

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 172/05)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Duna-Tisza-közi“

Referenční číslo PGI-HU-A1342-AM02

Datum oznámení: 14/02/2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna minimálního skutečného obsahu alkoholu na 4,5 % obj.

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - II. Popis vín
 - VII. Souvislost se zeměpisnou oblastí
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Popis vína nebo vín
 - Souvislost se zeměpisnou oblastí
- c) Na trhu je poptávka po vínech s nižším obsahem alkoholu, lehkou strukturou a zbytkovým obsahem cukru. Organoleptické vlastnosti produktů s nižším skutečným obsahem alkoholu a zbytkovým obsahem cukru splňují požadavky specifikace produktu.

2. Změna obecných pravidel pro označování

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – pravidla označování
- c) Domníváme se, že název odrůdy na etiketách vín s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza-közi“ by měl vynikát a být jasně čitelný, aniž by etiketa ztratila svůj charakter nebo byla příliš přeplněná.

3. Zvýšení maximálního výnosu na hektar na 160 hl/ha

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - V. Maximální výnos
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Enologické postupy – maximální výnos
- c) V důsledku restrukturalizačního programu v posledních letech se struktura vinic v oblasti produkce výrazně změnila. Producenti mají v současnosti k dispozici vinice, které umožňují daleko efektivnější pěstování vinné révy, jež má stejnou kvalitu jako předtím, ale poskytuje větší výnosy. Vinařské výrobky s pověstí zeměpisného označení „Duna Tisza-közi“ lze při těchto výnosech produkovat také.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Možnost výroby bílého vína z odrůd „Mátraí muskotály“ a „Vértes Csillaga“

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Hlavní odrůdy vinné révy
- c) Velmi kvalitní víno lze vyrábět z révy odrůdy „Mátraí muskotály“ a „Vértes Csillaga“. Plody těchto neklasifikovaných odrůd zpracovávali místní výrobci vína především na mošt. Povoláním používat chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“ se ještě dále zvýší pověst těchto vín.

5. Možnost vyrábět červené víno z odrůdy Syrah

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Hlavní odrůdy vinné révy
- c) Odrůda Syrah byla vysazena v meziříčí Dunaje a Tisy v posledních letech. Z jejích plodů lze vyrábět velmi kvalitní víno. Povoláním používat chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“ se umožní uvádět toto víno na trh s označením jeho místa původu.

6. Rozšíření oblasti produkce mimo vymezenou oblast

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – Výroba mimo vymezenou oblast produkce
- c) Z důvodu konkurenceschopnosti a kvůli zvýšení možnosti využití hroznů, které se tam pěstují, je vhodné rozšířit produkci mimo vymezenou oblast na celou oblast povolenou na základě předpisů. Tato oblast poskytuje stejné podmínky zpracování jako podmínky platné pro současnou oblast produkce, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“.

7. Rozšíření odrůd, které lze používat při výrobě muškátových vín

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – Pravidla používání některých výrazů
- c) Podle vnitrostátních právních předpisů jsou odrůdy Csabagyöngye, Mátraí muskotály a Zefir klasifikovány jako muškátové odrůdy, a proto je používání odrůd vyjasněno.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Duna-Tisza-közi

2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Bílá odrůdová vína a cuvée

Odrůdová vína s výrazným a svěžím charakterem a středně dlouhým závěrem mají ovocnou a květinovou vůni a chuť, které jsou typické pro použitou odrůdu. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Růžová odrůdová vína a cuvée

Lehká a svěží vína s intenzivní kyselostí vyrobená z modrých hroznů s živou a svěží ovocnou vůní a chutí (maliny, broskve, višně, rybíz, jahody atd.), případně s květinovými aromaty. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Odrůdová vína siller a cuvée

Tělnatá odrůdová vína s vůní a chutí, které jsou typické pro použitou odrůdu, se zaoblenými kyselinami; kupáže mají mírný obsah taninu odpovídající poměru použitých odrůd. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Červená odrůdová vína a cuvée

Odrůdová vína s vůní a chutí, které jsou typické pro použitou odrůdu, se zaoblenými kyselinami; kupáže mají obsah taninu odpovídající poměru použitých odrůd a sametovou chuť a tělo; tato vína mají ovocnou (višně, maliny, vlašské ořechy, rybíz atd.), kořeněnou (skořice, vanilka), čokoládovou a tabákovou vůni. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. Enologické postupya) *Základní enologické postupy*

Pravidla týkající se vedení vinné révy:

Pěstební postupy

1. Pravidla týkající se vedení vinné révy:

- a) v případech stávajících vinic osázených před 1. lednem 2012 se vína s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza közi“ mohou vyrábět z vinných hroznů pocházejících z těchto vinic až do vykloučení vinice, a to bez ohledu na metodu pěstování nebo hustotu výsadby;
- b) v případech vinic osázených po 1. lednu 2012 se vína s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza közi“ mohou vyrábět pouze z vinných hroznů pocházejících z vinic vysazených těmito pěstitelskými metodami:
 - i. vedení na hlavu,
 - ii. Amrella,
 - iii. Moserovo vedení nebo srdcové vedení,
 - iv. jednoduchý závěs,
 - v. Sylvoz.

Pravidla týkající se hustoty výsadby na vinici

Pěstební postupy

- a) v případech vinic osázených po 1. lednu 2012 by hustota výsadby měla být nejméně 3 300 keřů na hektar;
- b) pokud jde o vzdálenost řádků a vzdálenost keřů v řadě, připouští se kromě řádků pravidelně oddělovaných meziřadím a výsadby samostatných keřů oddělovaných mezerami z obou stran i dvojité řádkování a/nebo výsadba keřů po dvou. Vzdálenost mezi řadami musí být nejméně 1,00 m a nejvýše 3,60 m, přičemž vzdálenost mezi keři musí být nejméně 0,60 m a nejvýše 1,20 m. V případě zdvojených keřů je rozhodujícím faktorem průměrná vzdálenost mezi keři;
- c) konečný výnos potřebný k dosažení cílů produkce se musí určit regulací trsů hroznů podle potřeby během vegetačního období.

Minimální obsah cukru v hroznech

Pěstební postupy

Minimální obsah přirozeného cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C):

1. bílá odrůdová vína a cuvée 13,43;
2. růžová odrůdová vína a cuvée 13,43;

3. odrůdová vína Siller a cuvée 13,43;
4. červená odrůdová vína a cuvée 13,43.

Potenciální minimální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C):

1. bílá odrůdová vína a cuvée 8,00;
2. růžová odrůdová vína a cuvée 8,00;
3. odrůdová vína Siller a cuvée 8,00;
4. červená odrůdová vína a cuvée 8,00.

b) *Maximální výnosy*

Víno

160 hektolitřů na hektar

Vinná réva

24 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Území žup Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun Szolnok a Pest, které jsou podle registru vinic klasifikovány jako třída I a II.

7. **HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY**

Tramini – Traminer

Syrah – Serine noir

Syrah – Marsanne noir

Kadarka – Jenei feketé

Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg

Pozsonyi fehér – Czétényi fehér

Kékoportó – Portugizer

Kövidinka – A dinka crvena

Pinot noir – Kék rulandi

Furmint – Zapfner

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Tramini – Roter traminer

Cabernet franc – Carbonet

Zalagyöngye

Nektár

Tramini – Savagnin rose

Furmint bianco

Chardonnay – Kereklevelű

Medina

Aletta

Csabagyöngye – Perle di csaba

Olasz rizling – Grasevina

Kékfrankos – Blaufränkisch

Királyleányka – Galbena de ardeal

Szürkebarát – Pinot gris

Kunleány
Csabagyöngye – Pearl of csaba
Sauvignon – Sauvignon blanc
Rozália
Ezerfürtű
Kékoportó – Portugais bleu
Kadarka – Kadarka negra
Tramini – Gewürtztraminer
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pátia
Pinot noir – Spätburgunder
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni
Kerner
Arany sárfehér – Huszár szőlő
Szürkebarát – Pinot grigio
Kövidinka – Steinschiller
Tramini – Traminer rosso
Gyöngyrizling
Pinot noir – Pino csernűj
Rizlingszilváni – Rivaner
Tramini – Tramin červené
Csabagyöngye – Perla di csaba
Irsai olivér – Irsai
Chardonnay – Chardonnay blanc
Hamburgi muskotály – Muszkat hamburgszkij
Hárslevelű – Garszleveljü
Ezerjő – Tausendachtgute
Királyleányka – Erdei sárga
Kékoportó – Portugalske modré
Rajnai rizling – Rheinriesling
Királyleányka – Little princess
Bíbor kadarka
Hárslevelű – Feuilles de tilleul
Cabernet franc – Gros vidur
Királyleányka – Königstochter
Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg
Ottonel muskotály – Muskat ottonel
Kadarka – Törökszőlő
Rajnai rizling – Weisser riesling
Kövidinka – A ruzsica
Pinot blanc – Pinot beluj
Zengő
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki

Cabernet sauvignon
Pelso
Chardonnay – Ronci bílé
Szürkebarát – Grauburgunder
Franc – Carmenet
Kékfrankos – Limberger
Ezerjő – Trummertraube
Hamburgi muskotály – Moscato d'Amburgo
Ezerjő – Tausendgute
Arany sárfehér – Német dinka
Olasz rizling – Riesling italien
Bianca
Generosa
Pölöskei muskotály
Blauburger
Syrah – Sirac
Chardonnay – Morillon blanc
Zweigelt – Blauer zweigeltrebe
Pinot noir – Blauer burgunder
Olasz rizling – Olaszrizling
Cabernet franc – Gros cabernet
Odysseus
Irsai olivér – Zolotisztűj rannűj
Kékoportó – Modry portugal
Alicante boushet
Chasselas – Weisser gutedel
Syrah – Blauer syrah
Királyleányka – Feteasca regale
Sauvignon – Sovinjon
Pinot noir – Savagnin noir
Pinot noir – Pinot cernii
Villard blanc
Nero
Olasz rizling – Nemes rizling
Pinot blanc – Weissburgunder
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Viktória gyöngye
Pinot noir – Pignula
Orpheus
Sauvignon – Sauvignon bianco
Duna gyöngye
Szürkebarát – Auvergans gris
Irsai olivér – Zolotis

Rizlingszilváni – Müller thurgau blanc
Rizlingszilváni – Müller thurgau bijeli
Zenit
Csillám
Ezerjő – Korponai
Rizlingszilváni – Rizvanac
Kadarka – Negru moale
Chasselas – Chrupka belia
Pinot noir – Pinot tinto
Turán
Irsai olivér – Muskat olivér
Hárslevelű – Lipovina
Chasselas – Fendant blanc
Kadarka – Gamza
Chasselas – Saszla belaja
Vértes csillaga
Chasselas – Fehér gyöngyszőlő
Furmint – Szigeti
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Csabagyöngye – Zsemcsug szaba
Arany sárfehér – Izsáki sárfehér
Kékfrankos – Moravka
Kármin
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Rajnai rizling – Rhine riesling
Cabernet franc – Cabernet
Pannon frankos
Kadarka – Kadar
Ezerjő – Szadocsina
Chasselas – Chasselas doré
Cabernet franc – Kaberne fran
Rajnai rizling – Riesling
Zweigelt – Zweigeltrebe
Arany sárfehér – Fehér dinka
Merlot
Olasz rizling – Welschrieslig
Csabagyöngye – Vengerskii muskatnii rannüj
Kadarka – Szkadarka
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Rajnai rizling – Johannisberger
Pinot noir – Rulandski modre

Kövidinka – A dinka rossa
Syrah – Shiraz
Rubintos
Olasz rizling – Risling vlassky
Chasselas – Fehér fábiánszőlő
Szürkebarát – Ruländer
Cserszegi fűszeres
Chasselas – Chasselas dorato
Ottonel muskotály – Muscat ottonel
Kékoportó – Blauer portugieser
Rizlingszilváni – Müller thurgau
Hárslevelű – Lindeblättrige
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Zweigelt – Rotburger
Csabagyöngye – Perla czabanska
Kadarka – Csetereska
Pinot blanc – Fehér burgundi
Kövidinka – A dinka mala
Rózsakő
Karát
Pinot noir – Pinot nero
Ottonel muskotály – Misket ottonel
Királyleányka – Dánosi leányka
Kadarka – Fekete budai
Pozsonyi fehér – Czétényi
Kövidinka – A kamena dinka
Kékfrankos – Blauer limberger
Mátrai muskotály
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot blanc – Pinot bianco
Chasselas – Chasselas blanc
Furmint – Moslavac bijeli
Ezerjő – Kolmreifler
Furmint – Mosler
Rajnai rizling – Riesling blanc
Refrén
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené
Jubileum 75
Csabagyöngye – Perle von csaba
Szürkebarát – Graumönch
Arany sárfehér – Izsáki
Zefír

8. Popis souvislostí

Víno – popis vymezené oblasti (1)

a) Přírodní a kulturní faktory

Oblast, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza közi“, se nachází ve střední části Maďarska. Rozprostírá se převážně na území Velké uherské nížiny, kterou ohraničují řeky Dunaj a Tisa a která je známá jako meziříčí Dunaje a Tisy (regiony Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság a Tápióság), a zčásti v regionu Tiszazug a v Čongrádské župě východně od řeky Tisa. Na severozápadě je oblast spojena s některými produkčními oblastmi Čepelského ostrova a na severu s produkčními oblastmi v pohorí Gödöllő.

V oblasti produkce panují environmentální podmínky, které jsou dány zejména její nížinnou polohou a rovinatostí. Nadmořská výška je ve většině oblastí menší než 150 m nad mořem. Terén je rovinatý, výškové rozdíly zde dosahují nejvýše 10–15 m.

Půdy v oblasti produkce, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“, jsou poměrně homogenní, neboť většina oblasti se nachází na vápencových písčitéch půdách. Vznik těchto písčitéch půd se připisuje zejména řece Dunaj, která při odklonu z východu na západ naplavila během tisíciletí do meziříčí Dunaje a Tisy písčité usazeniny. Písčité půdy se vyznačují tím, že se rychle zahřívají, čímž pomáhají hroznům dozrávat.

Na druhé straně mají takové půdy nedostatečnou schopnost přísunu živin a zadržování vody a nízký obsah minerálních látek. Klimatické podmínky produkční oblasti určuje zejména kontinentální podnebí převládající v Maďarsku, které se vyznačuje především horkými léty a studenými zimami. Kvůli spojení klimatických podmínek, nížinatého charakteru a relativně nízké nadmořské výšky je třeba počítat s výskytem zimních, jarních a podzimních mrazů. Průměrná teplota se pohybuje kolem 10–11 °C. Průměrná doba slunečního svitu je 2 000 hodin za rok. Průměrné roční srážky se pohybují v rozmezí 450–500 mm.

b) Lidské faktory

Produkční oblast má vzhledem ke své velké zeměpisné rozloze bohatou tradici pěstování vinné révy a výroby vína. To částečně souvisí s prosperujícím obdobím tohoto odvětví ve středověku, po němž následovalo obnovené obhospodařování (stabilizace) opuštěných písčitých oblastí po osmanské okupaci. Epidemie filoxéry pěstování vinné révy díky odolnosti písčitéch půd vůči ní prakticky vůbec neovlivnila, naopak výrazně posílila jeho úlohu.

Vliv lidských faktorů je v oblasti produkce patrný v:

- uvědoměném rozvoji odrůdové struktury (s tradičními a novými odrůdami) přizpůsobeném potenciálu poskytovanému ekologickými podmínkami,
- rozvíjení vinohradnických a vinařských metod, jež reagují na zvláštní ekologické a částečně i tržní aspekty,
- rozvíjení zázemí a integrační struktury v souladu s ekologickými a tržními podmínkami.

Víno – popis vymezené oblasti (2)

2. Popis vín

Vína se rychle rozvíjejí, jsou obvykle lehká, s jemným charakterem kvůli nižšímu obsahu kyselin; některé ročníky mají vysoký obsah alkoholu.

Bílá a růžová vína mají intenzivní aroma a bohatou chuť. Vína siller a červená vína jsou obvykle ovocná a lehčí, se světlejší barvou a jejich třísloviny se rovněž rychle rozvíjejí.

Vína mají kvůli písčité půdě nižší obsah minerálních látek.

3. Souvislost mezi produkčními oblastmi, lidskými faktory a produktem

Ekologické prostředí, zejména písčité půdy, má významný dopad na vlastnosti vín. Vína z oblasti produkce jsou označována v první řadě jako vína s krátkým obdobím zrání určená na brzkou spotřebu. Ekologické životní prostředí vedlo k rozšíření několika dobře adaptabilních odrůd (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, atd.).

Chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza közi“, které představuje necelou polovinu celkové produkce vinné révy v zemi, sehrává klíčovou úlohu v odvětví pěstování vinné révy a výroby vína maďarského zemědělství. Výroba vína má kromě hospodářského významu i důležitou sociální úlohu, neboť je důležitým zdrojem i doplňkem příjmů a pomáhá udržovat v regionu místní obyvatelstvo. Vzhledem k místním ekologickým charakteristikám (např. písčité půdy, nedostatek srážek) je pěstování vinných hroznů jednou z nejhospodárnějších pěstitelských činností v této oblasti. Krajinotvorný vliv pěstování vinné révy přispívá ke zvýšení přitažlivosti této oblasti.

Vinice se účinným způsobem bránily a brání šíření nánosů písku a vinná réva má v porovnání s jinými rostlinami tendenci lépe přežít v půdách s nízkou schopností zadržovat vodu. Podíl původních a nově vyšlechtěných maďarských moštových odrůd révy vysazených na těchto vinicích (více než 60 %) je nejvyšší v Maďarsku a tyto odrůdy tvoří páteř výroby vína. Existuje čím dál tím větší poptávka po (snášenlivých a odolných) odrůdách révy vyvinutých z *Vitis vinifera*, druhu, který je dobře přizpůsobený místním ekologickým podmínkám, a po odrůdách vytvořených křížením *Vitis vinifera* s jinými druhy rodu *Vitis*, čímž se zajišťuje ziskovost.

V první řadě díky poměrně lehkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínům této oblasti má meziřící Dunaje a Tisy velmi dobrou pověst u spotřebitelů.

Vlivem změn životního stylu se upravily návyky v oblasti spotřeby vína, přičemž se zvýšila poptávka po aromatických, svěžích vínech s nízkým obsahem alkoholu. Uspokojení této poptávky umožňují specifické vlastnosti, pěstované odrůdy i technologická připravenost vinařů.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

1. Výraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (chráněné zeměpisné označení) se může nahradit tradičním výrazem „tájbor“ (zemské víno).

Pravidla používání některých výrazů

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- i) „Muskotály“ (Muškát): Víno vyrobené z hroznů jedné nebo více těchto odrůd: Aletta, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini nebo Zefir (nejméně z 85 %);
- ii) „Primőr“ (primeur): víno plněné do lahví v roce sklizně. Je rovněž možné používat synonymní výraz „újbor“ (nové víno).

Výroba mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

v těchto správních oblastech sousedících s vymezenou oblastí:

obce v župách Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna a správní oblast Budapešti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ_v5.pdf