

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(2022/C 401/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTEJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Pannon”

PDO-HU-A1380-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 25.1.2018.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenju

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Description and reasons for amendment**2.1. Dodavanje kategorije proizvoda gazirano biser vino**

Proizvođači vina počeli su proizvoditi gazirana biser vina kako bi odgovorili na promjene u tržišnoj potražnji. Napredak dostupne tehnologije omogućio je postizanje sve bolje kvalitete, a s time su porasle potražnja i proizvodnja. Izvanredna vina sa ZOI-jem Pannon mogu se upotrebljavati i za proizvodnju homogenih i visokokvalitetnih proizvoda koji su usklađeni sa specifikacijom.

Rubrike na koje to utječe:

Kategorije proizvoda od vinove loze

Opis vina

Najveći prinosi

Glavne sorte grožđa

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Dodatni uvjeti

(¹) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

2.2. Dodavanje kategorije proizvoda pjenušavo vino

Tržišna potražnja i poduzetništvo proizvođača vina potaknuli su proizvodnju raznih pjenušavih vina. Bazna vina za pjenušava vina dugo se proizvode u vinskoj regiji. Obiteljske vinarije s tog područja dodale su vlastita pjenušava vina u asortiman svojih proizvoda. Sorte grožđa navedene u specifikaciji proizvoda za vino sa ZOI-jem Pannon daju pjenušava vina naročito dobre kvalitete, što omogućuje postizanje ujednačene i bolje kvalitete.

Rubrike na koje to utječe:

Kategorije proizvoda od vinove loze

Opis vina

Najveći prinosi

Glavne sorte grožđa

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Dodatni uvjeti

2.3. Nove dopuštene sorte: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (bijela), Pinot Noir (bijela), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni i Alibernet

Obrasci potrošnje vina neprekidno se mijenjaju, a proizvođači im se nastoje prilagoditi. Povećava se udio bijelih i mirisnih sorti na definiranom području. Neke od zatraženih sorti dugo se upotrebljavaju za proizvodnju vina pouzdane kvalitete, dok su druge iz probnih nasada.

Rubrike na koje to utječe:

Glavne sorte grožđa

2.4. Izmjena općina izvan razgraničenog područja proizvodnje: dodavanje Varsáda

Vinarija u Varsádu prerađuje grožđe podrijetlom s definiranog područja za ZOI Pannon. Kvaliteta proizvoda iz sektora vina proizvedenih od tog grožđa ispunjava zahtjeve iz ove specifikacije proizvoda. (Općina Dég već je registrirana u prvoj prijavi kao općina izvan razgraničenog područja proizvodnje.)

Rubrike na koje to utječe:

Dodatni uvjeti

2.5. Dodavanje općina Cikó, Fűged, Magyarszék, Németskér, Pálfa, Pári i Somberek u razgraničeno područje proizvodnje

Te općine pripadaju istoj administrativnoj jedinici za potrebe članka 5. stavka 1. točke (b) Uredbe (EU) 2019/33 ^(?) kao razgraničeno područje proizvodnje. Dio su zemljopisnog područja zbog svojstava tla i smještaja.

Rubrike na koje to utječe:

Razgraničeno zemljopisno područje

2.6. Brisanje općina Aba i Seregélyes iz razgraničenog područja proizvodnje

Te su općine administrativno uklonjene iz razgraničenog područja i pripadaju drugoj vinskoj regiji. Više nisu dio zemljopisnog područja zbog svojstava tla i smještaja, pa ih treba ukloniti s popisa općina na razgraničenom području proizvodnje.

Rubrike na koje to utječe:

Razgraničeno zemljopisno područje

(?) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Pannon

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**4.1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Od zelenkastobijele preko žućkastozelene do zlatne boje. Miris je u rasponu od diskretno suptilnog do vrlo intenzivnog za mirisne sorte. Mogu se javiti note jabuka i agruma pa čak i natruhe cvijeća. Bijela vina Pannon obilježava složena srednja razina kiselosti. Voćni okus i ujednačenost obilježja su svih vina proizvedenih u toj regiji.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.2. *Ružičasto vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Od boje ljuske luka preko boje božura do boje jagode. Mirisi su tipični za sortu i uglavnom podsjećaju na maline, jagode i kupine. Vino obilježavaju svježa kiselost srednjeg intenziteta i lagana srednja punoća, a mirisi se odražavaju i na nepcu.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4.3. Crno vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Njegova je boja u rasponu od crvene do boje rubina, preko ljubičastocrvene do tamnocrvene. Ima voćni miris koji naročito podsjeća na crveno bobičasto voće, točnije miris jagoda, šljiva i trešanja. Mogu biti prisutne i pikantne note zahvaljujući dozrijevanju u bačvi. Ima srednji, puni okus s tipičnom srednjom kiselosti i srednje visokom taninskom strukturom.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4.4. Bijelo pjenušavo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja može biti u rasponu od bljedožute do zlatnožute. Okus i miris određuju primarni voćni mirisi tipični za grožđe – agrumi i zelena jabuka – koje nadopunjuju sekundarni mirisni sastojci nastali dozrijevanjem, na primjer keksi i pecivo *brioche*. Tijekom postupka kušanja osjeti se nježna pjenušavost nastala ugljičnom kiselinom od druge alkoholne fermentacije.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.5. Ružičasto pjenušavo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja može biti u rasponu od blijede ljuske luka do svjetlocrvene. Okus i miris određuju voćni mirisni sastojci jagoda, malina i začina tipični za grožđe, koje nadopunjuju sekundarni mirisni sastojci nastali dozrijevanjem, na primjer keksi i pecivo *brioche*, koje prati ugodna uravnotežena kiselost.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.6. Crno pjenušavo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja može biti u rasponu od boje rubina do tamnocrvene. Okus i miris određuju primarni voćni mirisi tipični za grožđe (ponajviše trešnja i ribiz), koje nadopunjuju sekundarni mirisni sastojci nastali dozrijevanjem, na primjer keksi i pecivo *brioche*.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.7. Bijelo gazirano biser vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja može biti u rasponu od zelenkastobijele do zlatnožute; uvijek s voćnim, svježim mirisom agruma i zelene jabuke te s elegantnom, svježom kiselosti. U okusu i mirisu ne primjećuju se note dozrijevanja u drvenim bačvama.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9

Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.8. *Ružičasto gazirano biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja mu može biti u rasponu od blijede ljuske luka do svjetlocrvene s voćnosti (ponajviše jagoda, malina i kupina) te živahnim, svježim karakterom.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4.9. *Crno gazirano biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Njegova boja može biti u rasponu od crvene preko boje rubina ili ljubičastocrvene do tamnocrvene. Ima tipičan voćni okus i miris crvenog bobičastog voća primjerice jagoda, šljiva i trešanja.

* Analitički podaci koji nedostaju usklađeni su s ograničenjima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**a. *Posebni enološki postupci***Pravila za proizvodnju grožđa**

Sustav uzgoja vinove loze

Metoda uzgoja vinove loze i razmaci:

kad je riječ o vinogradima zasađenima prije 31. srpnja 2009., proizvodi iz sektora vina sa zaštićenom oznakom izvornosti Pannon mogu se proizvoditi do vinske godine 2035./2036. od grožđa iz bilo kojeg vinograda u kojem su već dopuštene metoda uzgoja i gustoća sadnje.

Pravila koja se odnose na nove nasade

U slučaju vinograda zasađenih nakon 1. kolovoza 2009.:

- gustoća sadnje ne smije biti manja od 3 300 trsova po hektaru,
- razmak između redova ne smije biti manji od 2 metra ni veći od 3,5 metara,
- razmak između biljaka ne smije biti manji od 0,6 metara ni veći od 1,2 metra,
- može se upotrijebiti bilo koja metoda uzgoja osim jednostruke zavjese.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

NE POSTOJE

b. *Najveći prinosi*

Svi proizvodi iz sektora vina

100 hl/ha

Svi proizvodi iz sektora vina

14 000 kg grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područja sljedećih općina koja su razvrstana u razrede I. i II. u katastru vinograda: 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, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek i Versend,

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb i 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, Kiszékely, 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 i Závod,

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

7. Glavne sorte vinove loze

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
irsaí olivér – irsaí
juh fark – 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. Opis povezanosti

8.1. Prirodni čimbenici

Vinska regija Pannon obuhvaća četiri vinogradarska područja koja se nalaze na brežuljkastom području ograničenom rijekama Dunavom i Dravom i jezerom Balaton te na južnim padinama planina Villány i Mecsek koje se nalaze između njih. To su vinogradarska područja Pécs, Villány, Szekszárd i Tolna.

Osnovna stijena brežuljaka Tolna i Baranya glinasto je i pjeskovito sedimentno tlo prekrivenom lesom i ilovačom. Vapnenački blokovi Villányja i Mecseka na mnogim su mjestima prekrivenim lesom i ilovačom.

Tlo vinske regije Pannon vrlo je pogodno za vinogradarstvo.

Klima je kontinentalna sa snažnim sredozemnim utjecajem s juga.

Prosječna godišnja temperatura iznosi 10–12 °C. Prosječan godišnji broj sunčanih sati veći je od 2 000. Uz nekoliko iznimaka padaline iznose otprilike 600 mm.

Klima i vremenske prilike u regiji posebno su prikladne za proizvodnju bijelog i crnog grožđa.

8.2. Vino: ljudski čimbenici

To je područje jedno od najstarijih vinskih regija Mađarske. Uzgoj vinove loze u Mađarsku, tj. Panoniju, prvi su donijeli Kelti, a zatim Rimljani. Značaj vinogradarstva u toj regiji potvrđuju i otkrića artefakata.

U to su vrijeme ljudi iz regije uočili prirodne uvjete kao izvrstan temelj za vinogradarstvo i proizvodnju vina. Nekoliko je zapisa o vinima proizvedenima u toj regiji koji potječu još iz ranoga srednjeg vijeka. Dobro održavani vinogradi mogu se naći u brojnim opatijama koje su osnovane u razdoblju Arpadovića.

Procvat vinogradarstva usporili su tek ratovi s Osmanlijama na oko 150 godina.

Lokalnu proizvodnju vina dodatno su razvili Nijemci koji su se u tu vinsku regiju doselili u 18. stoljeću. Srbi koji su se doselili u istom razdoblju uveli su proizvodnju Kadarke, od koje se crno vino proizvodilo s pomoću nove metode: fermentacije na kožicama.

Među desecima uzgajanih sorti dvije su sorte od kojih se proizvodilo crno vino postale odlučujuće tijekom ponovne sadnje vinograda u 18. stoljeću: jedna je bila Kadarka, koju su Srbi donijeli s Balkana bježeći pred Osmanlijama, dok je druga bila Kékoportó, koju su u Villány donijeli njemački doseljenici, a vjeruje se da je portugalskog podrijetla. Regija je poznatija po crnim vinima, no bijele sorte bile su češće na područjima Siklósa, Tolne i Mecseka: Olaszrizling, Hárslevelű, Círfandli i Furmint.

Način proizvodnje crnog vina balkanskog podrijetla uveden je s Kadarkom. Izgaženo plavo grožđe fermentiralo je u velikim drvenim spremnicima u vinogradima Szekszárda i u prešama u podrumima na rubu sela Villány. Nakon fermentacije gornji se dio komine pečatio blatom i ostavio da dozrijeva mjesec dana. Vina su se zatim prelijevala u bačve. U južnom Podunavlju proizvodila su se lakša crna vina ugodnog svježeg okusa poznata kao „siller” ili „fuchslí” metodom kraće maceracije na kožicama.

U vinskoj regiji Pannon proizvode se i crna i bijela vina, no crna vina postala su važnija. Početkom 20. stoljeća sorte Kadarka i Kékoportó i dalje su bile baza za crna vina, no posljednjih je desetljeća Kadarku zamijenila sorta Kékfrankos, a raširile su se i sljedeće međunarodne sorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot. Vina *cuvée* vrste Bordeaux koja dozrijevaju u novim drvenim bačvama često se proizvode od tih sorti. Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling i Chardonnay dominantne su bijele sorte.

8.3. *Vino: opis vina*

Općenito govoreći, vina s razgraničenog područja srednjeg su ili punog okusa zahvaljujući padinama okrenutima prema jugu, zbog čega prevladavaju topliji klimatski uvjeti koji utječu na veći stupanj dozrijevanja šećera i srednji ili veći sadržaj alkohola razmjerno punoći okusa. Zrelost se očituje i u voćnosti i snažnim taninima (u crnim vinima).

8.4. *Vino: prezentacija i dokaz uzročne veze*

Zahvaljujući kontinentalnoj klimi vinske regije Pannon, sredozemnim utjecajima i padinama okrenutima prema jugu vina Pannon prije svega su sredozemnog tipa i obilježava ih složena, elegantna kiselost. Sedimentno podtlo brežuljaka Tolna i Baranya vinima omogućuje pretežito voćan okus. Zbog velikog broja sunčanih sati vina iz te regije obično su punog okusa s višim sadržajem alkohola. Zahvaljujući prirodnim uvjetima, ružičasta i crna vina Pannon sadržavaju svilenkaste tanine.

Zbog sredozemnog utjecaja proizvođači grožđa i vina iz te regije mogu brati bijelo i crno grožđe koje kasno dozrijeva (npr. sorte Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon) nakon što dozrije i postigne visok sadržaj šećera.

Budući da su vremenski uvjeti u jesen često pogodni, može se brati prosušeno i prezrelo grožđe. To je vidljivo iz raširene proizvodnje vina iz kasne berbe, izborne berbe i od prosušenog grožđa u toj regiji. Ta vina vrhunske kvalitete kombinacija su stručnosti proizvođača nastale tijekom stoljeća i prenošene s generacije na generaciju te prirodnih uvjeta i proizvodnog potencijala lokalnih sorti.

Ljudi iz vinske regije Pannon posjeduju znanje i ljubav prema vinogradarstvu koja traje stoljećima. Švapski doseljenici na području vinske regije Pannon postavili su temelje današnjeg vinogradarstva i proizvodnje vina. Obiteljske vinarije osnovane početkom 1990-ih ponovno su pokrenule proizvodnju vina i uspjele su proizvesti proizvode više kvalitete te im pronaći tržište.

8.5. *Pjenušavo vino: ljudski čimbenici*

Osim navedenih prirodnih i ljudskih čimbenika na pjenušava vina Pannon odnosi se sljedeće:

pjenušavo vino u vinskoj regiji Pannon proizvodi se već stotinjak godina. Pjenušava vina proizvedena nakon osnutka prve vinarije za pjenušavo vino 1912. bila su vrlo uspješna i postala su poznata u cijeloj državi.

Proizvođači iz vinske podregije Pannon oživjeli su tradicije proizvodnje pjenušavog vina, zbog čega je pjenušavo vino Pannon ponovno stavljeno na tržište.

Svoj uspjeh proizvodi duguju znanju i vještinama te ugledu lokalnih uzgajivača grožđa i proizvođača vina. Ključno obilježje proizvodnje pjenušavog vina Pannon tradicionalni je postupak i fermentacija u boci, zbog kojih nastaju sekundarni okusi i mirisi uz primarne voćne mirise.

8.6. *Pjenušavo vino: opis vina*

Zahvaljujući duljem dozrijevanju boja bijelih pjenušavih vina u rasponu je od bljedožute do zlatnožute, boja ružičastih pjenušavih vina u rasponu je od ljuske luka do ružičaste boje maline, a boja crnih pjenušavih vina u rasponu je od boje rubina do tamnocrvene. Miris i okus pjenušavih vina Pannon određuju primarni, intenzivno voćni ili pikantni (u slučaju ružičastih i crnih vina) okusni i mirisni sastojci tipični za grožđe; njih nadopunjuju sekundarni mirisi. Pjenušava vina Pannon imaju svježiju kiselost.

8.7. *Pjenušavo vino: prezentacija i dokaz uzročne veze*

Vinska regija obuhvaća četiri južna vinogradska područja Mađarske. Lokalnu klimu određuju kontinentalni i sredozemni utjecaji. Broj sunčanih sati veći je od nacionalnog prosjeka. Godišnja količina i relativno podjednaka raspodjela padalina te relativno dobro zadržavanje vode u tlima omogućuju dostatnu opskrbu trsova vodom u vegetacijskom razdoblju. To je naročito važno kod pjenušavih vina jer sprječava stvaranje biljnih, pljesnivih mirisa i nezrelih, oštih kiselina koje bi naglasio ugljikov dioksid nastao sekundarnom alkoholnom fermentacijom.

Dugo vegetacijsko razdoblje i visoka temperaturna suma osiguravaju optimalne uvjete za ispravno dozrijevanje grožđa za bazna vina od kojih se proizvode pjenušava vina te očuvanje njihovih svježih kiselina.

Smještaj vinograda, sredozemna klima, glinasti vapnenački les bogat hranjivim tvarima te sorte prilagođene području proizvodnje daju jedinstven karakter pjenušavom vinu Pannon, koje zadržava svoje složene voćne ili pikantne mirisne sastojke te svježinu i elegantnu kiselost čak i nakon sekundarne alkoholne fermentacije. Za tu vinsku regiju tipična su pjenušava vina s elegantnim, nježnim sekundarnim mirisima nastalima duljim dozrijevanjem, koje je dio tradicionalnog postupka proizvodnje.

8.8. *Gazirano biser vino: ljudski čimbenici*

Osim već navedenih ljudskih čimbenika na gazirana biser vina Pannon odnosi se sljedeće:

gazirano biser vino relativno je nova kategorija proizvoda za vinsku regiju Pannon. Proizvođači iz regije počeli su ga proizvoditi od grožđa koje se ondje tradicionalno proizvodi i upotrebljava za proizvodnju baznog vina za pjenušavo vino i uspješno su ga plasirali na domaće tržište.

Svoj komercijalni i ekonomski uspjeh proizvod duguje znanju i vještinama te ugledu lokalnih uzgajivača grožđa i proizvođača vina. Gazirano biser vino Pannon obično se proizvodi od sorti koje se ondje uzgajaju, a vrijeme berbe odabire se tako da se tijekom prerade mogu očuvati prirodan primarni okus grožđa i mirisni sastojci. To se naglašava dodavanjem ugljikova dioksida prije punjenja u boce.

8.9. *Gazirano biser vino: opis vina*

Gazirana bijela, ružičasta i biser vina Pannon obično imaju uravnotežen sadržaj kiselina, živahna su i imaju svježe, složene voćne mirise.

8.10. *Gazirano biser vino: prezentacija i dokaz uzročne veze*

Regija obuhvaća četiri južna vinogradarska područja Mađarske. Lokalnu klimu određuju kontinentalni i sredozemni utjecaji. Riječ je od dijelu Mađarske u koji proljeće stiže najranije, a broj sunčanih sati veći je od nacionalnog prosjeka. Godišnja količina i relativno podjednaka raspodjela padalina te relativno dobro zadržavanje vode u tlima omogućuju dostatnu opskrbu grožđa vodom u vegetacijskom razdoblju. To je naročito važno kod gaziranih biser vina jer sprečava stvaranje biljnih, pljesnivih mirisa i nezrelih, oštrih kiselina koje bi naglasio ugljikov dioksid prisutan u vinu.

Smještaj vinograda, sredozemna klima, glinasti vapnenački les bogat hranjivim tvarima te sorte prilagođene području proizvodnje daju proizvodu jedinstven karakter, koji se odražava u složenim voćnim ukusnim i mirisnim sastojcima, svježini i elegantnoj kiselosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Zemljopisno područje na kojem se mogu proizvoditi vina zaštićene oznake izvornosti Pannon

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jima/ZOZP-ovima ako su to predvidjele države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

vina sa zaštićenom oznakom izvornosti Pannon smiju se proizvoditi isključivo u općinama vinogradarskih područja Tolna, Szekszárd, Pécs i Villány navedenih u odjeljku IV. specifikacije proizvoda te u Dégu u županiji Fejér i Varsádu u županiji Tolna.

Općine Dég i Varsád nalaze se na istom administrativnom području vinske regije Pannon.

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jima/ZOZP-ovima ako su to predvidjele države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

uz zaštićenu oznaku izvornosti Pannon ne smiju se navoditi manje zemljopisne jedinice.

Može se prikazati logotip Pannon.

Tradicionalni izrazi čija je upotreba dopuštena, ostali izrazi čija je upotreba ograničena, izrazi koji upućuju na način proizvodnje te ostali izrazi čija je upotreba regulirana:

Vino

1. Bijelo: Késői szüretelésű [vino kasne berbe], Válogatott Szüretelésű [vino izborne berbe], Muskotály, Cuvée ili Kűvé, Szüretlen [nefiltrirano], Tüppedt szőlőből készült [proizvedeno od prosušenoga grožđa], Primőr [primeur] ili Újbor [novo vino], barrique, „barrique-ban erjesztett” [fermentirano u bačvi od hrastovine] ili „... hordóban erjesztett” [fermentirano u bačvi], „barrique-ban érlelt” [dozrijelo u bačvi od hrastovine] ili „... hordóban érlelt” [dozrijelo u bačvi]
2. Ružičasto: Válogatott Szüretelésű [vino izborne berbe], Szüretlen [nefiltrirano], Primőr [primeur] ili Újbor [novo vino]
3. Crno: Siller, Késői szüretelésű [vino kasne berbe], Válogatott Szüretelésű [vino izborne berbe], Muskotály, Cuvée ili Kűvé, Szüretlen [nefiltrirano], Tüppedt szőlőből készült [proizvedeno od prosušenoga grožđa], Primőr [primeur] ili Újbor [novo vino], barrique, „barrique-ban erjesztett” [fermentirano u bačvi od hrastovine] ili „... hordóban erjesztett” [fermentirano u bačvi], „barrique-ban érlelt” [dozrijelo u bačvi od hrastovine] ili „... hordóban érlelt” [dozrijelo u bačvi]

Pjenušavo vino i gazirano biser vino

1. Bijelo: Muskotály, Cuvée ili Kűvé
2. Ružičasto: Muskotály, Cuvée ili Kűvé
3. Crno: Muskotály, Cuvée ili Kűvé

Izrazi „termőhelyen palackozva” [punjeno u boce na području proizvodnje], „termelői palackozás” [punjeno u boce kod proizvođača] i „pinceszövetkezeten palackozva” [punjeno u boce u zadružnoj vinariji] mogu se navesti na svim vinima Pannon.

Izraz „rozé” može se zamijeniti izrazom „rosé”, a izraz „kűvé” izrazom „cuvée” ili „házasítás” [mješavina].

Pravila o stavljanju na tržište

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jima/ZOZP-ovima ako su to predvidjele države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

može se stavljati na tržište u svim oblicima, osim vina Pannon iz kasne berbe, vina Pannon iz izborne berbe i vina Pannon proizvedenih od prosušenoga grožđa, koja se smiju prodavati isključivo u staklenim bocama.

To se pravilo ne primjenjuje na vina koja na području proizvodnje u vlastitom podrumu proizvodi sâm proizvođač za potrošnju na mjestu proizvodnje.

Prethodna obavijest o stavljanju na tržište:

punionice izvan razgraničenog područja moraju obavijestiti tajnika vinske regije Pannon o punjenju u boce svih proizvoda iz sektora vina sa zaštićenom oznakom izvornosti najkasnije osam dana prije stavljanja na tržište.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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