

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα  
όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου  
και του Συμβουλίου**

(2022/C 401/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Pannon»

PDO-HU-A1380-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 25.1.2018

**1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

**2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης****2.1. Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «αεριούχος ημιαφρώδης οίνος»**

Οι οινοπαραγωγοί άρχισαν να παράγουν αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους για να ανταποκριθούν στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της αγοράς. Χάρη στην πρόοδο της διαθέσιμης τεχνολογίας, κατέστη δυνατή η επίτευξη ολοένα και καλύτερης ποιότητας, γεγονός που οδήγησε σε αύξηση της ζήτησης και της παραγωγής. Οι εξαιρετικοί οίνοι ΠΟΠ Pannon μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή ομοιογενών προϊόντων υψηλής ποιότητας σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Περιγραφή των οίνων

Μέγιστες αποδόσεις

Κύριες ποικιλίες αμπέλου

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περαιτέρω προϋποθέσεις

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

## 2.2. Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «αφρώδης οίνος»

Ο συνδυασμός της ζήτησης της αγοράς και της επιχειρηματικότητας των οινοπαραγωγών αποτέλεσε το έναυσμα για την παραγωγή διαφόρων αφρώδων οίνων. Οι οίνοι βάσης για τον αφρώδη οίνο παράγονται εδώ και πολύ καιρό στην αμπελουργική περιοχή. Τα οικογενειακά οινοποιεία που είναι εγκατεστημένα στην περιοχή έχουν προσθέσει τους δικούς τους αφρώδεις οίνους στο φάσμα προϊόντων τους. Οι ποικιλίες αμπέλου που παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος του οίνου ΠΟΠ Rannop αποδίδουν ιδιαίτερα καλής ποιότητας αφρώδεις οίνους, με αποτέλεσμα να καθίσταται δυνατή η επίτευξη ομοιόμορφης και υψηλότερης ποιότητας.

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Περιγραφή των οίνων

Μέγιστες αποδόσεις

Κύριες ποικιλίες αμπέλου

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περαιτέρω προϋποθέσεις

## 2.3. Νέες επιτρεπόμενες ποικιλίες: *Ezerfürtű, Furmint, Kadarka* (Λευκή), *Pinot Noir* (Λευκή), *Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni* και *Alibernet*

Τα πρότυπα κατανάλωσης οίνου αλλάζουν συνεχώς και οι παραγωγοί προσπαθούν να προσαρμοστούν σ' αυτά. Ο αριθμός των λευκών και αρωματικών ποικιλιών στην οριοθετημένη περιοχή αυξάνεται. Ορισμένες από τις ζητούμενες ποικιλίες χρησιμοποιούνται εδώ και καιρό για την παραγωγή οίνου αξιόπιστης ποιότητας, ενώ άλλες προέρχονται από δοκιμαστικές φυτεύσεις.

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Κύριες ποικιλίες αμπέλου

## 2.4. Τροποποίηση δήμων εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής: προσθήκη του *Varsád*

Η μονάδα οινοπαραγωγής στο *Varsád* μεταποιεί σταφύλια που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ Rannop. Η ποιότητα των προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα που παράγονται από τα εν λόγω σταφύλια πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος (ο δήμος *Dég* ήταν ήδη καταχωρισμένος στην αρχική αίτηση ως δήμος εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής).

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Περαιτέρω προϋποθέσεις

## 2.5. Προσθήκη των δήμων *Cikó, Fürged, Magyarszék, Némekér, Pálfa, Pári* και *Somberek* στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής

Για τους σκοπούς του άρθρου 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33<sup>(2)</sup>, οι εν λόγω δήμοι ανήκουν στην ίδια διοικητική μονάδα με την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής. Αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής λόγω των χαρακτηριστικών του εδάφους και της θέσης τους.

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

## 2.6. Διαγραφή των δήμων *Aba* και *Seregélyes* από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής

Οι εν λόγω δήμοι δεν υπάγονται πλέον στη δημόσια διοίκηση για την οριοθετημένη περιοχή και ανήκουν σε άλλη αμπελουργική περιοχή. Λόγω των χαρακτηριστικών του εδάφους και της θέσης τους, δεν αποτελούν τμήμα της γεωγραφικής περιοχής και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να αφαιρεθούν από τον κατάλογο των δήμων της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής.

Κεφάλαια που επηρεάζονται:

Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

(<sup>2</sup>) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Όνομασία προϊόντος**

Pannon

2. **Τυπος γεωγραφικής ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

9. Αεριούχος ημαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**4.1. *Λευκός οίνος*

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του ποικίλλει από λευκοπράσινο έως χρυσαφί, περνώντας από το κιτρινοπράσινο. Στη μύτη, τα αρώματά του χαρακτηρίζονται από διακριτική λεπτότητα ενώ οι αρωματικές ποικιλίες έχουν πολύ έντονα αρώματα. Μπορεί να εμφανίζονται νότες μήλου και εσπεριδοειδών, ακόμη και νότες ανθέων. Οι λευκοί οίνοι Pannon χαρακτηρίζονται από σύνθετο, μέτριο επίπεδο οξύτητας. Η φρουτώδης γεύση και η αρμονία είναι χαρακτηριστικά όλων των οίνων που παράγονται στην περιοχή αυτή.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2. *Ερυθρώπός οίνος*

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του ποικίλλει από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού, περνώντας από το χρώμα της παιωνίας, έως το χρώμα της φράουλας. Τα αρώματα, κυρίως σμέουρου, φράουλας και βατόμουρου, είναι τυπικά της ποικιλίας. Ο οίνος χαρακτηρίζεται από δροσερή οξύτητα, έχει μέτρια ένταση και ελαφρύ, μέτριο σώμα, ενώ τα αρώματα που εμφανίζονται στη μύτη είναι επίσης αισθητά στον ουρανίσκο.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

#### 4.3. Ερυθρός οίνος

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του ποικίλλει από κόκκινο έως ρουμπινί, περνώντας από το πορφυρό κόκκινο, έως σκούρο βαθυκόκκινο. Το άρωμά του, ιδίως κόκκινων μούρων, και ιδιαίτερα φράουλας, δαμάσκηνου και κερασιού, είναι φρουτώδες. Το άρωμα αυτό μπορεί να συμπληρωθεί με πικάντικες νότες από την παλαίωση σε βαρέλι. Έχει μέτριο, γεμάτο σώμα, με τυπική μέτρια οξύτητα και μέτρια-υψηλή τανική δομή.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

#### 4.4. Λευκός αφρώδης οίνος

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Το άρωμα και η γεύση του καθορίζονται από τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματα που είναι χαρακτηριστικά των σταφυλιών —εσπεριδοειδών και πράσινων μήλων—, τα οποία συμπληρώνονται από τα δευτερογενή αρώματα και τις αρωματικές ουσίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, όπως μπισκότο και μπριός. Οι λεπτές φυσαλίδες που παράγονται από το ανθρακικό οξύ το οποίο προέρχεται από τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση διαρκούν καθ' όλη τη διαδικασία γευσίγνωσης.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 4.5. Ερυθρώπός αφρώδης οίνος

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ανοιχτό κόκκινο. Η γεύση και το άρωμά του καθορίζονται από τις φρουτώδεις και πικάντικες αρωματικές ουσίες και από τα ελαφριά αρώματα φράουλας και σμέουρου που είναι χαρακτηριστικά των σταφυλιών, τα οποία συμπληρώνονται από τα δευτερογενή αρώματα και τις αρωματικές ουσίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, όπως μπισκότο και μπριός, τα οποία συνοδεύονται από ευχάριστη, ισορροπημένη οξύτητα.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 4.6. Ερυθρός αφρώδης οίνος

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από ρουμπινί έως βαθυκόκκινο. Η γεύση και το άρωμά του καθορίζονται από τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματα που είναι χαρακτηριστικά των σταφυλιών (κυρίως κερασιών και φραγκοστάφυλων), τα οποία συμπληρώνονται από τα δευτερογενή αρώματα και τις αρωματικές ουσίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, όπως μπισκότο και μπριός.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 4.7. Λευκός αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από λευκοπράσινο έως χρυσοκίτρινο· χαρακτηρίζεται πάντοτε από φρουτώδες, δροσερό άρωμα εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου και κομψή, δροσερή οξύτητα. Ούτε στη γεύση ούτε στο άρωμα δεν διακρίνονται νότες παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9

Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### 4.8. Ερυθρώπός αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ανοιχτό κόκκινο, η γεύση του είναι φρουτώδης (κυρίως από φράουλες, σμέουρα και βατόμουρα) και έχει ζωντανό, δροσερό χαρακτήρα.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### 4.9. Ερυθρός αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του μπορεί να ποικίλλει από κόκκινο έως βαθυκόκκινο, περνώντας από το ρουμπινί ή το πορφυρό κόκκινο. Χαρακτηρίζεται από τυπική φρουτώδη γεύση και άρωμα μικρών κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα, δαμάσκηνο και κεράσι.

\* Τα ελλείποντα αναλυτικά δεδομένα πληρούν τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

### 5. Οινοποιητικές πρακτικές

#### α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

##### Κανόνες σχετικά με την παραγωγή σταφυλιών

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

Μέθοδος αμπελοκαλλιέργειας και απόσταση μεταξύ των πρέμων:

Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν πριν από τις 31 Ιουλίου 2009, τα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Rannou μπορούν να παράγονται έως την αμπελοοινική περίοδο 2035/2036 από σταφύλια οποιουδήποτε αμπελώνα στον οποίο είχαν ήδη εγκριθεί η μέθοδος μόρφωσης και η πυκνότητα φύτευσης.

#### **Κανόνες σχετικά με τις νέες φυτείες**

Στην περίπτωση των αμπελώνων που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2009:

- η πυκνότητα φύτευσης δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 3 300 πρέμνα/εκτάριο·
- η απόσταση μεταξύ των γραμμών δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 2 μέτρα ούτε μεγαλύτερη από 3,5 μέτρα·
- η απόσταση μεταξύ των φυτών δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 0,6 μέτρα ούτε μεγαλύτερη από 1,2 μέτρα·
- επιτρέπεται να χρησιμοποιείται οποιαδήποτε μέθοδος μόρφωσης, εκτός από την μόρφωση με μονόπλευρο κλάδεμα.

#### **Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση**

KAMIA

β. Μέγιστες αποδόσεις

#### **Όλα τα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα**

100 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

#### **Όλα τα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα**

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

### **6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Περιοχές των ακόλουθων δήμων που ταξινομούνται σύμφωνα με το αμπελοοινικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kőnágószőlős, Kőnágótóttos, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakérménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberék και Versend·

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb και Zomba·

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

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

### **7. Κυρία/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

alibernet

blauburger

blauer frühburgunder

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cirfandli - piros cirfandli

cot - malbec

csabagyöngye - pearl of csaba  
cserszegi fűszeres  
csomorika - csomor  
domina  
ezerfürtű  
furmint - furmint bianco  
hamburgi muskotály - muscat de hamburg  
hárslevelű - garszleveljü  
irsai olivér - irsai  
juhfark - fehérboros  
kadarka - fekete budai  
karát  
királyleányka - little princess  
kékfrankos - moravka  
kékoportó - blauer portugieser  
leányka - leányszőlő  
menoire  
merlot  
mészikadar  
nektár  
olasz rizling - olaszrizling  
ottonel muskotály - muscat ottonel  
pinot blanc - fehér burgundi  
pinot noir - kék burgundi  
rajnai rizling - rhine riesling  
rizlingszilváni - müller thurgau  
rubintos  
sagrantino  
sauvignon - sauvignon blanc  
syrah - shiraz  
szürkebarát - pinot gris  
sárga muskotály - muscat lunel  
tannat  
tramini - traminer  
turán  
viognier  
zefír  
zengő  
zenit  
zweigelt - blauer zweigeltrebe  
zöld szagos - decsi szagos  
zöld szilváni - grüner sylvaner  
zöld veltelíni - zöldveltelíni



## 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

### 8.1. Φυσικοί παράγοντες

Η αμπελουργική περιοχή της Παννονίας περιλαμβάνει τέσσερις αμπελουργικές ζώνες που βρίσκονται στη λοφώδη περιοχή η οποία οριοθετείται από τον ποταμό Δούναβη, τον ποταμό Drava και τη λίμνη Balaton, καθώς και στις νότιες πλαγιές των οροσειρών Villány και Mecsek που βρίσκονται ανάμεσά τους. Πρόκειται για τις αμπελουργικές ζώνες Pécs, Villány, Szekszárd και Tolna.

Το βασικό πέτρωμα των λόφων Tolna και Baranya είναι αργιλώδες και αμμώδες ιζηματογενές έδαφος, το οποίο καλύπτεται από ασβεστόχλο πηλό (loess) και άργιλο. Οι ασβεστολιθικοί ογκόλιθοι των λόφων Villány και του Mecsek καλύπτονται σε πολλά σημεία από εδάφη ασβεστόχλου πηλού και άργιλου.

Το έδαφος της αμπελουργικής περιοχής της Παννονίας είναι πολύ ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό, με σημαντικές μεσογειακές επιρροές από τον Νότο.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 10-12 °C. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας υπερβαίνει τις 2 000 ετησίως. Με λίγες εξαιρέσεις, το ύψος των βροχοπτώσεων είναι περίπου 600 mm.

Το κλίμα και οι καιρικές συνθήκες της περιοχής είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για την παραγωγή τόσο λευκών όσο και μαύρων σταφυλιών.

### 8.2. Οίνος: Ανθρώπινοι παράγοντες

Η περιοχή είναι μία από τις παλαιότερες αμπελουργικές περιοχές της Ουγγαρίας. Η αμπελουργία μεταφέρθηκε στην Ουγγαρία, δηλαδή στην Παννονία, πρώτα από τους Κέλτες και στη συνέχεια από τους Ρωμαίους. Η σημασία της αμπελουργίας για την περιοχή αυτή επιβεβαιώνεται επίσης από την ανακάλυψη τεχνουργημάτων.

Εκείνη την εποχή, οι κάτοικοι της περιοχής παρατήρησαν ότι οι φυσικές συνθήκες παρείχαν μια εξαιρετική βάση για την αμπελουργία και την οινοπαραγωγή. Υπάρχουν αρκετά γραπτά αρχεία για τους οίνους που παράγονταν στην περιοχή αυτή, τα οποία χρονολογούνται από τις αρχές του Μεσαίωνα. Περιποιημένοι αμπελώνες απαντούν σε όλα τα αβαεία, πολλά από τα οποία δημιουργήθηκαν κατά τη διάρκεια της εποχής Άγράδ.

Η άνθηση της αμπελουργίας παρεμποδίστηκε μόνο από τους πολέμους με τους Τούρκους, για περίπου 150 έτη.

Η τοπική οινοποίηση αναπτύχθηκε περαιτέρω από τους Γερμανούς που εγκαταστάθηκαν στην αμπελουργική περιοχή τον 18ο αιώνα. Οι Σέρβοι που εγκαταστάθηκαν κατά την περίοδο αυτή εισήγαγαν την παραγωγή της ποικιλίας Kadarka, από την οποία παραγόταν ερυθρός οίνος με μια νέα μέθοδο: τη ζύμωση με τα στέμφυλα.

Από τις δεκάδες καλλιεργούμενες ποικιλίες, δύο ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρού οίνου απέκτησαν καθοριστική σημασία κατά την αναφύτωση του 18ου αιώνα: μία ήταν η Kadarka, την οποία έφεραν από τα Βαλκάνια οι Σέρβοι όταν εγκατέλειψαν τη χώρα τους για να ξεφύγουν από τους Τούρκους· η άλλη ήταν η Kékportó, η οποία εισήχθη στο Villány από Γερμανούς εποίκους και λέγεται ότι είναι πορτογαλικής καταγωγής. Η περιοχή είναι περισσότερο γνωστή για τους ερυθρούς οίνους της, αλλά στις περιοχές Siklós, Tolna και Mecsek κυριαρχούσαν οι λευκές ποικιλίες: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifandli και Furmint.

Η μέθοδος παραγωγής ερυθρού οίνου βαλκανικής προέλευσης εισήχθη με την Kadarka. Μετά το πάτημα, τα γαλάζια σταφύλια ζυμώνονταν σε μεγάλες ξύλινες δεξαμενές στα αγροκτήματα των αμπελώνων του Szekszárd και σε πιεστήρια που κατασκευάζονταν στις οινοποιήκες στις παρυφές του χωριού Villány. Μετά τη ζύμωση, η κορυφή της βάσης των στεμφύλων σφραγιζόταν με λάσπη και παλαιωνόταν για έναν μήνα. Στη συνέχεια, οι οίνοι μεταφέρονταν σε βαρέλια. Στη Νότια Τρανσδανουβία, οι πιο λαμπεροί ερυθροί οίνοι με ευχάριστα δροσερή γεύση, γνωστοί ως «siller» ή «fuchsl», παρασκευάζονταν με συντομότερη διαβροχή των στεμφύλων.

Τόσο οι ερυθροί όσο και οι λευκοί οίνοι παράγονται στην αμπελουργική περιοχή της Παννονίας, αλλά σήμερα οι ερυθροί οίνοι έχουν αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία. Στις αρχές του 20ού αιώνα, οι ποικιλίες Kadarka και Kékportó εξακολουθούσαν να παρέχουν τη βάση για τους ερυθρούς οίνους, αλλά τις τελευταίες δεκαετίες η Kadarka αντικαταστάθηκε από την Kékfrankos και διαδόθηκαν ευρέως οι ακόλουθες διεθνείς ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot. Οι οίνοι τύπου Bordeaux «cuvée» που παλαιώνονται σε νέα ξύλινα βαρέλια παράγονται συχνά από τις εν λόγω ποικιλίες. Οι ποικιλίες Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling και Chardonnay είναι οι επικρατέστεροι τύποι λευκών ποικιλιών.

### 8.3. Οίνος: Περιγραφή των οίνων

Γενικά, οι οίνοι της οριοθετημένης περιοχής έχουν μέτριο ή γεμάτο σώμα χάρη στις πλαγιές με νότιο προσανατολισμό και, ως εκ τούτου, επικρατούν θερμότερες κλιματικές συνθήκες, γεγονός που οδηγεί σε υψηλότερο βαθμό ωρίμασης των σακχάρων και σε μέτρια ή υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ανάλογη με το γεμάτο σώμα τους. Χαρακτηριστικά του ώριμου τύπου είναι επίσης η φρουτώδη γεύση και οι ισχυρές τανίνες (των ερυθρών οίνων).

### 8.4. Οίνος: Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας

Λόγω του ηπειρωτικού κλίματος της αμπελουργικής περιοχής της Παννονίας, σε συνδυασμό με τις μεσογειακές επιρροές, και των πλαγιών της με νότιο προσανατολισμό, οι οίνοι Pannon είναι κυρίως μεσογειακού τύπου και χαρακτηρίζονται από σύνθετη και κομψή οξύτητα. Λόγω του ιζηματογενούς υπεδάφους των λόφων Tolna και Baranya, οι οίνοι της περιοχής έχουν κατά κύριο λόγο φρουτώδη γεύση. Χάρη στον μεγάλο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας, οι οίνοι της περιοχής έχουν συνήθως γεμάτο σώμα και υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Λόγω των φυσικών συνθηκών, οι ερυθρωποί και οι ερυθροί οίνοι Pannon περιέχουν μεταξένιες τανίνες.

Λόγω της μεσογειακής επιρροής, οι παραγωγοί σταφυλιών και οίνου της περιοχής μπορούν επίσης να συγκομίζουν λευκές και ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου όψιμης ωρίμασης (π.χ. Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon) όταν είναι ώριμες και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Λόγω των συχνά ευνοϊκών φθινοπωρινών καιρικών συνθηκών, είναι δυνατή η συγκομιδή τόσο λιαστών όσο και υπερώριμων σταφυλιών. Αυτό αποδεικνύεται από την ευρέως διαδεδομένη παραγωγή σταφυλιών όψιμης συγκομιδής και εκλεκτής εσοδείας και λιαστών σταφυλιών στην εν λόγω περιοχή. Οι εν λόγω οίνοι ανώτερης ποιότητας συνδυάζουν την τεχνολογία που απέκτησαν οι οινοπαραγωγοί της περιοχής με την πάροδο των αιώνων και μεταλαμπάδευσαν από γενιά σε γενιά με τις φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή και το δυναμικό παραγωγής των τοπικών ποικιλιών.

Οι κάτοικοι της αμπελουργικής περιοχής της Παννονίας γνωρίζουν και αγαπούν την αμπελουργία η οποία έχει ιστορία αιώνων. Οι Σουηβοί που εγκαταστάθηκαν στο έδαφος της αμπελουργικής περιοχής της Παννονίας έθεσαν τα θεμέλια για τη σημερινή αμπελουργία και οινοπαραγωγή. Τα οικογενειακά οινοποιεία που δημιουργήθηκαν στις αρχές της δεκαετίας του 1990 επανέφεραν την οινοπαραγωγή και κατάφεραν να παράγουν προϊόντα υψηλότερης ποιότητας, για τα οποία έχουν επίσης βρει αγορά.

### 8.5. Αφρώδης οίνος: Ανθρώπινοι παράγοντες

Εκτός από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που περιγράφονται για τον οίνο, ισχύουν τα ακόλουθα για τους αφρώδεις οίνους Pannon:

Η παραγωγή αφρώδους οίνου στην αμπελουργική περιοχή της Παννονίας έχει ιστορία 100 ετών. Οι αφρώδεις οίνοι που παρήχθησαν μετά την ίδρυση της πρώτης μονάδας παραγωγής αφρώδους οίνου το 1912 ήταν πολύ επιτυχημένοι και έγιναν γνωστοί σε εθνικό επίπεδο.

Οι παραγωγοί της αμπελουργικής υποπεριοχής της Παννονίας αναβίωσαν τις παραδόσεις παραγωγής αφρώδους οίνου, διαθέτοντας εκ νέου στην αγορά τον αφρώδη οίνο Pannon.

Η επιτυχία των προϊόντων οφείλεται στην τεχνολογία και τη φήμη των τοπικών αμπελουργών και οινοποιών. Βασικό χαρακτηριστικό της παραγωγής αφρώδους οίνου Pannon είναι η παραδοσιακή διαδικασία και η ζύμωση σε φιάλη, με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται οι δευτερογενείς αρωματικές ουσίες και τα αρώματα εκτός από τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματα.

### 8.6. Αφρώδης οίνος: Περιγραφή των οίνων

Λόγω της μεγαλύτερης διάρκειας παλαίωσης, οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποικίλλουν σε χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι από το χρώμα της φλούδας κρεμμυδιού έως το ροζ του σμέουρου και οι ερυθροί αφρώδεις οίνοι από ρουμπινί έως βαθυκόκκινο. Το άρωμα και η γεύση των αφρωδών οίνων Pannon καθορίζονται από την πρωτογενή, έντονα φρουτώδη ή πικάντικη γεύση (στην περίπτωση των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων) και τις αρωματικές ουσίες που χαρακτηρίζουν τα σταφύλια· τα εν λόγω αρώματα συμπληρώνονται από δευτερογενή αρώματα. Οι αφρώδεις οίνοι Pannon έχουν δροσερή οξύτητα.

### 8.7. Αφρώδης οίνος: Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας

Η αμπελουργική περιοχή περιλαμβάνει τις τέσσερις νότιες αμπελουργικές περιοχές της Ουγγαρίας. Το κλίμα της περιοχής καθορίζεται από τις ηπειρωτικές και μεσογειακές επιρροές. Ο αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας είναι μεγαλύτερος από τον εθνικό μέσο όρο. Χάρη στην ετήσια ποσότητα βροχοπτώσεων και στη σχετικά ομοιόμορφη κατανομή τους, καθώς και στις σχετικά καλές ιδιότητες υδατοχωρητικότητας των εδαφών εξασφαλίζεται ότι παρέχεται αρκετό νερό στα σταφύλια κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, καθώς εμποδίζει τον σχηματισμό, στον οίνο, φυτικών οσμών μούχλας και ανώριμων, σκληρών οξέων που θα εντεινόνταν από το διοξείδιο του άνθρακα που θα προέκυπτε από τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση.

Η μακρά περίοδος βλάστησης και το υψηλό άθροισμα θερμότητας διασφαλίζουν βέλτιστες συνθήκες για την ορθή ωρίμαση των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων βάσης για τους αφρώδεις οίνους και για τη διατήρηση των δροσερών οξέων τους.

Η θέση των αμπελώνων, οι μεσογειακές κλιματικές συνθήκες, τα αργιλώδη, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά εδάφη ασβεστόλιθου-ασβεστούχου πηλού και οι ποικιλίες αμπέλου που είναι οι πλέον κατάλληλες για την περιοχή παραγωγής συνδυάζονται για να προσδώσουν στον αφρώδη οίνο Pannon τον μοναδικό του χαρακτήρα, ο οποίος διατηρεί το σύνθετο φρουτώδες ή πικάντικο άρωμα και τις αρωματικές ουσίες, καθώς και τη φρεσκάδα και την κομψή οξύτητά του, ακόμη και μετά τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση. Οι αφρώδεις οίνοι με κομψά, εκλεπτυσμένα δευτερογενή αρώματα που προκύπτουν από τη μακρόχρονη παλαίωση η οποία αποτελεί μέρος της παραδοσιακής διαδικασίας παραγωγής είναι χαρακτηριστικοί της αμπελουργικής περιοχής.

#### 8.8. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: Ανθρώπινοι παράγοντες

Πέρα από τους ανθρώπινους παράγοντες που περιγράφηκαν ήδη για τον οίνο, ισχύουν τα ακόλουθα για τον αεριούχο ημιαφρώδη οίνο Pannon:

Ο αεριούχος ημιαφρώδης οίνος είναι μια κατηγορία προϊόντων σχετικά νέα για την αμπελουργική περιοχή της Παννονίας. Οι παραγωγοί της περιοχής άρχισαν να παράγουν το προϊόν από σταφύλια που καλλιεργούνταν παραδοσιακά στην περιοχή και χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του οίνου βάσης για αφρώδη οίνο, και το διέθεταν στην εγχώρια αγορά με επιτυχία.

Η εμπορική και οικονομική επιτυχία του προϊόντος οφείλεται στην τεχνογνωσία και τη φήμη των τοπικών αμπελουργών και οινοποιών. Ο αεριούχος ημιαφρώδης οίνος Pannon παράγεται συνήθως από ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή, ενώ ο χρόνος συγκομιδής επιλέγεται κατά τρόπο ώστε, κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, να διατηρούνται η φυσική πρωτογενής γεύση και οι αρωματικές ουσίες των σταφυλιών· η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα πριν από την εμφιάλωση έχει ως αποτέλεσμα την ενίσχυση του στοιχείου αυτού.

#### 8.9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: Περιγραφή των οίνων

Οι αεριούχοι λευκοί, ερυθρωποί και ημιαφρώδεις οίνοι Pannon έχουν συνήθως αρμονική οξύτητα και είναι ζωηροί με δροσερά, σύνθετα φρουτώδη αρώματα.

#### 8.10. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας

Η περιοχή περιλαμβάνει τις τέσσερις νότιες αμπελουργικές περιοχές της Ουγγαρίας. Το κλίμα της περιοχής καθορίζεται από τις ηπειρωτικές και μεσογειακές επιρροές. Αυτό είναι το τμήμα της Ουγγαρίας όπου η άνοιξη ξεκινά νωρίτερα και ο αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας είναι υψηλότερος από τον εθνικό μέσο όρο. Χάρη στην ετήσια ποσότητα βροχοπτώσεων και στη σχετικά ομοιόμορφη κατανομή τους, καθώς και στις σχετικά καλές ιδιότητες υδατοχωρητικότητας των εδαφών εξασφαλίζεται ότι παρέχεται αρκετό νερό στα σταφύλια κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό στην περίπτωση των αεριούχων ημιαφρώδων οίνων, καθώς εμποδίζει τον σχηματισμό, στον οίνο, φυτικών οσμών μούχλας και ανώριμων, σκληρών οξέων που θα εντεινονταν από το διοξείδιο του άνθρακα που υπάρχει στον οίνο.

Η θέση των αμπελώνων, το μεσογειακό κλίμα, τα αργιλώδη, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά εδάφη ασβεστόλιθου-ασβεστούχου πηλού και οι ποικιλίες που είναι κατάλληλες για την περιοχή παραγωγής συνδυάζονται για να προσδώσουν στο προϊόν μοναδικό χαρακτήρα, όπως αντικατοπτρίζεται στη σύνθετη φρουτώδη γεύση και τις αρωματικές ουσίες, τη φρεσκάδα και την κομψή οξύτητα.

### 9. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισημανση, λοιπες απαιτήσεις)

Γεωγραφική περιοχή όπου επιτρέπεται η παραγωγή οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Pannon

Νομικό πλαίσιο:

Από οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκλιση από την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Pannon μπορούν να παράγονται μόνο στους δήμους των αμπελουργικών περιοχών Tolna, Szekszárd, Pécs και Villány που παρατίθενται στο τμήμα IV των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και στις περιοχές Dég της κομητείας Fejér και Varsád της κομητείας Tolna.

Οι δήμοι Dég και Varsád βρίσκονται στην ίδια διοικητική περιφέρεια με την αμπελουργική περιοχή της Παννονίας.

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Από οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν επιτρέπεται η αναγραφή μικρότερης γεωγραφικής ενότητας δίπλα στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Pannon.

Μπορεί να εμφανίζεται ο λογότυπος Pannon.

Παραδοσιακές ενδείξεις που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται, άλλες ενδείξεις περιορισμένης χρήσης, ενδείξεις που υποδεικνύουν τη μέθοδο παραγωγής και άλλες ενδείξεις των οποίων η χρήση ρυθμίζεται:

Οίνος

1. Λευκός: Késői szüretelésű [οίνος όψιμης συγκομιδής], Válogatott Szüretelésű [οίνος εκλεκτής εσοδείας], Muskotály, Cuvée ή Küné, Szüretlen [μη διηθημένος], Törpedit szőlőből készült [από λιαστά σταφύλια], Primőr [πρώιμος οίνος] ή Újbor [νεαρός οίνος], barrique, «barrique-ban erjesztett» [ζύμωση σε barrique] ή «..hordóban erjesztett» [ζύμωση σε βαρέλι], «barrique-ban érlelt» [παλαιωμένος σε barrique] ή «... hordóban érlelt» [παλαιωμένος σε βαρέλι]
2. Ερυθρός: Válogatott Szüretelésű [οίνος εκλεκτής εσοδείας], Szüretlen [μη διηθημένος], Primőr [πρώιμος οίνος] ή Újbor [νεαρός οίνος]
3. Ερυθρός: Késői szüretelésű [οίνος όψιμης συγκομιδής], Válogatott Szüretelésű [οίνος εκλεκτής εσοδείας], Muskotály, Cuvée ή Küné, Szüretlen [μη διηθημένος], Törpedit szőlőből készült [από λιαστά σταφύλια], Primőr [πρώιμος οίνος] ή Újbor [νεαρός οίνος], barrique, «barrique-ban erjesztett» [ζύμωση σε barrique] ή «..hordóban erjesztett» [ζύμωση σε βαρέλι], «barrique-ban érlelt» [παλαιωμένος σε barrique] ή «... hordóban érlelt» [παλαιωμένος σε βαρέλι]

Αφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος:

1. Λευκός: Muskotály, Cuvée ή Küné
2. Ερυθρός: Muskotály, Cuvée ή Küné
3. Ερυθρός: Muskotály, Cuvée ή Küné

Οι ενδείξεις «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «termelői palackozás» [εμφιάλωση από τον παραγωγό] και «pinceszövetkezetben palackozva» [εμφιάλωση σε οινοποιητικό συνεταιρισμό] μπορούν να αναγράφονται σε όλους τους οίνους Pannon.

Η ένδειξη «rozé» μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη «rosé» και η ένδειξη «kүнé» από την ένδειξη «cuvée» ή από την ένδειξη «házasítás» [μείγμα].

Κανόνες σχετικά με την παρουσίαση

Νομικό πλαίσιο:

Από οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επιτρέπονται όλες οι μέθοδοι παρουσίασης, ωστόσο οι οίνοι όψιμης συγκομιδής Pannon, οι οίνοι εκλεκτής εσοδείας Pannon και οι οίνοι Pannon που παράγονται από λιαστά σταφύλια μπορούν να πωλούνται μόνο σε γυάλινες φιάλες.

Ο κανόνας αυτός δεν ισχύει για τους οίνους που παράγονται εντός της περιοχής παραγωγής από τον/την παραγωγό στην οίνοποθήκη του/της και προορίζονται για κατανάλωση εντός των εγκαταστάσεων.

Εκ των προτέρων κοινοποίηση της παρουσίασης:

Οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης εκτός της οριοθετημένης περιοχής πρέπει να κοινοποιούν στον γραμματέα της αμπελουργικής περιοχής της Παννονίας κάθε εμφιάλωση προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης το αργότερο 8 ημέρες πριν από την έναρξη της παρουσίασης.

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

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

---