

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 190/06)

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

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Kunság/Kunsági“

Referenční číslo: PDO-HU-A1332-AM02

Datum oznámení: 9. 4. 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Rozšíření vymezené oblasti o lokality Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora a Újszilvás

- a) Položka specifikace, jíž se změna týká:
 - IV. Vymezená oblast
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Vymezená zeměpisná oblast
- c) Vymezená oblast je doplněna o pásma I. a II. třídy vinařského katastru obcí Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora a Újszilvás. Tyto oblasti zapsané do vinařského katastru mají stejné charakteristiky jako oblasti vymezené pro CHOP „Kunság“ Pěstování révy je součástí tradičních hospodářských činností jejich obyvatel. Zařazení mezi vinařské oblasti a možnost produkce pod chráněným označením původu „Kunság“ výrazným způsobem přispívají k zaměstnanosti a příjmům a k rozvoji a obnově příslušných venkovských oblastí.

2. Zahrnutí odrůdy Mátrai muskotály na seznam povolených odrůd

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy révy
 - VIII. Doplnkové podmínky
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Vymezená zeměpisná oblast
 - Doplnkové podmínky – Ostatní údaje s omezeným použitím

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

- c) Mátraí muskotály je bílá odrůda, která byla vyšlechtěna v Maďarsku. Byla vyšlechtěna Pálem Kozmou a László Sz. Nagyem díky křížení odrůd Arany sárfehér (Izsáki) a Muscat ottonel a pěstuje se ve vinařské oblasti Kunság na rozloze 5,9929 hektarů. Je uvedena mezi povolenými odrůdami v příloze 1 nařízení č. 56 ministerstva rozvoje venkova ze dne 30. srpna 2014 (o klasifikaci moštových odrůd) a je uvedena na seznamu týkajícím se tradičního výrazu „muskotály“ v příloze 15 nařízení č. 127 ministerstva pro zemědělství a rozvoj venkova ze dne 29. září 2009 (o způsobu poskytování vinohradnických a vinařských údajů a vydávání osvědčení o původu, jakož i o produkci, uvádění na trh a označování vinařských produktů). Toto zahrnutí nemá vliv na souvislost mezi oblastí produkce a produktem, protože specifikace CHOP „Kunság“ již obsahuje odrůdy identické s odrůdou Mátraí muskotály, pokud jde o užitnou hodnotu.

3. Zahrnutí odrůd Bíbor kadarka a Kármin na seznam povolených odrůd

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
— VI. Povolené odrůdy révy
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
— Vymezená zeměpisná oblast
- c) Odrůdy Bíbor Kadarka a Kármin umožňují výrobu jakostních vín. Pěstitelé révy je v regionu pěstují na ploše 21 hektarů. Odrůdy se používají kvůli barvě a přispívají tak k jakosti červených vín s chráněným označením původu „Kunság“.

4. Zahrnutí odrůd Blauburger, Syrah a Turán na seznam povolených odrůd

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
— VI. Povolené odrůdy révy
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
— Vymezená zeměpisná oblast
- c) Odrůdy Blauburger, Syrah a Turán umožňují výrobu jakostního vína. Pěstitelé révy je v regionu pěstují na ploše 34 hektarů. Mohou být použity v jednoodrůdových vínech nebo v cuvée; možnost používat CHOP Kunság rozšiřuje odbyt vín, která se z nich získávají.

5. Zahrnutí odrůd Furmint, Gyöngyrizling, Leányka a Zengő na seznam povolených odrůd

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
— VI. Povolené odrůdy révy
- b) Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
— Vymezená zeměpisná oblast
- c) Odrůdy révy Furmint, Gyöngyrizling, Leányka a Zengő umožňují výrobu jakostního vína. Pěstitelé révy je v regionu pěstují na 35 hektarech vinic. Použití CHOP „Kunság“ zlepšuje odbyt vín, která se z nich získávají.

6. Změna obecných pravidel týkajících názvu

- a) Položka specifikace, jíž se změna týká:
— VIII. Doplnkové podmínky
- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
— Další požadavky – Pravidla týkající se údajů
- c) Domníváme se, že je důležité, aby na etiketách vín s chráněným označením původu „Kunsági“ byl název odrůdy zdůrazněn, uveden čitelně a nebyl odsunut do pozadí a aby etiketa nebyla zahlcena údaji.

7. Ověření souladu se specifikacemi

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
— X – Rozdělení úkolů v rámci vinařské obce

- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Tato změna se netýká jednotného dokumentu.
- c) Za ověření souladu se specifikací produktu odpovídá předseda vinařské obce, neboť má k dispozici prostředky, aby tak učinil.

8. Změna maximálního povoleného obsahu těkavých kyselin

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - II. Popis vín
- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Enologické postupy – Zvláštní enologické postupy
- c) V tabulce II/1 A nadepsané „Povolené analytické limity“ se maximální obsah těkavých kyselin mění na 2 g/l pro odrůdové bílé víno nebo cuvée z hroznů z pozdní sklizně, odrůdové červené víno nebo cuvée z hroznů z pozdní sklizně, odrůdové bílé víno nebo cuvée ze zaslých hroznů, odrůdové červené víno nebo cuvée ze zaslých hroznů, ledové bílé a ledové červené víno.

9. Zrušení požadavku na zrání v sudech

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - II. Popis vín
- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Enologické postupy – Zvláštní enologické postupy
- c) V tabulce týkající se povinných enologických postupů se zrušuje povinnost zrání v sudech po dobu 3 měsíců pro odrůdové bílé víno nebo cuvée (cuvée) z hroznů z pozdní sklizně, odrůdové červené víno nebo cuvée z hroznů z pozdní sklizně a odrůdové červené víno nebo cuvée z výběru z hroznů. Požadavek na oxidační ošetření je v rozporu s praxí vinařské oblasti; tento požadavek není odůvodněný, neboť výrobci často pro vína s chráněným označením původu „Kunság“ využívají subtraktivní metody.

10. Pravidla pro expedici vína

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - VIII. Doplnkové podmínky
- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Doplnkové podmínky – Předpisy v oblasti expedice vín
- c) Kontrola ustanovení stanovených v tomto oddíle nemůže být organizována vinařskou oblastí, její zrušení umožní snížit administrativní zátěž zúčastněných stran.

11. Změna pravidel týkajících se balení

- a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - VIII. Doplnkové podmínky
- b) část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Doplnkové podmínky – Pravidla pro balení
- c) Písmena a), b) a d) bodu 3 se zrušují. Zrušení tohoto požadavku zlepšuje obchodní příležitosti dotčených subjektů a zároveň snižuje jejich administrativní zátěž.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Kunság
Kunsági

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
4. Šumivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. Popis vína (vín)

Bílé víno – odrůdové a cuvée

Vína barvy světle zelené, světlé nebo intenzivnější slámově žluté, s nízkým obsahem alkoholu, jemná na patře s tóny čerstvého letního ovoce nebo někdy citrusových plodů, suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká v závislosti na obsahu cukru.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Růžové víno – odrůdové a cuvée

Vína barvy světle růžové, růžové nebo fialové, mírné a vynikající kyselosti, s ovocnou chutí a aromaty. Na základě obsahu cukru mohou být suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Víno klaret – odrůdové a cuvée

U odrůdových vín aroma a chuť vlastní odrůdě; pokud jde o vína cuvée, jedná se o vína s různou povahou podle poměru odrůd, zaoblenými kyselinami, středním obsahem tříslovin a středně plné chuti, suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká v závislosti na obsahu cukru.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno – odrůdové a cuvée

Červená vína s rubínovou až tmavě rubínovou barvou, s intenzivními aromaty ovoce a koření, mladá, se středním obsahem tříslovin, příjemné kyselosti odpovídající poměru použitých odrůd, suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká v závislosti na obsahu cukru.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně

Vína zlatavé barvy s komplexními aromaty, s plnou a olejovou texturou a příchutěmi stárnutí v sudu a lahvi, s příjemnou kyselostí odpovídající poměru použitých odrůd, často se zbytkovým cukrem.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně

Rubínová nebo tmavě červená barva, komplexní aromata, plná a hladká textura, příchut' zrání v sudu a lahvi, příjemná kyselost odpovídající poměru použitých odrůd. Často se zbytkovým cukrem.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů

Vína žluté barvy přecházející v zelenou, s aromaty a příchutěmi vlastními odrůdě révy, s živou kyselostí, středně kulatá, dužnatá a silná. Na základě obsahu cukru mohou být suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Růžové víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů

Vína se světle růžovou, růžovou nebo fialovou barvou, s elegantní jemnou kyselostí, výjimečně ovocnými aromaty, suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká v závislosti na jeho obsahu cukru.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů

Vína s tmavě rubínovou nebo tmavě červenou barvou, s ovocnými, někdy kořeněnými aromaty, mírně dužnatým charakterem, měkká, s příchutěmi zrání v sudu a lahvi a středním obsahem tříslovin, suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká závislosti na obsahu cukru.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, ze zaschlých hroznů

Vína zlaté barvy, s komplexními aromaty, s vysokým obsahem přírodního cukru; obecně polosladká nebo sladká s širokou a hladkou texturou, aromaty a komplexními příchutěmi medu, zralého nebo suchého ovoce a někdy i ušlechtilé plísně.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno odrůdové nebo cuvée, ze zaschlých hroznů

Červené víno s tmavě rubínovou nebo tmavě červenou barvou, s vůní sušeného ovoce a/nebo koření, robustní, dužnaté, s příchutěmi, které jsou typické pro zrání v sudu nebo lahvi. Mají střední obsah tříslovin, často se zbytkovým cukrem.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé víno ledové

Víno má zlatavou barvu. Má plné a komplexní aroma, živou kyselost a velmi vysoký obsah cukru. Má koncentrovanou a sladkou (medovou) chuť.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno ledové

Barva bronzově červená; vůně je plná a složitá, s velmi vysokým obsahem cukru; vyznačuje se koncentrovanou a sladkou chutí medu a středním obsahem tříslovin.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Bílé víno šumivé

Odpovídající barva; aroma a chuť neutrální nebo charakteristické pro použitou odrůdu révy. Vyznačují se svou harmonickou kyselostí, lehkostí a lahodností. Perlení je dlouhé.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Růžové víno šumivé

Odpovídající barva; aroma a chuť neutrální nebo charakteristické pro použitou odrůdu révy. Vyznačují se svou harmonickou kyselostí, lehkostí a lahodností. Perlení je dlouhé.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Červené víno šumivé

Odpovídající barva; aroma a chuť neutrální nebo charakteristické pro použitou odrůdu révy. Vyznačují se svou harmonickou kyselostí, lehkostí a lahodností. Perlení je dlouhé.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – bílé

Vína mohou být suchá, polosuchá nebo polosladká, lehce perlivá. Mají světle žluto-zelenou až světle slámovou barvu; vyznačují se nízkým obsahem alkoholu, silnou kyselostí. Vína s aromaty a chutí čerstvých vinných hroznů.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – růžové

Vína mohou být suchá, polosuchá nebo polosladká, lehce perlivá. Mají světle až plně růžovou barvu; vyznačují se nízkým obsahem alkoholu, silnou kyselostí. Vína s aromaty a chutí čerstvých vinných hroznů.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – červené

Vína mohou být suchá, polosuchá nebo polosladká, lehce perlivá. Mají fialovou barvu; vyznačují se nízkým obsahem alkoholu, silnou kyselostí. Vína s aromaty a chutí čerstvých vinných hroznů.

- * Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a) Základní enologické postupy

Povinné enologické postupy – Víno (1)

Zvláštní enologický postup

Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína:

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- povinné čištění moštu.

Vína klaret odrůdová a cuvée, červená odrůdová a cuvée vína:

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy.

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- povinné čištění moštu,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,

— víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Červené víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně:

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,
- víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů:

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- povinné čištění moštu,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,
- víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Povinné enologické postupy – Víno (2)

Zvláštní enologický postup

Růžové víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů:

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- povinné čištění moštu,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,

Červené víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů:

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,
- víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, ze zaschlých hroznů:

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- povinné čištění moštu,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,
- víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Červené víno odrůdové nebo cuvée, ze zaschlých hroznů:

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy,
- víno musí být plněno do lahví nejdříve 1. března roku následujícího po roku sklizně,
- víno musí před uvedením na trh po dobu 3 měsíců zrát v láhvi.

Bílé a červené ledové víno:

- manuální sklizně při teplotě nižší než 7 °C,
- lisování vinných hroznů v chladném stavu,
- kvašení až do dosažení požadovaného obsahu cukru,
- zrání v lahvích po nejméně 6 měsících.

Zakázané enologické postupy – Víno:

Zvláštní enologický postup

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně, červené víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně, bílé víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů, růžové víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů, červené víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů, bílé víno odrůdové nebo cuvée, ze zaslých hroznů, červené víno odrůdové nebo cuvée, ze zaslých hroznů, bílé ledové víno, červené ledové víno:

- vylepšování moštu,
- slazení vína.

Pravidla pro pěstování révy – Pěstební postupy a hustota výsadby

Pěstební postupy

V případě stávajících vinic osázených před 31. prosincem 2011 mohou být vína s chráněným označením původu „Kunság/Kunsági“ vyrobená z hroznů pocházejících z této vinice až do vykloučení výsadby, a to bez ohledu na pěstební postupy nebo hustotu výsadby na vinici.

V případě vinic osázených po 31. prosinci 2011 mohou být vína s chráněným označením původu „Kunság/Kunsági“ vyráběna pouze z hroznů pocházejících z vinic, kde se uplatňují tyto pěstební postupy:

- vedení na hlavu,
- vedení de vějíře,
- Moserovo vedení,
- vedení v jednoduchém kordonu,
- vedení Sylvoz.

V případě vinic osázených po 1. lednu 2012 musí být hustota výsadby nejméně 3 300 keřů na hektar. Za účelem stanovení rozestupu mezi řádky a keři se povoluje výsadba ve dvojitých řádcích a/nebo po dvou keřích za předpokladu, že interval mezi řádky a mezi keři je jednotný. Vzdálenost mezi řádky nesmí být menší než 1 m a větší než 3,6 m, zatímco vzdálenost mezi keři musí být nejméně 0,6 m a nejvíce 1,2 m. Při výsadbě po dvou keřích musí být zohledněna průměrná vzdálenost mezi keři.

Při určování zátěže nesmí počet oček z každého keře překročit 16 na metr čtvereční bez ohledu na pěstební postup. Konečný výnos, který je nezbytný ke splnění cílů produkce, musí být upraven prořezáváním hroznů v nezbytné míře během pěstebního období.

Pro výrobu výrobků z vinné révy s chráněným označením původu „Kunság/Kunsági“ smějí být použity pouze hrozny pocházející z vinic, jejichž míra chybějících keřů je nižší než 10 %.

Pravidla pro pěstování révy – Načasování a způsob sklizně a jakost hroznů

Pěstební postupy

O datu zahájení vinobraní rozhoduje každý rok příslušný vinařský spolek, a to na základě zkušebních sklizní, které se provádějí každý týden od 1. srpna.

Žádný produkt vyrobený z hroznů sklizených před datem zahájení vinobraní, jež stanoví uvedený vinařský spolek, nemůže získat osvědčení o původu vydávané pro víno s CHOP „Kunság/Kunsági“ a nelze jej uvádět na trh s označením CHOP „Kunság/Kunsági“. Datum zahájení vinobraní se zveřejňuje ve formě oznámení vinařských spolků.

Při výrobě výrobků z révy vinné by měl být na základě platných právních předpisů Maďarska a Evropské unie použit minimální obsah cukru a potenciální obsah alkoholu v hroznech podle níže uvedené tabulky.

Hrozny lze obecně sklízet ručně i mechanicky; následující produkty však mohou být vyrobeny pouze z hroznů získaných ručně:

- vína z hroznů z pozdní sklizně,
- vína z výběru z hroznů,
- vína ze zaslých hroznů,
- ledová vína.

Minimální přirozený obsah cukru a minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech

Pěstební postupy

Druh vína/Kategorie/Minimální obsah přirozeného cukru v hroznech je 17,5 °MM (vyjádřený ve stupních maďarského moštoměru)

Vína – Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína, klaret odrůdová a cuvée vína a červená odrůdová a cuvée vína:14,82

Vína – bílá a červená, z pozdní sklizně:19

Vína – bílá, růžová a červená, z výběru z hroznů:19

Vína – bílá a červená, ze zaslých hroznů:20

Vína – bílá a červená ledová vína:16,66–25

Šumivá vína:14,82

Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým:14,82

Minimální možný obsah alkoholu z hroznů [(% objemových) při 20 °C]

Vína – Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína, klaret odrůdová a cuvée vína a červená odrůdová a cuvée vína:9

Vína – bílá a červená, z pozdní sklizně:12,08

Vína – bílá, růžová a červená, z výběru z hroznů:12,08

Vína – bílá a červená, ze zaslých hroznů:12,83

Vína – bílá a červená ledová vína:16,66

Šumivá vína:9

Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým:9

b) *Maximální výnosy*

Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína, klaret odrůdová a cuvée vína a červená odrůdová a cuvée vína, šumivá vína:

100 hektolitrů na hektar

Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína, klaret odrůdová a cuvée vína a červená odrůdová a cuvée vína, šumivá vína:

14 300 kg hroznů na hektar

Bílá odrůdová a cuvée vína, růžová odrůdová a cuvée vína, klaret odrůdová a cuvée vína a červená odrůdová a cuvée vína, šumivá vína:

14 300 kg hroznů na hektar

Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým:

14 300 kg hroznů na hektar

Bílá a červená vína, odrůdová nebo cuvée, z pozdní sklizně:

70 hektolitrů na hektar

Bílá a červená vína, odrůdová nebo cuvée, z pozdní sklizně:

10 000 kg hroznů na hektar

Bílá, růžová a červená vína, odrůdová nebo cuvée, z výběru z hroznů:

70 hektolitrů na hektar

Bílá, růžová a červená vína, odrůdová nebo cuvée, z výběru z hroznů:

10 000 kg hroznů na hektar

Vína odrůdová nebo cuvée ze zaslých hroznů, bílá a červená ledová vína

42 hektolitru na hektar

Vína odrůdová nebo cuvée ze zaslých hroznů, bílá a červená ledová vína

6 000 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezenou zeměpisnou oblastí je území těchto obcí, která jsou podle vinařského katastru klasifikována jako pozemky třídy I a II: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás et Zsana.

7. Hlavní moštové odrůdy

Chasselas – Weisser Gutedel

Tramini – Traminer

Syrah – Blauer Syrah

Syrah – Serine noir

Királyleányka – Feteasca regale

Syrah – Marsanne noir

Kadarka – Jenei fekete

Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg

Pozsonyi fehér – Czetényi fehér

Kékoportó – Portugizer

Sauvignon – Sovinjon

Kövidinka – A dinka crvena

Pinot noir – Kék rulandi

Pinot noir – Savagnin noir

Pinot noir – Pinot cernii

Furmint – Zapfner

Leányka – Leányszőlő

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Olasz rizling – Nemes rizling

Tramini – Roter traminer

Cabernet franc – Carbonet

Nektár

Tramini – Savagnin rose

Pinot blanc – Weissburgunder

Olasz rizling – Taljanska grasevina

Furmint – Furmint bianco

Chardonnay – Kereklevelű

Pinot noir – Pignula
Sauvignon – Sauvignon bianco
Olasz rizling – Grasevina
Szürkebarát – Auvergans gris
Leányka – Dievcenske hrozno
Irsai olivér – Zolotis
Kékfrankos – Blaufränkisch
Királyleányka – Galbena de ardeal
Rizlingszilváni – Müller thurgau blanc
Szürkebarát – Pinot gris
Rizlingszilváni – Müller thurgau bijeli
Zenit
Sauvignon – Sauvignon blanc
Ezerjő – Korponai
Rizlingszilváni – Rizvanac
Kadarka – Negru moale
Ezerfürtű
Chasselas – Chrupka belia
Pinot noir – Pinot tinto
Turán
Kékoportó – Portugais bleu
Irsai olivér – Muskat olivér
Kadarka – Kadarka negra
Hárslevelű – Lipovina
Chasselas – Fendant blanc
Tramini – Gewurztraminer
Kadarka – Gamza
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pinot noir – Spätburgunder
Chasselas – Saszla belaja
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni
Arany sárfehér – Huszár szőlő
Szürkebarát – Pinot grigio
Chasselas – Fehér gyöngyszőlő
Furmint – Szigeti
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Kövidinka – Steinschiller
Tramini – Traminer rosso
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Gyöngyrizling
Pinot noir – Pino csernűj
Rizlingszilváni – Rivaner

Akáran Sárfehér – Izsáki Sárfehér
Tramini – Tramin cervené
Kékfrankos – Moravka
Kármin
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Irsai olivér – Irsai
Rajnai rizling – Rhine riesling
Cabernet franc – Cabernet
Chardonnay – Chardonnay blanc
Hamburgi muskotály – Muszkat gamburgszkij
Hárslevelű – Garszleveljü
Ezerjő – Tausendachtgute
Királyleányka – Erdei sárga
Kékoportó – Portugalske modré
Kadarka – Kadar
Ezerjő – Szadocsina
Rajnai rizling – Rheinriesling
Chasselas – Chasselas doré
Királyleányka – Little princess
Cabernet franc – Kaberne fran
Rajnai rizling – Riesling
Zweigelt – Zweigeltrebe
Arany Sárfehér - Fehér dinka
Hársalevelű – Feuilles de tilleul
Bíbor Kadarka
Cabernet franc – Gros Vidur
Királyleányka – Königstochter
Hamburgi muskotály – Muscat de hambourg
Olasz Rizling - Welschriesling
Otonel muskotály – Muskat otonel
Kadarka – Törökszőlő
Leányka – Feteasca alba
Kadarka – Szkadarka
Rajnai rizling – Weisser riesling
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Rajnai rizling – Johannisberger
Kövidinka – A dinka rossa
Pinot noir – Rulandski modre
Kövidinka – A ruzsica
Pinot blanc – Pinot beluj
Syrah – Shiraz
Zengő

Olasz rizling – Risling vlassky
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki
Cabernet sauvignon
Chardonnay – Ronci bilé
Szürkebarát – Grauburgunder
Chasselas – Fehér Fábiánszőlő
Szürkebarát – Ruländer
Cabernet Franc – Carmenet
Cserszegi fűszeres
Chasselas – Chasselas dorato
Otonel muskotály – Muscat otonel
Kékoportó – Blauer portugieser
Rizlingszilváni – Müller thurgau
Hárslevelű – Lindeblättrige
Kékfrankos – Limberger
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Zweigelt – Rotburger
Kadarka – Csetereska
Pinot blanc – Fehér burgundi
Ezerjő – Trummertraube
Leányka – Mädchentraube
Hamburgi muskotály – Moscato d'Amburgo
Kövidinka – A dinka mala
Karát
Ezerjő – Tausendgute
Pinot noir – Pinot nero
Arany Sárfehér - Német dinka
Otonel muskotály – Misket otonel
Királyleányka – Dánosi leányka
Kadarka – Fekete budai
Pozsonyi Fehér - Czétényi
Kövidinka – A kamena dinka
Kékfrankos – Blauer limberger
Mátrai muskotály
Olasz rizling – Riesling italien
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot blanc – Pinot bianco
Chasselas – Chasselas blanc
Ezerjő – Kolmreifler
Generosa
Furmint – Moslavac bijeli
Furmint – Mosler

Blauburger
Rajnai rizling – Riesling blanc
Syrah – Sirac
Chardonnay – Morillon blanc
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené
Zweigelt – Blauer zweigeltrebe
Jubileum 75
Pinot noir – Blauer burgunder
Olasz rizling – Olaszrizling
Szürkebarát – Graumönch
Cabernet Franc – Gros Cabernet
Arany Sárfehér - Izsáki
Irsai olivér – Zolotisztúj rannüj
Kékoportó – Modry portugal

8. Popis souvislostí

Pro všechny kategorie – Popis zeměpisné oblasti

a) Přírodní a kulturní faktory

Vymezená oblast produkce je situována ve střední části Maďarska. Nachází se především v oblasti Velké uherské nížiny (Alföld), která je situována mezi řekami Dunaj a Tisza a v oblasti Tiszazug. Na severovýchodě je oblast spojena s některými oblastmi produkce Csepelského ostrova a na severu s oblastmi produkce v pohoří Gödöllő.

Charakteristika oblasti produkce z hlediska přírodního prostředí je dána především její rovinatostí. Nadmořská výška oblasti je menší než 150 m, území je rovinaté, převýšení nepřesahují 10 až 20 m.

Oblast Kunság je pokryta převážně písčitymi půdami s vápencem (naváté písky bohaté na humus) a v menší míře i lesními hnědými půdami, černozemí, lučními a aluviálními půdami. Písčité půdy jsou jedinečné kvůli své rychlé akumulaci tepla a tím, že díky své světlé barvě lépe odrážejí sluneční záření, což podporuje zrání hroznů. Díky tomu, že jejich křemenný obsah přesahuje 75 %, představují navíc ochranu před mšičkou. Jejich obsah živin, vody a minerálů je však nižší.

Klimatické podmínky v oblasti produkce je determinováno kontinentálním podnebím, které má v Maďarsku dominantní postavení. Vyznačuje se zejména horkými léty a chladnými zimami.

Průměrná teplota je 10 °C až 11 °C. Během vegetačního období v červenci a srpnu jsou častá mimořádná horka. Průměrný počet hodin slunečního svitu přesahuje 2 000 hodin za rok.

Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje mezi 450 a 500 mm, což je obecně pro potřeby vinařství uspokojivé, ale rozdělení srážek je v průběhu roku nerovnoměrné.

b) Lidské faktory

Vzhledem ke své velké zeměpisné rozloze má produkční oblast silnou tradici pěstování révy a výroby vína. První písemné důkazy ukazují na přítomnost vinic již v roce 1075. Ve středověku byla výroba vína motivována především místní poptávkou. V období po osmanské okupaci byly ve vymezené oblasti vysazeny vinice s cílem znovu zhodnotit opuštěné písčité oblasti a fixovat naváté písky. Tyto vinice byly téměř zcela ušetřeny před krizí mšičky (probíhající od roku 1875), a výrazně tak stouply na ceně. Technologický pokrok, jehož bylo dosaženo koncem 19. století, umožnil značně zlepšit kvalitu vína v tomto regionu. Od začátku 20. století vína z těchto produkčních oblastí výrazně zvýšila svůj podíl na trhu a svou pověst, což vedlo k rozšíření plochy věnované vinařství.

Díky nepřetržitému a neustálému technologickému vývoji je možné využívat metodu obohacování, vyrábět v současnosti požadovaná bílá a růžová vína, jakož i červená vína s čerstvou chutí, která zvýrazňují ovocnou chuť hroznů.

Slogan vinařského regionu „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“ (Vino Kunsági, vino pro každý den) je od roku 2000 chráněn.

Producenti působící ve vymezené zeměpisné oblasti si vybírají strukturu odrůd přizpůsobenou potenciálu ekologických podmínek. Vědomě vyvažují zeměpisný podíl tradičních a nových odrůd a používají technologie vína a vinné révy, které odpovídají specifickým rysům trhu.

Vino

2. Popis vín

Vína se rychle rozvíjejí, mají mírnou kyselost a jsou jemná. Bílá a růžová vína mají intenzivní chuť a jsou bohatá na aroma. Červená vína jsou obecně ovocná, lehká, s méně sytými barvami a méně výraznými tříslovinami. Díky růstu na vápencovo-písčítých půdách mají vína relativně nízkou mineralitu.

Vína vyrobená z výběru z hroznů jsou odrůdová vína s vyváženým poměrem kyselin, alkoholu a cukru.

Vína vyrobená z hroznů z pozdního sběru a ze zaschlých hroznů jsou dužnatá a vyznačují se zvláštním charakterem vyplývajícím z výrobního procesu a zrání. Obsahují zbytkový cukr.

Ledová vína jsou plná; díky svému zbytkovému cukru, tříslovinám a obsahu alkoholu mají vyváženou sladkou chuť.

3. Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produkty

Ekologické prostředí, zejména písčité půdy, má významný dopad na vlastnosti vín. Tyto vlastnosti se vyskytují především v rychle se vyvíjejících, obvykle lehčích vínech s relativně nízkou kyselostí (jsou spíše polosladká), rychle se vyvíjejícími kyselinami a u většiny ročníků s nízkým obsahem alkoholu.

Vína mají nižší obsah minerálních látek, což je typické pro písčité půdy. Vína z oblasti produkce jsou označována v první řadě jako vína s krátkým obdobím zrání určená na brzkou spotřebu. Ekologické životní prostředí vedlo k přijetí mnoha tradičních odrůd révy vázaných na tento vinařský region (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka atd.). Typickou povahu odrůd lze podpořit výběrem hroznů. Hrozny mohou v některých případech vést ke vzniku mimořádných ročníků. Z přezrálých a zaschlých hroznů se vyrábí víno bohaté na alkohol, plné a dužnaté, které se během zrání stále zlepšuje. Lehká a čerstvá vína jsou vynikající surovinou pro výrobu šumivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým.

Vinařská oblast Kunság hraje v odvětví vína v maďarském zemědělství klíčovou úlohu; z tohoto regionu pochází více než polovina hroznů sklizených v Maďarsku. 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 pestitelských činností v této oblasti. Díky své jedinečné úloze přispívá vinařství k tomu, aby se tento region stal atraktivnějším. Vinice byly a jsou účinným prostředkem k omezení rozšiřování větrných písků; protože jde o půdu s relativně nízkým hydrologickým režimem, vinnou révu je zde snazší zásobovat vodou než jiné plodiny.

Na vinicích oblasti Kunság převládají původní a nově vyšlechtěné maďarské odrůdy révy.

Vinařská oblast je obecně spotřebitelům dobře známa, a to zejména díky svým lehkým vínům s ovocnou chutí a svými aromatickými a muškátovými víny.

Šumivé víno

b) Lidské faktory

Kromě již výše popsaných lidských faktorů se šumivá vína z oblasti Kunság vyznačují těmito vlastnostmi:

Pěstování odrůd révy vinné s typickým profilem kyselosti vinařské oblasti (např. Ezerjő, Cserszegi fűszeres atd.) položili vinaři základy pro výrobu šumivého vína a perlivého vína.

2. Popis vín

Šumivá vína jsou lehká, s čerstvou vůní a osvěžující kyselostí.

3. Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produkty

Ekologické prostředí, zejména písčité půda, má významný dopad na vlastnosti vín. Tyto vlastnosti se vyskytují především v rychle se vyvíjejících, obvykle lehčích vínech s relativně nízkou kyselostí (jsou spíše polosladká), rychle se vyvíjejícími kyselinami a u většiny ročníků s nízkým obsahem alkoholu.

Vína mají nižší obsah minerálních látek, což je typické pro písčité půdy. Vína z oblasti produkce jsou označována v první řadě jako vína s krátkým obdobím zrání určená na brzkou spotřebu. Ekologické prostředí vedlo k adopci mnoha tradičních odrůd révy vázaných na tento vinařský region (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka atd.). Typickou povahu odrůd lze podpořit výběrem hroznů. Hrozny mohou v některých případech vést ke vzniku mimořádných ročníků. Z přezrálých a zaschlých hroznů se vyrábí víno bohaté na alkohol, plné a dužnaté, které se během zrání stále zlepšuje. Lehká a čerstvá vína jsou vynikající surovinou pro výrobu šumivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým.

Vinařská oblast Kunság hraje v odvětví vína v maďarském zemědělství klíčovou úlohu; z tohoto regionu pochází více než polovina hroznů sklizených v Maďarsku. 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. Díky své jedinečné úloze přispívá vinařství k tomu, aby se tento region stal atraktivnějším. Vinice byly a jsou účinným prostředkem k omezení rozšiřování větrných písků; protože jde o půdu s relativně nízkým hydrologickým režimem, vinnou révu je zde snazší zásobovat vodou než jiné plodiny.

Na vinicích oblasti Kunság převládají původní a nově vyšlechtěné maďarské odrůdy révy.

Vinařská oblast je obecně spotřebitelům dobře známa, a to zejména díky svým lehkým vínům s ovocnou chutí a svými aromatickými a muškátovými víny.

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

b) Lidské faktory

Kromě již výše popsaných lidských faktorů se šumivá vína z oblasti Kunság vyznačují těmito vlastnostmi:

Pěstováním odrůd révy vinné s typickým profilem kyselosti vinařské oblasti (např. Ezerjó, Cserszegi fűszeres atd.) položili vinaři základy pro výrobu šumivého vína a perlivého vína.

2. Popis vín

Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým jsou lehká vína se svěží vůní.

3. Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produkty

Ekologické prostředí, zejména písčité půda, má významný dopad na vlastnosti vín. Tyto vlastnosti se vyskytují především v rychle se vyvíjejících, obvykle lehčích vínech s relativně nízkou kyselostí (jsou spíše polosladká), rychle se vyvíjejícími kyselinami a u většiny ročníků s nízkým obsahem alkoholu.

Vína mají nižší obsah minerálních látek, což je typické pro písčité půdy. Vína z oblasti produkce jsou označována v první řadě jako vína s krátkým obdobím zrání určená na brzkou spotřebu. Ekologické prostředí vedlo k adopci mnoha tradičních odrůd révy vázaných na tento vinařský region (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka atd.). Typickou povahu odrůd lze podpořit výběrem hroznů. Hrozny mohou v některých případech vést ke vzniku mimořádných ročníků. Z přezrálých a zaschlých hroznů se vyrábí víno bohaté na alkohol, plné a dužnaté, které se během zrání stále zlepšuje. Lehká a čerstvá vína jsou vynikající surovinou pro výrobu šumivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým.

Vinařská oblast Kunság hraje v odvětví vína v maďarském zemědělství klíčovou úlohu; z tohoto regionu pochází více než polovina hroznů sklizených v Maďarsku. 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. Díky své jedinečné úloze přispívá vinařství k tomu, aby se tento region stal atraktivnějším. Vinice byly a jsou účinným prostředkem k omezení rozšiřování větrných písků; protože jde o půdu s relativně nízkým hydrologickým režimem, vinnou révu je zde snazší zásobovat vodou než jiné plodiny.

Na vinicích oblasti Kunság převládají původní a nově vyšlechtěné maďarské odrůdy révy.

Vinařská oblast je obecně spotřebitelům dobře známa, a to zejména díky svým lehkým vínům s ovocnou chutí a svými aromatickými a muškátovými víny.

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

Pravidla pro označování – menší zeměpisné jednotky, které se mohou uvést na etiketě

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

i) Uvedení názvu obcí

Názvy obcí náležejících k vinařské oblasti Kunság mohou být označeny jako zeměpisná jednotka menší, než je vymezená oblast Kunság, kromě názvu obcí Izsák a Monor.

ii) Uvedení názvu vinice (pozemku)

Název vymezené oblasti Kunság a obce mohou doprovázet tato jména vinic (pozemků):

— Arany-hegy (v obci Ceglédbercel)

— Fischer-part (v obcích Cegléd a Ceglédbercel)

iii) Označení názvů sektorů

Název vymezené oblasti Kunság mohou doprovázet tato jména sektorů:

— Kecskemét, zahrnující oblasti vinic odpovídající pozemkům pásma I. a II. třídy vinařského katastru obcí Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene a Lajosmizse.

— Tiszakürt, zahrnující oblasti vinic odpovídající pozemkům pásma I. a II. třídy vinařského katastru obcí Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tizzasas a Tiszaug.

Je-li uvedeno jméno daného sektoru, název lokality se neoznačuje jako menší zeměpisná jednotka.

Na etiketě může být uvedena menší zeměpisná jednotka pouze tehdy, pokud se jedná o produkt, který pochází zcela z oblasti vinic vymezené touto zeměpisnou jednotkou.

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Další údaje pro omezené použití:

— „Muskotály“: Víno vyrobené nejméně z 85 % z jedné nebo více následujících odrůd: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály a Tramini.

— „Primőr“ (primeur): víno stočené do lahve v roce sklizně. Jako synonymum lze použít výraz „újbor“ (nové víno).

Na etiketě nesmí být uveden název odrůdy Arany Sárféhér.

Pro vína cuvée lze použít slova „küvé“ (cuvée) nebo synonymum „házasításs“ (kupáz) a také originál „cuvée“.

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Stáčení vín, šumivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým je prováděno ve stáčírnách schválených vinařskou komunitou Kunság.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast:

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Schváleno na území lokalit Borota, Csongrád a Hajós.

Odkaz na specifikaci produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf
