



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

17. dubna 2023

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 133/01	Směnné kurzy vůči euru – 14. dubna 2023	1
---------------	---	---

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2023/C 133/02	Výzva k podávání návrhů – GR/003/23 – Činnosti zaměřené na zvyšování povědomí o duševním vlastnictví	2
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 133/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11055 – EQUITIX / CUBE / RIVER RIDGE) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
2023/C 133/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11092 – BLACKSTONE / CDPQ / INVENERGY / AEP RENEWABLES / AEP WIND HOLDINGS / TRENT WIND FARM / DESERT SKY WIND FARM) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 133/05	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	11
---------------	---	----

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

14. dubna 2023

(2023/C 133/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1057	CAD	kanadský dolar	1,4725
JPY	japonský jen	146,60	HKD	hongkongský dolar	8,6797
DKK	dánská koruna	7,4510	NZD	novozélandský dolar	1,7588
GBP	britská libra	0,88440	SGD	singapurský dolar	1,4665
SEK	švédská koruna	11,3455	KRW	jihokorejský won	1 438,43
CHF	švýcarský frank	0,9827	ZAR	jihoafrický rand	19,9352
ISK	islandská koruna	149,70	CNY	čínský juan	7,5761
NOK	norská koruna	11,4020	IDR	indonéská rupie	16 291,79
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,8673
CZK	česká koruna	23,341	PHP	filipínské peso	61,122
HUF	maďarský forint	373,68	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,6435	THB	thajský baht	37,660
RON	rumunský lei	4,9423	BRL	brazilský real	5,4410
TRY	turecká lira	21,4218	MXN	mexické peso	19,9598
AUD	australský dolar	1,6309	INR	indická rupie	90,3595

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k podávání návrhů

GR/003/23

Činnosti zaměřené na zvyšování povědomí o duševním vlastnictví

(2023/C 133/02)

1. Cíle a popis

Pro oblasti A a B

Cílem této výzvy k podávání návrhů v uvedených oblastech je zvyšovat povědomí o přínosech ochrany práv duševního vlastnictví a škodě způsobované porušováním těchto práv, a to upozorněním mladých Evropanů na význam duševního vlastnictví v rámci podpory tvořivosti, inovací a podnikání. Jejím účelem je oslovit hlavní cílové skupiny a rozšiřovat jejich znalosti z hlediska potřeby posilovat dodržování duševního vlastnictví s cílem změnit v konečném důsledku chování spotřebitelů: omezit jejich nákupy padělků a přístup k digitálnímu obsahu z nelegálních zdrojů.

Výzva má tyto konkrétní cíle:

1. zvyšovat informovanost o významu duševního vlastnictví jako nástroje na ochranu tvořivosti a inovací prostřednictvím poskytování konkrétních a objektivních informací o duševním vlastnictví v této souvislosti a zvyšovat povědomí o rizicích porušování práv duševního vlastnictví a škodách způsobených tímto porušováním;
2. zapojit hlavní cílové skupiny, pokud jde o tuto problematiku, s přihlédnutím k příležitostem aktivačního účinku a zejména k tomu, jaký způsob diskuse o těchto otázkách cílové skupiny očekávají (objektivně a neutrálně, nikoli povýšeně), a to v zájmu změny chování a snížení atraktivity padělání a pirátství.

Pro oblast C

Cílem této výzvy k podávání návrhů v uvedené oblasti je zvyšovat povědomí malých a středních podniků o výhodách vytváření, využívání a ochrany práv duševního vlastnictví v rámci jejich obchodních činností a strategií. Jejím cílem je zvýšit počet malých a středních podniků, které využívají příležitosti, které práva duševního vlastnictví nabízejí, a to prostřednictvím budování znalostí a dovedností, a zároveň usilovat o zapojení vlivných partnerů. Celkově je hlavním cílem zvýšit povědomí o výhodách práv duševního vlastnictví pro malé a střední podniky. Konkrétními cíli výzvy v této oblasti tedy jsou:

1. zvýšit povědomí o duševním vlastnictví, zlepšit znalosti a dovednosti mezi malými a středními podniky v EU;
2. pomoci malým a středním podnikům v EU naučit se, jak úspěšně využívat duševní vlastnictví k posílení a růstu jejich podnikání, včetně zhodnocení jejich nehmotných aktiv;
3. podporovat malé a střední podniky v EU při prosazování jejich práv duševního vlastnictví a přínosů, které z toho vyplývají;
4. zapojit malé a střední podniky v EU do záležitostí týkajících se duševního vlastnictví s přihlédnutím k příležitostem aktivačního účinku.

Cílené projekty podle oblasti:

Oblast A: Oslovení dětí, mladých lidí a/nebo učitelů / budoucích učitelů prostřednictvím vzdělávacích činností v akademickém a neakademickém vzdělávacím prostředí. Cílem oblasti A je doplnit duševní vlastnictví do vzdělávacího projektu a stavět na něm.

(dostupný rozpočet: 400 000 EUR)

Specifikace

- oblast působnosti: školní i mimoškolní vzdělávací akce zaměřené na děti ve věku přibližně 6 až 18 let, ale také na mladé lidi v rámci odborného a terciárního vzdělávání a/nebo současně či budoucí pedagogické pracovníky, kteří jsou nebo budou v přímé interakci s dětmi a mladými lidmi (školení školitelů),
- navrhované činnosti musí být v souladu s novými „klíčovými kompetencemi pro celoživotní učení“, které schválila Rada pro vzdělávání dne 22. května 2018, a s novým akčním plánem digitálního vzdělávání (2021–2027), který vydala Evropská komise v září 2020, a zejména s významem duševního vlastnictví pro podporu tvořivosti, inovací, podnikání a zodpovědné digitální angažovanosti mladých Evropanů,
- oficiální zapojení institucí, například ministerstva školství nebo jiných příslušných tvůrců politik / zúčastněných stran, s cílem program schválit a šířit,
- zapojení učitelů a/nebo odborníků z akademické sféry do koncipování materiálů nebo vzdělávacích činností,
- doložené zkušenosti žadatele v oblasti koncipování vzdělávacích programů nebo materiálů pro školy nebo univerzity,
- způsobilé činnosti zaměřené na zvyšování povědomí musí být realizovány dvěma či více ze čtyř kanálů uvedených v bodě 2.2,
- doplňující informace naleznete v bodě 2.2.

Oblast B: Oslovení spotřebitelů (zejména mladých spotřebitelů).

(dostupný rozpočet: 600 000 EUR)

Specifikace

- oblast působnosti: činnosti zaměřené na zvyšování povědomí spotřebitelů, zejména mladých spotřebitelů ve věku od 15 do 24 let,
- činnosti musí být přeshraniční a musí se týkat několika členských států EU (musí být prováděny alespoň ve třech členských státech),
- zapojení příslušných vlivných partnerů za účelem šíření sdělení a oslovování cílových skupin (vlivných osobností, jako jsou blogeři nebo umělci, a subjektů významných pro utváření veřejného mínění, jako jsou příslušné sdělovací prostředky, orgány veřejné moci, spotřebitelské organizace atd.),
- bude upřednostněna originalita a moderní/kreativní metody využívající nové technologie a digitální přístup,
- způsobilé činnosti zaměřené na zvyšování povědomí musí být realizovány dvěma či více ze čtyř kanálů uvedených v bodě 2.2,
- doplňující informace naleznete v bodě 2.2.

Oblast C: Oslovení malých a středních podniků.

(dostupný rozpočet: 1 000 000 EUR)

Specifikace

- oblast působnosti: činnosti zaměřené na zvyšování povědomí pro malé a střední podniky v EU,
- zapojení příslušných vlivných partnerů za účelem šíření sdělení a oslovování malých a středních podniků v EU,
- bude upřednostněna originalita a moderní/kreativní metody využívající nové technologie a digitální přístup.

V oblastech A a B se očekávají tyto výsledky:

- oslovit veřejnost v EU, a zejména prioritní cílové skupiny, vhodným a cenově dostupným způsobem (včetně optimalizovaného využívání digitálních řešení) – cílovou skupinou jsou děti a mladí lidé ve školách a terciárním vzdělávání (při školních a/nebo mimoškolních vzdělávacích činnostech), stávající nebo budoucí učitelé / odborníci z akademické sféry / mladí pedagogové, jakož i spotřebitelé (zejména mladí spotřebitelé ve věku 15–24 let),
- usnadňovat zapojení příslušných partnerů a subjektů významných pro utváření veřejného mínění, například sdružení spotřebitelů, vlivných osobností (např. blogerů a umělců), nebo dalších relevantních subjektů významných pro utváření veřejného mínění, kteří mohou oslovit cílové skupiny prostřednictvím jasně definovaného procesu,
- zajistit udržitelnost a rozšiřitelnost výsledků projektu.

V oblasti C se očekávají tyto výsledky:

- oslovit MSP v EU vhodným a cenově dostupným způsobem, včetně optimalizovaného využívání digitálních řešení,
- usnadňovat zapojení příslušných partnerů a subjektů významných pro utváření veřejného mínění,
- zajistit udržitelnost a rozšiřitelnost výsledků projektu,
- vytvořit povědomí cílené konkrétně na potřeby a realitu malých a středních podniků v EU.

Více informací naleznete v kapitole I pokynů pro žadatele.

2. Způsobilost

2.1 Způsobilí žadatelé

Přihlásit se mohou: veřejné nebo soukromé subjekty nebo soukromé neziskové subjekty registrované v jednom z 27 členských států EU po dobu více než 2 let. Veřejné subjekty, které čerpají finanční prostředky nebo podporu od úřadu EUIPO prostřednictvím jiných finančních opatření, jako jsou programy spolupráce, které sledují stejné cíle jako tato výzva, nejsou způsobilé (např. vnitrostátní a regionální úřady duševního vlastnictví, mezinárodní organizace).

2.2 Způsobilé činnosti

Maximální doba trvání projektů je 12 měsíců.

Druhy činností způsobilých pro financování v rámci této výzvy k podávání návrhů, a to jak pro oblast A, tak pro oblast B, jsou činnosti zaměřené na zvyšování povědomí v souladu s kapitolou I oddíly 3 a 4 těchto pokynů, včetně následujících příkladů, jejichž výčet není vyčerpávající:

- mediální činnost a činnost v sociálních médiích,
- produkce a šíření audiovizuálních materiálů či publikací,
- organizování akcí, veletrhů, výstav nebo vzdělávacích činností, které jsou součástí určitého projektu,
- osvěta zábavnou formou (debaty, vzdělávací programy pro mládež, kvízy, videohry nebo hudební programy atd.),
- internetové nástroje, činnosti, řešení atd.

Aby navrhované činnosti byly způsobilé pro oblast B, musí se navíc konat alespoň ve třech členských státech EU.

Způsobilé činnosti zaměřené na zvyšování povědomí musí být realizovány dvěma či více z těchto čtyř kanálů:

- „akce“,
- „on-line zdroje“,
- „sociální média“,
- „tradiční média“.

Více informací naleznete v příloze 3 — Odhad a posouzení ukazatelů výkonnosti pro další popis a informace o kategoriích kanálů a činnostech.

V případě oblasti C by žadatelé měli provádět tyto činnosti (pozn.: tento seznam příkladů není vyčerpávající):

- činnosti zaměřené na zvyšování povědomí o významu duševního vlastnictví pro malé a střední podniky v EU,
- činnosti zahrnující zapojení příslušných vlivných partnerů za účelem šíření sdělení a oslovování malých a středních podniků v EU,
- mediální činnost a činnost v sociálních médiích,
- produkce a šíření audiovizuálních materiálů či publikací,
- organizování akcí, veletrhů, výstav nebo vzdělávacích činností, které jsou součástí určitého projektu,
- internetové nástroje, činnosti, řešení atd.

Pokud jde o podmínky financování, činnosti musí splňovat tyto požadavky:

- oblast A: rozpočet v rozmezí 20 000 EUR až 60 000 EUR,
- oblast B: rozpočet v rozmezí 40 000 EUR až 100 000 EUR,
- oblast C: rozpočet v rozmezí 60 000 EUR až 100 000 EUR.

Nezpůsobilé jsou tyto činnosti/projekty:

- projekty s výlučným nebo hlavním zaměřením na individuální financování účasti nebo přednáškovou činnost na workshopech, seminářích, konferencích, kongresech nebo na podobných akcích,
- projekty s výlučným nebo hlavním zaměřením na individuální stipendia na studium nebo na odbornou přípravu,
- v případě oblasti C činnosti podporované v rámci výzvy k podávání návrhů „Ideas Powered for Business SME FUND – nejsou v rámci této výzvy způsobilé. Více informací naleznete v oddíle 1.3. Způsobilé činnosti v rámci výzvy k podávání návrhů GR/001/23.

Žadatelé mohou předložit pouze jeden návrh pro každou oblast, ale mohou být způsobilí pro financování ve více než jedné oblasti pod podmínkou, že činnosti jsou odlišné a specifické pro jednotlivé oblasti a nepřekrývají se.

Více informací naleznete v kapitole II pokynů pro žadatele.

3. Kritéria pro vyloučení a kritéria pro výběr

Žadatelé nesmí být v situaci vylučující jejich účast nebo udělení grantu na základě definice uvedené ve finančním nařízení 2018/1046 ⁽¹⁾ o souhrnném rozpočtu Unie a v jeho prováděcích pravidlech.

Žadatelé musí disponovat finanční a provozní kapacitou k provedení navrhovaných činností.

Více informací o podpůrných dokumentech, které je třeba přiložit k žádosti, naleznete v kapitole II pokynů pro žadatele.

4. Kritéria pro udělení grantu

V rámci kritérií pro udělení grantu se při posuzování způsobilých návrhů z celkového počtu 100 bodů přidělují body podle těchto hledisek:

Kritéria	Minimální počet bodů	Maximální počet bodů
1- Význam a zájem návrhu projektu	20	30
2- Metodika a udržitelnost	20	30
3- Šíření sdělení a výkonnost	30	40
Celkem	70	100

Do dalšího kola postupují pouze návrhy, které získaly:

- celkem alespoň 70 bodů,
- a
- u každého kritéria alespoň minimální počet bodů.

Více informací naleznete v kapitole II pokynů pro žadatele.

5. Rozpočet

Celkový rozpočet, který je k dispozici pro financování akcí v rámci této výzvy k podávání návrhů, se odhaduje na 2 000 000 EUR (oblast A: 400 000 EUR, oblast B: 600 000 EUR a oblast C: 1 000 000 EUR). Tato částka bude rozdělena do dvou rozpočtových roků a disponibilita finančních prostředků odpovídajících rozpočtu na rok 2023 bude podmíněna schválením rozpočtu rozpočtovým orgánem úřadu EUIPO.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 193, 30.7.2018, s. 1.

Úřad si vyhrazuje právo nerozdělit všechny vyčleněné finanční prostředky.

6. **Uzávěrka pro podání žádostí**

Dokumentace žádosti je k dispozici na internetové adrese <https://euipo.europa.eu/ohimportal/en/grants>

Žádosti musí být úřadu EUIPO podány prostřednictvím elektronického formuláře žádosti do **31. května 2023 ve 13:00 hodin** (místního času).

Jiný způsob podání žádosti není povolen.

Žadatelé zajistí, aby byly předloženy všechny požadované dokumenty uvedené v elektronickém formuláři žádosti.

Na žádosti, které nebudou obsahovat všechny stanovené přílohy a které nebudou podány v uvedené lhůtě, nebude brán zřetel.

Více informací naleznete v kapitole IV pokynů pro žadatele.

7. **Podrobné informace**

Úplné znění podmínek této výzvy k podávání návrhů lze nalézt v pokynech pro žadatele na internetové adrese <https://euipo.europa.eu/ohimportal/en/grants>

Žádosti musí splňovat veškeré podmínky uvedené v pokynech a musí být předloženy na poskytnutých elektronických formulářích.

8. **Kontakt**

Případné další informace získáte na e-mailové adrese grants@euipo.europa.eu

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.11055 – EQUITIX / CUBE / RIVER RIDGE)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 133/03)

1. Komise dne 4. dubna 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Equitix Holdings Limited („Equitix“, Spojené království),
- Cube Infrastructure Managers („Cube“, Lucembursko),
- River Ridge Holdings Limited („River Ridge“, Spojené království).

Podniky Equitix a Cube získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem River Ridge.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Equitix je investor, developer a správce fondů infrastruktury a aktiv v oblasti energetické účinnosti se sídlem ve Spojeném království,
- Cube je investor a správce fondů pro investice do evropské infrastruktury,
- River Ridge je společnost zabývající se nakládáním s odpady působící v Severním Irsku ve Spojeném království.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.11055 – EQUITIX / CUBE / RIVER RIDGE

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.11092 – BLACKSTONE / CDPQ / INVENERGY / AEP RENEWABLES / AEP WIND HOLDINGS / TRENT WIND FARM / DESERT SKY WIND FARM)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 133/04)

1. Komise dne 5. dubna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Blackstone Inc. („Blackstone“, Spojené státy americké),
- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ“) (Kanada),
- Invenergy IRH Holdings LLC („Invenergy“), kontrolovaný podnikem Invenergy Investment Company LLC („Invenergy Group“) (oba ze Spojených států amerických),
- AEP Renewables LLC, AEP Wind Holdings LLC, Trent Wind Farm LLC, Desert Sky Windfarm LLC (všechny ze Spojených států amerických), kontrolované podnikem American Electricity Power Company Inc.

Podniky Blackstone, CDPQ a Invenergy získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celými podniky AEP Renewables, AEP Wind Holdings, Trent Wind Farm a Desert Sky Wind Farm, společně dále jen „cílové společnosti“.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Blackstone je správcem aktiv v celosvětovém měřítku,
- CDPQ je dlouhodobý institucionální investor, který spravuje prostředky svých vkladatelů, zejména veřejné důchodové a pojistné plány provincie Québec,
- Invenergy provozuje činnost společnosti Invenergy Group v oblasti obnovitelné energie. Invenergy Group vyvíjí, vlastní a provozuje rozsáhlá zařízení na výrobu a skladování energie z obnovitelných zdrojů a dalších čistých zdrojů v Severní Americe, Latinské Americe, Asii a Evropě,
- cílové společnosti vlastní zařízení na výrobu energie z obnovitelných zdrojů a související aktiva ve Spojených státech amerických.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.11092 – BLACKSTONE / CDPQ / INVENERGY / AEP RENEWABLES / AEP WIND HOLDINGS / TRENT WIND FARM / DESERT SKY WIND FARM

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

(2023/C 133/05)

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“

PDO-HU-A1332-AM04

Datum sdělení: 16. 1. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna kategorií výrobků z révy vinné

Vypuštění bílého a červeného ledového vína

Položky specifikace, jichž se změna týká: II. POPIS VÍN, III. ZVLÁŠTNÍ ENOLOGICKÉ POSTUPY, V. MAXIMÁLNÍ VÝNOS, VII. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: Popis vína, Enologické postupy, Pravidla pro pěstování révy – načasování a způsob sklizně a jakost hroznů, Minimální přirozený obsah cukru, Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech, Maximální výnosy, Popis souvislosti.

Změnou klimatu se zrychlily procesy dozrávání hroznů, a ke sklizni tak dochází dříve. Ochlazení v zimě už nezajišťuje, aby se v regionu daly po většinu roku sklízet hrozny vhodné pro výrobu ledového vína. Výrobky, které se mohou vyrábět za zvláštních podmínek, nemají specifické vlastnosti oblasti produkce.

2. Změna organoleptických vlastností bílých, červených a růžových vín

Položky specifikace, jichž se změna týká: II. POPIS VÍN, VII. SOUVISLOST SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: Popis vín, Popis souvislosti

Organoleptické vlastnosti vín se změnily v důsledku přechodu na jiné odrůdy při pěstování vinné révy, zlepšení fytotechnických postupů a používání moderních enologických technologií.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Změna enologických postupů v případě vína z výběru z hroznů**

Položky specifikace, jichž se změna týká: III. ZVLÁŠTNÍ ENOLOGICKÉ POSTUPY

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: –

Metoda výběru z hroznů byla regulována, aby byl zajištěn jednotný výklad.

Požadavek na nejdřívější datum uvedení na trh je správním pravidlem a byl vypuštěn, aby se prosadily odborné aspekty.

4. **Přidání odrůd Generosa, Szürkebarát a Pinot noir k odrůdám, které lze použít k výrobě perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým**

Položky specifikace, jichž se změna týká: VI. POVOLENÉ ODRŮDY

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: Moštová odrůda

Ve specifikaci výrobku „Kunság/Kunsági“ se povoluje použití odrůdy Generosa pro výrobu bílých odrůdových vín a cuvée. Díky organoleptickým vlastnostem a analytickým parametrům je odrůda vhodná pro výrobu perlivého vína se scelováním i bez něj.

Ve specifikaci výrobku „Kunság/Kunsági“ se povoluje použití odrůdy Szürkebarát pro výrobu bílých odrůdových vín a cuvée. Díky organoleptickým vlastnostem a analytickým parametrům je odrůda vhodná pro výrobu perlivého vína se scelováním i bez něj.

Ve specifikaci výrobku „Kunság/Kunsági“ se k výrobě vín povoluje použití odrůdy Pinot Noir. Díky organoleptickým vlastnostem a analytickým parametrům je odrůda vhodná pro výrobu perlivého vína se scelováním i bez něj.

5. **Povolení Guyotova řezu**

Položky specifikace, jichž se změna týká: III.B PRAVIDLA TÝKAJÍCÍ SE PRODUKCE HROZNŮ

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: Pravidla pro pěstování vinné révy

V zájmu zajištění kvalitní produkce hroznů je kromě intenzivních metod vedení vinné révy rovněž vhodné používat tradiční pěstitelské metody a zajistit omezení výnosů.

6. **Změna v seznamu odrůd pod výrazem „Muskotály“ podléhajícím omezením**

Položky specifikace, jichž se změna týká: VIII. DALŠÍ POŽADAVKY

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: –

Odrůda Generosa byla během posledních deseti let vysazena na významné ploše vinařské oblasti Kunság. Z výzkumu hodnot této odrůdy vyplynulo, že charakter vína vyrobeného z odrůdy Generosa se podle organoleptických analýz a analytických testů výrazně liší od odrůdy Muskotály.

7. **Označování růžových vín**

Položky specifikace, jichž se změna týká: VIII. DALŠÍ POŽADAVKY

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: –

Vinařství působící ve vinařské oblasti Kunság používají k označení růžového vína výrazy „růžové“, „rosé“ a „rozé“.

8. **Organoleptická analýza vín**

Položky specifikace, jichž se změna týká: VIII. DALŠÍ POŽADAVKY

Položka jednotného dokumentu, jíž se změna týká: –

Organoleptickou analýzou jakosti vín „Kunság/Kunsági“, kterou před uvedením na trh provádějí odborníci ve vinařské oblasti, se přispívá k trvalému zlepšování jakosti vín a k zajištění účinného fungování uvádění vína na trh Společenství ve vinařské oblasti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názy)**

Kunság / Kunsági

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

9. Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**1. *Růžové víno odrůdové a cuvée*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína má světle růžovou, růžovou, světle fialovou, jahodovou nebo lososovou barvu; vyznačují se jemnou, svěží kyselostí, kořeněnou a/nebo čerstvou vůní a chutí ovoce. Jde o harmonická vína reduktivního typu s vyváženým charakterem, která mají někdy zbytkový obsah oxidu uhličitého. Mohou být suchá nebo polosuchá 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)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Víno klaret odrůdové a cuvée*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Odrůdová vína mají vůni 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 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)	

3. Bílé víno odrůdové a cuvée

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína mají zelenobílou, zelenožlutou nebo světle žlutou barvu. Odrůdová vína mají svěží, květinovou, kořeněnou vůni a chuť typickou pro použitou odrůdu, která může být doplněna o tóny připomínající tropické ovoce. Vína cuvée mají komplexní vůni a chuť vyplývající z odrůd použitých při scelování. Jde o harmonická vína reduktivního typu s vyváženým charakterem, která mají někdy zbytkový obsah oxidu uhličitého. Jsou suchá nebo polosuchá 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)	

4. Červené víno odrůdové a cuvée

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Raná červená vína (primőr) mají rubínovou nebo výraznější rubínovou barvu; vyznačují se intenzivní ovocnou a kořeněnou vůní a svěží chutí s mírným obsahem tříslovin, příjemnou kyselostí a obsahem alkoholu. Zralá červená vína jsou komplexní vína rubínové nebo tmavě červené barvy s vůní zralosti a hedvábnou, sametovou chutí. Jsou suchá nebo polosuchá 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)	

5. *Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

6. *Červené víno odrůdové nebo cuvée, z hroznů z pozdní sklizně*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

7. *Bílé víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

8. *Růžové víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

9. *Červené víno odrůdové nebo cuvée, z výběru z hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

10. *Bílé víno odrůdové nebo cuvée, ze zaslých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

11. *Červené víno odrůdové nebo cuvée, ze zaslých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

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)	

12. Šumivé víno bílé

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mají barvu odpovídající odrůdě; jejich aroma a chuť jsou 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)	

13. Šumivé víno růžové

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mají barvu odpovídající odrůdě; jejich aroma a chuť jsou 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)	

14. Šumivé víno červené

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mají barvu odpovídající odrůdě; jejich aroma a chuť jsou 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)	

15. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – bílé*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mohou být suchá, polosladká nebo sladká, 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)	

16. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – růžové*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mohou být suchá, polosladká nebo sladká, 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)	

17. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – červené*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mohou být suchá, polosladká nebo sladká, 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

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. 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.

Bílá vína odrůdová 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.

Červená vína 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.

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

- technologicky zralé hrozny se sklízí tříděním; sklízet se mohou pouze neporušené, zdravé a dostatečně zralé hrozny. V případě mechanizované sklizně se hrozny, které nejsou dostatečně zralé nebo mají vadu, jsou nemocné nebo poškozené, před sklizní ručně odstraní,
- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí výhradně dávkovými lisy.
- povinné čištění moštu, s výjimkou červených odrůdových vín nebo cuvée,
- v případě červených odrůdových vín nebo cuvée se dužina musí fermentovat na slupkách.

2. Povinné enologické postupy – Víno (2)

Zvláštní enologický postup

Bílé víno odrůdové nebo cuvée, ze zaslých 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 zaslých 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.

3. 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:

- vylepšování moštu,
- slazení vína.

4. 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,
- Guyotův řez,
- Moserovo vedení,
- vedení v jednoduchém kordonu,
- vedení Sylvoz.

U 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 dvojitéch řádcích a/nebo po dvou keřích za předpokladu, že interval mezi řádky a mezi keři je jednotný. 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.

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 %.

5. 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 ze zaschlých hroznů,

6. 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:

Vína – bílá a červená, z pozdní sklizně: 19,00

Vína – bílá, růžová a červená, z výběru z hroznů:	19,00
Vína – bílá a červená, ze zaslých hroznů:	20,00
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:	9,0
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
Šumivá vína:	9,0
Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým:	9,0

5.2. 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
- Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým
100 hektolitrů 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
- Bílá a červená vína, odrůdová nebo cuvée, ze zaslých hroznů:
42 hektolitrů na hektar
- Bílá a červená vína, odrůdová nebo cuvée, ze zaslých hroznů:
6 000 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

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, Cserkeszlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászsztandrás, Jászsztlász, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajs, 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, Tizakécske, Tizakürt, Tizsas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás a Zsana.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Arany Sárfehér – Fehér dinka

Arany sárfehér – Huszár szőlő

Arany Sárfehér – Izsáki

Akaran Sárfehér – Izsáki Sárfehér

Arany Sárfehér – Német dinka

Blauburger

Bíbor Kadarka

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet franc – Carbonet

Cabernet Franc – Carmenet

Cabernet Franc – Gros Cabernet

Cabernet franc – Gros Vidur

Cabernet franc – Kaberne fran

Cabernet sauvignon

Chardonnay – Chardonnay blanc

Chardonnay – Kereklevelű

Chardonnay – Morillon blanc

Chardonnay – Ronci bilé

Chasselas – Chasselas blanc

Chasselas – Chasselas dorato

Chasselas – Chasselas doré

Chasselas – Chrupka belia

Chasselas – Fehér Fábiánszőlő

Chasselas – Fehér gyöngyszőlő

Chasselas – Fendant blanc

Chasselas – Saszla belaja

Chasselas – Weisser Gutedel

Cserszegi fűszeres

Ezerfürtű

Ezerjó – Kolmreifler
Ezerjó – Korponai
Ezerjó – Szadocsina
Ezerjó – Tausendachtgute
Ezerjó – Tausendgute
Ezerjó – Trummertraube
Furmint – Furmint bianco
Furmint – Moslavac bijeli
Furmint – Mosler
Furmint – Posipel
Furmint – Som
Furmint – Szigeti
Furmint – Zapfner
Generosa
Gyöngyrizling
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki
Hamburgi muskotály – Moscato d'Amburgo
Hamburgi muskotály – Muscat de hambourg
Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg
Hamburgi muskotály – Muszkat gamburgszkij
Hársalevelű – Feuilles de tilleul
Hárslevelű – Garszleveljü
Hárslevelű – Lindeblättrige
Hárslevelű – Lipovina
Irsai olivér – Irsai
Irsai olivér – Muskat olivér
Irsai olivér – Zolotis
Irsai olivér – Zolotisztűj rannűj
Jubileum 75
Kadarka – Csetereska
Kadarka – Fekete budai
Kadarka – Gamza
Kadarka – Jenei fekete
Kadarka – Kadar
Kadarka – Kadarka negra
Kadarka – Negru moale
Kadarka – Szkadarka
Kadarka – Törökszőlő
Karát
Királyleányka – Dánosi leányka
Királyleányka – Erdei sárga
Királyleányka – Feteasca regale

Királyleányka – Galbena de ardeal
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Királyleányka – Königstochter
Királyleányka – Little princess
Kármin
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Kékfrankos – Blaufränkisch
Kékfrankos – Limberger
Kékfrankos – Moravka
Kéknyelű – Blaustängler
Kékoportó – Blauer portugieser
Kékoportó – Modry portugal
Kékoportó – Portugais bleu
Kékoportó – Portugalske modré
Kékoportó – Portugizer
Kövidinka – A dinka crvena
Kövidinka – A dinka mala
Kövidinka – A dinka rossa
Kövidinka – A kamena dinka
Kövidinka – A ruzsica
Kövidinka – Steinschiller
Leányka – Dievcenske hrozno
Leányka – Feteasca alba
Leányka – Leányszőlő
Leányka – Mädchentraube
Merlot
Mátrai muskotály
Nektár
Olasz rizling – Grasevina
Olasz rizling – Nemes rizling
Olasz rizling – Olaszrizling
Olasz rizling – Riesling italien
Olasz rizling – Risling vlassky
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Olasz Rizling - Welschriesling
Ottonel muskotály – Misket otonel
Ottonel muskotály – Muscat ottonel
Ottonel muskotály – Muskat ottonel
Pinot blanc – Fehér burgundi
Pinot blanc – Pinot beluj
Pinot blanc – Pinot bianco

Pinot blanc – Weissburgunder
Pinot noir – Blauer burgunder
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot noir – Kék rulandi
Pinot noir – Pignula
Pinot noir – Pino csernűj
Pinot noir – Pinot cernii
Pinot noir – Pinot nero
Pinot noir – Pinot tinta
Pinot noir – Rulandski modre
Pinot noir – Savagnin noir
Pinot noir – Spätburgunder
Pozsonyi Fehér - Czétényi
Pozsonyi fehér – Czétényi fehér
Rajnai rizling – Johannisberger
Rajnai rizling – Rheinriesling
Rajnai rizling – Rhine riesling
Rajnai rizling – Riesling
Rajnai rizling – Riesling blanc
Rajnai rizling – Weisser riesling
Rizlingszilváni – Müller thurgau
Rizlingszilváni – Müller thurgau bijeli
Rizlingszilváni – Müller thurgau blanc
Rizlingszilváni – Rivaner
Rizlingszilváni – Rizvanac
Sauvignon – Sauvignon bianco
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Sauvignon – Sauvignon blanc
Sauvignon – Sovinjon
Szürkebarát – Auvergans gris
Szürkebarát – Grauburgunder
Szürkebarát – Graumönch
Szürkebarát – Pinot grigio
Szürkebarát – Pinot gris
Szürkebarát – Ruländer
Tramini – Gewurztraminer
Tramini – Roter traminer
Tramini – Savagnin rose

Tramini – Tramin červené

Tramini – Traminer

Tramini – Traminer rosso

Zengő

Zenit

Zweigelt – Blauer zweigeltrebe

Zweigelt – Rotburger

Zweigelt – Zweigeltrebe

Zöld veltelíni – Grüner muskateller

Zöld veltelíni – Grüner veltliner

Zöld veltelíni – Veltlinské zelené

Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Popis souvislostí

8.1. Pro všechny kategorie – Popis zeměpisné oblasti

a) Přírodní a kulturní faktory

Vymezená oblast produkce 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, a v regionu Tiszazug. Na severozápadě je oblast spojena s některými produkčními oblastmi Čepelského ostrova a na severu s produkčními oblastmi v pohorí 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 nepřesahuje 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. Na druhé straně mají takové půdy nedostatečnou schopnost přísunu živin a zadržování vody a poměrně nízký obsah minerálních látek.

Klimatické podmínky oblasti produkce určuje především kontinentální podnebí převládající v Maďarsku, které se vyznačuje zejména horkými léty a chladnými zimami.

Průměrná teplota dosahuje 10–11 °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.

8.2. Víno

2. Popis vín

Vína se rychle rozvíjejí. 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-písčitéch 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 zaslých hroznů jsou dužnatá a vyznačují se zvláštním charakterem vyplývajícím z výrobního procesu a zrání. Obsahují zbytkový cukr.

3. Souvislost mezi produkční oblastí, lidskými faktory a produktem

Ekologické prostředí, zejména písčité půdy, má významný dopad na vlastnosti vín. Tato typická vlastnost se objevuje především v reduktivních vínech, která se vyvíjejí rychleji a jsou svěží, voňavá a ovocná díky odrůdě a použité technologii vinifikace.

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 (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka atd.). V důsledku nedávného přechodu na jiné odrůdy se zvýšila úloha nově vyšlechtěných maďarských odrůd. Typickou povahu odrůd lze podpořit výběrem hroznů. Hrozny mohou v některých případech vést ke vzniku mimořádných ročníků. Z přezrálých a zaslých 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.

8.3. Šumivé víno

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

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

3. Souvislost mezi produkční oblastí, lidskými faktory a produktem

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 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 nejnehospodárnějších 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.

8.4. *Perlivá vína dosycená oxidem uhličitým*

Kromě již výše popsaných lidských faktorů se perlivá vína dosycená oxidem uhličitým z oblasti Kunság vyznačují těmito vlastnostmi:

Pěstováním odrůd révy vinné s typickým profilem kyselosti vinařské oblasti (např. Ezerjő, Cserszegi fűszeres atd.) položili vinaři základy pro výrobu perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým.

2. Popis vín

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

3. Souvislost mezi produkční oblastí, lidskými faktory a produktem

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 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 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.

— Tiszaakört, zahrnující oblasti vinic odpovídající pozemkům pásma I. a II. třídy vinařského katastru obcí Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszaakört, Tiszasas 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, 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 Sárfehér.
Pro vína cuvée lze použít slova „küvé“ (cuvée) nebo synonymum „házasítás“ (kupáž) a také originál „cuvée“.
K označení růžových vín lze používat výrazy „rose“, „rosé“ a „rozé“.

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 obcí Bonyhád, Borota, Budapest, Csongrád a Hajós.

Odkaz na specifikaci produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4.pdf

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS