

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 401/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

Pannon**PDO-HU-A1380-AM03****Hakemuksen jättöpäivä: 25.1.2018****1. Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut**2.1. Tuoteluokan ”hiilihapotettu helmeilevä viini” lisääminen**

Viininvalmistajat ovat alkaneet valmistaa hiilihapotettuja helmeileviä viinejä vastatakseen markkinakysynnässä tapahtuneisiin muutoksiin. Käytettävissä olevan teknologian edistys on mahdollistanut yhä paremman laadun, mikä on johtanut kysynnän ja tuotannon lisääntymiseen. Erinomaisia Pannon SAN -viinejä voidaan käyttää myös eritelmän mukaisten homogeenisten ja laadukkaiden tuotteiden valmistukseen.

Kohdat, joita muutos koskee:

Rypäletuotteiden luokat

Viinien kuvaus

Enimmäistuotokset

Tärkeimmät rypälelajikkeet

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lisäedellytykset

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.2. Tuoteluokan ”kuohuviini” lisääminen

Markkinakysyntä sekä viininvalmistajien yrittäjähenkisyys ovat yhdessä saaneet aikaan sen, että alueella on aloitettu erilaisten kuohuviinin tuotanto. Kuohuviinin perusviinejä on tuotettu tällä viinialueella jo kauan. Alueella perheyrittäjinä toimivat viininvalmistamot ovat lisänneet tuotevalikoimiinsa omat kuohuviininsä. Pannon SAN-viinien tuote-eritelmässä luetellut rypälälajikkeet tuottavat erityisen laadukkaita kuohuviinejä, minkä ansiosta on mahdollista saavuttaa yhdenmukainen ja korkea laatu.

Kohdat, joita muutos koskee:

Rypäletuotteiden luokat

Viinien kuvaus

Enimmäistuotokset

Tärkeimmät rypälälajikkeet

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lisäedellytykset

2.3. Uudet sallitut lajikkeet: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (valkoinen), Pinot Noir (valkoinen), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni ja Alibernet

Viinin kulutustavat muuttuvat jatkuvasti, ja tuottajat pyrkivät mukautumaan niihin. Valkoisten ja aromaattisten lajikkeiden osuus yksilöidyllä alueella on kasvussa. Joitakin hakemuksen kohteena olevista lajikkeista on käytetty jo kauan laadultaan luotettavien viinien valmistukseen, ja jotkin lajikkeista ovat peräisin koeistutuksista.

Kohdat, joita muutos koskee:

Tärkeimmät rypälälajikkeet

2.4. Rajatun tuotantoalueen ulkopuolella sijaitsevia kuntia koskeva muutos: Varsádin kunnan lisääminen

Varsádissa sijaitseva viininvalmistamo jalostaa Pannon SAN:n yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevia rypäleitä. Näistä rypäleistä valmistettujen viinialan tuotteiden laatu täyttää tämän tuote-eritelmän vaatimukset. (Dégin kunta rekisteröitiin jo alkuperäisessä hakemuksessa rajatun tuotantoalueen ulkopuolella sijaitseväksi kunnaksi.)

Kohdat, joita muutos koskee:

Lisäedellytykset

2.5. Cikón, Fürgedin, Magyarszékin, Németkérin, Pálfán, Párin ja Somberekin kuntien lisääminen rajattuun tuotantoalueeseen

Nämä kunnat kuuluvat asetuksen (EU) 2019/33^(?) 5 artiklan 1 kohdan b alakohdan sovellettaessa samaan hallinnolliseen yksikköön kuin rajattu tuotantoalue. Ne kuuluvat kiinteästi maantieteelliseen alueeseen maaperänsä ominaisuuksien ja sijaintinsa perusteella.

Kohdat, joita muutos koskee:

Rajattu maantieteellinen alue

2.6. Aban ja Seregélyesin kuntien poistaminen rajatusta tuotantoalueesta

Nämä kunnat on poistettu rajatun alueen julkishallinnosta, ja ne kuuluvat toiseen viinialueeseen. Ne eivät kuulu maantieteelliseen alueeseen maaperänsä ominaisuuksien ja sijaintinsa perusteella, ja siksi ne olisi poistettava rajatulla tuotantoalueella sijaitsevien kuntien luettelosta.

Kohdat, joita muutos koskee:

Rajattu maantieteellinen alue

^(?) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Pannon

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**4.1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee vihertävän valkoisesta kellanvihreään ja kullankeltaiseen. Tuoksu vaihtelee hienovaraisen vivahteikkaasta hyvätuoksuisten lajikkeiden hyvin intensiivisiin aromeihin. Tuoksussa saattaa esiintyä omenan ja sitrushedelmien vivahteita ja jopa aavistus kukkaisuutta. Pannon-valkoviineille on tunnusomaista monivivahteinen kohtalainen hapokkuus. Hedelmäinen maku ja harmonisuus ovat kaikkien tällä alueella tuotettujen viinien yhteisiä piirteitä.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haittuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

4.2. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee sipulinkuoren väristä pionin ja mansikan väriseen. Tuoksut ovat lajikkeelle tyypillisiä, lähinnä vadelman, mansikan ja karhunvatukan tuoksuja. Viinille on tunnusomaista raikas, keskivoimakas hapokkuus, ja se on kevyttä tai keskitäyteläistä. Tuoksussa havaittavat aromit tuntuvat myös maussa.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

4.3. Punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee punaisesta rubiininpunaiseen, purppuranpunaiseen ja syvän tummanpunaiseen. Tuoksulle on tunnusomaista hedelmäisyys ja etenkin punaisten marjojen ja varsinkin mansikan, luumun ja kirsikan aromi. Tähän saattaa liittyä tynnyrikypsytyksestä peräisin olevia mausteisia vivahteita. Viini on keskitäyteläistä tai täyteläistä, sen hapokkuus on keskivahvaa ja tanniinirakenne melko runsas.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

4.4. Valkoinen kuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri voi vaihdella vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Viinin tuoksua ja makua hallitsevat rypäleille tyypilliset hedelmäiset ensisijaiset aromit – sitrushedelmät ja vihreä omena – joita täydentävät kypsytyksen aikana kehittyvät toissijaiset tuoksut ja aromit, kuten keksimäiset ja briossiset aromit. Toisesta alkoholikäymisestä saatavan hiilihapon aiheuttama hienostunut kuplivuus tuntuu koko maistamisprosessin ajan.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.5. *Roseekuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri voi vaihdella vaaleasta sipulinkuoren väristä vaaleanpunaiseen. Viinin makua ja tuoksua hallitsevat rypäleille tyypilliset hedelmäiset, hieman mansikkaan, vadelmaan ja mausteisiin vivahtavat aromit, joita täydentävät kypsytyksen aikana kehittyvät toissijaiset tuoksut ja aromit, kuten keksimäiset ja briossiset aromit, ja niihin liittyy miellyttävän tasapainoinen hapokkuus.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.6. *Punainen kuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri voi vaihdella rubiinipunaisesta syväpunaiseen. Viinin makua ja tuoksua hallitsevat rypäleille tyypilliset hedelmäiset ensisijaiset aromit (lähinnä kirsikka ja herukat), joita täydentävät kypsytyksen aikana kehittyvät, muun muassa keksimäiset ja briossiset toissijaiset tuoksut ja aromit.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.7. *Valkoinen hiilihapotettu helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri voi vaihdella vihertävän valkoisesta kullankeltaiseen. Viinillä on aina hedelmäinen ja raikas sitrushedelmien ja vihreiden omenien tuoksu ja hienostunut ja raikas hapokkuus. Maussa ja tuoksussa ei esiinny tynnyrikypsytyksestä peräisin olevia vivahteita.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9

Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.8. Vaaleanpunainen hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri voi vaihdella vaaleasta sipulinkuoren väristä vaaleanpunaiseen, ja viini on hedelmäistä (lähinnä mansikan, vadelman ja karhunvatukan aromeja), pirteää ja raikasta.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.9. Punainen hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri voi vaihdella punaisesta rubiininpunaiseen, purppuranpunaiseen ja syvän tummanpunaiseen. Viinille on tunnusomaista punaisten marjojen, kuten mansikan, vadelman ja luumun, hedelmäinen maku ja tuoksu.

* Puuttuvat analyttiset tiedot ovat EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Rypäleiden tuotantosäännöt

Viiniköynnösten leikkaustavat

Viiniköynnösten viljelymenetelmä ja istutustiheys:

Jos istutukset on tehty ennen 31. heinäkuuta 2009, viinialan tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Pannon”, voidaan tuottaa viinivuoteen 2035/2036 asti minkä tahansa sellaisen viinitarhan rypäleistä, jonka kasvatustapa ja istutustiheys oli jo hyväksytty.

Uusia viljelmiä koskevat säännöt

Viinitarhat, jotka on istutettu 1. elokuuta 2009 jälkeen:

- istutustiheyden on oltava vähintään 3 300 viiniköynnöstä hehtaaria kohti
- rivivälin on oltava vähintään 2 metriä ja enintään 3,5 metriä
- taimien istutusvälin on oltava vähintään 0,6 metriä ja enintään 1,2 metriä
- viljelyssä voidaan käyttää kaikkia kasvatustapoja paitsi toispuolista tukilangoitusta.

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

EI OLE

b. *Enimmäistuotokset*

Kaikki viinialan tuotteet

100 hl/ha

Kaikki viinialan tuotteet

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Rajattu maantieteellinen alue käsittää seuraavien kuntien alueet, jotka on luokiteltu viinitilarekisterissä luokkiin I ja II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek ja Versend;

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb ja Zomba;

Aparhant, Bátaapáti, 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, Némekér, 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, Nagyarsány, Palkonya, Villány ja Villánykövesd.

7. Pääasiainen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

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
zeffir
zengő
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zöld szagos – decsi szagos
zöld szilváni – grüner sylvaner
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Luontoon liittyvät tekijät

Pannonin viinialue koostuu neljästä viininviljelyalueesta, jotka sijaitsevat Tonavan, Dravajoen ja Balatonjärven rajaamalla mäkisellä alueella sekä niiden välissä sijaitsevien Villány- ja Mecsek-vuoristojen etelärinteillä. Nämä viininviljelyalueet ovat Pécs, Villány, Szekszárd ja Tolna.

Tolnan ja Baranyan kukkuloiden perustana on savista ja hiekkaista sedimentoitumalla syntynyttä maata, jonka päällä on lössiä ja savimaata. Villányin kukkuloiden ja Mecsek-vuoriston kalkkikivilohkareet ovat monin paikoin lössi- ja savimaan peittämiä.

Pannonin viinialueen maaperä on viininviljelyn kannalta hyvin suotuisaa.

Alueella vallitsee mannerilmasto, mutta etelästä tuleva Välimeren ilmaston vaikutus on huomattava.

Vuoden keskilämpötila on 10–12 °C. Auringonpaistetta saadaan keskimäärin yli 2 000 tuntia vuodessa. Sademäärä on muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta noin 600 mm.

Alueen ilmasto- ja sääolosuhteet soveltuvat erityisen hyvin sekä vaaleiden että tummien rypäleiden viljelyyn.

8.2. Viini: Inhimilliset tekijät

Alue on yksi Unkarin vanhimmissa viininvalmistusalueista. Viininviljelyn toivat Unkariin eli silloiseen Pannoniaan ensin keltit ja sitten roomalaiset. Myös löydetyt muinaisesineet todistavat viininviljelyn merkityksestä tällä alueella.

Viininviljelyn alkuaikoina alueen asukkaat huomasivat alueen luonnonolojen tarjoavan erinomaisen perustan viininviljelylle ja -tuotannolle. Varhaiskeskiajalta lähtien on olemassa useita kirjallisia todisteita tällä alueella tuotetuista viineistä. Unkarilaisten Árpád-ruhtinaan hallintokaudella perustettiin lukuisia luostareita, ja niissä kaikissa oli hyvin hoidetut viinitarhat.

Viininviljelyn kukoistusta haittasivat vain turkkilaisia vastaan noin 150 vuoden ajan käydyt sodat.

Viinialueelle 1700-luvulla muuttaneet saksalaiset kehittivät paikallista viininvalmistusta edelleen. Alueelle tänä aikakautena muuttaneet serbit alkoivat viljellä Kadarka-rypälelajiketta, josta valmistettiin punaviiniä uudella menetelmällä: kuorikäymisellä.

Kymmenistä viljellyistä rypälelajikkeista kaksi punaviinin tuotantoon käytettyä lajiketta nousi ratkaisevaan asemaan 1700-luvulla toteutetussa uudelleenistutuksessa: ne olivat Kadarka, jonka serbit toivat Balkanille paetessaan turkkilaisia, sekä Kékoportó, jonka saksalaiset uudisasukkaat toivat Villányyn ja jonka sanotaan olevan peräisin Portugalista. Alue on tunnetumpi punaviineistään, mutta Siklósin, Tolnan ja Mecsekin alueilla viljeltiin pääasiassa valkoisia lajikkeita, jotka olivat Olaszrizling, Hárslevelű, Cifrandli ja Furmint.

Kadarka-lajikkeen myötä otettiin käyttöön Balkanilta peräisin oleva punaviinin tuotantomenetelmä. Jaloin poljetut tummat rypäleet käytettiin suurissa puusäiliöissä Szekszárdin viinitiloilla ja kellareihin rakennetuissa puristamoissa Villányin kylän tuntumassa. Käymisen jälkeen puristemehusäiliö suljettiin mudalla ja puristemehua kypsytettiin kuukauden ajan. Tämän jälkeen viini kaadettiin tynnyreihin. Etelä-Transdanubiassa tuotettiin kirkkaampia ja miellyttävän raikkaan makuisia punaviinejä käyttämällä lyhyempää puristemehun kuorineen tapahtuvaa maserointia. Viinejä kutsuttiin nimityksillä "siller" tai "fuchsl".

Pannonin viinialueella tuotetaan sekä puna- että valkoviinejä, mutta punaviinit ovat nykyisin merkittävämmässä asemassa. Kadarka ja Kékoportó muodostivat vielä 1900-luvun alussa punaviinien perustan, mutta viime vuosikymmeninä Kadarka on korvattu Kékfrankos-lajikkeella ja seuraavat kansainväliset lajikkeet ovat yleistyneet: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ja Merlot. Uusissa puutynnyreissä kypsytettäviä Bordeaux-tyyppisiä cuveé-viinejä tuotetaan usein näistä lajikkeista. Hallitsevat valkoiset lajikkeet ovat Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling ja Chardonnay.

8.3. Viini: Viinien kuvaus

Rajatun alueen viinit ovat yleisesti ottaen melko täyteläisiä tai täyteläisiä etelärinteiden ansiosta, ja lämpimien ilmasto-olosuhteiden ansiosta rypäleisiin muodostuu niiden kypsessä enemmän sokeria ja niiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen tai korkea ja oikeasuhteinen viinien täyteläisyyteen nähden. Viinien kehittynyt luonne ilmenee myös hedelmäisyytenä ja (punaviinien) voimakkaina tanniineina.

8.4. Viini: Syy-yhteyden osoittaminen

Pannonin viinialueen mannerilmaston ja siihen kohdistuvien Välimeren ilmaston vaikutusten sekä alueen etelärinteiden ansiosta Pannonin viinit ovat luonteeltaan pääasiassa välimerellisiä ja niille on tunnusomaista monivivahteinen ja hienostunut hapokkuus. Tolnan ja Baranyan kukkuloiden sedimenttiperäisen pohjamaan vuoksi alueen viinien maku on pääosin hedelmäinen. Runsaan auringonpaisteen ansiosta alueen viinit ovat tyypillisesti täyteläisiä ja niiden alkoholipitoisuus on korkea. Luonnonolosuhteet tekevät Pannonin rosee- ja punaviineistä silkkinen tanniinisia.

Välimeren vaikutuksen vuoksi alueen rypäleentuottajat ja viininvalmistajat pystyvät korjaamaan myös myöhään kypsyviä valko- ja punaviinien valmistukseen käytettäviä rypälelajikkeita (esimerkiksi Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon). Korjuuhetkellä rypäleet ovat kypsiä ja niiden sokeripitoisuus on korkea.

Koska sääolosuhteet ovat syksyisin usein suotuisat, on mahdollista korjata sekä kuivuneita että ylikypsiä rypäleitä. Viinien tuotanto myöhään korjatuista, valikoiduista ja kuivuneista rypäleistä onkin alueella yleistä. Näissä ensiluokkaista laatua olevissa viineissä yhdistyvät alueen viininvalmistajien vuosisatojen aikana keräämä ja sukupolvelta toiselle siirtämä asiantuntemus, alueen luonnonolosuhteet ja paikallisten lajikkeiden tarjoamat tuotantomahdollisuudet.

Pannonin viinialueen asukkaiden tietämyksellä viininviljelystä ja heidän viininviljelyä kohtaan tuntemallaan arvostuksella on vuosisatainen tausta. Pannonin viinialueelle nykyisen Schwabenin alueelta muuttaneet uudisasukkaat loivat perustan nykyiselle viininviljelylle ja -valmistukselle. Viiniä ryhdyttiin 1990-luvun alussa valmistamaan perheyriyksissä, ja tuotanto pääsi taas vauhtiin. Perheyriyksykset ovat pystyneet valmistamaan laadukkaampia tuotteita, joille ne ovat myös löytäneet markkinat.

8.5. Kuohuviini: Inhimilliset tekijät

Luontoon ja ihmiseen liittyviä tekijöitä on jo kuvailtu viinin osalta, minkä lisäksi Pannonin kuohuviineistä voidaan todeta seuraavaa:

Pannonin viinialueella on tuotettu kuohuviiniä jo 100 vuoden ajan. Ensimmäinen kuohuviinin valmistuslaitos perustettiin vuonna 1912, ja sen jälkeen tuotetut kuohuviinit menestyivät erinomaisesti ja saivat mainetta kotimaassa.

Pannonin viinialueeseen kuuluvan viininvalmistusalueen tuottajat elvyttivät kuohuviinin valmistusperinteen ja saattoivat Pannonin kuohuviinin uudelleen markkinoille.

Tuotteiden menestys perustui paikallisten rypäleenviljelijöiden ja viininvalmistajien taitotietoon ja maineeseen. Keskeinen piirre Pannonin kuohuviinin tuotannossa on perinteinen prosessi ja pullokäyminen, jonka tuloksena kuohuviiniin kehittyi toissijaisia makuja ja aromeja ensisijaisten hedelmäisten tuoksujen lisäksi.

8.6. Kuohuviini: Viinien kuvaus

Pidemmän kypsytyksen tuloksena valkoisten kuohuviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, rosee-kuohuviinien väri sipulinkuoren väristä vadelmanpunaiseen ja punaisten kuohuviinien väri rubiinipunaisesta syvänpunaiseen. Pannonin kuohuviinien tuoksua ja makua hallitsevat voimakkaan hedelmäinen tai mausteinen (roseekuohuviinit ja punaiset kuohuviinit) ensisijainen maku sekä rypäleille tunnusomaiset aromit, joita toissijaiset aromit täydentävät. Pannon-kuohuviinit ovat raikkaan hapokkaita.

8.7. Kuohuviini: Syy-yhteyden osoittaminen

Viinialue käsittää Unkarin neljä eteläistä viininviljelyaluetta. Paikallisen ilmaston hallitseva ominaisuus on mannerilmaston ja Välimeren ilmaston vaikutus. Auringonpaistetta saadaan enemmän kuin Unkarissa keskimäärin. Vuotuisen sademäärän ja sen suhteellisen tasaisen jakautumisen sekä maaperän suhteellisen hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat riittävästi vettä kasvukauden aikana. Tämä on erityisen tärkeää kuohuviineille, sillä sen ansiosta niihin ei muodostu kasvipärsäisiä tunkkaisia tuoksua ja kehittymättömiä karheita happoja, joita toisen alkoholikäymisen synnyttämä hiilidioksidi vielä korostaisi.

Pitkän kasvukauden ja suuren lämpösumman ansiosta olosuhteet ovat ihanteelliset, jotta kuohuviinien perusviinien valmistukseen käytettävät rypäleet voivat kypsyä kunnolla ja niiden raikas hapokkuus säilyy.

Viinitarhojen sijainti, välimerelliset ilmasto-olosuhteet, saviset ja ravinteikkaat kalkkipitoiset lössimaat ja tuotantoalueelle parhaiten sopivat rypälelajikkeet antavat yhdessä Pannonin kuohuviineille niiden ainutlaatuisen luonteen, jossa monivivahteinen hedelmäinen tai mausteinen tuoksu ja aromi sekä viinien raikkaus ja hienostunut hapokkuus säilyvät myös toisen alkoholikäymisen jälkeen. Kuohuviinit, joissa on perinteiseen tuotantoprosessiin kuuluvan pidemmän kypsytyksen tuottamia hienostuneita ja elegantteja toissijaisia tuoksuja, ovat tyyppillisiä tälle viinialueelle.

8.8. *Hiilihapotettu helmeilevä viini: Inhimilliset tekijät*

Inhimillisiä tekijöitä on kuvattu jo edellä viinien osalta, minkä lisäksi Pannonin hiilihapotettuja helmeileviä viinejä voidaan kuvailla seuraavasti:

Hiilihapotettu helmeilevä viini on Pannonin viinialueella suhteellisen uusi tuoteluokka. Alueen tuottajat aloittivat sen valmistuksen alueella perinteisesti viljellyistä rypäleistä, joista oli tehty kuohuviinin perusviiniä, ja onnistuivat sen markkinoinnissa kotimaan markkinoilla.

Tuotteen kaupallinen ja taloudellinen menestys perustuu paikallisten rypäleenviljelijöiden ja viininvalmistajien taitotietoon ja maineeseen. Pannonin hiilihapotettu helmeilevä viini tuotetaan tavallisesti alueella viljellyistä rypäleistä, ja korjuuaika valitaan siten, että rypäleiden luontaiset ensisijaiset maku- ja aromiaineet voidaan säilyttää jalostuksen aikana. Ennen pullotusta lisättävä hiilidioksidi korostaa viinin makua ja aromia.

8.9. *Hiilihapotettu helmeilevä viini: Viinien kuvaus*

Pannonin hiilihapotetut valkoviinit, roseeviinit ja helmeilevät viinit ovat harmonisen hapokkaita ja pirteitä, ja niissä on raikkaita ja monivivahteisia hedelmäisiä aromeja.

8.10. *Hiilihapotettu helmeilevä viini: Syy-yhteyden osoittaminen*

Alue käsittää Unkarin neljä eteläistä viininviljelyaluetta. Paikallisen ilmaston hallitseva ominaisuus on mannerilmaston ja Välimeren ilmaston vaikutus. Kevät saapuu ensimmäisenä tähän Unkarin osaan, ja alueella saadaan auringonpaistetta enemmän kuin Unkarissa keskimäärin. Vuotuisen sademäärän ja sen suhteellisen tasaisen jakautumisen sekä maaperän suhteellisen hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta rypäleet saavat riittävästi vettä kasvukauden aikana. Tämä on erityisen tärkeää hiilihapotettujen helmeilevien viinien kannalta, sillä sen ansiosta niihin ei muodostu kasviperäisiä tunkkaisia tuoksuja ja kehittymättömiä karheita happoja, joita viinin sisältämä hiilidioksidi vielä korostaisi.

Viinitarhojen sijainti, Välimeren ilmasto, saviset ja ravinteikkaat kalkkipitoiset lössimaat sekä tuotantoalueelle hyvin soveltuvat rypälelajikkeet antavat yhdessä tuotteelle sen ainutlaatuisen luonteen, joka heijastuu monivivahteisessa hedelmäisessä tuoksussa ja aromissa sekä raikkaudessa ja hienostuneessa hapokkuudessa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Maantieteellinen alue, jolla suojatulla alkuperänimityksellä "Pannon" varustettuja viinituotteita voidaan tuottaa

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltioissa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä "Pannon" varustettuja viinejä voidaan tuottaa vain tuote-eritelmän IV kohdassa luetelluissa Tolnan, Szekszárdin, Pécsin ja Villányin viininviljelyalueiden kunnissa sekä Fejérin lääniin kuuluvassa Dégin kunnassa ja Tolnan lääniin kuuluvassa Varsádin kunnassa.

Dégin ja Varsádin kunnat sijaitsevat samalla hallinnollisella alueella kuin Pannonin viinialue.

Merkintöjä koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltioissa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Pannon” ohella ei saa mainita pienempiä maantieteellisiä yksiköitä.

Pannon-logo saa olla näkyvillä.

Perinteiset merkinnät, joiden käyttö on sallittu, muut merkinnät, joiden käyttöä on rajoitettu, tuotantomenetelmän ilmoittavat merkinnät ja muut merkinnät, joiden käyttöä säännellään:

Viini

1. Valkoviinit: Késői szüretelésű (myöhäissadon viini), Válogatott Szüretelésű (valikoidun sadon viini), Muskotály, Cuvée tai Küvé, Szüretlen (suodattamaton), Töppedt szőlőből készült (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini), Primőr (primööri-viini) tai Újbor (uusi viini), barrique, ”barrique-ban erjesztett” (barrique-tyynyriissä fermentoitu) tai ”...hordóban erjesztett” (tyynyriissä fermentoitu), ”barrique-ban érlelt” (barrique-tyynyriissä kypsytetty) tai ”... hordóban érlelt” (tyynyriissä kypsytetty)
2. Roseeviinit: Válogatott Szüretelésű (valikoidun sadon viini), Szüretlen (suodattamaton), Primőr (primööri-viini) tai Újbor (uusi viini)
3. Punaviinit: Siller, Késői szüretelésű (myöhäissadon viini), Válogatott Szüretelésű (valikoidun sadon viini), Muskotály, Cuvée tai Küvé, Szüretlen (suodattamaton), Töppedt szőlőből készült (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini), Primőr (primööri-viini) tai Újbor (uusi viini), barrique, ”barrique-ban erjesztett” (barrique-tyynyriissä fermentoitu) tai ”...hordóban erjesztett” (tyynyriissä fermentoitu), ”barrique-ban érlelt” (barrique-tyynyriissä kypsytetty) tai ”... hordóban érlelt” (tyynyriissä kypsytetty)

Kuohuviinit ja hiilihapotetut helmeilevät viinit:

1. Valkoviinit: Muskotály, Cuvée tai Küvé
2. Roseeviinit: Muskotály, Cuvée tai Küvé
3. Punaviinit: Muskotály, Cuvée tai Küvé

Kaikissa Pannon-viineissä voi olla maininta ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”termelői palackozás” (tuottajan pullottama) ja ”pinceszövetkezetben palackozva” (pullotettu osuustoiminnallisessa viininvalmistamossa).

Termi ”rozé” voidaan korvata termillä ”rosé” ja termi ”küvé” termillä ”cuvée” tai termillä ”házásítás” (sekoitus).

Tarjontamuotoa koskevat säännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltioissa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki tarjontamuodot ovat sallittuja lukuun ottamatta myöhään korjatuista rypäleistä valmistettuja Pannon-viinejä, valikoidun sadon Pannon-viinejä ja kuivatuista rypäleistä valmistettuja Pannon-viinejä, joita saa myydä vain lasipulloissa.

Tätä sääntöä ei sovelleta tuottajan tuotantoalueen sisällä omalla kellarillaan itse tuottamiin viineihin, jotka on tarkoitettu paikalla nautittaviksi.

Tarjontamuotoa koskeva ennakoilmoitus:

Rajatun alueen ulkopuolella sijaitsevin pullottamoiden on ilmoitettava Pannonin viinialueen sihteerille suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinialan tuotteiden pullottamisesta viimeistään kahdeksan päivää ennen tarjonnan aloittamista.

Linkki tuote-eritelmään

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9k%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>
