernas färg kan variera mellan ljus lökskalsfärg och ljusrött. De har en fruktig doft (främst av körsbär och jordgubbar) och en livlig, frisk karaktär. Vinets smak och arom förstärks av den upplösta koldioxid som har tillsatts.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rött

Vinernas färg kan variera mellan ljus lökskalsfärg och ljusrött. De har en fruktig doft (främst av plommon, körsbär och surkörsbär) och en livlig, frisk karaktär. Vinets smak och arom förstärks av den upplösta koldioxid som har tillsatts.

* Den högsta totala alkoholhalten och den högsta totala halten av svaveldioxid motsvarar de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l, uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a) *Särskilda oenologiska metoder*

Regler om uppbindnings- och beskärningsmetoder för vinrankorna

Uppbindnings- och beskärningsmetoder

För vinodlingar planterade efter den 1 augusti 2010: paraplybeskärning, moser, sylvos, låg, medelhög och hög cordonmetod, guyot, enkel gardinformning, kronbeskärning, gobeletmetoden och lyrauppbindning.

Planteringstäthet: minst 3 300 vinstockar per hektar.

För vinodlingar planterade före den 1 augusti 2010 får de odlingsmetoder och den planteringstäthet som tidigare godkänts användas så länge vingården är i drift.

Druvornas lägsta sockerhalt (uttryckt i potentiell alkoholhalt och ungersk mustvikt (MM))

Uppbindnings- och beskärningsmetoder

För vitt vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid: 8 volymprocent, 13,4 MM.

Metod och datum för skörd

Uppbindnings- och beskärningsmetoder

Skördemetod: både manuell och mekanisk skörd är tillåten.

Fastställande av datum för skörd: det tidigaste datumet för skörd är den 1 augusti varje år.

Oenologiska metoder som inte är tillåtna

Särskilda oenologiska metoder

Druvor som används för framställning av vin med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” bearbetas med hjälp av allmänna bearbetningsmetoder. De oenologiska metoder som anges i raderna 11.1 och 11.3 i tabell 2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 ([2]) är inte tillåtna.

b) *Högsta avkastning*

Viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid

160 hl/ha

Viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid – manuell skörd

22 700 kg druvor per hektar

Viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid – mekanisk skörd

21 700 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området på höger sida av floden Donaus huvudarm i distrikten Baranya, Budapest och Pest, samt de områden i distrikten Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém och Zala som klassificerats som klass I och II i registret över vinodlingsområden.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) EUT 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 – veltlinske cervené skoré

korona

kék bakator

kékfrankos – blauer lemberger

kékfrankos – blauer limberger

kékfrankos – blaufränkisch

kékfrankos – limberger

kékfrankos – moravka

kéknyelű – blaustängler

kékoportó – blauer portugieser

kékoportó – modry portugal

kékoportó – portugais bleu

kékoportó – portugalske modré

kékoportó – portugizer

kövidinka – a dinka crvena

kövidinka – a dinka mala

kövidinka – a dinka rossa

kövidinka – a kamena dinka

kövidinka – a ruzsica

kövidinka – steinschiller

kövérszőlő – grasa

kövérszőlő – grasa de cotnari

leányka – dievcenske hrozno

leányka – feteasca alba

leányka – leányszőlő

leányka – mädchentraube

menoire

merlot

nektár

nero

olasz rizling – grasevina

olasz rizling – nemes rizling

olasz rizling – olaszrizling

olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky

olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschriesling

ottonel muskotály – miszket otonel

ottonel muskotály – muscat ottonel

ottonel muskotály – muskat ottonel

pinot blanc – fehér burgundi

pinot blanc – pinot beluj

pinot blanc – pinot bianco

pinot blanc – weissburgunder

pinot noir – blauer burgunder

pinot noir – kisburgundi kék

pinot noir – kék burgundi

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – pignula

pinot noir – pino csernüj

pinot noir – pinot cernii

pinot noir – pinot nero

pinot noir – pinot tinto

pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – spätburgunder

pintes

piros bakator – bakar rózsa

piros bakator – bakator rouge

piros bakator – bakatortraube

piros veltelini – nagyságos

piros veltelíni – fleischtraube

piros veltelíni – somszőlő

piros veltelíni – velteliner rouge

piros veltelíni – veltlinské cervené

piros veltelíni – veltlinszki rozovij

pátria

pölöskei muskotály

rajnai rizling – johannisberger

rajnai rizling – rheinriesling

rajnai rizling – rhine riesling

rajnai rizling – riesling

rajnai rizling – riesling blanc

rajnai rizling – weisser riesling

rizlingszilváni – müller thurgau

rizlingszilváni – müller thurgau bijeli

rizlingszilváni – müller thurgau blanc

rizlingszilváni – rivaner

rizlingszilváni – rizvanac

rozália

rubintos

rózsakő

sagrantino

sauvignon – sauvignon bianco

sauvignon – sauvignon bijeli

sauvignon – sauvignon blanc

sauvignon – sovinjon

semillon – petit semillon

semillon – semillon bianco

semillon – semillon blanc

semillon – semillon weisser

syrah – blauer syrah

syrah – marsanne noir

syrah – serine noir

syrah – shiraz

syrah – sirac

szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris

szürkebarát – ruländer

sárfehér

sárga muskotály – moscato bianco

sárga muskotály – muscat blanc

sárga muskotály – muscat bélüj

sárga muskotály – muscat de frontignan

sárga muskotály – muscat de lunel

sárga muskotály – muscat lunel

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – muscat zlty

sárga muskotály – muskat weisser

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – weisser

tannat

tramini – gewürtztraminer

tramini – roter traminer

tramini – savagnin rose

tramini – tramin cervené

tramini – traminer

tramini – traminer rosso

turán

viktória gyöngye

viognier

vulcanus

zalagyöngye

zefír

zengő

zenit

zeus

zweigelt – blauer zweigeltrebe

zweigelt – rotburger

zweigelt – zweigeltrebe

zöld szagos – decsi szagos

zöld szagos – zöld muskotály

zöld szilváni – grüner sylvaner

zöld szilváni – silvanec zeleni

zöld szilváni – sylvánske zelené

zöld veltelíni – grüner muskateller

zöld veltelíni – grüner veltliner

zöld veltelíni – veltlinské zelené

zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Vin*

Beskrivning av det avgränsade området

Det avgränsade produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” består av regionen Transdanubien (Dunántúl på ungerska) i Ungern. Två faktorer bidrar till att ge dess kontinentalklimat en submediterran karaktär: västliga luftströmmar som för med sig sval och fuktig luft från havet och bergen, och sydliga luftströmmar som för med sig torr och varm luft från Medelhavet till Transdanubien. Detta medför att sommaren är fuktigare och svalare än i Medelhavsområdet, medan hösten är soligare och torrare än i andra regioner med kontinentalklimat.

Årsmedeltemperaturen ligger på 9–11 °C, och området har cirka 1 900 soltimmar per år. Årsnederbörden varierar mellan 600 och 800 mm. Landskapet i Transdanubien är präglat av höjder och medelhöga bergskedjor. Ett viktigt särdrag för landskapet är förekomsten av bäckar, floder och i vissa fall sjöar i närheten av de flesta bosättningarna. Jordmånen i det avgränsade produktionsområdet är brunjord av Ramanntyp med lerilluviation.

Beskrivning av vinerna

Oavsett typ kännetecknas alla viner med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” av diskreta medelintensiva aromer, välrundade syror, lätthet och friskhet.

Vinodlingen spelade också viktig roll i livet för de första ungerska nybyggarna i Transdanubien och utgjorde en betydande inkomstkälla för de lokala invånarna: vin var en viktig exportprodukt som transporterades i stora mängder till grannländerna.

Beskrivning och fastställande av orsakssamband

De västliga luftströmmar som påverkar klimatet i Transdanubien medför att nederbörden är tillräcklig även under sommarperioden och att antalet dagar med torka är relativt lågt jämfört med andra kontinentala regioner på samma breddgrad. Tack vare brunjordens vattenhållningsförmåga har vinstockarna tillräcklig vattentillgång även under sommarvärmen.

Producenterna i området odlar vanligtvis de medelsena druvsorter (t.ex. kadarka, kékoportó) eller sena druvsorter (t.ex. olaszrizling, kékfrankos, szürkebarát) som är typiska för den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” på sydligt, sydöstligt eller sydvästligt belägna sluttningar. Solstrålningens reflektion från vattenytan i bäckar, floder eller sjöar vid foten av sluttningarna bidrar till druvornas mognad under den soliga och långa höst som är ett resultat av högtrycken från Medelhavet, vilket ger vinerna med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” deras välrundade mogna syror och rika smak, och rosévinerna och de röda vinerna deras silkeslena, eleganta tanniner.

8.2. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid*

Beskrivning av det avgränsade området

Det avgränsade produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” består av regionen Transdanubien (Dunántúl på ungerska) i Ungern. Två faktorer bidrar till att ge dess kontinentalklimat en submediterran karaktär: västliga luftströmmar som för med sig sval och fuktig luft från havet och bergen, och sydliga luftströmmar som för med sig torr och varm luft från Medelhavet till Transdanubien. Detta medför att sommaren är fuktigare och svalare än i Medelhavsområdet, medan hösten är soligare och torrare än i andra regioner med kontinentalklimat.

Årsmedeltemperaturen ligger på 9–11 °C, och området har cirka 1 900 soltimmar per år. Årsnederbörden varierar mellan 600 och 800 mm. Landskapet i Transdanubien är präglat av höjder och medelhöga bergskedjor. Ett viktigt särdrag för landskapet är förekomsten av bäckar, floder och i vissa fall sjöar i närheten av de flesta bosättningarna. Jordmånen i det avgränsade produktionsområdet är brunjord av Ramanntyp med lerilluviation.

Beskrivning av vinerna

Ett särdrag hos de pärlande vinerna med tillsats av koldioxid är att den koldioxid som tillsätts ger alla viner som framställs en lätt fyllighet och mer intensivt friska syror, vilket förstärker den friska, harmoniskt fruktiga känslan.

Pärlande viner med tillsats av koldioxid med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” har harmoniska syror med som lägst en medelhög syrahalt och friska inslag av färska citrusfrukter, äpplen och även päron.

Beskrivning och fastställande av orsakssamband

Klimatet i regionen Transdanubien är väl lämpat för framställning av lätta och friska vita viner, roséviner och lätta rödviner, som utgör en utmärkt bas för framställning av pärlande viner med tillsats av koldioxid.

Efter kontinuerlig bevakning av efterfrågan på marknaden och tack vare utvecklingen av konkurrenskraftig teknik började vinerier framställa pärlande vin med tillsats av koldioxid i det avgränsade området för flera årtionden sedan. Med tiden har detta vin blivit nära förknippat med regionen Transdanubien bland konsumenterna, och det har genom sin höga kvalitet fått ett särskilt anseende och erkännande.

Såsom angetts för de andra vinerna medför de västliga luftströmmar som påverkar klimatet i Transdanubien att nederbördsmängden är tillräcklig även under sommarperioden och att antalet dagar med torka är relativt lågt jämfört med andra kontinentala regioner på samma breddgrad. Tack vare brunjordens vattenhållningsförmåga har vinstockarna tillräcklig vattentillgång även under sommarvärmen. Genom denna naturliga faktor säkerställs en utsökt och harmonisk sammansättning av syror och bevarandet av primära fruktiga aromer i de druvsorter som odlas i området. Den friskhet och fruktighet som kännetecknar pärlande viner med tillsats av koldioxid med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” härrör från denna speciella naturliga faktor och från de druvsorter som odlas i området.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Regler för angivelsen av kategorin av skyddat ursprung

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Regler om beteckningar:

Uttrycket ”oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (skyddad geografisk beteckning) får ersättas med det traditionella uttrycket ”tájbor” (lantvin).

Den engelska översättningen ”Transdanubia” får anges i samma synfält som angivelsen av den skyddade geografiska beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl”.

Regler för vilka uttryck som får anges

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vin – vitt:

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Muskotály” (muskat)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Szűretlen” (ofiltrerat)

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

— ”barrique” eller ”barrique-ban erjesztett” (barrique-jäst) eller ”...hordóban erjesztett” (...fatjäst) eller ”barrique-ban érlelt” (barrique-lagrat) eller ”...hordóban érlelt” (...fatlagrat)

Vin –rosé:

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Szűretlen” (ofiltrerat)

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

Vin – rött:

— ”Siller”

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Szűretlen” (ofiltrerat)

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

— ”barrique” eller ”barrique-ban erjesztett” (barrique-jäst) eller ”...hordóban erjesztett” (...fatjäst) eller ”barrique-ban érlelt” (barrique-lagrat) eller ”...hordóban érlelt” (...fatlagrat)

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – vitt:

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Muskotály” (muskat)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rosé:

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rött:

— ”Virgin vintage” eller ”első szüret” (första skörden)

— ”Cuvée” eller ”küvé”

— ”Primőr” (primörvin) eller ”Újbor” (nytt vin)

Regler för uttrycket ”muskotály”

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det begränsade uttrycket ”muskotály” får endast användas för viner med följande sammansättning av druvsorter:

i) Minst 85 % (exklusive kvantiteten i produkter som används för sötning) måste utgöras av csabagyöngye, hamburgi muskotály, mátrai muskotály, cserszegi fűszeres, irsai olivér, nektár, ottonel muskotály, pölöskei muskotály, sárga muskotály eller zefír.

ii) Upp till 15 % måste utgöras av 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 eller viognier.

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinprodukter med beteckningen ”Dunántúli / Dunántúl” får endast framställas inom det avgränsade området eller, på grund av historiska traditioner och i enlighet med artikel 5.1 a i förordning (EU) 2019/33, i följande kommuner i två distrikt i det avgränsade områdets omedelbara närhet:

— Distriktet Bács-Kiskun:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa,

Vaskút och Zsana.

— Distriktet Pest:

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 och Veresegyház.

Länk till produktspecifikationen

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