

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohdan mukaisesti**

(2020/C 190/06)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Kunság / Kunsági”**

**Viitenumero PDO-HU-A1332-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 9.4.2020**

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kömpöcin, Petőfiszállásin, Pálmonostoran ja Újszilvásin kuntien lisääminen rajattuun alueeseen**
  - a) eritelmän asianomainen kohta:
    - IV. Rajattu alue
  - b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen kohta:
    - Rajattu maantieteellinen alue
  - c) rajattua aluetta täydennettiin Kömpöcin, Petőfiszállásin, Pálmonostoran ja Újszilvásin kuntien alueilla, jotka luokitellaan viinilarekisterissä luokkiin I ja II. Rekisteriin sisällytetyillä alueilla on samat ominaisuudet kuin SAN-nimityksen ”Kunság” rajatulla alueella. Viininviljely on osa alueen asukkaiden perinteistä taloudellista toimintaa. Viininviljelyalueen luokittelu ja mahdollisuus tuottaa SAN-nimityksen ”Kunság” tuotteita edistävät merkittävästi kuntien työllisyyttä, tulonhankintaa ja paikallisten kylien hotelli- ja ravintola-alan kehittämistä.
  
2. **Mátraí muskotály -lajikkeen lisääminen hyväksytyihin lajikkeisiin**
  - a) eritelmän asianomaiset kohdat:
    - VI. Sallitut lajikkeet
    - VIII. Lisäedellytykset
  - b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen kohta:
    - Rajattu maantieteellinen alue
    - Lisäedellytykset – Muut ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu

<sup>(1)</sup> EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

- c) Mátraí muskotály on unkarilainen valkoviiniköynnöslajike. Sen loivat Pál Kozma ja László Sz. Nagy risteyttämällä Arany sárfehérin (Izsáki) ja Ottonel muskotályyn. Kunságin viininviljelyalueella lajiketta viljellään 5,9929 hehtaarin suuruisella alalla. Lajike luokitellaan hyväksytyksi lajikkeeksi viininvalmistukseen soveltuvien köynnöslajikkeiden luokittelusta 30. huhtikuuta 2014 annetun maaseudun kehityksestä vastaavan ministerin asetuksen 56/2014 liitteessä 1, ja se luetaan perinteisen ilmaisun ”muskotály” [muskat] lajikkeena viininviljelyä ja viininvalmistusta koskevien tietojen ja alkuperätodistusten antamisjärjestelmästä sekä viinialan tuotteiden valmistuksesta, markkinoille saattamisesta ja merkinnöistä 29. syyskuuta 2009 annetun maataloudesta ja maaseudun kehityksestä vastaavan ministerin asetuksen 127/2009 liitteessä 15. Mátraí muskotály -lajikkeen lisääminen hyväksytyksi lajikkeeksi ei vaikuta tuotantopaikan ja tuotteen väliseen yhteyteen, koska SAN-eritelmä sisältää jo lajikkeita, joilla on sama tuotantoarvo kuin Mátraí muskotály -lajikkeella.

### 3. **Bíbor kadarka- ja Kármin-lajikkeiden lisääminen hyväksytyihin lajikkeisiin**

- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— VI. Sallitut lajikkeet
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen kohta:  
— Rajattu maantieteellinen alue
- c) Bíbor Kadarka- ja Kármin-rypälelajikkeista voidaan valmistaa hyvälaatuista viiniä. Viininviljelyalueelle on istutettu edellä lueteltuja lajikkeita 21 hehtaarin alalle. Niitä käytetään väriä korostavina viineinä, mikä parantaa SAN-nimityksen ”Kunság” punaviinien laatua.

### 4. **Blauburger-, Syrah- ja Turán-lajikkeiden lisääminen hyväksytyihin lajikkeisiin**

- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— VI. Sallitut lajikkeet
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen kohta:  
— Rajattu maantieteellinen alue
- c) Blauburger-, Syrah- ja Turán-rypälelajikkeista voidaan valmistaa hyvälaatuista viiniä. Viininviljelyalueelle on istutettu edellä lueteltuja lajikkeita 34 hehtaarin alalle. Lajikkeita voidaan käyttää lajikeviinien ja sekoiteviinien valmistuksessa, ja suojatun alkuperänimityksen ”Kunság” käytön salliminen lisää näistä rypälelajikkeista valmistetun viinin myyntimahdollisuuksia.

### 5. **Furmint-, Gyöngyrizling-, Leányka- ja Zengő-lajikkeiden lisääminen hyväksytyihin lajikkeisiin**

- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— VI. Sallitut lajikkeet
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen kohta:  
— Rajattu maantieteellinen alue
- c) Furmint-, Gyöngyrizling-, Leányka- ja Zengő-rypälelajikkeista voidaan valmistaa hyvälaatuista viiniä. Viininviljelyalueelle on istutettu edellä lueteltuja lajikkeita 35 hehtaarin alalle. SAN-nimityksen ”Kunság” käyttö parantaa kyseisten viinin markkinoitavuutta.

### 6. **Merkintöjä koskevien yleisten sääntöjen muuttaminen**

- a) eritelmän asianomainen kohta:  
— VIII. Lisäedellytykset
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Lisäedellytykset – Merkintöjä koskevat säännöt
- c) Suojatun alkuperänimityksen ”Kunság” viinien etiketeissä on tärkeä, että lajikenimi näkyy selvästi ja on helposti luettavissa, eikä näin ollen jää huomaamatta, muttei kuitenkaan vie etiketistä kaikkea tilaa.

### 7. **Tuote-eritelmän vaatimusten tarkistaminen**

- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— X. Viiniyhteisön tehtävien suorittamiseen liittyvä menettely

- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.
- c) Viiniyhteisön johtaja vastaa eritelmän tarkastamisesta, ja hänellä on tähän tarvittavat resurssit.
- 8. Haihtuvien happojen sallitun enimmäismäärän muuttaminen**
- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— II. Viinien kuvaus
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Viininvalmistusmenetelmät – Erityiset viininvalmistusmenetelmät
- c) Kun kyseessä ovat myöhäisen sadonkorjuun valkoinen lajike- tai sekoiteviini, myöhäisen sadonkorjuun punainen lajike- tai sekoiteviini, kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen lajike- tai sekoiteviini, kuivuneista rypäleistä valmistettu punainen lajike- tai sekoiteviini, valkoinen jääviini tai punainen jääviini, muutetaan analyttisten ominaisuuksien taulukossa II/1A haihtuvien happojen enimmäispitoisuus 2 grammaksi litrassa.
- 9. Kypsytystä puutynnyreissä koskevan vaatimuksen poistaminen**
- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— II. Viinien kuvaus
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Viininvalmistusmenetelmät – Erityiset viininvalmistusmenetelmät
- c) Kun kyseessä ovat myöhäisen sadonkorjuun valkoinen lajike- tai sekoiteviini, myöhäisen sadonkorjuun punainen lajike- tai sekoiteviini tai valikoidun sadon punainen lajike- tai sekoiteviini, poistetaan pakollisia viininvalmistusmenetelmiä koskevasta taulukosta kolmen kuukauden mittainen vanhentaminen puutynnyreissä. Oksidatiivisen käsittelyn vaatimus on ristiriidassa viinialueen viininvalmistuskäytännön kanssa, eikä se ole perusteltu, koska SAN-nimityksen "Kunság" tuottajat yleensä käyttävät reduktiivista tekniikkaa.
- 10. Viinien toimitusta koskevat säännöt**
- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— VIII. Lisäedellytykset
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Lisäedellytykset – Viinien toimitusta koskevat säännöt
- c) Viinialue ei voi järjestää tässä kohdassa säädettyjä tarkastuksia, ja vaatimuksen poistaminen vähentää asianomaisten hallinnollista taakkaa.
- 11. Tarjontamuotoa koskevat säännöt**
- a) eritelmän asianomaiset kohdat:  
— VIII. Lisäedellytykset
- b) yhtenäisen asiakirjan asianomainen osa:  
— Lisäedellytykset – Tarjontamuotoa koskevat säännöt
- c) poistetaan 3 kohdan a, b ja d alakohta. Vaatimuksen poistaminen lisää asianomaisten markkinamahdollisuuksia ja vähentää hallinnollista rasitetta.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**1. Tuotteen nimi**

Kunság

Kunsági

**2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
4. Kuohuviini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

### 4. Viini(e)n kuvaus

Viini – Valkoinen lajike- ja sekoiteviini

Vaaleanvihreä, haalean oljenkeltainen, vahvemman oljenkeltainen; usein pehmeä, vähän alkoholia sisältävä, raikas, kesän hedelmien, joskus myös sitrushedelmien, aromeja. Sokeripitoisuudesta riippuen kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	16,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – Rosee lajike- ja sekoiteviini

Hennon vaaleanpunainen, vaaleanpunainen, hennon violetti; kevyt, eloisan hapokas, hedelmäinen tuoksu ja maku. Sokeripitoisuudesta riippuen kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea viini.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini

Lajikeviineissä on lajikkeelle luonteenomainen tuoksu ja maku. Sekoiteviinit kuvastavat käytettyjen lajikkeiden suhteellisia osuuksia, hapot ovat pyörästettyjä, tanniinipitoisuus kohtalainen, ja viinit ovat täyteläisiä. Sokeripitoisuudesta riippuen kuivia, puolikuivia, puolimakeita tai makeita.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Punainen lajike- ja sekoiteviini*

Väritään rubiini tai vahvempi rubiini; intensiivisen hedelmäinen ja mausteinen aromi; nuori, kohtalaisen tanniinipitoinen punaviini, miellyttävä happo- ja alkoholipitoisuus. Sokeripitoisuudesta riippuen kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea viini.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Myöhäisen sadonkorjuun valkoinen lajike- tai sekoiteviini*

Kullanvärinen; monivivahteinen tuoksu, hyvin öljyinen rakenne, puutynnyrissä ja pullossa kypsytyksen makuja, miellyttävä happo- ja alkoholipitoisuus, usein jäännössokeria.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Myöhäisen sadonkorjuun punainen lajike- tai sekoiteviini*

Väritään rubiinin- tai tummanpunainen; monivivahteinen aromi, täyteläinen öljyinen rakenne, puutynnyrissä ja pullossa kypsytyksen makuja, miellyttävä happo- ja alkoholipitoisuus. Usein jäännössokereita.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – Valikoidun sadon valkoinen lajike- tai sekoiteviini

Vihertävänkeltainen väri, lajikkeelle ominainen tuoksu ja maku, eloisan hapokas, keskitäyteläinen rakenne, tunnusmerkillisen alkoholimainen. Kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea viini.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – Valikoidun sadon rosee lajike- tai sekoiteviini

Hennon vaaleanpunainen – vaaleanpunainen – hennon violetti; hienovaraisen hapokas, erittäin hedelmäinen aromi. Sokeripitoisuudesta riippuen kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

Viini – Valikoidun sadon punainen lajike- tai sekoiteviini

Väritään tumma rubiini tai tumma punainen; hedelmäinen, joskus mausteinen tuoksu. Keskitäyteläinen, pehmeä punaviini, jossa on puutynnyrissä ja pullossa kypsytyksen makuja ja kohtalainen tanniinipitoisuus. Sokeripitoisuudesta riippuen kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen lajike- tai sekoiteviini*

Kullanvärinen; monivivahteinen aromi ja luontaisesti korkea sokeripitoisuus, hyvin öljyinen rakenne, monivivahteinen, hunajainen; kypsän tai kuivatun hedelmän, joskus jalohomeen, haju ja maku; yleensä puolimakea tai makea.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Kuivuneista rypäleistä valmistettu punainen lajike- tai sekoiteviini*

Väritään tumma rubiini tai tumma punainen; kypsän tai kuivatun hedelmän ja/tai mausteinen aromi; täyteläinen, rehevä punaviini, jossa on puutynnyrissä ja pullossa kypsytyksen makuja, kohtalainen tanniinipitoisuus ja usein jäännössokeria.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

*Viini – Valkoinen jääviini*

Väritään vanhennetun kullankeltainen. Rikas, monivivahteinen tuoksu; erittäin korkea sokeripitoisuus; ”hunajainen”, tiivistetty maku, eloisan hapokas.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### Viini – Punainen jääviini

Väritään pronssinpunainen. Rikas, monivahainen tuoksu; erittäin korkea sokeripitoisuus; ”hunajainen”, tiivistetty maku, kohtalaisen tanniinipitoinen.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### Kuohuviini – Valkoinen

Lajikkeelle luonteenomainen väri, neutraali tai lajikkeelle luonteenomainen tuoksu ja maku, harmonisen hapokas, kevyt ja ilmava; kuplat ovat pitkäkestoisia.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### Kuohuviini – Rosee

Lajikkeelle luonteenomainen väri, neutraali tai lajikkeelle luonteenomainen tuoksu ja maku, harmonisen hapokas, kevyt ja ilmava; kuplat ovat pitkäkestoisia.



- \* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### *Kuohuviini – Punainen*

Lajikkeelle luonteenomainen väri, neutraali tai lajikkeelle luonteenomainen tuoksu ja maku, harmonisen hapokas, kevyt ja ilmava; kuplat ovat pitkäkestoisia.

- \* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### *Hiilihapotettu helmeilevä viini – Valkoinen*

Hieman helmeilevä, väritään haalean vihreänkeltainen – haalean oljenkeltainen; melko alhainen alkoholipitoisuus, selkeä hapokkuus. Kuiva, puolimakea tai makea. Eloisa ja raikas viini, jossa on luonteenomainen tuoreiden rypäleiden tuoksu ja maku.

- \* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### *Hiilihapotettu helmeilevä viini – Rosee*

Hieman helmeilevä, väritään hennon vaaleapunainen – vaaleapunainen; melko alhainen alkoholipitoisuus, selkeä hapokkuus. Kuiva, puolimakea tai makea. Eloisa ja raikas viini, jossa on luonteenomainen tuoreiden rypäleiden tuoksu ja maku.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

#### Hiilihapotettu helmeilevä viini – Punainen

Hieman helmeilevä, väritään hennon violetti; melko alhainen alkoholipitoisuus, selkeä hapokkuus. Kuiva, puolimakea tai makea. Eloisa ja raikas viini, jossa on luonteenomainen tuoreiden rypäleiden tuoksu ja maku.

\* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistettuja rajoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a) Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Pakolliset viininvalmistusmenetelmät – Viini (1)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini:

- rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä
- puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä
- rypäleen puristemehu on kirkastettava.

Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini, punainen lajike- ja sekoiteviini:

- rypäleiden puristejäämää on fermentoitava kuorineen
- puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

Myöhäisen sadonkorjuun valkoinen lajike- tai sekoiteviini:

- rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä
- puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä
- rypäleen puristemehu on kirkastettava
- viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Myöhäisen sadonkorjuun punainen lajike- tai sekoiteviini

— rypäleiden puristejäämää on fermentoitava kuorineen

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Valikoidun sadon valkoinen lajike- tai sekoiteviini:

— rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— rypäleen puristemehu on kirkastettava

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Pakolliset viininvalmistusmenetelmät – Viini (2)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valikoidun sadon rosee lajike- tai sekoiteviini:

— rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— rypäleen puristemehu on kirkastettava

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta.

Valikoidun sadon punainen lajike- tai sekoiteviini:

— rypäleiden puristejäämää on fermentoitava kuorineen

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen lajike- tai sekoiteviini:

— rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— rypäleen puristemehu on kirkastettava

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Kuivuneista rypäleistä valmistettu punainen lajike- tai sekoiteviini:

— rypäleiden puristejäämää on fermentoitava kuorineen

— puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä

— viini voidaan pullottaa aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. maaliskuuta

— viiniä on kypsytettävä pulloissa kolme kuukautta ennen markkinoille saattamista.

Valkoinen jääviini ja punainen jääviini:

— sadonkorjuu käsin alle  $-7^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa

— rypäleiden puristaminen jäädytettynä

— käyminen siihen saakka, että vaadittu sokeripitoisuus saavutetaan

— kypsytyks pulloissa vähintään kuusi kuukautta.

## Kielletyt viininvalmistusmenetelmät – Viini

### Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Myöhäisen sadonkorjuun valkoinen lajike- tai sekoiteviini, myöhäisen sadonkorjuun punainen lajike- tai sekoiteviini, valikoidun sadon valkoinen lajike- tai sekoiteviini, valikoidun sadon rosee lajike- tai sekoiteviini, valikoidun sadon punainen lajike- tai sekoiteviini, kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen lajike- tai sekoiteviini, kuivuneista rypäleistä valmistettu punainen lajike- tai sekoiteviini, valkoinen jääviini, punainen jääviini:

- väkevöiminen
- viinin makeuttaminen.

### Viininviljelyä koskevat vaatimukset – Viljelymenetelmä ja istutustiheys

#### Viljelykäytäntö

Ennen 31. joulukuuta 2011 istutettujen nykyisten viinitarhojen osalta suojatun alkuperänimityksen "Kunság(i)" tuotteita voidaan rypäleiden viljelymenetelmästä ja köynnösten istutustiheydestä riippumatta tuottaa kyseisistä viinitarhoista peräisin olevista rypäleistä, kunnes viinitarha on raivattu.

Joulukuun 31. päivän 2011 jälkeen istutettujen viinitarhojen osalta voidaan tuottaa suojatun alkuperänimityksen "Kunság(i)" tuotteita ainoastaan seuraavien viljelymenetelmien mukaisesti istutetuista viinitarhoista peräisin olevista rypäleistä:

- Korkea Goblet -leikkaus
- Sateenvarjo-leikkaus
- Moser-leikkaus
- Toispuolinen tukilangoitus
- Sylvoz-leikkaus

Tammikuun 1. päivän 2012 jälkeen istutettujen viljelmien istutustiheyden on oltava vähintään 3 300 viiniköynnöstä hehtaaria kohti. Tasavälein istutettujen rivien ja köynnösten lisäksi hyväksytään kaksoisrivien ja/tai kaksoisköynnösten istutus. Rivien välisen etäisyyden on oltava vähintään 1 metri ja enintään 3,6 metriä, ja viiniköynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,6 metriä ja enintään 1,2 metriä. Jos istutetaan kaksoisköynnöksiä, määräävä tekijä on köynnösten välinen keskimääräinen etäisyys.

Köynnösten kuormituksen kannalta kuhunkin köynnökseen saa jättää, viljelymenetelmästä riippumatta, enintään 16 elävää kevyttä nuppua neliometriä kohden. Tuotantotavoitteiden saavuttamiseksi tarvittava lopputuotannon mukauttaminen tehdään rypäleterttuja säätelemällä siinä määrin kuin se on tarpeen kasvukauden aikana.

Suojatun alkuperänimityksen "Kunság(i)" tuotteiden tuotantoon saa käyttää ainoastaan sellaisten viinitarhojen rypäleitä, joissa viiniköynnösten hävikki on enintään 10 %.

### Viininviljelyyn liittyvät vaatimukset – Rypäleiden korjuuajankohta ja -menetelmä sekä rypäleiden laatu

#### Viljelykäytäntö

Sadonkorjuun alkamispäivän kunakin vuonna päättää toimivaltaisen viiniyhteisön johtokunta. Ennen päätöksen tekemistä on testattava sadonkorjuuta viikoittain 1. päivästä elokuuta alkaen.

Jos tuotteet on tehty rypäleistä, jotka on korjattu ennen viiniyhteisön vahvistamaa sadonkorjuun alkamispäivää, niille ei voida myöntää suojatun alkuperänimityksen "Kunság(i)" alkuperätodistusta, eikä niitä saa saattaa markkinoille suojatulla alkuperänimityksellä "Kunság(i)". Viiniyhteisöt julkaisevat ilmoituksen sadonkorjuun alkamispäivästä.

Tuotteiden tuotannossa sovelletaan jäljempänä olevassa taulukossa esitettyjä vähimmäissäokeripitoisuutta ja rypäleiden potentiaalista alkoholipitoisuutta voimassa olevan Unkarin ja EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Yleensä rypäleet voidaan korjata sekä käsin että koneellisesti, mutta seuraavanlainen viini voidaan tuottaa ainoastaan käsin korjatuista rypäleistä:

- myöhäisen sadonkorjuun viini
- valikoidun sadon viini
- kuivuneista rypäleistä valmistettu viini
- jääviini.

Rypäleiden luonnollinen vähimmäissokeripitoisuus, rypäleiden potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus

Viljelykäytäntö

Viinityyppi/-luokka Rypäleiden luontainen vähimmäissokeripitoisuus Unkarin rypälemehuasteikon mukaan ([MM°] 17,5 °C:ssa):

Viini – valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini, Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini sekä punainen lajike- ja sekoiteviini: 14,82

Viini – Myöhäisen sadonkorjuun valko- ja punaviini: 19,00

Viini – Valikoidun sadon valko-, rosee- ja punaviini: 19,00

Viini – Kuivuneista rypäleistä valmistettu valko- ja punaviini: 20,00

Viini – Valkoinen ja punainen jääviini: 16,66 25,00

Kuohuviini: 14,82

Hiilihapotettu helmeilevä viini: 14,82

Rypäleiden potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus (til-%), 20 °C:ssa:

Viini – valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini, Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini sekä punainen lajike- ja sekoiteviini: 9,0

Viini – Myöhäisen sadonkorjuun valko- ja punaviini: 12,08

Viini – Valikoidun sadon valko-, rosee- ja punaviini: 12,08

Viini – Kuivuneista rypäleistä valmistettu valko- ja punaviini: 12,83

Viini – Valkoinen ja punainen jääviini: 16,66

Kuohuviini: 9,0

Hiilihapotettu helmeilevä viini: 9,0

b) *Enimmäistuotokset*

Valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini, Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini, punainen lajike- ja sekoiteviini sekä kuohuviini

100 hl/ha

Valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini, Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini, punainen lajike- ja sekoiteviini sekä kuohuviini

14 300 kg rypäleitä/ha

Valkoinen lajike- ja sekoiteviini, rosee lajike- ja sekoiteviini, Siller-lajikeviini ja -sekoiteviini, punainen lajike- ja sekoiteviini sekä kuohuviini

14 300 kg rypäleitä/ha

Hiilihapotettu helmeilevä viini

14 300 kg rypäleitä/ha

Myöhäisen sadonkorjuun valkoinen ja punainen lajike- tai sekoiteviini

70 hl/ha

Myöhäisen sadonkorjuun valkoinen ja punainen lajike- tai sekoiteviini

10 000 kg rypäleitä/ha

Valikoidun sadon valkoinen, rosee ja punainen lajike- tai sekoiteviini

70 hl/ha

Valikoidun sadon valkoinen, rosee ja punainen lajike- tai sekoiteviini

10 000 kg rypäleitä/ha

Kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen ja punainen lajike- ja sekoiteviini, valkoinen ja punainen jääviini

42 hl/ha

Kuivuneista rypäleistä valmistettu valkoinen ja punainen lajike- ja sekoiteviini, valkoinen ja punainen jääviini

6 000 kg rypäleitä/ha

#### 6. Rajattu maantieteellinen alue

Viinitilarekisterissä luokkiin I ja II luetellut seuraavien kuntien alueet: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kiszállás, 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, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás ja Zsana.

#### 7. Pääasialliset rypälelajikkeet

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 sárfehér – izsáki sárfehér  
tramini – tramin červené  
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  
ezerjő – tausendachtgute  
királyleányka – erdei sárga  
kékoportó – portugalske modré  
kadarka – katar  
ezerjő – szadocsina  
rajnai rizling – rheinriesling  
chasselas – chasselas doré  
királyleányka – little princess  
cabernet franc – kaberne fran  
rajnai rizling – riesling  
zweigelt – zweigeltrebe  
arany sárfehér – fehér dinka  
hárslevelű – feuilles de tilleul  
bíbor kadarka  
cabernet franc – gros vidur  
királyleányka – königstochter  
hamburgi muskotály – muscat de hambourg  
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  
kékoportó – modry portugal

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

*Kaikki luokat – Rajatun alueen kuvaus*

### a) Luonnolliset ja kulttuuriset tekijät

Rajattu tuotantoalue sijaitsee Unkarin keskiosassa. Suurimmaksi osin alue sijaitsee Unkarin alangolla Tonavan ja Tiszan välissä ("Duna-Tisza köze") ja Tiszazugin alueella. Alue yhdistyy joihinkin tuotantoalueisiin luoteisosassa Csepelin saarella ja pohjoisessa Gödöllön kukkuloilla.

Pääosin tuotantoalueen ympäristöominaisuuksia määrittää alueen alava sijainti. Korkeus merenpinnasta on alle 150 m. Maasto on tasaista, ja korkeuserot ovat enintään 10–20 metriä.

Kunságin tuotantoalueet koostuvat pääasiassa kalkkipitoisesta hiekkamaasta (humuksesta ja juoksuhiiekasta) sekä vähemmässä määrin ruskeasta metsämaasta, mustastamullasta, niittymaasta ja tulvamaasta. Hiekkamaa lämpenee tyypillisesti nopeasti, ja sen kirkkaat värit heijastavat paremmin auringonvaloa, mikä vauhdittaa rypäleiden kypsymistä. Maaperän kvartsipitoisuus on yli 75 %, mikä suojaa viiniköynnökset viinikirvalta. Toisaalta tällaisen maaperän ravinnepitoisuus, vedenpidätyskyky ja mineraalipitoisuus ovat melko alhaiset.

Tuotantoalueen ilmasto-olot määräytyvät Unkarissa ensisijaisesti vallitsevan mannerilmaston mukaan. Ennen kaikkea kesät ovat kuumia ja talvet kylmiä.

Keskilämpötila on 10–11 °C. Kasvukaudella heinä- ja elokuussa on usein hellepäiviä. Auringonpaistetta saadaan keskimääräinen yli 2 000 tuntia vuodessa.

Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 450–500 mm. Sademäärä riittää yleensä rypäille, vaikka se jakautuukin epätasaisesti vuositasona.

### b) Inhimilliset tekijät

Koska alue on maantieteellisesti laaja, sillä on pitkät viininviljelyn ja -valmistuksen perinteet. Ensimmäisten kirjallisten lähteiden mukaan alueella oli viinitarhoja jo vuonna 1075. Keskiajalla viiniä viljeltiin lähinnä paikallisiin tarpeisiin. Asianomaiselle rajatulle alueelle istutettiin Turkin valloituksen päätyttyä viiniköynnöksiä hylätyiksi joutuneiden hiekkamaiden ottamiseksi uudelleen käyttöön ja hiekan sitomiseksi. Viinikirvaepidemia, joka puhkesi vuonna 1875, ei vaikuttanut viininviljelyyn käytännössä katsoen lainkaan vaan kasvatti alueen merkitystä. Teknologian kehitys 1800-luvun lopulla paransi merkittävästi alueen viinien laatua. Alueella tuotetun viinin markkinat kasvoivat ja tunnettuus parani 1900-luvun alusta lähtien merkittävästi, minkä ansiosta viininviljelyala moninkertaistui.

Jatkuvan teknologisen kehityksen ansiosta voidaan käyttää reduktiivista tekniikkaa ja valmistaa nykyään suosittuja valko- ja roseeviinejä sekä raikkaita punaviinejä, joissa rypäleiden hedelmäisyys korostuu.

Viinialueen tunnuslause ”A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” (Kunságin viineistä iloa arkipäivään) on suojattu vuodesta 2000 lähtien.

Asianomaisen rajatun alueen tuottajat valitsevat ekologisten olosuhteiden tarjoamiin mahdollisuuksiin sopeutuneita lajikerakenteita, kehittävät tietoisesti perinteisten lajikkeiden ja vastikään jalostettujen lajikkeiden alueellisia osuuksia sekä hyödyntävät markkinoiden erityispiirteisiin soveltuvaa viininviljely- ja valmistustekniikkaa.

## Viini

### 2. Viinien kuvaus

Viinit kehittyvät nopeasti, ja ne ovat kohtalaisen hapokkaita sekä pehmeitä. Valko- ja roseeviinien tuoksu on intensiivinen ja maku täyteläinen. Punaviinit ovat yleensä hedelmäisiä ja kevyitä, eikä niiden väri ole kovin syvä. Tanniinihapot eivät tule kovin selvästi esille. Viinien mineraalipitoisuus on kalkkipitoiselle hiekkamaalle luonteenomaisesti melko alhainen.

Valikoidun sadon viinit ovat lajikkeelle luonteenomaisia, ja niiden happo-, sokeri- ja alkoholipitoisuudet ovat tasapainossa.

Myöhäisen sadonkorjuun viinit ja kuivuneista rypäleistä valmistetut viinit ovat täyteläisiä ja luonteeltaan erityisiä tuotanto- ja vanhentamismenetelmästäan johtuen. Ne sisältävät jäännössokeria.

Jääviinit ovat täyteläisiä, ja niissä on makea harmoninen maku jäännössokeripitoisuutensa, happamuutensa ja alkoholipitoisuutensa vuoksi.

### 3. Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Ekologisella ympäristöllä, ja erityisesti hiekkaisella maaperällä, on merkittävä vaikutus viinien ominaisuuksiin. Alueella tuotetaan ennen kaikkea viinejä, jotka kehittyvät melko nopeasti ja joiden happopitoisuus on melko alhainen. Viinit ovat melko pehmeitä, ja niiden happopitoisuus kehittyi nopeasti. Useimmissa vuosikerroissa on kohtuullisen paljon alkoholia.

Viinien mineraalipitoisuus on keskimääräistä alhaisempi, mikä on luonteenomaista hiekkamaan viineille. Tuotantoalueen viinit määritellään pääasiassa lyhyen kypsytyksajan nuorina nautittaviksi viineiksi. Ekologisen ympäristön ansiosta monien tähän tuotantopaikkaan liittyvien perinteisten lajikkeiden käyttö (esim. Ezerjő, Kadarka ja Kövidinka) on yleistynyt. Lajikkeille luonteenomaisia ominaisuuksia voidaan parantaa käyttämällä valikoidun sadon rypäleitä. Joinakin satovuosina sadosta tulee erityisen hyvä. Ylikypsistä ja kuivuneista rypäleistä voidaan valmistaa täyteläisiä, reheviä viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea ja laatu paranee koko ajan kypsytyksen aikana. Kevyet ja raikkaat viinit ovat erinomainen raaka-aine kuohuviineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille.

Viininviljelyalueen ”Kunság” osuus on hieman alle puolet Unkarin koko rypäletuotannosta, ja alueen merkitys Unkarin viininviljely- ja viinivalmistusalueella on erittäin suuri. Taloudellisen painoarvonsa lisäksi viinirypäleiden tuotannolla on suuri merkitys yhteiskunnalle, koska sillä on tärkeä asema tulonmuodostuksessa ja tulojen täydentämisessä sekä paikallisväestön säilymisessä alueella. Ekologisten ominaisuuksien vuoksi (esim. hiekkamaat ja vähäiset sateet) rypäleiden viljely on yksi alueen taloudellisimmista viljelymuodoista. Viininviljelyn rooli maisemien muokkaajana lisää alueen houkuttelevuutta. Viinitarhat ovat tehokkaasti estäneet hiekan leviämisen tuulen mukana, ja viiniköynnökset selviytyvät muita viljelykasveja paremmin maaperässä, jonka vesitase on heikompi.

Kunságin viininviljelyalueen viinitarhoissa viljellään ennen kaikkea kotoperäisiä ja vastikään jalostettuja unkarilaisia viiniköynnöslajikkeita.

Kunságin viininviljelyalue on hyvin kuluttajien tuntema, lähinnä melko kevyiden, hedelmäisten ja aromaattisten muskatelliviiniensä ansiosta.

## Kuohuviini

### b) Inhimilliset tekijät

Edellä kuvattujen inhimillisten tekijöiden lisäksi Kunságin kuohuviinejä voidaan kuvailla seuraavasti:

Helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotanto on perustunut tuotantoalueen lajikkeisiin, joissa on selkeää hapokkuutta (esim. Ezerjő ja Cserszegi fűszeres).

### 2. Viinien kuvaus

Kuohuviinit ovat ilmavan keveitä, raikkaan tuoksuisia ja eloisan hapokkaita.

### 3. Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Ekologisella ympäristöllä, ja erityisesti hiekkaisella maaperällä, on merkittävä vaikutus viinien ominaisuuksiin. Alueella tuotetaan ennen kaikkea viinejä, jotka kehittyvät melko nopeasti ja joiden happopitoisuus on melko alhainen. Viinit ovat melko pehmeitä, ja niiden happopitoisuus kehittyy nopeasti. Useimmissa vuosikerroissa on kohtuullisen paljon alkoholia.

Viinien mineraalipitoisuus on keskimääräistä alhaisempi, mikä on luonteenomaista hiekkamaan viineille. Tuotantoalueen viinit määritellään pääasiassa lyhyen kypsytyksajan nuorina nautittaviksi viineiksi. Ekologisen ympäristön ansiosta monien tähän tuotantopaikkaan liittyvien perinteisten lajikkeiden käyttö (esim. Ezerjó, Kadarka ja Kövidinka) on yleistynyt. Lajikkeille luonteenomaisia ominaisuuksia voidaan parantaa käyttämällä valikoidun sadon rypäleitä. Joinakin satovuosina sadosta tulee erityisen hyvä. Ylikypsistä ja kuivuneista rypäleistä voidaan valmistaa täyteläisiä, reheviä viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea ja laatu paranee koko ajan kypsytyksen aikana. Kevyet ja raikkaat viinit ovat erinomainen raaka-aine kuohuviineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille.

Viininviljelyalueen ”Kunság” osuus on hieman alle puolet Unkarin koko rypäletuotannosta, ja alueen merkitys Unkarin viininviljely- ja viininvalmistusalalla on erittäin suuri. Taloudellisen painoarvonsa lisäksi viinirypäleiden tuotannolla on suuri merkitys yhteiskunnalle, koska sillä on tärkeä asema tulonmuodostuksessa ja tulojen täydentämisessä sekä paikallisväestön säilymisessä alueella. Ekologisten ominaisuuksien vuoksi (esim. hiekkamaat ja vähäiset sateet) rypäleiden viljely on yksi alueen taloudellisimmista viljelymuodoista. Viininviljelyn rooli maisemien muokkaajana lisää alueen houkuttelevuutta. Viinitarhat ovat tehokkaasti estäneet hiekan leviämisen tuulen mukana, ja viiniköynnökset selviytyvät muita viljelykasveja paremmin maaperässä, jonka vesitase on heikompi.

Kunságin viininviljelyalueen viinitarhoissa viljellään ennen kaikkea kotoperäisiä ja vastikään jalostettuja unkarilaisia viiniköynnöslajikkeita.

Kunságin viininviljelyalue on hyvin kuluttajien tuntema, lähinnä melko kevyiden, hedelmäisten ja aromaattisten muskatelliviiniensä ansiosta.

#### *Hiilihapotettu helmeilevä viini*

#### b) Inhimilliset tekijät

Edellä kuvattujen inhimillisten tekijöiden lisäksi Kunságin kuohuviinejä voidaan kuvailla seuraavasti:

Helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotanto on perustunut tuotantoalueen lajikkeisiin, joissa on selkeää hapokkuutta (esim. Ezerjó ja Cserszegi fűszeres).

### 2. Viinien kuvaus

Hiilihapotettujen helmeilevien viinien tuoksu on raikas, ja viinit ovat kevyitä.

### 3. Tuotantoalueen, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen yhteys

Ekologisella ympäristöllä, ja erityisesti hiekkaisella maaperällä, on merkittävä vaikutus viinien ominaisuuksiin. Alueella tuotetaan ennen kaikkea viinejä, jotka kehittyvät melko nopeasti ja joiden happopitoisuus on melko alhainen. Viinit ovat melko pehmeitä, ja niiden happopitoisuus kehittyy nopeasti. Useimmissa vuosikerroissa on kohtuullisen paljon alkoholia.

Viinien mineraalipitoisuus on keskimääräistä alhaisempi, mikä on luonteenomaista hiekkamaan viineille. Tuotantoalueen viinit määritellään pääasiassa lyhyen kypsytyksajan nuorina nautittaviksi viineiksi. Ekologisen ympäristön ansiosta monien tähän tuotantopaikkaan liittyvien perinteisten lajikkeiden käyttö (esim. Ezerjó, Kadarka ja Kövidinka) on yleistynyt. Lajikkeille luonteenomaisia ominaisuuksia voidaan parantaa käyttämällä valikoidun sadon rypäleitä. Joinakin satovuosina sadosta tulee erityisen hyvä. Ylikypsistä ja kuivuneista rypäleistä voidaan valmistaa täyteläisiä, reheviä viinejä, joiden alkoholipitoisuus on korkea ja laatu paranee koko ajan kypsytyksen aikana. Kevyet ja raikkaat viinit ovat erinomainen raaka-aine kuohuviineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille.

Viininviljelyalueen ”Kunság” osuus on hieman alle puolet Unkarin koko rypäletuotannosta, ja alueen merkitys Unkarin viininviljely- ja viininvalmistusalalla on erittäin suuri. Taloudellisen painoarvonsa lisäksi viinirypäleiden tuotannolla on suuri merkitys yhteiskunnalle, koska sillä on tärkeä asema tulonmuodostuksessa ja tulojen täydentämisessä sekä paikallisväestön säilymisessä alueella. Ekologisten ominaisuuksien vuoksi (esim. hiekkamaat ja vähäiset sateet) rypäleiden viljely on yksi alueen taloudellisimmista viljelymuodoista. Viininviljelyn rooli maisemien muokkaajana lisää alueen houkuttelevuutta. Viinitarhat ovat tehokkaasti estäneet hiekan leviämisen tuulen mukana, ja viiniköynnökset selviytyvät muita viljelykasveja paremmin maaperässä, jonka vesitase on heikompi.

Kunságin viiniviljelyalueen viinitarhoissa viljellään ennen kaikkea kotoperäisiä ja vastikään jalostettuja unkarilaisia viiniköynnöslajikkeita.

Kunságin viiniviljelyalue on hyvin kuluttajien tuntema, lähinnä melko kevyiden, hedelmäisten ja aromaattisten muskatelliviiniensä ansiosta.

#### 9. **Olelliset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat säännöt – Pienemmät maantieteelliset yksiköt, jotka voidaan ilmoittaa etiketissä

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

i) Kuntien nimien ilmoittaminen

Kunságin viinialueella sijaitsevien kuntien nimet voidaan ilmoittaa rajattua tuotantoaluetta "Kunság" pienempinä maantieteellisinä yksikköinä, lukuun ottamatta Izsákin ja Monorin kuntien nimiä.

ii) Koko rinteän (dűlő) nimen ilmoittaminen

Seuraavat koko rinteän (dűlő) nimet voidaan ilmoittaa yhdessä rajatun tuotantoalueen "Kunság" nimen ja kunnan nimen kanssa:

— Arany-hegy (Ceglédbercelin kunnassa)

— Fischer-part (Ceglédin ja Ceglédbercelin kunnassa)

iii) Piirin nimen ilmoittaminen

Seuraavat piirien nimet voidaan ilmoittaa yhdessä rajatun tuotantoalueen "Kunság" nimen ja kunnan nimen kanssa:

— Kecskemét, johon kuuluvat viinitilarekisterissä luokkiin I ja II luetellut seuraavien kuntien alueet: Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene ja Lajosmizse.

— Tiszakürt, johon kuuluvat viinitilarekisterissä luokkiin I ja II luetellut seuraavien kuntien alueet: Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszás ja Tiszaug.

Jos piirin nimi ilmoitetaan, piiriin kuuluvan kunnan nimeä ei saa käyttää pienempänä maantieteellisenä yksikkönä.

Pienemmän maantieteellisen yksikön nimi voidaan ilmoittaa etiketissä ainoastaan, jos tuotteista 100 % on peräisin asianomaisesta pienemmästä maantieteellisestä yksiköstä.

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Muut ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu:

— Muskotály (muskat): lajikkeiden Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátraí Muskotály, Ottonel muskotály ja Tramini osuuden on oltava yhdessä tai erikseen vähintään 85 %.

— "Primőr" (primööri-viini): satovuonna pulloitettu viini. Myös synonyymia "újbor" (uusi viini) voidaan käyttää.

Etiketissä ei saa mainita lajikkeen Arany Sárfehér nimeä.

Sekoiteviineissä voidaan käyttää ilmaisua "küvé" tai sen synonyymia "házasítás" tai ranskankielistä kirjoitustapaa "cuvée".

Tarjontamuotoa koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinin, kuohuviinin ja hiilihapotetun helmeilevän viinin pullottajan on oltava Kunságin viininviljelyalueen viiniyhteisön rekisteröimä pullottaja.

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella:

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

sallitaan Borotan, Csongrádin ja Hajósin kunnissa.

**Linkki eritelmään**

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM\\_v4\\_standard.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf)

---