

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(2022/C 401/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 <sup>(1)</sup> do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Pannon“

PDO-HU-A1380-AM03

Datum podání žádosti: 25.1.2018

**1. Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

**2. Popis a důvody ke změně****2.1. Přidání druhu výrobku perlivé víno dosycené oxidem uhličitým**

Výrobci vína začali vyrábět perlivá vína dosycená oxidem uhličitým v reakci na měnící se požadavky trhu. Díky pokroku u dostupných technologií je možné dosahovat stále lepší jakosti, což vedlo ke zvýšení poptávky a produkce. Vynikající vína s chráněným označením původu Pannon se rovněž mohou používat k výrobě homogenních produktů vysoké jakosti, které vyhovují specifikaci.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Druhy výrobků z révy vinné

Popis vín

Maximální výnosy

Hlavní moštové odrůdy

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Další podmínky

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

## 2.2. Přidání druhu výrobku šumivé víno

Tržní poptávka spolu s podnikatelskou činností vinařů daly impuls k výrobě různých druhů šumivých vín. Základní vína pro výrobu šumivých vín se v této vinařské oblasti produkují již dlouho. Místní rodinná vinařství nyní šumivá vína zařadila do své nabídky produktů. Z moštových odrůd uvedených ve specifikaci vín s chráněným označením původu Pannon vznikají zejména kvalitní šumivá vína a díky tomu je možné dosahovat jednotné vyšší jakosti.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Druhy výrobků z révy vinné

Popis vín

Maximální výnosy

Hlavní moštové odrůdy

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Další podmínky

## 2.3. Nové povolené odrůdy: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (bílá), Pinot noir (bílá), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni a Alibernet

Struktura spotřeby vína se neustále proměňuje a výrobci se těmto změnám snaží přizpůsobit. Ve vymezené oblasti se zvětšuje podíl bílých a aromatických odrůd. Některé odrůdy, jejichž povolení je předmětem žádosti, se již dlouho používají k výrobě vín spolehlivé jakosti, zatímco některé pocházejí ze zkušební výsadby.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Hlavní moštové odrůdy

## 2.4. Zařazení obce Varsád mezi obce ležící mimo vymezenou oblast produkce, na jejichž území je produkce povolena

Vinařský závod v obci Varsád zpracovává hrozny pocházející z vymezené oblasti CHOP Pannon. Jakost vinařských produktů, které se z těchto hroznů vyrábí, splňuje požadavky stanovené v předložené specifikaci produktu. (V rámci původní žádosti již jako obec, jež leží mimo vymezenou oblast produkce a na jejímž území je produkce povolena, byla zapsána obec Dég.)

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Další podmínky

## 2.5. Doplnění vymezené oblasti produkce o obce Cíkó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári a Somberek

Pro účely čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) 2019/33 <sup>(?)</sup>spadají tyto obce do stejné správní jednotky jako vymezená oblast produkce. Na základě vlastností půdy a polohy tvoří nedílnou součást této zeměpisné oblasti.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Vymezená zeměpisná oblast

## 2.6. Vyjmutí obcí Aba a Seregélyes z vymezené oblasti produkce

Tyto obce byly vyňaty z působnosti veřejné správy příslušné pro vymezenou oblast a jsou součástí jiné vinařské oblasti. Na základě vlastností půdy a polohy nepatří do této zeměpisné oblasti, a proto by měly být vyškrtnuty ze seznamu obcí ležících ve vymezené oblasti produkce.

Položky specifikace, jichž se změna týká:

Vymezená zeměpisná oblast

(?) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Pannon

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 vín**4.1. *Bílé víno*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva je zelenavě bílá, žlutavě zelená až zlatá. Vůně se pohybují od delikátně jemných až po velmi intenzivní vůně aromatických odrůd. Mohou obsahovat tóny jablek a citrusů a někdy i náznaky květin. Pro bílá vína s označením Pannon je charakteristická komplexní střední kyselost. Znaky všech vín vyráběných v této oblasti jsou ovocná chuť a harmonie.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

4.2. *Růžové víno*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Škála barev se pohybuje od barvy připomínající cibulovou slupku přes barvu pivoněk po barvu jahod. Jednotlivé odrůdy mají své typické vůně, především se jedná o vůni malin, jahod a ostružin. Pro růžové víno jsou charakteristické středně intenzivní svěží kyseliny a lehké střední tělo, aroma patrná v čichovém vjemu se projevují i v chuti.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

#### 4.3. Červené víno

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od červené až rubínové přes červenofialovou po sytou tmavočervenou. Vůně se vyznačuje ovocností, a zejména tóny červeného ovoce – jahod, švestek a třešní. Ty mohou být doplněny kořenitými tóny, které vznikají při zrání v sudech. Víno má středně plné tělo, typickou střední kyselost a strukturu se středně vysokým obsahem tříslovin.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 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):	150

#### 4.4. Bílé šumivé víno

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od světle žluté po zlatožlutou. Vůně a chuť jsou určovány primárními ovocnými aromaty typickými pro dané hrozny (aromata citrusů a zelených jablek), která jsou doplněna látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek. Po celou dobu ochutnávky víno jemně šumí. Toto šumění způsobuje kyselina uhličitá, která vzniká při druhotném alkoholovém kvašení.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

4.5. *Růžové šumivé víno*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se pohybuje na škále od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou. Chuť a vůně jsou určovány látkami vytvářejícími lehké ovocné aroma jahod a malin a kořenité aroma typickými pro dané hrozny, které jsou doplněny látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek, a příjemnou vyváženou kyselostí.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

4.6. *Červené šumivé víno*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se pohybuje od rubínové po tmavočervenou. Chuť a vůně jsou určovány primárními ovocnými aromaty typickými pro dané hrozny (především třešňovým a rybízovým aromatem), která jsou doplněna látkami, jež se tvoří během zrání a dávají vzniknout sekundárním vůním a aromátům, jako je například aroma máslových sušenek a briošek.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

4.7. *Bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

## STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva se různí od zelenavě bílé po zlatožlutou. Vína vždy mají svěží ovocnou vůni citrusů a zelených jablek a elegantní svěží kyselost. Chuť ani vůně nenesou žádné stopy zrání v dřevěných sudech.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9

Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

#### 4.8. Růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno se vyznačuje barvou různící se od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou, ovocností (zejména tóny jahod, malin a ostružin) a živým, svěžím charakterem.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

#### 4.9. Červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva vína se pohybuje od červené přes rubínovou a červenofialovou po tmavočervenou. Víno se vyznačuje typickou ovocnou chutí a vůní červeného ovoce, jako jsou jahody, švestky a třešně.

\* Chybějící analytické údaje odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

#### **Pravidla produkce hroznů**

Způsob vedení révy

Postup pěstování révy a spon:

V případě vinic vysázených před 31. červencem 2009 se vinařské produkty s chráněným označením původu Pannon mohou do vinařského roku 2035/2036 vyrábět z hroznů pocházejících z jakékoli vinice, kde již způsob vedení a hustota výsadby byly povoleny.

#### **Pravidla týkající se nové výsadby**

U vinic vysázených po 1. srpnu 2009:

- hustota výsadby nesmí být menší než 3 300 keřů na hektar,
- vzdálenost mezi řádky nesmí být menší než 2 metry a větší než 3,5 metru,
- vzdálenost mezi rostlinami nesmí být menší než 0,6 metru a větší než 1,2 metru,
- může se používat jakýkoli způsob vedení révy kromě jednoduché záclony.

#### **Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín**

ŽÁDNÉ

b. *Maximální výnosy*

#### **Všechny vinařské produkty**

100 hektolitrů na hektar

#### **Všechny vinařské produkty**

14 000 kilogramů hroznů na hektar

### **6. Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezenou oblast tvoří tyto obce, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek a Versend;

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb a Zomba;

Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, , Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja a Závod;

Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány a Villánykövesd.

### **7. Hlavní moštové odrůdy**

Alibernet

Blauburger

Blauer Frühburgunder

Bíbor kadarka

Cabernet Franc – Cabernet

Cabernet Sauvignon

Chardonnay – Kereklevelű

Cirfandli – Piros cirfandli

Cot – Malbec

Csabagyöngye – Pearl of Csaba  
Cserszegi fűszeres  
Csomorika – Csomor  
Domina  
Ezerfürtű  
Furmint – Furmint bianco  
Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg  
Hárslevelű – Garszleveljü  
Irsai Olivér – Irsai  
Juhfark – Fehérboros  
Kadarka – Fekete budai  
Karát  
Királyleányka – Little princess  
Kékfrankos – Moravka  
Kékoportó – Blauer Portugieser  
Leányka – Leányszőlő  
Menoire  
Merlot  
Mészikadar  
Nektár  
Olasz rizling – Olaszrizling  
Ottonel muskotály – Muscat Ottonel  
Pinot blanc – Fehér burgundi  
Pinot noir – Kék burgundi  
Rajnai rizling – Rhine riesling  
Rizlingszilváni – Müller Thurgau  
Rubintos  
Sagrantino  
Sauvignon – Sauvignon blanc  
Syrah – Shiraz  
Szürkebarát – Pinot gris  
Sárga muskotály – Muscat Lunel  
Tannat  
Tramini – Traminer  
Turán  
Viognier  
Zefír  
Zengő  
Zenit  
Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe  
Zöld szagos – Decsi szagos  
Zöld szilváni – Grüner Sylvaner  
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni



## 8. Popis souvislostí

### 8.1. Přírodní faktory

Panonská vinařská oblast sestává ze čtyř vinařských regionů, které leží v kopcovitém terénu a na jižních svazích pohoří Villány a Mecsek mezi řekami Dunaj a Dráva a jezerem Balaton. Těmito čtyřmi vinařskými regiony jsou Pécs, Villány, Szekszárd a Tolna.

Horninový podklad kopců v župách Tolna a Baranya tvoří půda, která obsahuje jíly a písčité sedimenty, se sprašovým a hlinitým pokryvem. Vápencové útvary pohoří Villány a Mecsek jsou na mnoha místech pokryty sprašovými a hlinitými půdami.

Půda v Panonské vinařské oblasti je pro pěstování vinné révy velmi vhodná.

Podnebí je zde kontinentální a od jihu ho ve velké míře ovlivňuje podnebí středomořské.

Průměrná roční teplota je 10–12 °C. Průměrná doba slunečního svitu přesahuje 2 000 hodin za rok. Až na několik výjimek dosahují průměrné srážky 600 mm.

Podnebí a počasí v oblasti jsou velmi vhodné pro produkci jak bílých, tak modrých hroznů.

### 8.2. Víno: lidské faktory

Oblast patří k nejstarším maďarským vinařským oblastem. Vinohradnictví v Maďarsku, tedy v Panonii, jako první provozovali Keltové a po nich Římané. Význam vinohradnictví v této oblasti rovněž dokládají nálezy různých artefaktů.

Už v těchto dávných dobách si obyvatelé oblasti povšimli zdejších přírodních podmínek, které poskytovaly vynikající základ pro vinohradnictví a vinařství. Existuje několik písemných záznamů o výrobě vín v této oblasti již z raného středověku. Udržované vinice bylo možné nalézt ve všech opatstvích, která byla ve velkém počtu založena během vlády Arpádovců.

Rozkvět vinohradnictví byl zbrzděn pouze asi na 150 let během válek s Turky.

Výrobu místních vín dále rozvíjeli Němci, kteří se v této vinařské oblasti usadili v 18. století. V tomto období se v oblasti usídlili také Srbové, kteří začali pěstovat odrůdu Kadarka, z níž se červené víno vyrábělo novým postupem: nakvášením rmutu.

Během opětovné výsadby v 18. století získaly mezi desítkami pěstovaných moštových odrůd rozhodující vliv dvě odrůdy používané k výrobě červeného vína: Kadarka, kterou sem z Balkánu dovezli Srbové prchající před Turky, a původem údajně portugalská odrůda Kékoportó, kterou zavedli němečtí osídlenci v oblasti Villány. Oblast je známější pro červená vína, ale v okolí obcí Siklós a Tolna a pohoří Mecsek převážily bílé odrůdy: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifrandli a Furmint.

U odrůdy Kadarka byl poprvé použit zmíněný postup výroby červeného vína pocházející z Balkánu. Našlapané modré hrozny kvasily ve velkých dřevěných nádobách v zemědělských usedlostech mezi vinicemi v obci Szekszárd a v lisovnách zbudovaných ve sklepích na okraji vesnice Villány. Po ukončení kvašení se vrch nádoby nad matolinovým kloboukem utěsnil blátem a víno měsíc zrálo. Poté se stočilo do sudů. V Jižním Zadunají se pomocí kratší macerace na slupkách vyráběla světlejší červená vína s příjemně svěží chutí známá jako „siller“ nebo „fuchslí“.

V Panonské vinařské oblasti se vyrábí jak červená, tak bílá vína, avšak červená vína jsou v současnosti významnější. Na počátku 20. století stále tvořily základ červených vín Kadarka a Kékoportó, ale Kadarku v posledních desetiletích nahrazuje Kékfrankos a rozšířily se i tyto mezinárodní odrůdy: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Z těchto odrůd se často vyrábí cuvée typu vín z Bordeaux, která zrají v nových dřevěných sudech. Dominantními typy bílých odrůd jsou Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling a Chardonnay.

### 8.3. *Víno: popis vín*

Vína z vymezené oblasti jsou obecně středně tělnatá nebo plná díky svahům orientovaným na jih, a tím i převažujícím teplejším klimatickým podmínkám, které mají za následek vyšší stupeň cukrnatosti a střední nebo vysoký obsah alkoholu a tomu úměrnou plnost těla. Tato vyzrálost se rovněž projevuje v ovocnosti a vysokém obsahu tříslovin (u červených vín).

### 8.4. *Víno: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Vzhledem k tomu, že v Panonské vinařské oblasti jsou kontinentální podnebí se středomořskými vlivy a jižně orientované svahy, jsou vína s označením Pannon především středomořského typu a je pro ně charakteristická elegantní komplexní kyselost. Jelikož je půdní podloží kopců v župách Tolna a Baranya tvořeno sedimenty, mají vína produkovaná v této vinařské oblasti převážně ovocnou chuť. Díky vysokému počtu hodin slunečního svitu jsou obvykle plná s vyšším obsahem alkoholu. V důsledku přírodních podmínek obsahují růžová a červená vína s označením Pannon hedvábné třísloviny.

Díky středomořskému vlivu mohou producenti hroznů a vín v oblasti rovněž sklízet hrozny pozdních bílých a modrých moštových odrůd (např. Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon), až jsou dozrálé a mají vysoký obsah cukru.

Vzhledem k často příznivým podzimním povětrnostním podmínkám je možné sklízet zaschlé i přežralé hrozny. Dokladem je to, že v této oblasti je velmi rozšířená produkce vín z pozdního sběru, výběrových vín a vín ze zaschlých hroznů. Tato vína nejvyšší jakosti v sobě spojují odborné znalosti, které si místní výrobci vína osvojili v průběhu staletí a které si předávají z generace na generaci, s přírodními podmínkami oblasti a produkčním potenciálem místních odrůd.

Obyvatelé Panonské vinařské oblasti si znalosti vinohradnictví a vášeň pro vinohradnictví uchovávají už po staletí. Základy současného vinohradnictví a vinařství položili Švábové, kteří se na území Panonské vinařské oblasti usadili. Rodinná vinařství založená na počátku 90. let 20. století výrobu vína obnovila a jsou schopná vyrábět produkty vyšší jakosti, pro které rovněž dokázala najít odbyty.

### 8.5. *Šumivé víno: lidské faktory*

Kromě přírodních a lidských faktorů popsanych u vína lze o šumivých vínech s označením Pannon uvést následující skutečnosti.

Výroba šumivých vín v Panonské vinařské oblasti započala před sto lety. Šumivá vína, která se zde produkovala poté, co byl v roce 1912 založen první závod na výrobu šumivých vín, měla velký úspěch a proslavila se v celé zemi.

Výrobci z Panonské vinařské podoblasti tradici výroby šumivých vín oživili a uvedli šumivá vína s označením Pannon opět na trh.

Tyto produkty za svůj úspěch vděčily know-how a věhlasu místních vinohradníků a vinařů. Nejdůležitějšími rysy výroby šumivých vín s označením Pannon jsou tradiční postup a kvašení v lahvích, během něhož vznikají sekundární chutě a aroma doplňující primární ovocné vůně.

### 8.6. *Šumivé víno: popis vín*

V důsledku delšího zrání mají bílá šumivá vína barvu od světle žluté po zlatožlutou, růžová šumivá vína od barvy cibulové slupky po malinově růžovou a červená šumivá vína od rubínové po tmavočervenou. Vůně a chuť šumivých vín s označením Pannon jsou určovány látkami vytvářejícími intenzivně ovocné nebo kořenité (u růžových a červených šumivých vín) primární aroma a chuť charakteristickými pro dané hrozny. Primární aroma a chuť jsou doplněny sekundárními aromaty. Šumivá vína s označením Pannon obsahují svěží kyseliny.

### 8.7. *Šumivé víno: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Vinařská oblast zahrnuje čtyři jižní maďarské vinařské regiony. Místní podnebí určují kontinentální a středomořské vlivy. Počet hodin slunečního svitu je vyšší než celostátní průměr. Roční úhrn srážek, jejich poměrně rovnoměrné rozložení a relativně dobrá schopnost půd zadržovat vodu společně přispívají k tomu, že má réva během vegetačního období dostatečný přísun vody. Ten je v případě šumivých vín obzvlášť důležitý, protože zabraňuje tomu, aby se ve víně tvořily rostlinné, zatuchlé pachy a nedostatečně vyvinuté, ostré kyseliny, které by ještě zvýraznil oxid uhličitý vznikající při druhotném alkoholovém kvašení.

Dlouhé vegetační období a vysoký úhrn teplot zajišťují optimální podmínky, v nichž mohou hrozny, ze kterých se vyrábí základní vína pro výrobu šumivých vín, dostatečně dozrát a zachovat si svěží kyseliny.

Poloha vinic, středomořské klimatické podmínky, půdy obsahující jílu, velké množství živin a vápnitou spraš a moštové odrůdy, jež jsou pro oblast produkce nevhodnější, společně propůjčují šumivým vínům s označením Pannon jedinečný charakter, v němž se i po druhotném alkoholovém kvašení zachovávají jak látky vytvářející komplexní ovocné nebo kořenité vůně a aroma, tak svěžest a elegantní kyselost. Pro tuto vinařskou oblast jsou typická šumivá vína s elegantními jemnými sekundárními vůněmi vznikajícími při delším zrání, které je součástí tradičního výrobního procesu.

#### 8.8. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: lidské faktory*

Kromě lidských faktorů popsaných výše u vína lze o perlivých vínech dosycených oxidem uhličitým s označením Pannon uvést následující skutečnosti:

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je druh výrobku, který je v Panonské vinařské oblasti poměrně nový. Výrobci z této oblasti ho začali vyrábět z hroznů odrůd, které se zde tradičně pěstují a vyrábí se z nich základní vína pro výrobu šumivých vín, a úspěšně ho uvedli na maďarský trh.

Tento produkt za svůj komerční a hospodářský úspěch vděčí know-how a věhlasu místních vinohradníků a vinařů. Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým s označením Pannon se obvykle vyrábí ze zde pěstovaných odrůd a doba sklizně se určuje tak, aby se zajistilo, že se v hroznech během zpracování zachovávají látky vytvářející přirozené primární aroma a chuť, které se ještě zdůrazní přidáním oxidu uhličitého před plněním do lahví.

#### 8.9. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: popis vín*

Bílá, růžová a červená perlivá vína dosycená oxidem uhličitým s označením Pannon jsou obvykle živá a mají harmonický obsah kyselin a komplexní svěží ovocné aroma.

#### 8.10. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: popis a prokázání příčinné souvislosti*

Oblast zahrnuje čtyři jižní maďarské vinařské regiony. Místní podnebí určují kontinentální a středomořské vlivy. V této části Maďarska začíná jaro nejdříve a počet hodin slunečního svitu je vyšší než celostátní průměr. Roční úhrn srážek, jejich poměrně rovnoměrné rozložení a relativně dobrá schopnost půd zadržovat vodu společně přispívají k tomu, že má réva během vegetačního období dostatečný přísun vody. Ten je v případě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým obzvláště důležitý, protože zabraňuje tomu, aby se ve víně tvořily rostlinné, zatuchlé pachy a nedostatečně vyvinuté, ostré kyseliny, které by ještě zvýraznil oxid uhličitý.

Poloha vinic, středomořské podnebí, půdy obsahující jílu, velké množství živin a vápnitou spraš a odrůdy, jež jsou pro oblast produkce velmi vhodné, společně produktu propůjčují jedinečný charakter, který se promítá v látkách vytvářejících komplexní ovocné aroma a chuť, ve svěžesti a v elegantní kyselosti.

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

Zeměpisná oblast, kde se vína s chráněným označením původu Pannon mohou vyrábět

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína s chráněným označením původu Pannon se mohou vyrábět pouze v obcích ve vinařských regionech Tolna, Szekszárd, Pécs a Villány, jejichž seznam je uveden v oddíle IV specifikace produktu, v obci Dég ve Fejérské župě a v obci Varsád v župě Tolna.

Obce Dég a Varsád se nacházejí ve stejné správní oblasti jako Panonská vinařská oblast.

Pravidla pro označování

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Spolu s chráněným označením původu Pannon se nesmí uvádět žádná menší zeměpisná jednotka.

Je možné zobrazit logo CHOP Pannon.

Tradiční výrazy povolené k použití, další výrazy podléhající omezením, výrazy označující způsob výroby a další regulované výrazy:

Víno

1. Bílé: késői szüretelésű (víno z pozdního sběru), válogatott szüretelésű (výběrové víno), muskotály, cuvée nebo küvé, szüretlen (nefiltrované), töppedt szőlőből készült (víno ze zaslých hroznů), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno), barrique, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)
2. Růžové: válogatott szüretelésű (výběrové víno), szüretlen (nefiltrované), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno)
3. Červené: siller, késői szüretelésű (víno z pozdního sběru), válogatott szüretelésű (výběrové víno), muskotály, cuvée nebo küvé, szüretlen (nefiltrované), töppedt szőlőből készült (víno ze zaslých hroznů), primőr (primeur) nebo újbor (mladé víno), barrique, „barrique-ban erjesztett“ (kvašené v barikovém sudu) nebo „hordóban erjesztett“ (kvašené v sudu), „barrique-ban érlelt“ (zrající v barikovém sudu) nebo „hordóban érlelt“ (zrající v sudu)

Šumivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

1. Bílé: muskotály, cuvée nebo küvé
2. Růžové: muskotály, cuvée nebo küvé
3. Červené: muskotály, cuvée nebo küvé

Na vínech s označením Pannon mohou být uvedeny výrazy „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce), „termelői palackozás“ (plněné do lahví výrobcem) a „pinceszövetkezeten palackozva“ (plněné do lahví vinařským družstvem).

Výraz „rozé“ lze nahradit výrazem „rosé“, výraz „küvé“ lze nahradit výrazem „cuvée“ nebo „házasítás“ (směs).

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát.

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jsou povoleny všechny způsoby balení s výjimkou vín z pozdního sběru s označením Pannon, výběrových vín s označením Pannon a vín ze zaslých hroznů s označením Pannon, která se mohou prodávat pouze ve skleněných lahvích.

Toto pravidlo se nevztahuje na vína vyrobená v oblasti produkce výrobcem ve vlastním sklepe pro konzumaci na místě.

Předchozí oznámení o balení produktů:

Stáčírny mimo vymezenou oblast musí oznámit plnění vinařských produktů s chráněným označením původu do lahví tajemníkovi Panonské vinařské oblasti, a to nejpozději osm dní před jeho začátkem.

**Odkaz na specifikaci produktu**

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>

---