

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 265/04)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„DUNÁNTÚLI/DUNÁNTÚL”

PGI-HU-A1351-AM02

Data przekazania informacji: 13.5.2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zwiększenie maksymalnej wydajności z hektara do 160 hl/ha

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana: V. Maksymalna wydajność
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność
- c) Uzasadnienie: wskutek planu restrukturyzacji wdrożonego w ostatnich latach struktura winnicy na obszarze produkcji uległa znacznej zmianie. Producenci mogą odłąd wykorzystywać winnice umożliwiające o wiele skuteczniejszą uprawę winorośli i produkować w nich winogrona odpowiadające wcześniejszemu poziomowi jakości, uzyskując przy tym większą wydajność. Taka wydajność umożliwia również uzyskanie produktów sektora wina odpowiadających renomie chronionego oznaczenia geograficznego „Dunántúl”.

2. Nowe dozwolone odmiany winorośli (Aletta, Generosa)

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Główne odmiany winorośli
- c) Uzasadnienie: dzięki pracy polegającej na selekcji winogron wykonanej na Węgrzech na przestrzeni ostatnich 50 lat do uprawy wprowadzono liczne tradycyjne i nowe odmiany winorośli; te doświadczenia z zakresu uprawy zgromadzone przez kilka dziesięcioleci sprawiają, że wykorzystywane odmiany szczególnie dobrze nadają się do uprawy winorośli wysokiej jakości na wyznaczonym obszarze geograficznym. Spośród tych odmian szczególnie ważną rolę odgrywają odmiany aletta i generosa, a produkty sektora wina wytwarzane z tych odmian przyczyniają się do zwiększenia renomę oznaczenia geograficznego „Dunántúl”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru na cały Kraj Zadunajski (część Budapesztu i komitatu Pest położona na prawym brzegu głównego ramienia Dunaju)

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:
- IV. Wyznaczony obszar
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
- Wyznaczony obszar geograficzny
- c) Uzasadnienie: obszar produkcji win objętych oznaczeniem geograficznym „Dunántúl” obejmuje terytorium obszarów uprawy winorośli w Kraju Zadunajskim; ze względu na to, że obszar wyznaczono zgodnie z granicami komitatów, położone w Kraju Zadunajskim regiony komitatu Pest i miasta Budapeszt, które stanowią ważną część obszaru uprawy winorośli Etyek-Buda, zostały jednak niestety wykluczone z obszaru produkcji.

Przedmiotowe gminy tworzą jedną jednostkę geograficzną z obecnym obszarem produkcji, a zatem umożliwiają uzyskiwanie produktów sektora wina o takim samym charakterze jak produkty wytwarzane na obecnym obszarze produkcji.

Obszary, których dotyczy rozszerzenie, wchodzą w skład Kraju Zadunajskiego, w związku z czym konsumenci uznają produkowane tam wina za wina zadunajskie.

4. Zmiana (natury technicznej) obszaru produkcji poza wyznaczonym obszarem produkcji

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
- VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
- Wymogi dodatkowe
- c) Uzasadnienie: z powodu rozszerzenia wyznaczonego obszaru należy dokonać zmiany natury technicznej, tj. z obszaru produkcji poza wyznaczonym obszarem produkcji usunąć gminy, które odtąd wchodzą w skład obszaru produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Dunántúli

Dunántúl

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wino białe

Lekkie wino białe o szacie, której barwa waha się od żółtozielonej do złotożółtej, średnio intensywnym aromacie i okrągłej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino czerwone

Wino czerwone o szacie, której barwa waha się od czerwonej do rubinowoczerwonej, owocowym aromacie, średnio intensywnych taninach oraz okrągłej i harmonijnej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino różowe

Wino różowe o szacie, której barwa waha się od łososiowej do jasnoczerwonej, średnio intensywnym aromacie i okrągłej kwasowości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Zasady dotyczące formowania winorośli

Praktyka uprawy

W przypadku winnic założonych po dniu 1 sierpnia 2010 r.: prowadzenie w formie wachlarza, na sposób Mosera, w systemie Sylvoza, w formie kordonu niskopiennego, średniopiennego i wysokopiennego, w formie sznura Guyota, pojedynczego sznura, w formie głowy lub kielicha, w formie liry.

Gęstość obsady: co najmniej 3 300 roślin na hektar.

W przypadku winnic założonych przed dniem 1 sierpnia 2010 r.: wszystkie winnice można wykorzystywać tak długo, jak długo są one obsadzone winoroślą, niezależnie od wcześniej dozwolonego sposobu prowadzenia winorośli lub wcześniej dozwolonej gęstości obsady.

Minimalna zawartość cukru w winogronach wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu i za pomocą węgierskiej skali moszczu (MM°)

Praktyka uprawy

Wino białe, różowe i czerwone: 8 % obj., 13,4 MM

Metoda i data zbiorów

Praktyka uprawy

Metoda przeprowadzania zbiorów: dozwolone są zbiory mechaniczne i ręczne.

Określenie daty zbiorów: datę rozpoczęcia zbiorów ustala się na dzień 1 sierpnia każdego roku.

Niedozwolone praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

1. W przypadku wina „Dunántúl” przetwarzanie winogron odbywa się zgodnie z ogólnymi metodami przetwarzania. Spośród praktyk enologicznych przewidzianych w tabeli znajdującej się w załączniku I A do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 nie zezwala się na stosowanie praktyk nr 14 i 32.

b) *Maksymalna wydajność*

Wino

160 hektolitrów z hektara

Wino – zbiór ręczny

22 700 kilogramów winogron z hektara

Wino – zbiór mechaniczny

21 700 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Terytoria komitatu Baranya, miasta Budapeszt i komitatu Pest położone na prawym brzegu głównego ramienia Dunaju, a także obszary produkcji ujęte w rejestrze winnic w ramach klas I i II znajdujące się w komitatach Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém i Zala.

7. Główne odmiany winorośli

Aletta

Alibernet

Alicante Boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer Frühburgunder

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 – 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 rannuj
Csabagyöngye – Zsemcsug szaba
Cserszegi fűszeres
Csomorika – Csomor
Csomorika – Gyüdi fehér
Csomorika – Szederkényi fehér
Csókaszőlő
Domina
Dornfelder
Ezerfürtű
Ezerjő – Kolmreifler
Ezerjő – Korponai
Ezerjő – Szadocsina
Ezerjő – Tausendachtgute
Ezerjő – Tausendgute
Ezerjő – Trummertraube

Furmint – Furmint bianco
Furmint – Moslavac bijeli
Furmint – Mosler
Furmint – Posipel
Furmint – Som
Furmint – Szigeti
Furmint – Zapfner
Generosa
Hamburgi muskotály – Misket 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 – Lämmerschwanz
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
Királyleányka – Dánosi leányka
Királyleányka – Erdei sárga

Királyleányka – Feteasca regale
Királyleányka – Galbena de ardeal
Királyleányka – Königliche Mädchentraube
Királyleányka – Königstochter
Királyleányka – Little princess
Korai piros veltelini – Crvena babovina
Korai piros veltelini – Eper szőlő
Korai piros veltelini – Frühroter Velteliner
Korai piros veltelini – Malvasia rossa
Korai piros veltelini – Piros malvasia
Korai piros veltelini – Velteliner rouge précoce
Korai piros veltelini – Veltlinske červené skoré
Korona
Kék bakator
kékfrankos – Blauer lemlberger
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
Kövér szőlő – Grasa
Kövér szőlő – Grasa de cotnari
Leányka – Dievcenske hrozno
Leányka – Feteasca alba
Leányka – Leányszőlő
Leányka – Mädchentraube

Menoire
Merlot
Nektár
Nero
Olasz rizling – Grasevina
Olasz rizling – Nemes rizling
Olasz rizling – Olaszrizling
olasz rizling – riesling italien
Olasz rizling – Risling vlassky
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Olasz rizling – Welschrieslig
Ottonel muskotály – Misket ottonel
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 csernűj
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 veltelini – Fleischtraube
Piros veltelini – Somszóló

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 bélűj
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 červené
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 związku lub związków

„Wino – Opis wyznaczonego obszaru”

Obszar produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Dunántúl” obejmuje terytorium węgierskiego regionu Kraju Zadunajskiego. Na subśródziennomorski charakter panującego na tym obszarze klimatu kontynentalnego wpływ mają dwa czynniki: napływ powietrza górskiego i oceanicznego z zachodu, w ramach którego na obszar przedostaje się chłodne i wilgotne powietrze, oraz napływ powietrza śródziennomorskiego z południa, znad Morza Śródziemnego, w ramach którego suche i ciepłe powietrze przedostaje się w kierunku Kraju Zadunajskiego. Lata są bardziej wilgotne i mniej gorące niż w basenie Morza Śródziemnego, lecz jesienie charakteryzują się dobrym nasłonecznieniem i większą suchością, niż ma to miejsce w regionach o klimacie kontynentalnym.

Średnia roczna temperatura mieści się w zakresie 9–11 °C, a liczba godzin słonecznych wynosi około 1 900 rocznie. Roczna suma opadów wynosi 600–800 milimetrów. Jeżeli chodzi o ukształtowanie powierzchni, krajobraz Kraju Zadunajskiego jest zdominowany przez wzgórza i masywy o średniej wysokości. Ze względu na topografię w większości gmin znajdują się niewielkie strumienie, większe rzeki, a niekiedy także jeziora. Jeżeli chodzi o geologię, na wyznaczonym obszarze produkcji Kraju Zadunajskiego występują gliniasto-mułowe gleby brunatne leśne.

„Wino – Opis win”

Niezależnie od rodzaju wina „Dunántúl” wszystkie wina z Kraju Zadunajskiego charakteryzują się dyskretnym bukietem i średnią intensywnością, okrągłą kwasowością i lekką świeżością, które to cechy od wieków są typowe dla win pochodzących z Kraju Zadunajskiego i które przyczyniły się do zbudowania jego renomy. Uznaje się, że tradycja uprawy winorośli sięga czasów preromańskich Celtów. Zaawansowany poziom uprawy winorośli w byłej prowincji Panonia, tj. w dzisiejszym Kraju Zadunajskim, oraz wyjątkową jakość pochodzących stamtąd win potwierdza fakt, że cesarz Domitian zakazał uprawy winorośli w tym regionie, ponieważ produkowane tam wina stanowiły istotną konkurencję dla win włoskich. Ponownego pozwolenia na uprawę udzielił cesarz Probus, a produkcja win z Panonii, tj. z dzisiejszego Kraju Zadunajskiego, zaczęła szybko się rozwijać.

Uprawa winorośli w Kraju Zadunajskim odegrała również decydującą rolę dla Węgrów, którzy przybywali do tego regionu, oraz stanowiła ważne źródło dochodu dla lokalnych mieszkańców: produkty sektora wina wywożono w dużych ilościach do państw sąsiadujących i jako towary odegrały one ważną rolę w handlu zagranicznym.

W czasach podbojów tureckich pomimo wyludnienia regionu przybyli na przedmiotowy obszar Serbowie przywieźli ze sobą liczne nowe odmiany winorośli, z których najpopularniejsza była odmiana kadarka.

Po wyparciu Turków Szwabowie licznie osiedlający się w gminach Kraju Zadunajskiego, w których prowadzono uprawę winorośli, rozpowszechnili uprawę czerwonych odmian winorośli w całym Kraju Zadunajskim i wprowadzili do uprawy takie odmiany winorośli jak kékoportó. W okresie między wyparciem Turków a epidemią filoksery wina z Kraju Zadunajskiego cieszyły się zainteresowaniem we wszystkich prowincjach monarchii Habsburgów.

W okresie odbudowy, który nastąpił po epidemii filoksery, na obszarze produkcji rozpowszechniły się charakterystyczne odmiany takie jak olasz rizling (riesling włoski) i szürkebarát (pinot gris), a ze znanych na całym świecie odmian winorośli także chardonnay, które są odmianami wysokiej jakości i dobrze dostosowanymi do środowiska obszaru produkcji.

Jeżeli chodzi o uprawiane odmiany winorośli, na przestrzeni ostatnich sześćdziesięciu lat w Kraju Zadunajskim wprowadzono do uprawy pewną liczbę nowych odmian winorośli dobrze dostosowanych do obszaru produkcji, takich jak irsai olivér, cserszegi fűszeres i sauvignon, przy czym te aromatyczne odmiany winorośli oraz czerwone odmiany merlot, cabernet sauvignon i cabernet franc zaczęły być nierozzerwalnie związane z Krajem Zadunajskim.

Dzięki reformom strukturalnym przeprowadzonym po zmianie reżimu w ramach dążenia do rozpowszechniania się nowych odmian aromatycznych oraz dzięki intensywnym staraniom związanym z wprowadzaniem produktu do obrotu wino objęte oznaczeniem „Dunántúl” stało się jednym z najbardziej pożądanym win regionalnych na Węgrzech w XXI wieku. Obecnie poza klientami krajowymi najważniejszymi rynkami wywozowymi wina objętego oznaczeniem „Dunántúl” są państwa skandynawskie (Szwecja, Finlandia) oraz państwa należące do Grupy Wyszehradzkiej (Polska, Republika Czeska, Słowacja).

„Wino – Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego”

Prądy atmosferyczne z zachodu wpływające na klimat Kraju Zadunajskiego przynoszą opady, które są wystarczające nawet latem, sprawiając, że liczba dni suszy jest mała w porównaniu z obszarami kontynentalnymi położonymi na tej samej wysokości. Dzięki pojemności wodnej gleb brunatnych leśnych zaopatrzenie sadzonek winorośli w wodę jest wystarczające nawet latem.

Cechą charakterystyczną obszaru produkcji w Kraju Zadunajskim jest fakt, że charakterystyczne dla Kraju Zadunajskiego odmiany winorośli o średnim czasie dojrzewania (np. kadarka i kékoportó) oraz odmiany winorośli o długim czasie dojrzewania (np. olaszrizling, kékfrankos i szürkebarát) uprawia się zazwyczaj na wzgórzach o południowej, południowo-wschodniej i południowo-zachodniej ekspozycji. Podczas słonecznych i długich jesieni, których specyfika jest wynikiem działania śródziemnomorskich antycyklonów, promienie słońca odbijające się od powierzchni niewielkich strumieni i rzek – lub ewentualnie jezior – rozciągających się u podnóża wzgórz sprzyjają dojrzewaniu winogron, sprawiając, że wina objęte oznaczeniem „Dunántúl” charakteryzują się zaokrągloną i dojrzałą kwasowością, a wina różowe i czerwone jedwabistymi i eleganckimi taninami oraz bogatym smakiem.

Bogactwo smakowe win „Dunántúl” w połączeniu z fachową wiedzą handlową producentów wina sprawiły, że wina objęte oznaczeniem „Dunántúl” cieszą się renomą na rynkach krajowych i międzynarodowych. Fakt, że w ciągu ostatnich 19 lat producenci win objętych oznaczeniem „Dunántúl” trzynastokrotnie zdobyli nagrodę „Producenta wina roku”, najbardziej prestiżową nagrodę w dziedzinie uprawy winorośli na Węgrzech przyznawaną co roku od 1991 r., jest dowodem uznania dla jakości win objętych oznaczeniem „Dunántúl”.

Niemal trzy czwarte win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Dunántúl” wprowadza się do obrotu w 26 państwach członkowskich Unii Europejskiej, co świadczy o sukcesie handlowym win „Dunántúl”. Wina sprzedawane pod ChOG „Dunántúl” stanowią niemal 10 % wywozu win węgierskich.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Zasady dotyczące wskazywania kategorii ochrony pochodzenia

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zasady dotyczące określeń

Wyrażenie „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (chronione oznaczenie geograficzne) można zastąpić tradycyjnym określeniem „tájbor” (wino regionalne).

Określenie „Kraj Zadunajski” można umieszczać w tym samym polu widzenia co chronione oznaczenie geograficzne „Dunántúl”.

Zasady dotyczące dozwolonych określeń

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Dozwolone określenia

Wino białe:

— „virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),

„muskotály” (wino muszkatowe),

— „cuvée” lub „küvé”,

- „szűretlen” (niefiltrowane),
- „primőr” (wczesne) lub „újbor” (młode),
- „barrique” lub „barrique-ban erjesztett” (poddane fermentacji w beczce) lub „hordóban erjesztett” (poddane fermentacji w kadzi), „barrique-ban érlelt” (dojrzewające w beczce) lub „hordóban érlelt” (dojrzewające w kadzi).

Wino różowe:

- „virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „cuvée” lub „küvé”,
- „szűretlen” (niefiltrowane),
- „primőr” (wczesne) lub „újbor” (młode).

Wino czerwone:

- „siller” (*clairet*),
- „virgin vintage” lub „első szüret” (pierwsze zbiory),
- „cuvée” lub „küvé”,
- „szűretlen” (niefiltrowane),
- „primőr” (wczesne) lub „újbor” (młode),
- „barrique” lub „barrique-ban erjesztett” (poddane fermentacji w beczce) lub „hordóban erjesztett” (poddane fermentacji w kadzi), „barrique-ban érlelt” (dojrzewające w beczce) lub „hordóban érlelt” (dojrzewające w kadzi).

Zasady dotyczące stosowania określenia „muskotály” (wino muszkatoowe)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenie „muskotály” (wino muszkatoowe), którego użycie jest ograniczone, można umieszczać wyłącznie w przypadku win wyprodukowanych z poniższych odmian winorośli:

- (i) co najmniej 85 % – nie licząc wykorzystanej ilości innych produktów służących do słodzenia – odmian winorośli csabagyöngye, hamburgi muskotály, mátrai muskotály, cserszegi fűszeres, irsai olivér, nektár, ottonel muskotály, pölöskei muskotály, sárga muskotály lub zefír;
- (ii) maksymalnie 15 % odmian winorośli bacchus, piros bakator, bianca, blauer silvaner, budai, chardonnay, chasselas, csomorika, ezerfűrtű, ezerjő, furmint, generosa, hárslevelű, juhfark, karát, kéknyelű, királyleányka, korai piros veltelini, korona, kövérszőlő, kövidinka, leányka, olasz rizling, pátria, pinot blanc, pintes, piros veltelini, rajnai rizling, rizlingszilváni, rozália, rózsakő, sárfehér, sauvignon, semillon, szürkebarát, tramini, viktória gyöngye, vulcanus, zala gyöngye, zengő, zenit, zeus, zöld veltelini, zöld szagos, zöld szilváni lub viognier.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

— komitat Bács-Kiskun:

Akaszto, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanak, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászsztentlászló, 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, Réms, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpar, Tiszkécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana;

oraz

— komitat Pest:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kismémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetscép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlenygyel, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/4/e8/92000/Dunantul%20OFJ_%20standard_v3.pdf
