

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 190/06)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Kunság/Kunsági«

Referencenummer: PDO-HU-A1332-AM02

Meddelelsesdato: 9.4.2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Tilføjelse af kommunerne Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora og Újszilvás til det afgrænsede område

a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:

— IV. Afgrænset område

b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:

— Afgrænset geografisk område

c) Kommunerne Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora og Újszilvás, der er klassificeret som klasse I og II i de vinproducerende regioners vinmatrikel, er blevet føjet til det afgrænsede område. Kendetegnene ved de områder, der indgår i vinmatriklen, svarer til det afgrænsede område for »Kunság/Kunsági« BOB. Vinavl er en af de lokale indbyggers traditionelle økonomiske aktiviteter. Klassificeringen af vinregionen og muligheden for at fremstille »Kunság/Kunsági« BOB skaber stor beskæftigelse og væsentlige indtægter i disse kommuner og bidrager i vidt omfang til den lokale turistsektor.

2. Tilføjelse af Mátraí muskotály til fortegnelsen over tilladte sorter

a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:

— VI. Tilladte sorter

— VIII. Andre betingelser

b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:

— Afgrænset geografisk område

— Andre betingelser — Andre udtryk med begrænset anvendelse

(¹) EUT L 9 af 11.1.2019, p. 2.

- c) Mátraai muskotály er en ungarsk dyrket druesort til fremstilling af hvidvin. Den er skabt af Pál Kozma og László Sz. Nagy ved krydsning af sorterne Arany sárfehér (Izsáki) og Ottonel muskotály. Sorten dyrkes i vinområdet Kunság på 5,9929 ha vinmarker. I bilag 1 til dekret nr. 56/2014 af 30. april 2014 fra ministeren for udvikling af landdistrikter om klassificering af druesorter, der er egnede til fremstilling af vin, er den opført under »godkendte sorter«, og i bilag 15 til dekret nr. 127/2009 af 29. september 2009 fra ministeren for landbrug og udvikling af landdistrikter om ordningen for oplysning om vindyrkning og vinfremstilling og udstedelse af oprindelsescertifikater og om fremstilling, markedsføring og mærkning af vinprodukter er sorten opført under den traditionelle betegnelse »muskotály« [Muscat]. Tilføjes af en godkendt sort påvirker ikke tilknytningen mellem produktionsområdet og produktet, da varespecifikationen for »Kunság/Kunsági« BOB indeholder en liste over sorter, der er identiske med sorten Mátraai muskotály i henseende til dyrkningsværdi.

3. Tilføje af Bíbor kadarka og Kármin til fortegnelsen over tilladte sorter

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
— VI. Tilladte sorter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
— Afgrænset geografisk område
- c) Der kan fremstilles vin af høj kvalitet med druesorterne Bíbor kadarka og Kármin. Producenterne i vinområdet dyrker de nævnte druesorter på 21 ha vinmarker. De anvendes som teinturiervine, hvilket øger kvaliteten af rødvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági«.

4. Tilføje af Blauburger, Syrah og Turán til fortegnelsen over tilladte sorter

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
— VI. Tilladte sorter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
— Afgrænset geografisk område
- c) Der kan fremstilles vin af høj kvalitet med druesorterne Blauburger Syrah og Turán. Producenterne i vinområdet dyrker de nævnte druesorter på 34 ha vinmarker. Sorterne kan anvendes alene eller som bestanddele i flerdruvine (cuvée). Muligheden for at anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« øger salgbarheden af de vine, der fremstilles af disse sorter.

5. Tilføje af Furmint, Gyöngyrizling, Leányka og Zengő til fortegnelsen over tilladte sorter

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
— VI. Tilladte sorter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
— Afgrænset geografisk område
- c) Der kan fremstilles vin af høj kvalitet med druesorterne Furmint, Gyöngyrizling, Leányka og Zengő. Producenterne i vinområdet dyrker de nævnte druesorter på 35 ha. Med anvendelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« øges salgbarheden af disse vine.

6. Ændring af de generelle regler om betegnelser

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
— VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
— Andre betingelser — Regler om mærkning
- c) Vi mener, at sortsnavnet bør fremhæves og være letlæseligt på etiketterne på vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Kunság/Kunsági«, uden at etiketten bliver for almindelig eller overfyldt.

7. Kontrol af overholdelse af produktspecifikationen

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
— X. Procedure for udførelse af opgaver inden for rammerne af vinkooperativet

- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
 - Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.
- c) Den sagkyndige i vinkooperativet er ansvarlig for at kontrollere, at varespecifikationen er overholdt, og har det nødvendige udstyr til at foretage en sådan kontrol.

8. Ændring af det tilladte maksimale indhold af flygtig syre

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
 - II. Beskrivelse af vinene
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
 - Vinavlsmetoder — Særlige ønologiske fremgangsmåder
- c) I tabel II/1A. De analytiske krav med angivelse af det maksimale indhold af flygtig syre ændres til 2,0 g/l for hvid enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer, rød enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer, hvid enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, rød enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, hvid isvin og rød isvin.

9. Fjernelse af kravet om lagring på træfade

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
 - II. Beskrivelse af vinene
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
 - Vinavlsmetoder — Særlige ønologiske fremgangsmåder
- c) I tabellen over de obligatoriske ønologiske fremgangsmåder fjernes kravet om lagring på træfade i tre måneder for hvid enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer, rød enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer samt rød enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) fra selektiv høst. Kravet om oxidativ behandling er i strid med vinfremstillingsmetoderne. Kravet er ubegrundet, fordi producenter af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« generelt anvender en reduktiv teknologi.

10. Regler for omlagring af vin

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
 - VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
 - Yderligere betingelser — Regler for omlagring af vin
- c) Vinområdet er ikke i stand til at udføre de kontroller, der er påkrævet i henhold til dette punkt. Fjernelsen af kravet nedbringer de administrative byrder for alle de berørte parter.

11. Ændring af reglerne om aftapning

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
 - VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
 - Andre betingelser — Regler om aftapning
- c) Punkt 3, litra a), b) og d), udgår. Fjernelsen af kravet øger alle de berørtes muligheder på markedet og mindsker samtidig de administrative byrder.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Kunság
Kunsági

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
4. Mousserende vin
9. Perlevin tilsat kulsyre

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Hvid — Hvid, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en lysegrøn, lys eller kraftig strågul farve. De er ofte fyldige og har et lavt alkoholindhold. Smagen er frisk med karakter af sommerfrugter og af og til citrusfrugter. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Rosé, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en svagt lyserød, lyserød eller svagt violet farve. De har et mildt, intenst syreindhold og en frugtagtig smag og aroma. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Siller-vine, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Enkeltdruevinene har en aroma og smag, der er karakteristisk for den anvendte sort, flerdruvinene (sammenstukne) har en duft og smag, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter. Vinene har afrundede syrer, et moderat tanninindhold og er fyldige. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Røde, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en rubinrød eller kraftig rubinrød farve. De har en intens frugtagtig og krydret aroma og en ungdommelig smag med et moderat tanninindhold, behagelig syrlighed og alkoholindhold. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Hvid enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer

Vinene har en gylden farve. De har en kompleks aroma og en solid, olieagtig konsistens og bærer præg af en lagring på træfade og flasker. De har et behageligt syreindhold og alkoholindhold, ofte med et restsukkerindhold.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Sent høstet Rød enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) af sent høstede druer

Vinene har en rubinrød eller dybrød farve. De har en kompleks aroma og en solid, olieagtig konsistens og bærer præg af en lagring på træfade og flasker. De har et behageligt syreindhold og alkoholindhold, ofte med et restsukkerindhold.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Hvid fra selektiv høst, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en grøngul farve. De har en aroma og en smag, der er karakteristisk for den anvendte druesort. De har et intenst syreindhold, en medium fylde og en alkohol karakter. Vinen kan være tør, halvtør, halvsød eller sød.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Rosé fra selektiv høst, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en svagt lyserød, lyserød til svagt violet farve. De har et delikat, mildt syreindhold og en meget frugtagtig aroma. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Rød fra selektiv høst, både enkeltdruevine og sammenstukne vine

Vinene har en mørk rubinrød eller mørkerød farve. De har en frugtagtig, undertiden krydret aroma, medium fylde, en mild karakter, der bærer præg af en lagring på træfade og flasker, samt et moderat tanninindhold. Disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Hvid enkeltdruevin og flerdruevin (*cuvée*) fremstillet af delvis tørrede druer

Vinene har en gylden farve. De har en kompleks aroma, et højt naturligt sukkerindhold og en solid, olieagtig konsistens. Smagen og aromaen er kompleks med noter af honning, modne eller tørrede frugter og i visse tilfælde botrytis, de er sædvanligvis halvsøde eller søde.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Rød enkeltdruevin og flerdruevin (*cuvée*) fremstillet af delvis tørrede druer

Vinene har en mørk rubinrød eller mørkerød farve. Rødvine er solide og fyldige og har en aroma kendetegnet ved modne eller tørrede frugter og/eller krydderier og en smag, der er typisk for lagring på træfade eller flasker. De har et moderat tanninindhold og ofte et restsukkerindhold.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Hvide isvine

Vinen får en gylden farve i takt med lagringen. Den har en rig og kompleks aroma, et intenst syreindhold og et meget højt sukkerindhold. Den har en koncentreret og honningsød smag.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vin — Røde isvine

Vinen har en bronzerød farve. Aromaen er rig og kompleks, og den har et meget højt sukkerindhold. Smagen er koncentreret og honningsød med et moderat tanninindhold.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Mousserende vin — Hvide

Den mousserende vin har den farve, der er angivet for sorten. Aromaen og smagen er neutral eller karakteristisk for den anvendte druesort. Den har et afbalanceret syreindhold og er let og luftig med en vedvarende brusen.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Mousserende vin — Rosé

Den mousserende vin har den farve, der er angivet for sorten. Aromaen og smagen er neutral eller karakteristisk for den anvendte druesort. Den har et afbalanceret syreindhold og er let og luftig med en vedvarende brusen.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Mousserende vin — Røde

Den mousserende vin har den farve, der er angivet for sorten. Aromaen og smagen er neutral eller karakteristisk for den anvendte druesort. Den har et afbalanceret syreindhold og er let og luftig med en vedvarende brusen.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — hvid

Perlevinene har en lys grøngul til lys strågul farve. De har et relativt lavt alkoholindhold, et solidt syreindhold og er let mousserende. De kan være tørre, halvsøde eller søde. Vinene er intense og friske med en aroma og smag af friske druer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — rosé

Perlevinene har en svagt lyserød til lyserød farve. De har et relativt lavt alkoholindhold, et solidt syreindhold og er let mousserende. De kan være tørre, halvsøde eller søde. Vinene er intense og friske med en aroma og smag af friske druer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Perlevin tilsat kulsyre — rød

Perlevinene har en svagt violet farve. De har et relativt lavt alkoholindhold, et solidt syreindhold og er let mousserende. De kan være tørre, halvsøde eller søde. Vinene er intense og friske med en aroma og smag af friske druer.

* De grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinfremstillingsmetoder

a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder — Vin (1)

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), hvid, Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), rosé:

- druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- druemosten skal renses

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), siller, Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), rød:

- maskgæringen skal foregå på skallerne
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), hvid, af sent høstede druer:

- druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- druemosten skal renses
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten

— den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning
Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée), rød, af sent høstede druer:

- maskgæringen skal foregå på skallerne
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten
- den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning
Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fra selektiv høst, hvid:

- druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- druemosten skal renses
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten
- den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder — Vin (2)

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Rosévine fra selektiv høst, både enkeltdruvine og sammenstukne:

- druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- druemosten skal renses
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten

Rødvine fra selektiv høst, både enkeltdruvine og sammenstukne:

- maskgæringen skal foregå på skallerne
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten
- den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning
Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, hvid:

- druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- druemosten skal renses
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten
- den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning

Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, rød:

- maskgæringen skal foregå på skallerne
- presningen i vinpressen må kun foregå i partier
- vinen kan aftappes tidligst den 1. marts året efter høsten
- den skal lagres på flasker i tre måneder, før den bringes i omsætning

Hvid isvin og rød isvin:

- manuel høst ved en temperatur på under -7°C
- presning af druer i frossen tilstand
- gæring, indtil det krævede sukkerindhold er nået
- mindst seks måneders lagring på flasker

Ikke-tilladt ønologisk fremgangsmåde — Vin

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée), hvid, af sent høstede druer, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée), rød, af sent høstede druer, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fra selektiv høst, hvid, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fra selektiv høst, rosé, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fra selektiv høst, rød, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, hvid, Enkeltdruevin og flerdruvevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, rød, Hvid isvin, Rød isvin:

- berigelse af druemosten
- sødning af vinen.

Regler for dyrkning af vinstokke — Dyrkningsmetode og beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

Vedrørende eksisterende vinmarker etableret før den 31. december 2011 må vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« fremstilles af druer fra vinmarken, så længe vinmarken dyrkes, uanset den beskæringsmetode eller beplantningstæthed, der benyttes i vinmarken.

Vedrørende vinmarker etableret efter den 31. december 2011 må produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« kun fremstilles af druer fra vinmarker, hvor følgende beskæringsmetoder benyttes:

- kronebeskæring
- paraplybeskæring
- Moser-beskæring
- enkel Guyot-beskæring
- Sylvoz-beskæring.

I vinmarker etableret efter den 1. januar 2012 skal beplantningstætheden være mindst 3 300 stokke pr. hektar. Ved fastsættelse af afstanden mellem henholdsvis rækkerne og vinstokkene accepteres dobbeltrækker og/eller dobbelte vinstokke også, foruden regelmæssige afstande mellem rækker og vinstokke. Afstanden mellem rækkerne skal være mindst 1 m og højst 3,6 m, mens afstanden mellem vinstokkene skal være mindst 0,6 m og højst 1,2 m. For tvillingevinstokke er gennemsnitsafstanden mellem vinstokke den afgørende faktor.

Antallet af knopper på hver vinstok må ikke overstige 16 pr. m² uanset dyrkningsmetode. Det endelige udbytte, der kræves for at opfylde produktionsmålene, skal bestemmes ved hjælp af udtynding af drueklaserne i vækstperioden.

Til fremstilling af vinprodukter, der er mærket med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági«, må der udelukkende anvendes druer, der stammer fra vinmarker, hvor der forekommer en mangel på vinstokke på under 10 %.

Regler for dyrkning af vinstokke — Tidsplan, høstmetoder og vindruekvalitet

Dyrkningspraksis

Høstens startdato fastsættes af det kompetente vinkooperativråd hvert år og bestemmes på basis af en testhøst, som udføres hver uge fra den 1. august hvert år.

Et produkt fremstillet af druer høstet før den startdato, der er fastsat af vinkooperativet, må ikke forsynes med et oprindescertifikat under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági« og må ikke markedsføres med angivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kunság/Kunsági«. Høstdatoen offentliggøres af vinkooperativerne i form af en bekendtgørelse.

Til fremstilling af vinprodukter bør druernes minimumssukkerindhold og potentielle alkoholindhold anvendes i henhold til nedenstående tabel i overensstemmelse med den gældende ungarske lovgivning og den gældende EU-lovgivning.

Typisk er det både tilladt med manuelle og mekaniske høstmetoder. Men følgende typer kan kun fremstilles af druer, der er høstet manuelt:

- vin af sent høstede druer
- vin fra selektiv høst
- vin af delvist tørrede druer
- isvin.

Druernes naturlige minimumssukkerindhold og mindste potentielle alkoholindhold

Dyrkningspraksis

Vintype/-kategori Minimumssukkerindholdet i druerne (i ungarsk mostkoncentration (Magyar mustfok — [MM°], ved 17,5 °C):

Vin — Hvid, rosé, siller og rød, både enkeltdruevine og sammenstukne vine: 14,82

Vin — Hvid og rød, af sent høstede druer: 19,00

Vin — Hvid, rosé og rød fra selektiv høst: 19,00

Vin — Hvid og rød fremstillet af delvis tørrede druer: 20,00

Vin — Hvide og røde isvine: 16,66 25,00

Mousserende vin: 14,82

Perlevin tilsat kulsyre: 14,82

Potentielt alkoholindhold i druerne ([% vol.] ved 20 °C), mindst:

Vin — Hvid, rosé, siller og rød, både enkeltdruevine og sammenstukne vine: 9,0

Vin — Hvid og rød, af sent høstede druer: 12,08

Vin — Hvid, rosé og rød fra selektiv høst: 12,08

Vin — Hvid og rød fremstillet af delvis tørrede druer: 12,83

Vin — Hvide og røde isvine: 16,66

Mousserende vin: 9,0

Perlevin tilsat kulsyre: 9,0

b) *Maksimal udbytte*

Hvid, rosé, siller og rød, både enkeltdruevine og sammenstukne vine, samt mousserende vine

100 hl pr. hektar

Hvid, rosé, siller og rød, både enkeltdruevine og sammenstukne vine, samt mousserende vine

14 300 kg druer pr. hektar

Hvid, rosé, siller og rød, både enkeltdruevine og sammenstukne vine, samt mousserende vine

14 300 kg druer pr. hektar

Perlevin tilsat kulsyre

14 300 kg druer pr. hektar

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), hvid og rød, af sent høstede druer

70 hl pr. hektar

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée), hvid og rød, af sent høstede druer

10 000 kg druer pr. hektar

Rød-, rosé og hvidvine fra selektiv høst, både enkeltdruevine og sammenstukne:

70 hl pr. hektar

Rød-, rosé og hvidvine fra selektiv høst, både enkeltdruevine og sammenstukne:

10 000 kg druer pr. hektar

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, hvid og rød, Hvid og rød isvin

42 hl pr. hektar

Enkeltdruevin og flerdruevin (cuvée) fremstillet af delvis tørrede druer, hvid og rød, Hvid og rød isvin

6 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Områderne i følgende kommuner, der er klassificeret som klasse I og II ifølge vinmatriklen: 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, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsza, 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, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás og Zsana

7. Primære druesorter

chasselas — weisser gutedel

tramini — traminer

syrah — blauer syrah

syrah — serine noir

királyleányka — feteasca regale

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei fekete

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

pozsonyi fehér — czétényi fehér

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — savagnin noir

pinot noir — pinot cernii

furmint — zapfner

leányka — leányszőlő

furmint — posipel

furmint — som

olasz rizling — nemes rizling

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

nektár

tramini — savagnin rose

pinot blanc — weissburgunder

olasz rizling — taljanska grasevina

furmint — furmint bianco

chardonnay — kereklevelű

pinot noir — pignula
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
szürkebarát — auvergans gris
leányka — dievcenske hrozno
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon — sauvignon blanc
ezerjő — korponai
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
ezerfürtű
chasselas — chrupka belia
pinot noir — pinot tinto
turán
kékoportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
hárslevelű — lipovina
chasselas — fendant blanc
tramini — gewürtztraminer
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
chasselas — sasza belaja
zöld veltelíni — zöldveltelíni
arany sárféher — huszár szőlő
szürkebarát — pinot grigio
chasselas — fehér gyöngyszőlő
furmint — szigeti
zöld veltelíni — grüner muskateller
kövidinka — steinschiller
tramini — traminer rosso
zöld veltelíni — grüner veltliner
gyöngyrizling
pinot noir — pino csernúj
rizlingszilváni — rivaner

arany sárféhér — izaquí sárféhér
tramini — tramin cervené
kékfrankos — moravka
kármin
kékfrankos — blauer lemlberger
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
chardonnay — chardonnay blanc
hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij
hárslevelű — garszleveljü
ezerjó — tausendachtgute
királyleányka — erdei sárga
kékportó — portugalske modré
kadarka — katar
ezerjó — szadocsina
rajnai rizling — rheinriesling
chasselas — chasselas doré
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
arany sárféhér — fehér dinka
hárslevelű — feuilles de tilleul
bíbor kadarka
cabernet franc — gros vidur
királyleányka — königstochter
hamburgi muskotály — muscat de hainbourg
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
leányka — feteasca alba
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
királyleányka — königliche mädchentraube
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj
syrah — shiraz
zengő

olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
chasselas — fehér fábiánszőlő
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
cserszegi fűszeres
chasselas — chasselas dorato
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
hárslevelű — lindeblättrige
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
ezerjő — trummertraube
leányka — mädchentraube
hamburgi muskotály — moscato d’Amburgo
kövidinka — a dinka mala
karát
ezerjő — tausendgute
pinot noir — pinot nero
arany sárféher — német dinka
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
pozsonyi fehér — czétényi
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
mátrai muskotály
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
chasselas — chasselas blanc
ezerjő — kolmreifler
generosa
furmint — moslavac bijeli
furmint — mosler

blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
syrah — sirac
chardonnay — morillon blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
jubileum 75
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
arany sárfehér — izsáki
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
kékportó — modry portugal

8. Tilknytning til det geografiske område

For alle kategorier — Beskrivelse af det afgrænsede område

a) Naturlige og kulturelle faktorer:

Det område, der er afgrænset til produktionen, ligger i det centrale Ungarn. Det ligger hovedsagelig inden for den ungarske sletteområde, der er afgrænset af floderne Donau og Tisza, kendt som landområdet mellem Donau og Tisza, og i Tiszazug-regionen. Det er forbundet med visse produktionsområder på øen Csepel mod nordvest og produktionsområderne i Gödöllő-bakkerne mod nord.

Produktionsområdets miljømæssige karakteristika bestemmes hovedsagelig af dets beliggenhed på en lavlandsslette. Området ligger mindre end 150 meter under havets overflade. Terrænet er fladt med højdeforskelle på højst 10-20 meter.

De fleste af produktionsområderne i vinområdet Kunság har kalkholdig sandjord (humusrig og flyvesand) samt brun jord, chernozem, sumpet engjord og alluvialengjord. Sandjord varmes typisk hurtigt op, og dens lyse farve reflekterer sollyset bedre (hvilket bidrager til druernes modning), og den er immun over for phylloxera som følge af kvartsindholdet, der overstiger 75 %. På den anden side er dens næringsgivende og vandoplagrende evne og mineralindholdet relativt lavt.

Produktionsområdets klimaforhold er primært bestemt af det fastlandsklima, som er fremherskende i Ungarn, og som frem for alt er kendetegnet ved varme somre og kolde vintre.

Gennemsnitstemperaturen ligger omkring 10-11 °C. Der forekommer ofte hedeølger i månederne inden for vækstperioden, dvs. i juli og august. Det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer er på over 2 000.

Den gennemsnitlige årlige nedbør er 450-500 mm, hvilket i det store og hele svarer til druernes behov for nedbør, om end det er med en ujævn årlig fordeling.

b) Menneskelige faktorer

På grund af det store geografiske areal har produktionsområdet rige traditioner for vindyrkning og vinfremstilling. De første skriftlige referencer til vinmarker i området stammer tilbage fra 1075. I middelalderen skulle vinproduktionen hovedsagelig dække de lokale behov. Som følge af den tyrkiske besættelse blev der plantet vinstokke i det afgrænsede område med henblik på at rehabilitere forladte sandområder og binde flyvesand. Phylloxeraepidemien i 1875 efterlod nærmest vinmarkerne uberørte, og deres rolle blev styrket betydeligt. Den teknologiske udvikling i slutningen af det 19. århundrede har medført en væsentlig forbedring af kvaliteten af regionens vine. Fra begyndelsen af 1900-tallet opstod der et alment kendskab til vinene fra produktionsområderne, og deres marked ekspanderede betydeligt. Området med vinmarker voksede som følge heraf.

Den løbende teknologiske udvikling gør det vedvarende muligt at anvende en reduktiv teknologi og producere en hvidvin og rosévin, som har opnået popularitet i dag, og en frisk rødvin, der fremhæver druernes frugtagnede karakter.

Vinområdets slogan »A Kunsági Bor a Mindennapok Bora« [»Vin fra Kunság er vin til hver eneste dag«] har været beskyttet siden 2000.

Producenterne i det afgrænsede område vælger en sortsammensætning, der passer til det potentiale, som de økologiske forhold skaber, udvikler den geografiske andel af traditionelle og nye sorter med omtanke og gør brug af de vindyrknings- og -produktionsteknikker, der passer til markedsvilkårene.

Vin

2. Beskrivelse af vinene

Vinene udvikler sig hurtigt og har et moderat syreindhold med en mild karakter. Hvid- og rosévinene har en aromatisk intensitet og en fyldig smag. Regionens rødvine er generelt frugtige og lette med en mindre dyb farve og med mindre udtalt tannin. På grund af den kalkholdige sandjord er vinsmagen mindre mineralagtig.

Vinene fra den selektive høst er karakteristiske for deres sort og har et afbalanceret syre-, alkohol- og sukkerindhold.

Vinene af sent høstede druer og vinene fremstillet af let tørrede druer er fyldige og har en særegen karakter, der bunder i produktionsmetoden og lagringen. De indeholder restsukker.

Isvinene er fyldige. De har en afbalanceret og sødlig smag som følge af deres restsukkerindhold, syre- og alkoholindhold.

3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Det økologiske miljø, navnlig de sandede jorde, har betydelig indvirkning på vinenes karakteristika. Disse kendetegn findes navnlig i typisk lettere vin, der udvikler sig hurtigt, med et relativt lavt syreindhold, større mildhed, hurtigt udviklende syrer og et moderat alkoholindhold i de fleste årgange.

Vinene har et lavt mineralindhold, som er typisk for sandjorde. Vinene fra produktionsområdet betegnes hovedsagelig som vine med kort modningstid, som drikkes unge. Det økologiske miljø førte til udbredelsen af flere traditionelle druesorter i området (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Sorternes typiske karakter kan intensiveres ved en selektiv høst. I visse høstår frembringer druerne unikke værdier. Overmodne og let tørrede høstede druer kan anvendes som råmateriale i fyldige vine med et højt alkoholindhold, hvis kvalitet øges yderligere under lagringen. Lette og friske vine er et perfekt råmateriale til fremstilling af mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre.

Vinområdet Kunság spiller en afgørende rolle i det ungarske landbrugs sektor for vindyrkning og vinfremstilling, da det næsten er halvdelen af landets druer, der produceres her. Ud over sin økonomiske vægt har vinproduktionen også stor samfundsmæssig betydning, idet den genererer og supplerer indkomster og bidrager til at holde på lokalbefolkningen. På grund af de lokale økologiske betingelser (f.eks. sandede jorde og sparsom nedbør) er vindyrkningen en af de mest omkostningseffektive landbrugsformer i denne region. Den landskabsformende virkning af vindyrkningen bidrager til at gøre regionen mere tiltrækkende. Vinmarkerne har været effektive med hensyn til at forebygge sandfygning, og vinstokkene ser ud til at overleve bedre end andre planter på jorde med lav vandbindingsevne.

Vinområdet Kunság domineres af de druesorter, der er hjemmehørende i Ungarn, og nye fremavlede druesorter i Ungarn.

Takket være især regionens forholdsvis lette, frugtige og aromatiske Muscat-vine har vinområdet Kunság et godt omdømme blandt forbrugerne.

Mousserende vin

b) Menneskelige faktorer

Ud over ovennævnte menneskelige faktorer gælder følgende for de mousserende »Kunsági/Kunsági«-vine:

Fremstillingen af perlevin og mousserende vin er baseret på de sorter i produktionsområdet, der har et særegent syreindhold (f.eks. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Beskrivelse af vinene

De mousserende vine er luftige og lette med en frisk aroma og et intenst syreindhold.

3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Det økologiske miljø, navnlig de sandede jorde, har betydelig indvirkning på vinenes karakteristika. Disse kendetegn findes navnlig i typisk lettere vin, der udvikler sig hurtigt, med et relativt lavt syreindhold, større mildhed, hurtigt udviklende syrer og et moderat alkoholindhold i de fleste årgange.

Vinene har et lavt mineralindhold, som er typisk for sandjorde. Vinene fra produktionsområdet betegnes hovedsagelig som vine med kort modningstid, som drikkes unge. Det økologiske miljø førte til udbredelsen af flere traditionelle druesorter i området (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Sorternes typiske karakter kan intensiveres ved en selektiv høst. I visse høstår frembringer druerne unikke værdier. Overmodne og let tørrede høstede druer kan anvendes som råmateriale i fyldige vine med et højt alkoholindhold, hvis kvalitet øges yderligere under lagringen. Lette og friske vine er et perfekt råmateriale til fremstilling af mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre.

Vinområdet Kunság spiller en afgørende rolle i det ungarske landbrugs sektor for vindyrkning og vinfremstilling, da det næsten er halvdelen af landets druer, der produceres her. Ud over sin økonomiske vægt har vinproduktionen også stor samfundsmæssig betydning, idet den genererer og supplerer indkomster og bidrager til at holde på lokalbefolkningen. På grund af de lokale økologiske betingelser (f.eks. sandede jorde og sparsom nedbør) er vindyrkningen en af de mest omkostningseffektive landbrugsformer i denne region. Den landskabsformende virkning af vindyrkningen bidrager til at gøre regionen mere tiltrækkende. Vinmarkerne har været effektive med hensyn til at forebygge sandfygning, og vinstokkene ser ud til at overleve bedre end andre planter på jorde med lav vandbindingsevne.

Vinområdet Kunság domineres af de druesorter, der er hjemmehørende i Ungarn, og nye fremavlede druesorter i Ungarn.

Takket være især regionens forholdsvis lette, frugtige og aromatiske Muscat-vine har vinområdet Kunság et godt omdømme blandt forbrugerne.

Perlevine tilsat kulsyre

b) Menneskelige faktorer

Ud over ovennævnte menneskelige faktorer gælder følgende for de mousserende »Kunság/Kunsági«-vine:

Fremstillingen af perlevin og mousserende vin er baseret på de sorter i produktionsområdet, der har et særegent syreindhold (f.eks. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Beskrivelse af vinene

Perlevinene tilsat kulsyre har en frisk aroma og er lette.

3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Det økologiske miljø, navnlig de sandede jorde, har betydelig indvirkning på vinenes karakteristika. Disse kendetegn findes navnlig i typisk lettere vin, der udvikler sig hurtigt, med et relativt lavt syreindhold, større mildhed, hurtigt udviklende syrer og et moderat alkoholindhold i de fleste årgange.

Vinene har et lavt mineralindhold, som er typisk for sandjorde. Vinene fra produktionsområdet betegnes hovedsagelig som vine med kort modningstid, som drikkes unge. Det økologiske miljø førte til udbredelsen af flere traditionelle druesorter i området (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Sorternes typiske karakter kan intensiveres ved en selektiv høst. I visse høstår frembringer druerne unikke værdier. Overmodne og let tørrede høstede druer kan anvendes som råmateriale i fyldige vine med et højt alkoholindhold, hvis kvalitet øges yderligere under lagringen. Lette og friske vine er et perfekt råmateriale til fremstilling af mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre.

Vinområdet Kunság spiller en afgørende rolle i det ungarske landbrugs sektor for vindyrkning og vinfremstilling, da det næsten er halvdelen af landets druer, der produceres her. Ud over sin økonomiske vægt har vinproduktionen også stor samfundsmæssig betydning, idet den genererer og supplerer indkomster og bidrager til at holde på lokalbefolkningen. På grund af de lokale økologiske betingelser (f.eks. sandede jorde og sparsom nedbør) er vindyrkningen en af de mest omkostningseffektive landbrugsformer i denne region. Den landskabsformende virkning af vindyrkningen bidrager til at gøre regionen mere tiltrækkende. Vinmarkerne har været effektive med hensyn til at forebygge sandfygning, og vinstokkene ser ud til at overleve bedre end andre planter på jorde med lav vandbindingsevne.

Vinområdet Kunság domineres af de druesorter, der er hjemmehørende i Ungarn, og nye fremavlede druesorter i Ungarn.

Takket være især regionens forholdsvis lette, frugtige og aromatiske Muscat-vine har vinområdet Kunság et godt omdømme blandt forbrugerne.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Regler vedrørende betingelser — Mindre geografiske enheder, der kan angives på etiketten

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

i) Angivelse af kommunenavne

Navne på kommuner tilhørende vinregionen Kunság kan angives som mindre geografiske enheder end det afgrænsede produktionsområde Kunság, dog undtaget navnene på kommunerne Izsák og Monor.

ii) Angivelse af navne på skråninger

Følgende navne på skråninger kan anføres sammen med angivelsen af det afgrænsede produktionsområde »Kunság« og kommunens navn:

— Arany-hegy (i kommunen Ceglédbercel)

— Fischer-part (i kommunerne Cegléd og Ceglédbercel)

iii) Angivelse af distriktsnavne

Følgende distriktsnavne kan angives sammen med betegnelsen for det afgrænsede produktionsområde »Kunság«:

— Kecskemét, som omfatter vinmarker tilhørende grænseområderne i klasse I og II i kommunerne Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene og Lajosmizse ifølge vinmatriklen.

— Tizsakürt, som omfatter vinmarker tilhørende grænseområderne i klasse I og II i kommunerne Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tizsainoka, Tizsakürt, Tizsasas og Tiszau ifølge vinmatriklen.

Hvis der er angivet et distriktsnavn, kan der ikke angives kommunenavne i dette distrikt som betegnelse for en mindre geografisk enhed.

Det er udelukkende muligt at angive navnet på et mindre geografisk område på etiketten, hvis 100 % af produktet stammer fra dette mindre geografiske område.

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Andre udtryk med begrænset anvendelse:

— »Muskotály« [Muscat] henviser til en vin med et minimumsindhold på 85 % fra høsten af en eller flere af følgende druesorter: Cszeszei fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, og/eller Tramini.

— »Primőr« [Primeur] henviser til en vin, der blev aftappet i høståret. Det synonyme udtryk »újbor« (ny vin) må også benyttes.

Sortsnavnet arany sárfehér må ikke angives på etiketten.

For blandede vine kan der også anvendes den ungarske skrivemåde »kuvé« og synonymet »házasítás« (blandet vin) samt den oprindelige stavemåde »cuvée«.

Regler for præsentation

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område.

Beskrivelse af betingelsen:

Vin, mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre må kun aftappes af aftapningsvirksomheder, der er registreret af Kunság-vinområdets regionale vinkooperativråd.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde:

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

tilladt i kommunerne Borota, Csongrád og Hajós.

Link til produktspecifikationen

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