

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine

(2022/C 401/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ artiklile 98 kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Pannon“

PDO-HU-A1380-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 25.1.2018

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**2.1. Gaseeritud poolvahuveini tootekategooria lisamine**

Turunõudluse muutumist arvestades on veinitootjad hakanud valmistama gaseeritud poolvahuveini. Kätesaadava tehnoloogia areng on võimaldanud saavutada üha paremat kvaliteeti, mis on viinud nõudluse ja tootmise suurenemiseni. Silmapaistvaid kaitstud päritolunimetusega veine „Pannon“ saab kasutada ka tootespetsifikaadile vastavate homogeensete ja kõrge kvaliteediga toodete valmistamiseks.

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

viinamarjasaaduste kategooriad

veinide kirjeldus

maksimaalne saagikus

peamised viinamarjasordid

seos geograafilise piirkonnaga

lisatingimused

(¹) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

2.2. Vahuveini tootekategooria lisamine

Turunõudlus ja veinitootjate ettevõtlus käivitas mitmesuguste vahuveinide tootmise. Vahuveini baasveine on veinipiirkonnas toodetud pikka aega. Siinsed perekondlikud veinitootjad on lisanud tootevalikusse oma vahuveine. Kaitstud päritolunimetusega veini „Pannon“ tootespetsifikaadis loetletud viinamarjasordid võimaldavad toota eriti häid vahuveine ning saavutada ühtlase ja parema kvaliteedi.

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

viinamarjasaaduste kategooriad

veinide kirjeldus

maksimaalne saagikus

peamised viinamarjasordid

seos geograafilise piirkonnaga

lisatingimused

2.3. Uued lubatud viinamarjasordid: „Ezerfürti“, „Furmint“, „Kadarka“ (valge sort), „Pinot Noir“ (valge sort), „Rizlingszilváni“, „Zöld szagos“, „Zöld szilváni“ ja „Alibernet“

Veini tarbimise harjumused muutuvad pidevalt ja tootjad püüavad sellega kohaneda. Valgete ja aromaatsete viinamarjasortide osakaal määratletud piirkonnas suureneb. Mõnesid nõutud viinamarjasorte on pikalt kasutatud usaldusväärse kvaliteediga veini valmistamiseks, teised sordid on aga pärit katsetaimedest.

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

peamised viinamarjasordid

2.4. Väljaspool määratletud tootmispiirkonda asuvate omavalitsusüksuste muutmine: Varsádi lisamine

Varsádis asuvas veinitehases töödeldakse viinamarju, mis pärinevad kaitstud päritolunimetusega veini „Pannon“ määratletud piirkonnast. Neist viinamarjadest toodetud veinisektori tooted vastavad kõnealuse tootespetsifikaadi nõuetele. (Esialguses taotluses juba registreeriti omavalitsusüksus Dég kui väljaspool määratletud tootmispiirkonda asuv haldusüksus).

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

lisatingimused

2.5. Omavalitsusüksuste Cikó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári ja Somberek lisamine määratletud tootmispiirkonda

Need omavalitsusüksused kuuluvad määruse (EL) 2019/33⁽²⁾ artikli 5 lõike 1 punkti b eesmärgil piiritletud tootmispiirkonna haldusüksusse. Nad on oma asukoha ja mulla omaduste poolest selle geograafilise piirkonna lahutamatu osa.

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

määratletud geograafiline piirkond

2.6. Omavalitsusüksuste Aba ja Seregélyes väljajätmine määratletud tootmispiirkonnast

Need omavalitsusüksused on määratletud piirkonnast välja jäetud ja on osa teisest veinipiirkonnast. Oma asukoha ja mulla omaduste poolest ei kuulu nad sellesse geograafilise piirkonda ja tuleks seetõttu välja jätta määratletud tootmispiirkonna omavalitsusüksuste loetelust.

Muutmine hõlmab järgmisi osi:

määratletud geograafiline piirkond

(²) EÜTL 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Pannon

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

9. Gaseeritud poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**4.1. *Valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus ulatub rohekasvalgest rohekaskollase ja lõpuks kuldseni. Lõhn varieerub peentest nüanssidest aromaatsete sortide väga intensiivsete aroomideni. Võivad esineda õuna ja tsitrusviljade ning isegi lilledõhna noodid. Kaitstud päritolunimetusega valgeid veine „Pannon“ iseloomustab kompleksne keskmine tasemega happesus. Kõigile selles piirkonnas toodetavatele veinidele on iseloomulik puuviljaline maitse ja harmoonia.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l, väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.2. *Roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus ulatub sibulakoore värvusest pojengi ja lõpuks maasika värvuseni. Aroom on sordile iseloomulik ning kujutab endast mitme lõhna, põhiliselt vaarika, maasika ja põldmarja segu. Veini iseloomustab keskmine intensiivsusega värske hapusus, kerge keskmine täidlus ja veini aroomid peegelduvad ka maitstes.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l väljendatult viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4.3. Punane vein

LÜHIKIRJELDUS

Värvus varieerub punasest rubiinpunaseni, lillakaspunasest tumepunaseni. Lõhna iseloomustab puuviljalisus, eriti punaste marjade ja eelkõige maasika-, ploomi- ja kirsiaroom. Seda võivad täiendada vaatides laagerdumise järel vürtsikad noodid. Veinil on keskmine täidlus tüüpilise keskmise happesusega ja keskmine kuni tugev tanniinstruktuur.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4.4. Valge vahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Selle värv võib varieeruda kahvatukollasest kuldkollaseni. Veini lõhna ja maitse määravad viinamarjadele tüüpilised põhilised puuviljalised tsitrusviljade ja roheline õuna aroomid, mida täiendavad laagerdumisel tekkivad teised, näiteks küpsise ja brioši lõhnad. Teisest alkoholikäärimisest tekkinud süsihappe õrnad mullid on olemas kogu maitsmisprotsessi ajal.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.5. *Roosa vahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus võib varieeruda kahvatust sibulakoore värvusest õrnpunaseni. Maitse ja lõhna määrab viinamarjadele omane puuviljaline, maasika, vaarika ja vürtsika aine kerge aroom, mida täiendavad laagerdumisel tekkivad teised, näiteks küpsise ja brioši lõhnad, millele lisandub mõnus tasakaalustatud happesus.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.6. *Punane vahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus võib varieeruda rubiinpunasest tumepunaseni. Maitse ja lõhna määravad viinamarjadele omased puuviljalised põhiaroomid (peamiselt kirss ja sõstrad), mida täiendavad laagerdumisel tekkivad teised, näiteks küpsise ja brioši lõhnad.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.7. *Valge gaseeritud poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Selle värvus võib varieeruda rohekasvalgest kuldkollaseni; iseloomulik on püsiv tsitrusviljade ja roheline õuna puuviljaline värske aroom ja elegantne värske happesus. Maitset ja lõhnal puuduvad puuvaatides laagerdumise noodid.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9

Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.8. *Roosa gaseeritud poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus võib varieeruda kahvatust sibulakoore värvusest õrnpunaseni, (peamiselt maasika, vaarika ja põldmarja) puuviljaline ja elav värske iseloom.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4.9. *Punane gaseeritud poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus võib varieeruda punasest rubiinpunase või lillakaspunase järel tumepunaseni. Veini iseloomustab tüüpiline puuviljaline punaste marjade, nagu maasika, ploomi ja kirsi maitse ja lõhn.

* Puuduvad analüütilised andmed vastavad ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**a. *Veinivalmistuse eritavad***Viinamarjade tootmiseeskirjad**

Viinapuude kujundamismeetodid

Viinapuude kasvatamine ja vahekaugused:

Enne 31. juulit 2009 rajatud viinamarjaistanduste puhul võib veinisektori tooteid kaitstud päritolunimetusega „Pannon“ toota kuni veiniaastani 2035/2036 viinamarjadest mis tahes istandusest, mille puhul kasutatakse juba eelnevalt lubatud kujundamismeetodit ja taimede istutustihedust.

Uute istanduste eeskirjad

Pärast 1. augustit 2009 istutatud viinamarjaistandused:

- taimede tihedus peab olema vähemalt 3 300 viinapuud hektari kohta;
- vahemaa ridade vahel peab olema vähemalt 2 meetrit ega tohi olla rohkem kui 3,5 meetrit;
- vahemaa taimede vahel peab olema vähemalt 0,6 meetrit ega tohi olla rohkem kui 1,2 meetrit;
- kasutada võib igasugust kujundamismeetodit, välja arvatud ühekordse kardina kujuline kujundusvorm.

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

PUUDUVAD

b. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinisektori tooted

100 hektoliitrit hektari kohta;

Kõik veinisektori tooted

14 000 kg viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Järgmiste omavalitsusüksuste alad, mis on viinamarjaistanduste katastris liigitatud I ja II klassi: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarország, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek ja Versend;

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb ja Zomba;

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarok, , 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 ja Závod;

Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány ja Villánykövesd.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

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 Szago
Zöld szilváni - Grüner sylvaner
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Looduslikud tegurid

Veini „Pannon“ tootmise piirkond hõlmab nelja viinamarjakasvatusalala Doonau ja Drava jõe ning Balatoni järve vahele jäävatel mägedel ning täpsemalt Villány ja Mecseki mäeahelike lõunanõlvadel. Need viinamarjakasvatusalad on Pécs, Villány, Szekszárd ja Tolna.

Tolna ja Baranya mägede aluskivim on savikas ja liivakas settekivim, mida katab löss ja liivsavi. Villány ja Mecseki ahelike lubjakivimassiive katab paljudes kohtades lössi- ja liivsavimuld.

Veini „Pannon“ tootmise piirkonna muld on viinamarjakasvatuseks väga soodne.

Kliima on kontinentaalne, lõunast mõjutab kliimat tugevalt Vahemeri.

Aasta keskmine temperatuur on 10–12 °C. Päikesepaisteliste tundide keskmine arv aastas on üle 2 000. Sademeid on väheste eranditega ligikaudu 600 mm.

Piirkonna kliima ja ilm sobivad eriti hästi nii heledate kui ka tumedate viinamarjade kasvatamiseks.

8.2. Vein: inimtegurid

See on Ungari vanimaid veinitootmispiirkondi. Viinamarjakasvatuse töid Ungarisse, st tolleaegsesse Pannooniasse, kõigepealt keldid ja seejärel roomlased. Piirkonna viinamarjakasvatuse tähtsust toetavad ka leitud ajaloolised esemed.

Neil ammustel aegadel jälgisid selles piirkonnas elavad inimesed looduslike tingimusi, mis pakkusid suurepäraseid võimalusi viinamarjakasvatuseks ja veinitootmiseks. Piirkonnas toodetavate veinide kohta on mitu kirjalikku tõendit, mis pärinevad varasest keskajast. Árpáдите valitsusajal rajati arvukalt kloostreid ning neis kõigis olid hästi hoolitsetud viinamarjaistandused.

Viinamarjakasvatuse õitsengut takistasid üksnes sõjad türklastega umbkaudu 150 aasta kestel.

Kohalikku veinivalmistamist arendasid edasi 18. sajandil veinipiirkonda elama asunud sakslased. Serblased, kes sel perioodil siia tulid, töid endaga ühes viinamarjasordi „Kadarka“, millest hakati tootma punast veini uuel meetodil: kääritamine koos viinamarjakestadega.

Mitmesugustest kasvatatud sortidest said 18. sajandil ümberistutuse käigus punase veini tootmisel määravaks kaks viinamarjasorti: „Kadarka“, mille töid Balkani poolsaarelt türklaste eest põgenevad serblased, ja „Kékoportó“, mida hakkasid Villánys kasvatama sinna asunud sakslased ja mis on arvatavasti portugali päritolu. Piirkond on rohkem tuntud punaste veinide poolest, ent Siklóses, Tolnas ja Mecsekis kasvatatakse valdavalt valgeid viinamarjasorte, nagu „Olaszrizling“, „Hárslevelű“, „Cirfandli“ ja „Furmint“.

Punase veini Balkanist pärit tootmismeetodi kasutamine sai alguse viinamarjasordist „Kadarka“. Pressitud tumedaid viinamarju kääritati suurtes puust mahutites talumajapidamistes Szekszárdi viinamarjaistandustes ja Villány küla servale ehitatud keldrite pressimiskodades. Kääritamise järel kaeti pressimisjäägi põhja ülemine kiht mudaga ja jäeti kuuks ajaks laagerduma. Seejärel valati vein vaadidesse. Dunántúli lõunaosas toodeti viinamarjakestade lühemaajalise leotamise abil eredamaid, meeldivalt värsket maitsetega punaseid veine, mida tuntakse kui *siller* või *fuchsl*.

Nii punaseid kui ka valgeid veine toodetakse veini „Pannon“ tootmise piirkonnas, kuid tänapäeval on olulisemaks muutunud punased veinid. 20. sajandi alguses toodeti punaseid veine põhiliselt viinamarjasortidest „Kadarka“ ja „Kékoportó“, kuid viimasel kümnendil on „Kadarka“ välja vahetanud „Kékfrankos“ ning laialt on levinud ka järgmised rahvusvahelised sordid: „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“ ja „Merlot“. Neist sortidest toodetakse sageli bordeaux-tüüpi seguveine, mis laagerduvad puidust vaadis. Valgetest viinamarjasortidest domineerivad „Olaszrizling“, „Hárslevelű“, „Rajnai rizling“ ja „Chardonnay“.

8.3. *Vein: veinide kirjeldus*

Üldiselt on määratletud piirkonna veinid keskmiselt täidlad või täidlad tänu lõunapoolsetele nõlvadele ja seega ka valdavalt soojematele kliimatilistele tingimustele, mis tekitab küpsemisel suurema suhkruisalduse ja keskmise või suurema alkoholisisalduse ning on kooskõlas maitse täidlusega. Küpsus ilmneb ka puuviljalisuses ja tugevates tanniinides (punaste veinide puhul).

8.4. *Vein: põhjusliku seose esitlemine ja näitamine*

Tänu veini „Pannon“ tootmise piirkonna kontinentaalsele kliimale – koos Vahemere mõjudega – ja lõunapoolsetele nõlvadele on kaitstud päritolunimetusega veinid „Pannon“ põhimõtteliselt vahemerelised ning neid iseloomustab kompleksne elegantne happesus. Tolna ja Baranya mägede settelised mullad annavad piirkonna veinidele domineeriva puuviljalise maitse. Tänu päikesepaistest tunde suurele arvule on piirkonna veinid tüüpiliselt täidlad ja suure alkoholisisaldusega. Looduslike tingimustest tulenevalt sisaldavad roosad ja punased veinid „Pannon“ siidiseid tanniine.

Seoses Vahemere mõjuga võivad piirkonna viinamarjakasvatajad ja veinitootjad koguda ka hilise küpsemisega valgete ja punaste viinamarjasortide saaki (nt „Olasz rizling“, „Furmint“, „Cabernet Franc“ ja „Cabernet Sauvignon“), kui need on küpsed ja suure suhkruisaldusega.

Tänu sageli esinevatele soodsatele sügisestele ilmastikutingimustele on võimalik korjata nii kuivanud kui ka üleküpsenud viinamarju. Seda tõendab piirkonnas laialt levinud veinitootmine hilise korje ja valikkorje viinamarjadest ning kuivatatud viinamarjadest. Need kvaliteetveinid ühendavad piirkonna veinitootjate sajandite jooksul omandatud ja põlvest põlve edasi antud oskusi looduslike tingimustega ja kohalike sortide tootmispotentsiaaliga.

Veini „Pannon“ tootmise piirkonna elanikel on sajanditevanused viinamarjakasvatuse oskused ja armastus oma töö vastu. Švaabid, kes asusid elama sellese veinipiirkonda, rajasid tänapäevase viinamarjakasvatuse ja veinitootmise alused. Perekondlikud viinamarjaistandused, mis loodi 1990. aastate alguses, taastasid veinitootmise ja on suutnud valmistada kvaliteettooteid, millele on leitud ka turg.

8.5. *Vahuvein: inimtegurid*

Lisaks veini puhul kirjeldatud looduslikele ja inimteguritele kehtib kaitstud päritolunimetusega vahuveinidele „Pannon“ järgmine:

Veini „Pannon“ tootmise piirkonnas on seda vahuveini toodetud sadakond aastat. Vahuveinid, mida hakati tootma pärast esimese vahuveinitehase rajamist 1912. aastal, olid väga edukad ja said tuntuks kogu riigis.

Veini „Pannon“ tootmise allpiirkonna veinitootjad elustasid vahuveini tootmise traditsiooni ja töid kaitstud päritolunimetusega vahuveini „Pannon“ taas turule.

Toodete edu tagasid kohalike viinamarjakasvatajate ja veinitootjate teadmised ja tuntus. Kaitstud päritolunimetusega vahuveini „Pannon“ tootmise tähtsaim tegur on traditsiooniline protsess ja pudelis kääritamine, mille tulemusel tekivad lisaks esmasele puuviljalisele aroomile teised maitse ja aroomid.

8.6. *Vahuvein: veinide kirjeldus*

Pika laagerdumise tulemusel on valged vahuveinid värvuselt kahvatukollased kuni kuld kollased, roosade vahuveinide värvus ulatub sibulakoore toonist vaarikaroosani ja punaste vahuveinide oma rubiinpunasest tumepunaseni. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinide „Pannon“ lõhna ja maitse määravad põhiliselt tugevalt puuviljalised või vürtsikad noodid (roosa ja punase veini puhul) ning viinamarjadele iseloomulikud aroomained, neid täiendavad teised aroomid. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinidele „Pannon“ on iseloomulik värske happesus.

8.7. *Vahuvein: põhjusliku seose esitlemine ja näitamine*

Veinipiirkond hõlmab Ungari nelja lõunapoolset viinamarjakasvatusala. Kohalik kliima on kontinentaalne ja Vahemere mõjudega. Päikesepaistest tunde arv on riigi keskmisest suurem. Sademete aastane kogus ja üsna ühtlane jaotuvus ning suhteliselt hea veehoidevõime aitavad tagada viinapuudele vegetatsiooniperioodil piisava veevaru. See on eriti tähtis vahuveinide korral, kuna ei lase veinis tekkida taimseid hallituslõhnu ega ebaküpseid teravaid happeid, mida võib rõhutada teisest alkoholikäärimisest tekkiv süsihappegaas.

Pikk vegetatsiooniperiood ja suur kuumus tagavad koos optimaalsed tingimused, et viinamarjad, millest valmistatakse vahuveinide baasveine, küpseksid hästi ja säilitaksid oma värsked happed.

Viinamarjaistanduste asukoht, vahemerelised kliimatingimused, savikad toitainetest tulvil lubjarikkad lössimullad ja viinamarjasordid, mis kõige paremini sobivad tootmispiirkonda, annavad ühiselt kaitstud päritolunimetusega vahuveinidele „Pannon“ nende ainulaadse iseloomu, milles on säilinud kompleksed või vürtsikad aroomiained ning värsked ja elegantne happesus isegi pärast teist alkoholkäärimist. Veinipiirkonnale on iseloomulikud vahuveinid, millel on traditsioonilisele tootmisprotsessile omase pikema laagerdumise tõttu elegantsed peened teised aroomid.

8.8. Gaseeritud poolvahuvein: inimtegurid

Lisaks eespool kirjeldatud inimteguritele kehtib kaitstud päritolunimetusega gaseeritud poolvahuveinidele „Pannon“ järgmine:

gaseeritud poolvahuvein on suhteliselt uus tootekategooria veinide „Pannon“ tootmise piirkonnas. Piirkonna tootjad alustasid selle tootmist siin traditsiooniliselt kasvatatud viinamarjadest ja tavatsesid valmistada vahuveini baasveini ning olid selle turustamises koduturul edukad.

Toote kaubandus- ja majandusedu saavutati tänu kohalike viinamarjakasvatajate ja veinitootjate teadmiste ja tuntuusele. Kaitstud päritolunimetusega gaseeritud poolvahuveini „Pannon“ toodetakse tavaliselt siin kasvatatavatest viinamarjasortidest; saagikoristusaeg valitakse viisil, mis kindlustab selle, et viinamarjade loomulikud põhimaitse- ja aroomiained tootmisprotsessis säilivad; süsihappegaasi lisamine enne villimist toob need veelgi enam esile.

8.9. Gaseeritud poolvahuvein: veinide kirjeldus

Gaseeritud valged ja roosad veinid ning poolvahuveinid „Pannon“ on tavaliselt harmoonilise happesusega, elavad ning neil on värsked kompleksne puuviljaline aroom.

8.10. Gaseeritud poolvahuvein: põhjusliku seose tutvustamine ja näitamine

Piirkond hõlmab Ungari nelja lõunapoolset viinamarjakasvatusala. Kohalik kliima on kontinentaalne ja seda mõjutab Vahemeri. See on Ungari osa, kuhu saabub kevad esimesena ja päikesepaisteliste tundide arv on suurem kui riigi keskmine. Sademete aastakogus ja üsna ühtlane jaotuvus ning mulla suhteliselt hea veehoidevõime aitavad tagada viinamarjadele vegetatsiooniperioodil piisava veevaru. See on eriti tähtis gaseeritud poolvahuveinide korral, kuna ei lase veinis tekkida taimseid hallituslõhnu ega väljaarenemata teravaid happeid, mida rõhutaks veinis sisalduv süsihappegaas.

Viinamarjaistanduste asukoht, vahemereline kliima, savikad toitainetest tulvil lubjarikkad lössimullad ja viinamarjasordid, mis kõige paremini sobivad tootmispiirkonda, annavad tootele üheskoos ainulaadse iseloomu, mis kajastub nende komplekses puuviljalises maitstes ja aroomiainetes, värskuses ja elegantsses happesuses.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Geograafiline piirkond, kus tohib toota kaitstud päritolunimetusega veine „Pannon“

Õigusraamistik:

asutus, kes tegeleb KPNide ja KGTdega, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veine „Pannon“ tohib toota üksnes Tolna, Szekszárdi, Pécsi ja Villány omavalitsüksuste viinamarjakasvatusaladel, mis on loetletud tootespetsifikaadi IV lõigus, ning Fejéri maakonna Dégi omavalitsusüksuses ja Tolna maakonna Varsádi omavalitsusüksuses.

Dégi ja Varsádi omavalitsusüksused asuvad samas haldusüksuses, kus on veini „Pannon“ valmistamise piirkond.

Nimetusi käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik:

asutus, kes tegeleb KPNide ja KGTdega, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusele „Pannon“ ei tohi lisada ühtegi väiksemat geograafilist üksust.

Veini „Pannon“ logo võib olla esitatud.

Traditsioonilised nimetused, mida on lubatud kasutada, muud väljendid, mille kasutus on piiratud, tootmismetodile osutavad ja muud reguleeritud kasutusega väljendid.

Vein

1. Valge vein: Késői szüretelésű [hiliskorje], Válogatott Szüretelésű [valikkorje], Muskotály, Cuvée või Kuvé, Szüretlen [filtreerimata], Töppedt szőlőből készült [valmistatud kuivatatud viinamarjadest], Primőr [primaarne] või Újbor [uus vein], barrique, „barrique-ban erjesztett“ [vaadis kääritatud] või „...hordóban erjesztett“ [vaadis kääritatud], „barrique-ban érlelt“ [vaadis laagerdunud] või „... hordóban érlelt“ [vaadis laagerdunud]
2. Roosa vein: Válogatott Szüretelésű [valikkorje], Szüretlen [filtreerimata], Primőr [primaarne] või Újbor [uus vein]
3. Punane vein: Siller, Késői szüretelésű [hiliskorje], Válogatott Szüretelésű [valikkorje], Muskotály, Cuvée või Kuvé, Szüretlen [filtreerimata], Töppedt szőlőből készült [valmistatud kuivatatud viinamarjadest], Primőr [primaarne] või Újbor [uus vein], barrique, „barrique-ban erjesztett“ [vaadis kääritatud] või „...hordóban erjesztett“ [vaadis kääritatud], „barrique-ban érlelt“ [vaadis laagerdunud] või „... hordóban érlelt“ [vaadis laagerdunud]

Vahuvein ja gaseeritud poolvahuvein:

1. Valge vein: Muskotály, Cuvée või Kuvé
2. Roosa vein: Muskotály, Cuvée või Kuvé
3. Punane vein: Muskotály, Cuvée või Kuvé

Väljendid „termőhelyen palackozva“ [villitud tootmispiirkonnas], „termelői palackozás“ [villitud tootja ja „pincszövetkezetben palackozva“ [villitud veinitööstuste kooperatiivis] võivad olla näidatud kõigil veinidel kaitstud päritolunimetusega „Pannon“.

Termini „rozé“ asemel võib kasutada „rosé“ ja „kuvé“ asemel „cuvée“ või „házasítás“ [segu].

Esitlemist käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik:

asutus, kes tegeleb KPNide ja KGTdega, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Lubatud on kõik esitlusmeetodid, välja arvatud kaitstud päritolunimetusega veinid „Pannon“, mille puhul on tegemist viinamarjade hilise korjega, valikkorjega ja kuivatatud viinamarjadega, mida võib müüa üksnes klaaspudelis.

Seda nõuet ei kohaldata veinide suhtes, mille tootja on valmistanud tootmispiirkonnas oma veinikeldris kohapealseks tarbimiseks.

Esitlusest etteteatamine:

väljaspool piiritletud ala asuvad villimisettevõtted peavad teavitama veini „Pannon“ tootmise piirkonna sekretäri igast kaitstud päritolunimetusega veinisektori toodete villimisest hiljemalt kaheksa päeva enne esitlemise algust.

Link tootespetsifikaadile

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