

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(2022/C 401/08)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Pannon”**PDO-HU-A1380-AM03****A kérelem benyújtásának időpontja: 2018.1.25.****1. A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása**2.1. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele**

A borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve kezdték el készíteni a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet- és termelésbővülést tett lehetővé. A kiváló Pannon OEM borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik.

Érintett fejezetek:

A szőlőből készült termékek kategóriái

A borok leírása

Maximális hozamok

Fő szőlőfajták

Kapcsolat a földrajzi területtel

További feltételek

(¹) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2.2. A pezsgő termék kategória felvétele

A piaci kereslet és a borászok vállalkozó kedve összegződött, és készíteni kezdtek különböző pezsgőket. A borvidék területén már régi múltú a pezsgő alapborok termelése. A létrejött családi pincészetek termékeik körét bővítik saját pezsgóikkal. A Pannon OEM termékleírásában felsorolt szőlőfajtákból különösen jó minőségű pezsgók készülnek, ez az egységes és magasabb minőség elérését teszi lehetővé.

Érintett fejezetek:

A szőlőből készült termékek kategóriái

A borok leírása

Maximális hozamok

Fő szőlőfajták

Kapcsolat a földrajzi területtel

További feltételek

2.3. Új engedélyezett fajták: ezerfürtű, furmint, kadarka (fehér), pinot noir (fehér), rizlingszilváni, zöld szagos, zöld szilváni, alibernet

A borfogyasztási szokások folyamatosan változnak, a termelők igyekeznek alkalmazkodni ehhez. A lehatárolt területen növekszik a fehér és illatos fajták részaránya. A kérelmezett fajták némelyikéből már régóta megbízható minőségű bor készül, míg mások a kísérleti ültetvényeken bizonyítottak.

Érintett fejezetek:

Fő szőlőfajták

2.4. A lehatárolt területen kívüli előállítás településeinek módosítása: Varsád felvétele

A Varsád településen lévő borászati üzem a Pannon OEM lehatárolt területéről származó szőlőt dolgoz fel. Az ebből készült borászati termék minősége megfelel jelen termékleírás előírásainak. (Dég települése az alapkérelemben már nyilvántartásba került mint lehatárolt területen kívüli előállítás települése.)

Érintett fejezetek:

További feltételek

2.5. A lehatárolt termőhely bővítése Cíkó, Fürged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári és Somberek településekkel

E települések az (EU) 2019/33 ⁽²⁾ rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti azonos közigazgatási egységbe tartoznak a lehatárolt termőterülettel. Talajadottságaikat és elhelyezkedésüket alapul véve e települések szerves részei a földrajzi területnek.

Érintett fejezetek:

Körülhatárolt földrajzi terület

2.6. A lehatárolt termőhely csökkentése Aba és Seregélyes települések törlésével

A települések kikerültek a körülhatárolt területet összefogó közigazgatásból és más borvidék részét képezik. Talajadottságaikat és elhelyezkedésüket tekintve e települések nem részei a földrajzi területnek, ezért a lehatárolt termőterület településlistájából törölni szükséges őket.

Érintett fejezetek:

Körülhatárolt földrajzi terület

⁽²⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o..

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Pannon

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**4.1. *Fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Zöldes fehértől, sárgászöldön keresztül egészen az arany színig. Illatában a visszafogott diszkrétteől az illatos fajtákra jellemző nagyon intenzív illatok is megtalálhatók. Alma, citrus jegyek, akár visszafogott virágosság is megjelenhet. A Pannon fehérborra jellemző az összetett, közepes savtartalom. A gyümölcsös íz és a harmónia minden itt készült borban felfedezhető.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.2. *Rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A hagymahéj színtől a bazsarózsaszínen át a szamócaszínig. Illatában a fajtára jellemző illatokat találunk, elsősorban málna, eper, szeder jelenik meg. Friss savak, közepes intenzitással, könnyed és közepes test jellemzi, és az illatban megjelenő aromák visszaköszönnek az ízben is.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 borkősavban (g/l) kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4.3. Vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a pirostól a rubinon és a bíborvörösön át az egészen sötét mélyvörösre terjed. Illatára a gyümölcsösség, főként a piros bogyós gyümölcsök jellemzőek, eper, szilva, cseresznye. Kiegészülhet a hordós érlelésből adódó fűszeres jegyekkel. Közepes, telt test a jellemző, közepes sav- és közepes, magas tanninszerkezettel.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4.4. Fehér pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a halványsárgától az aránysárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, citrusok, zöld alma, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint keksz és briós. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.5. *Rozé pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a világos hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös, könnyed eper, málna és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint keksz és briós, amihez kellemes savegyensúly társul.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.6. *Vörös pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a rubintól a mélyvörösig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, elsősorban cseresznye, ribizli, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat- és aromaanyagokkal, mint keksz és briós.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.7. *Fehér szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a zöldesfehértől az aranyárga színig terjedhet, minden esetben üde, gyümölcsös illatú, citrusfélékre, zöld almára emlékeztető jegyekkel; elegáns, üde savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9

Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.8. *Rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, eperre, málnára, szederre emlékeztető jegyekkel, friss, üde karakterű.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.9. *Vörös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a pirostól a rubinon és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet, piros bogyós gyümölcsökre, például eperre, szilvára, cseresznyére emlékeztető, jellegzetes gyümölcsös illat és íz jellemzi.

* A hiányzó analitikai adatok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4 borkósavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) *Különös borászati eljárások*

A szőlőtermesztés szabályai

Művelési gyakorlat

A szőlő művelésmódja, tэрállása:

A 2009. július 31. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készíthet Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1. után létesített ültetvények esetében:

- a tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3 300 db/ha,
- a kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- a kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,
- az egyes függöny művelésmód kivételével valamennyi művelésmód engedélyezett.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

NINCS

b) *Maximális hozamok*

Minden borászati termék

100 hektoliter/hektár

Minden borászati termék

14 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az alábbi településeknek a szőlő termőhelyi katasztere szerinti I. és II. osztályba tartozó területei: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszű, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek és Versend;

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

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

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

7. Fő szőlőfajta (szőlőfajták)

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

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. Természeti tényezők

A Pannon borrhégy a Duna, a Dráva és a Balaton által határolt dombvidéken és a közülük kiemelkedő Villányi-hegység illetve a Mecsek déli oldalain négy borvidéket foglal magában: a Pécsi, a Villányi, a Szekszárdi a Tolnai borvidéket.

A tolnai és a baranyai dombvidék alapkőzete agyagos, homokos üledéktalaj, amit lösz és vályog borít. Sok helyen lösz és vályogtalaj fedi a Villányi hegység és a Mecsek mészkőtömbjeit is.

Talaját tekintve a Pannon borrhégy a szőlőtermesztés számára nagyon kedvező.

Az éghajlata kontinentális, amit délről bejövő mediterrán hatások nagymértékben befolyásolnak.

Az évi átlaghőmérséklet 10–12 C, a napsütéses órák száma éves átlagban meghaladja a 2 000 órát, a csapadék mennyisége néhány kivételtől eltekintve 600 mm körül alakul.

Éghajlata és időjárása mind a fehér, mind a kékszőlő termesztéséhez kiválóan alkalmas.

8.2. Bor: Emberi tényezők

Területe Magyarország egyik legrégebbi bortermelő vidéke. Először a kelták, majd a rómaiak honosították meg Magyarország területén, így Pannóniában a szőlőtermesztést. Az előkerült leletek is alátámasztják a bortermelés jelentőségét ezen a területen.

A szőlőműveléshez és bortermeléshez kitűnő alapot nyújtó természeti adottságokat megfigyelték az itt élő emberek már ezekben a korokban is. A kora középkortól kezdődően több írásos emlék számol be az itt készült borokról. Az Árpád-korban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket.

A szőlőkultúra virágzását csak a török háborúk akadályozták, mintegy 150 évig.

A XVIII. században a borrhégy területére települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. Az ekkor betelepülő rácok pedig elterjesztették a kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösbort.

A XVIII. századi újratelepítések idején vált meghatározóvá a több tucat termesztett fajta közül két vörösbort adó szőlőfajta: a törökök elől menekülő rácok által a Balkánról hozott kadarka, valamint a német telepesek által Villányban meghonosított, állítólag portugál eredetű kékoportó. A régió inkább vörösborairól ismert, de a siklósi, valamint a tolnai és mecseki területeken fehér fajták voltak többségben: olaszrizling, hárslevelű, cirfandli és a furmint.

A kadarkával meghonosodott a balkáni eredetű vörösborkészítési eljárás is. A megtaposott kékszőlőt Szekszárdon a szőlőben álló tanyán, Villányban a falu határában lévő pincesoron épült présházban nagy méretű fakadokban erjesztették. Az erjedés befejeződése után a törkölykalap tetejét sárral betapasztották és egy hónapig így érlelték. Ezután kerültek a borok a hordókba. A Dél-Dunántúlon rövidebb héjon áztatással készítettek sillernek vagy fuchslinak nevezett, világosabb, piros színű, kellemes friss ízű borokat is.

A Pannon Borrhégy területén vörös- és fehérborokat is termelnek, de a hangsúly a vörösborok felé tolódott el napjainkra. A XX. század elején még a kadarka és a kékoportó volt a vörösborok alapja, az elmúlt évtizedekben a kadarkát felváltotta a kékfrankos és tért hódítottak a nemzetközi fajták: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot. Ez utóbbiakból sokszor új fahordóban érlelt bordói típusú cuveé borok készülnek. A fehér fajták közül az olaszrizling, a hárslevelű, a rajnai rizling és a chardonnay a meghatározó.

8.3. Bor: A borok leírása

A körülhatárolt terület borairól általánosságban elmondható, hogy közepes vagy telt borok születnek, köszönhetően a déli fekvésnek, miáltal melegebb klimatikus viszonyok uralkodnak, ami magasabb cukorbeérést és így közepes vagy magas alkoholtartalmat eredményez, továbbá a test teltségéhez is arányosan viszonyul. Az érett stílus a gyümölcsösségben is megnyilvánul, illetve (a vörösboroknál) a határozott tannin is ennek köszönhető.

8.4. Bor: Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Pannon borrhéjio mediterrán hatásokkal kiegészülő kontinentális éghajlatának, ugyanakkor déli fekvésének köszönhetően a Pannon borok alapvetően mediterrán típusúak, továbbá jellemző rájuk az összetett, elegáns savtartalom. A tolnai és a baranyai dombság üledékes altalajának köszönhetően a régió borainak ízében a gyümölcsösség az uralkodó. A napsütéses órák magas számának köszönhetően a régió borai jellemzően nagytestűek, magasabb alkoholtartalommal rendelkezhetnek. A természeti adottságok miatt a Pannon rozé és vörösborok bársonyos érzetű tanninokat tartalmaznak.

A mediterrán hatásnak köszönhetően a régió szőlő- és bortermelei a késői érésű fehér- és vörösbor-szőlőfajtákat (pl.: olaszrizling, furmint, cabernet franc, cabernet sauvignon) is érett állapotban, magas cukortartalommal tudják betakarítani.

A gyakran kedvező őszi időjárási körülmények hatására akár töppedt és túlrett szüretelésű szőlő is betakarítható. Ezt bizonyítja a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű és töppedt szőlőből készült borok elterjedése a régióban. E különleges minőségű borokban ötvöződik a régió borászainak évszázadok alatt felhalmozott, generációról generációra öröklődő szakmai tudása a természeti adottságokkal és a helyi fajtákban rejlő termelési potenciállal.

A Pannon borrhéjio területén élő emberek magukban hordozzák az évszázados szőlőtermesztés ismereteit és szeretetét. A Pannon borrhéjio területére betelepülő sváb emberek a mai szőlőtermesztés és borkészítés alapjait teremtették meg. A kilencvenes évek elején alapított családi borászatok új alapokra helyezték a borkészítést, és magasabb minőségű termékeket tudtak előállítani, amelyeknek piacát is megtalálták.

8.5. Pezsgő: Emberi tényezők

A boroknál már bemutatott természeti és emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Pannon borrhéjioiban a pezsgőgyártás 100 éves múltra tekint vissza. Az első pezsgőgyár 1912-es alapítása után készített pezsgők nagy sikerekre és országos hírnévre tettek szert.

A pezsgőkészítés hagyományait elevenítették fel a Pannon borvidék termelői, amikor újra bevezették a Pannon pezsgőt a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Pannon pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

8.6. Pezsgő: A borok leírása

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halványsárgától az aranysárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málnarózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösig. A Pannon pezsgők illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Pannon pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

8.7. Pezsgő: Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A borrhéjio Magyarország négy déli borvidékét fogja össze. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hősszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek, és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Pannon pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat- és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodott pezsgők jellemzőek a borrégióra.

8.8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Emberi tényezők

A boroknál már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően a Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A Pannon borrégió esetében viszonylag új termék kategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéséhez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a régiói termelők, és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, a szüreti időpont oly módon történő megválasztásával, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz- és zamatanyagai megőrizhetők legyenek; ezeket az íz- és zamatanyagokat a szén-dioxid palackozás előtt történő hozzáadása még inkább kiemeli.

8.9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: A borok leírása

A Pannon szén-dioxid hozzáadásával készült fehér-, rozé és gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

8.10. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A régió Magyarország négy déli borvidékét fogja össze. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz, és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fűledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, amely a komplex gyümölcsös illat- és zamatanyagokban, az üde jellegben és az elegáns savtartalomban nyilvánul meg.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Földrajzi terület, ahol engedélyezett a Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítás

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-eket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati terméket előállítani csak a Tolnai, a Szekszárdi, a Pécsi és a Villányi borvidékeknek a termékleírás IV. fejezetében felsorolt, borvidéki településein engedélyezett, valamint Fejér megye Dég településén és Tolna megye Varsád településén.

Dég és Varsád települések a Pannon borrégió közigazgatási területével azonos közigazgatási területen található.

Jelölési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-eket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Pannon oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett nem jelölhető kisebb földrajzi egység.

A Pannon logó feltüntetése lehetséges.

A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

Bor

1. Fehér: Késői szüretelésű, Válogatott szüretelésű, Muskotály, Cuvée vagy Küvé, Szüretlen, Töppedt szőlőből készült, Primőr vagy Újbor, barrique, „barrique-ban erjesztett” vagy „...hordóban erjesztett”, „barrique-ban érlelt” vagy „...hordóban érlelt”
2. Rozé: Válogatott szüretelésű, Szüretlen, Primőr vagy Újbor
3. Vörös: Siller, Késői szüretelésű, Válogatott szüretelésű, Muskotály, Cuvée vagy Küvé, Szüretlen, Töppedt szőlőből készült, Primőr vagy Újbor, barrique, „barrique-ban erjesztett” vagy „...hordóban erjesztett”, „barrique-ban érlelt” vagy „...hordóban érlelt”

Pezsgő és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor:

1. Fehér: Muskotály, Cuvée vagy Küvé
2. Rozé: Muskotály, Cuvée vagy Küvé
3. Vörös: Muskotály, Cuvée vagy Küvé

A „termőhelyen palackozva”, a „termelői palackozás” és a „pincszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Pannon boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée vagy a házasítás kifejezéssel.

A kiszerelésre vonatkozó szabályok

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-eket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

Valamennyi kiszerelési mód engedélyezett; kivétel: a Pannon késői szüretelésű borokat, a Pannon válogatott szüretelésű borokat és a Pannon töppedt szőlőből készült borokat csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Kiszerezés előzetes bejelentése:

A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Pannon Borrégió titkárának.

A termékleíráshoz vezető link

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