

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2023/C 133/05)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Kunság / Kunsági“

PDO-HU-A1332-AM04

Pranešimo data: 2023 1 16

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Vynuogių produktų kategorijų pakeitimas

Baltojo ir raudonojo ledo vyno išbraukimas

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: II. VYNŲ APRAŠYMAS, III. SPECIALŪS VYNININKYSTĖS METODAI, V. DIDŽIAUSIAS DERLIUS IR IŠEIGA, VII. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: Vynų aprašymas, Vyno gamybos metodai, Vynmedžių auginimą reglamentuojančios taisyklės – Derliaus nuėmimo laikas ir būdas bei vynuogių kokybė, Mažiausias natūralus cukraus kiekis ir mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija, Didžiausia išeiga, Ryšys (-iai) su geografine vietoje

Dėl klimato kaitos paspartėjo vynuogių nokimo procesai ir buvo paankstintas derliaus nuėmimas. Oro atvėsimas žiemą nebeužtikrina galimybės šiame regione daugumą metų gauti vynuogių, tinkamų ledo vynui gaminti, derlių. Produktai, kurie gali būti gaminami esant specialioms sąlygoms, nepasizymi specifinėmis gamybos vietovės savybėmis.

2. Baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynu juslinių savybių pakeitimas

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: II. VYNŲ APRAŠYMAS, VII. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: Vynų aprašymas, Ryšys (-iai) su geografine vietoje

Vynu juslinės savybės buvo pakeistos dėl vynmedžių auginimo metu įvykusios veislių konversijos, patobulintų fitotechninių procedūrų ir šiuolaikinių vyno gamybos metodų naudojimo.

(1) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Pakeisti vynininkystės metodai rinktinio derliaus vynui gaminti**

Keičiamos produkto specifikacijos skyrių antraštinės dalys: III. SPECIALŪS VYNININKYSTĖS METODAI

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: –

Rinktinio derliaus metodas buvo reglamentuotas siekiant užtikrinti vienodą aiškinimą.

Reikalavimas dėl anksčiausios pardavimo datos yra administracinė taisyklė; jis buvo išbrauktas profesiniais sumetimais.

4. **Vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos gazuotam pusiau putojančiam vynui gaminti, sąrašas papildytas veislėmis „Generosa“, „Szürkebarát“ ir „Pinot Noir“**

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: VI. LEIDŽIAMOS VYNINIŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)

Pagal SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimo produkto specifikaciją vynuogių veislę „Generosa“ leidžiama naudoti baltųjų rūšinių ir kiuvė vynu gamybai. Ši veislė dėl juslinių savybių ir analitinių parametrų tinka pusiau putojančiam vynui gaminti, maišant arba nemašant.

Pagal SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimo produkto specifikaciją vynuogių veislę „Szürkebarát“ leidžiama naudoti baltųjų rūšinių ir kiuvė vynu gamybai. Ši veislė dėl juslinių savybių ir analitinių parametrų tinka pusiau putojančiam vynui gaminti, maišant arba nemašant.

Pagal SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimo produkto specifikaciją vynuogių veislę „Pinot Noir“ leidžiama naudoti vynu gamybai. Ši veislė dėl juslinių savybių ir analitinių parametrų tinka pusiau putojančiam vynui gaminti, maišant arba nemašant.

5. **Leidimas genėti Guyot metodu**

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: III B. VYNUOGIŲ AUGINIMO TAISYKLĖS

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: Vynmedžių auginimą reglamentuojančios taisyklės

Siekiant užtikrinti kokybišką vynuogių auginimą, be intensyvaus vynmedžių genėjimo, taip pat pagrįstai taikomi tradiciniai auginimo būdai ir derliaus apribojimai.

6. **Veislių, kurioms taikomas riboto vartojimo terminas „Muskotály“, sąrašo pakeitimas**

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: VIII. PAPILDOMOS SĄLYGOS

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: –

Per pastaruosius 10 metų didelė Kunšago vynininkystės regiono teritorija buvo apšodinta „Generosa“ veislės vynmedžiais. Šios veislės privalumų tyrimai parodė, kad pagal juslinius vertinimus ir analitinius testus vyno, pagaminto iš „Generosa“ veislės vynuogių, savybės labai skiriasi nuo vyno, pagaminto iš vynuogių veislių, kurioms taikomas terminas „Muskotály“, savybių.

7. **Rožinių vynu nurodymas**

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: VIII. PAPILDOMOS SĄLYGOS

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: –

Kunšago vynininkystės regione veiklą vykdančios vyninės ženklinamos rožinius vynus vienodai vartoja šios rašybos žodžius: „rose“, „rosé“ ir „rozé“.

8. **Juslinis vynu vertinimas**

Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys: VIII. PAPILDOMOS SĄLYGOS

Keičiamos bendrojo dokumento antraštinės dalys: –

Juslinis SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimų vynu kokybės vertinimas, kurį vynininkystės regiono specialistai atlieka prieš pardavimą, padeda nuolat gerinti vynu kokybę ir užtikrinti veiksmingą Bendrijos vyno rinkodaros veiklą šiame vynininkystės regione.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Kunság / Kunsági

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**1. *Vynas. Rožinis rūšinis ir kiuvė vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra blyškiai rausvos, rausvos, blyškiai violetinės, braškių arba lašišos spalvos; jiems būdingas lengvumas, ryškus rūgštingumas, pikantiškumas ir (arba) šviežių vaisių skonis bei aromatas. Tai harmoningi, redukcinio tipo vynai, pasižymintys subalansuotumu ir kartais likutiniu anglies dioksido kiekiu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi arba pusiau sausi.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. *Vynas. Klareto tipo rūšinis ir kiuvė vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Rūšiniai vynai pasižymi vynui gaminti naudotos veislės vynuogėms būdingu aromatu ir skoniu; maišytų vynu aromatas ir skonis priklauso nuo naudotų veislių vynuogių proporcijų. Vynai pasižymi švelniu rūgštingumu, vidutiniu taninų kiekiu ir sodriu skoniu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

3. Vynas. Baltasis rūšinis ir kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra žalsvai baltos, žalsvai geltonos arba šviesiai geltonos spalvos. Rūšiniai vynai pasižymi gaivumu, gėlių bei prieskonių aromatu ir skoniu, būdingu naudojamai vynuogių veislei; kvapą ir skonį gali papildyti atogrąžų vaisių primenantys pokvapiai ir poskoniai. Kiuvė vynai pasižymi kompleksišku aromatu ir skoniu dėl maišomų kelių veislių vynuogių. Tai harmoningi, redukcinio tipo vynai, pasižymintys subalansuotumu ir kartais likutiniu anglies dioksido kiekiu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi arba pusiau sausi.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

4. Vynas. Raudonasis rūšinis ir kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Terminu „Primôr“ (šviežias) pažymėti raudonieji vynai yra rubino arba ryškesnės rubino spalvos; jie pasižymi intensyviu vaisių ir prieskonių aromatu, jaunam vynuui būdingu skoniu, vidutiniu taninų kiekiu, maloniu rūgštingumu ir nedidele alkoholio koncentracija. Brandinti raudonieji vynai yra kompleksiški, rubino arba tamsiai raudonos spalvos vynai, pasižymintys brandinimo aromatu ir šilkinium, aksominiu skoniu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi arba pusiau sausi.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. Vynas. Vėlyvo derliaus baltasis rūšinis arba kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra aukso spalvos; jiems būdingas kompleksiškas aromatas ir tvirta, aliejinė tekstūra, taip pat medinėse statinėse ir buteliuose brandinto vyno pokvapiai. Jie pasižymi maloniu rūgštingumu ir nedidele alkoholio koncentracija, dažnai juose yra liekamojo cukraus.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

6. Vynas. Vėlyvo derliaus raudonasis rūšinis arba kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra tamsios rubino arba tamsiai raudonos spalvos; jiems būdingas kompleksiškas aromatas ir tvirta, aliejinė tekstūra, taip pat medinėse statinėse ir buteliuose brandinto vyno pokvapiai. Jie pasižymi maloniu rūgštingumu ir nedidele alkoholio koncentracija, dažnai juose yra liekamojo cukraus.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

7. Vynas. Rinktinio derliaus baltasis rūšinis arba kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra žalsvai geltonos spalvos; jie pasižymi vynui gaminti naudotos veislės vynuogėms būdingu aromatu ir skoniu; vynai yra gaviai rūgštūs, vidutiniškai sodrūs, jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

8. Vynas. Rinktinio derliaus rožinis rūšinis arba kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra blyškiai rausvos, rausvos arba blyškiai violetinės spalvos; jie pasižymi subtiliu, švelniu rūgštingumu ir itin vaisiniu aromatu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

9. Vynas. Rinktinio derliaus raudonasis rūšinis arba kiuvė vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra tamsios rubino arba tamsiai raudonos spalvos. Jie yra vaisinio, kartais pikantiško kvapo, vidutiniškai sodrūs, švelnūs, pasižymi medinėse statinėse ir buteliuose brandinto vyno pokvapiais ir vidutiniu taninų kiekiu. Priklausomai nuo cukraus kiekio, jie gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

10. Vynas. Baltasis rūšinis arba kiuvė vynas, pagamintas iš vytintų vynuogių

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra aukso spalvos; jiems būdingas kompleksiškas aromatas, didelis natūralus cukraus kiekis ir tvirta, aliejinė tekstūra. Vynų skonis ir aromatas yra kompleksiški, juntami medaus, prinokusių arba džiovintų vaisių, o kai kuriais atvejais – *Botrytis cinerea* grybelio pokvapiai; paprastai jie yra pusiau saldūs arba saldūs.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

11. Vynas. Raudonasis rūšinis arba kiuvė vynas, pagamintas iš vytintų vynuogių

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vynai yra tamsios rubino arba tamsiai raudonos spalvos. Tvirtos tekstūros, sodrūs raudonieji vynai pasižymi prinokusių arba džiovintų vaisių ir (arba) prieskonių aromatais ir būdingu dėl brandinimo medinėse statinėse arba buteliuose įgytu skoniu. Juose yra nedidelis taninų kiekis ir dažnai tam tikras liekamojo cukraus kiekis.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vynuogių rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

12. *Putojantis vynas. Baltasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Putojantys vynai yra vynui gaminti naudotos veislės vynuogėms būdingos spalvos; jų aromatas ir skonis yra neutralūs arba būdingi naudotos veislės vynuogėms; vynai yra subalansuoto rūgštingumo, lengvi ir putojantys, su ilgai išliekančiais burbuliukais.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

13. *Putojantis vynas. Rožinis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Putojantys vynai yra vynui gaminti naudotos veislės vynuogėms būdingos spalvos; jų aromatas ir skonis yra neutralūs arba būdingi naudotos veislės vynuogėms; vynai yra subalansuoto rūgštingumo, lengvi ir putojantys, su ilgai išliekančiais burbuliukais.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

14. *Putojantis vynas. Raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Putojantys vynai yra vynui gaminti naudotos veislės vynuogėms būdingos spalvos; jų aromatas ir skonis yra neutralūs arba būdingi naudotos veislės vynuogėms; vynai yra subalansuoto rūgštingumo, lengvi ir putojantys, su ilgai išliekančiais burbuliukais.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

15. *Gazuotas pusiau putojantis vynas. Baltasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai yra nuo blyškios žalsvai geltonos iki blyškios šiaudų geltonumo spalvos; jų vynuogių alkoholio koncentracija yra palyginti nedidelė, jiems būdingas stiprus rūgštingumas ir jie yra šiek tiek putojantys. Vynai gali būti sausi, pusiau saldūs arba saldūs. Tai – gyvybingi, gaivūs vynai, išsiskiriantys šviežių vynuogių aromatu ir skoniu.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

16. *Gazuotas pusiau putojantis vynas. Rožinis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai yra nuo blyškiai rausvos iki rausvos spalvos; jų vynuogių alkoholio koncentracija yra palyginti nedidelė, jiems būdingas stiprus rūgštingumas ir jie yra šiek tiek putojantys. Vynai gali būti sausi, pusiau saldūs arba saldūs. Tai – gyvybingi, gaivūs vynai, išsiskiriantys šviežių vynuogių aromatu ir skoniu.

- * ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

17. *Gazuotas pusiau putojantis vynas. Raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Pusiau putojantys vynai yra blyškiai violetinės spalvos; jų vynuogių alkoholio koncentracija yra palyginti nedidelė, jiems būdingas stiprus rūgštingumas ir jie yra šiek tiek putojantys. Vynai gali būti sausi, pusiau saldūs arba saldūs. Tai – gyvybingi, gaivūs vynai, išsiskiriantys šviežių vynuogių aromatu ir skoniu.

* ES teisės aktuose nustatytos ribos taikomos didžiausiai visuminei alkoholio koncentracijai ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

1. Privalomi vynininkystės metodai. Vynas (1)

Specialūs vynininkystės metodai

Baltieji rūšiniai ir kiuvė vynai, rožiniai rūšiniai ir kiuvė vynai:

- vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- misa turi būti išgryninta.

Klaretų tipo rūšiniai ir kiuvė vynai, raudonieji rūšiniai ir kiuvė vynai:

- vynuogių išspaudos turi būti fermentuojamos su odelėmis,
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;

Vėlyvo derliaus baltieji rūšiniai arba kiuvė vynai:

- vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- misa turi būti išgryninta.
- vynas gali būti išpilstomas į butelius ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.,
- prieš pateikiant rinkai, būtina vyną 3 mėnesius brandinti buteliuose.

Vėlyvo derliaus raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai:

- vynuogių išspaudos turi būti fermentuojamos su odelėmis,
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- vynas gali būti išpilstomas į butelius ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.,
- prieš pateikiant rinkai, būtina vyną 3 mėnesius brandinti buteliuose.

Rinktinio derliaus rūšiniai baltieji, rožiniai ir raudonieji arba kiuvė vynai:

- technologškai prinokusios vynuogės surenkamos rūšiuojant ir galima skinti tik nepažeistas, sveikas ir tinkamai prinokusias vynuogių kekes. Mechanizuoto derliaus nuėmimo atveju netinkamai prinokusios, sugedusios, apimtos ligos ar pažeistos vynuogių kekės prieš derliaus nuėmimą pašalinamos rankiniu būdu;
- vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- misa turi būti išgryninta, išskyrus raudonųjų vynuogių veislių ir kiuvė vynų atveju;
- rūšinių raudonųjų ir kiuvė vynų atveju vynuogių išspaudos turi būti fermentuojamos su odelėmis.

2. Privalomi vynininkystės metodai. Vynas (2)

Specialūs vynininkystės metodai

Baltieji rūšiniai arba kiuvė vynai, pagaminti iš vytintų vynuogių:

- vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius;
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- misa turi būti išgryninta;
- vynas gali būti išpilstomas į butelius ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.;
- prieš pateikiant rinkai, būtina vyną 3 mėnesius brandinti buteliuose.

Raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai, pagaminti iš vytintų vynuogių:

- vynuogių išspaudos turi būti fermentuojamos su odelėmis,
- presuose gali būti spaudžiamos tik vienos partijos vynuogės;
- vynas gali būti išpilstomas į butelius ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.,
- prieš pateikiant rinkai, būtina vyną 3 mėnesius brandinti buteliuose.

3. Draudžiami vynininkystės metodai. Vynas

Specialūs vynininkystės metodai

Vėlyvo derliaus baltieji rūšiniai arba kiuvė vynai, vėlyvo derliaus raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai, rinktinio derliaus baltieji rūšiniai arba kiuvė vynai, rinktinio derliaus rožiniai rūšiniai arba kiuvė vynai, rinktinio derliaus raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai, iš vytintų vynuogių pagaminti baltieji rūšiniai arba kiuvė vynai, iš vytintų vynuogių pagaminti raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai

- vynuogių misos sodrinimas;
- vyno saldinimas.

4. Vynmedžių auginimą reglamentuojančios taisyklės. Auginimo metodas ir sodinimo tankumas

Auginimo metodai

Esamuose vynuogynuose, pasodintuose iki 2011 m. gruodžio 31 d., SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimi vynai gali būti gaminami iš tokiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių tol, kol tie vynuogynai yra dirbami, neatsižvelgiant į vynmedžių genėjimo būdą ar sodinimo tankumą.

Po 2011 m. gruodžio 31 d. pasodintų vynuogynų atveju saugoma kilmės vietos nuoroda „Kunság / Kunsági“ žymimi vynai gali būti gaminami tik iš vynuogių, išaugintų vynuogynuose, kuriuose vynuodžiai pasodinti taikant šiuos genėjimo būdus:

- viršūnių genėjimą,
- genėjimą suteikiant skėčio formą,
- genėjimą Guyot būdu
- genėjimą Moser būdu,
- genėjimą „užuolaidos“ būdu,
- genėjimą Sylvoz būdu.

Po 2012 m. sausio 1 d. pasodintuose vynuogynuose sodinimo tankis turi būti bent 3 300 vynuodžių hektare. Kalbant apie atstumą tarp eilių ir tarp vynuodžių, galima sodinti dvigubomis eilėmis ir (arba) vynuodžių poromis, jei išlaikomas vienodas atstumas tarp eilių ir tarp vynuodžių. Atstumas tarp eilių turi būti ne mažesnis kaip 1,00 m ir ne didesnis kaip 3,60 m, o atstumas tarp vynuodžių – ne mažesnis kaip 0,60 m ir ne didesnis kaip 1,20 m. Jei vynuodžiai sodinami poromis, vidutinis atstumas tarp vynuodžių yra lemiamas veiksnys.

Nustatant vynuogynų apkrovą, ant kiekvieno vynuodžio paliktų gyvybingų pumpurų negali būti daugiau nei 16 viename kvadratiniam metre, neatsižvelgiant į auginimo būdą. Galutinis derlius, kurio reikia gamybos tikslams pasiekti, turi būti nustatomas reguliuojant vynuogių kekių skaičių vegetacijos laikotarpiu.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Kunság / Kunsági“ žymimų vyno produktų gamybai gali būti naudojamos tik vynuogės, išaugintos vynuogynuose, kuriuose nunykusių vynuodžių rodiklis yra mažesnis kaip 10 proc.

5. Vynuodžių auginimą reglamentuojančios taisyklės. Derliaus nuėmimo laikas ir būdas bei vynuogių kokybė

Auginimo metodai

Derliaus nuėmimo pradžios datą kiekvienais metais nustato kompetentinga vynininkystės bendrijos taryba, remdamasi bandomaisiais derliaus nuėmimais, kurie kiekvienais metais atliekami kas savaitę nuo rugpjūčio 1 d.

Produktui, pagamintam iš vynuogių, nuskintų iki vynininkystės bendrijos nustatytos derliaus nuėmimo pradžios datos, negali būti išduodamas saugomos kilmės vietos nuoroda „Kunság / Kunsági“ žymimo vyno kilmės sertifikatas ir šis vynas negali būti parduodamas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Kunság / Kunsági“. Vynininkystės bendrijos skelbia derliaus nuėmimo datą pranešimu.

Gaminant vyno produktus mažiausio cukraus kiekio ir galimos vynuogių alkoholio koncentracijos reikalavimai turėtų būti taikomi pagal toliau pateiktą lentelę, laikantis galiojančių Vengrijos ir Europos Sąjungos teisės aktų.

Derliaus nuėmimo metu paprastai leidžiama naudoti rankinį ir mechanizuotą derliaus nuėmimo būdus, tačiau toliau išvardyti produktai gali būti gaminami tik iš rankomis nuskintų vynuogių:

- vėlyvo derliaus vynas,
- vynas iš vytintų vynuogių.

6. Mažiausias vynuogių natūralus cukraus kiekis ir mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija

Auginimo metodai

Vyno rūšis / kategorija. Mažiausias vynuogių natūralus cukraus kiekis pagal vengrišką misos skalę (*Magyar mustfok* – (MM^o), 17,5 °C temperatūroje).

Vynai. Baltieji rūšiniai ir kiuvė vynai, rožiniai rūšiniai ir kiuvė vynai, klaro tipo rūšiniai ir kiuvė vynai, raudonieji rūšiniai ir kiuvė vynai:

Vynas. Vėlyvo derliaus baltasis ir raudonasis vynas: 19,00

Vynas. Rinktinio derliaus baltasis, rožinis ir raudonasis vynas:	19,00
Vynas. Baltasis ir raudonasis vynas, pagamintas iš vytintų vynuogių:	20,00
Putojantis vynas:	14,82
Gazuotas pusiau putojantis vynas:	14,82
Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija (tūrio % 20 °C temperatūroje)	
Vynai. Baltieji rūšiniai ir kiuvė vynai, rožiniai rūšiniai ir kiuvė vynai, klareto tipo rūšiniai ir kiuvė vynai, raudonieji rūšiniai ir kiuvė vynai:	9,0
Vynas. Vėlyvo derliaus baltasis ir raudonasis vynas:	12,08
Vynas. Rinktinio derliaus baltasis, rožinis ir raudonasis vynas:	12,08
Vynas. Baltasis ir raudonasis vynas, pagamintas iš vytintų vynuogių:	12,83
Putojantis vynas:	9,0
Gazuotas pusiau putojantis vynas:	9,0

5.2. Didžiausia išeiga ir derlius

- Baltieji rūšiniai ir kiuvė vynai, rožiniai rūšiniai ir kiuvė vynai, klareto tipo rūšiniai ir kiuvė vynai, raudonieji rūšiniai ir kiuvė vynai, putojantys vynai
100 hektolitrus iš hektaro
- Baltieji rūšiniai ir kiuvė vynai, rožiniai rūšiniai ir kiuvė vynai, klareto tipo rūšiniai ir kiuvė vynai, raudonieji rūšiniai ir kiuvė vynai, putojantys vynai
14 300 kg vynuogių iš hektaro
- Gazuoti pusiau putojantys vynai
100 hektolitrus iš hektaro
- Gazuoti pusiau putojantys vynai
14 300 kg vynuogių iš hektaro
- Vėlyvo derliaus baltieji ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai
70 hektolitrus iš hektaro
- Vėlyvo derliaus baltieji ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai
10 000 kg vynuogių iš hektaro
- Rinktinio derliaus baltieji, rožiniai ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai
70 hektolitrus iš hektaro
- Rinktinio derliaus baltieji, rožiniai ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai
10 000 kg vynuogių iš hektaro
- Baltieji ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai, pagaminti iš vytintų vynuogių
42 hektolitrai iš hektaro
- Baltieji ir raudonieji rūšiniai arba kiuvė vynai, pagaminti iš vytintų vynuogių
6 000 kg vynuogių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Pagal vynuogynų kadastrą I ir II klasei priskiriamos šių savivaldybių vietovės: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszölő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöppakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászsztandrás, Jászsztlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajs, Kiszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Mórícgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Órkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. Vyninių vynuogių veislė (-s)

„Arany Sárfehér“ – „Fehér Dinka“

„Arany Sárfehér“ – „Huszár Szőlő“

„Arany Sárfehér“ – „Izsáki“

„Arany Sárfehér“ – „Izsáki Sárfehér“

„Arany Sárfehér“ – „Német Dinka“

„Blauburger“

„Bíbor Kadarka“

„Cabernet Franc“ – „Cabernet“

„Cabernet Franc“ – „Carbonet“

„Cabernet Franc“ – „Carmenet“

„Cabernet Franc“ – „Gros Cabernet“

„Cabernet Franc“ – „Gros Vidur“

„Cabernet Franc“ – „Kaberne Fran“

„Cabernet Sauvignon“

„Chardonnay“ – „Chardonnay Blanc“

„Chardonnay“ – „Kereklevelű“

„Chardonnay“ – „Morillon Blanc“

„Chardonnay“ – „Ronci Bilé“

„Chasselas“ – „Chasselas Blanc“

„Chasselas“ – „Chasselas Dorato“

„Chasselas“ – „Chasselas Doré“

„Chasselas“ – „Chrupka Belia“

„Chasselas“ – „Fehér Fábianszőlő“

„Chasselas“ – „Fehér Gyöngyszőlő“

„Chasselas“ – „Fendant Blanc“

„Chasselas“ – „Saszla Belaja“

„Chasselas“ – „Weisser Gutedel“

„Cserszegi Fűszeres“

„Ezerfürtű“

„Ezerjó“ – „Kolmreifler“
„Ezerjó“ – „Korponai“
„Ezerjó“ – „Szadocsina“
„Ezerjó“ – „Tausendachtgute“
„Ezerjó“ – „Tausendgute“
„Ezerjó“ – „Trummertraube“
„Furmint“ – „Furmint Bianco“
„Furmint“ – „Moslavac Bijeli“
„Furmint“ – „Mosler“
„Furmint“ – „Posipel“
„Furmint“ – „Som“
„Furmint“ – „Szigeti“
„Furmint“ – „Zapfner“
„Generosa“
„Gyöngyrizling“
„Hamburgi Muskotály“ – „Miszket Hamburgszki“
„Hamburgi Muskotály“ – „Moscato d’Amburgo“
„Hamburgi Muskotály“ – „Muscat de Hambourg“
„Hamburgi Muskotály“ – „Muscat de Hamburg“
„Hamburgi Muskotály“ – „Muszkat Gamburgszkij“
„Hárslevelű“ – „Feuilles de Tilleul“
„Hárslevelű“ – „Garszleveljü“
„Hárslevelű“ – „Lindeblättrige“
„Hárslevelű“ – „Lipovina“
„Irsai Olivér“ – „Irsai“
„Irsai Olivér“ – „Muskat Olivér“
„Irsai Olivér“ – „Zolotis“
„Irsai Olivér“ – „Zolotisztúj Rannüj“
„Jubileum 75“
„Kadarka“ – „Csetereska“
„Kadarka“ – „Fekete budai“
„Kadarka“ – „Gamza“
„Kadarka“ – „Jenei Fekete“
„Kadarka“ – „Kadar“
„Kadarka“ – „Kadarka Negra“
„Kadarka“ – „Negru Moale“
„Kadarka“ – „Szkadarka“
„Kadarka“ – „Törökszőlő“
„Karát“
„Királyleányka“ – „Dánosi Leányka“
„Királyleányka“ – „Erdei Sárga“
„Királyleányka“ – „Feteasca Regale“

„Királyleányka“ – „Galbena de Ardeal“
„Királyleányka“ – „Königliche Mädchentraube“
„Királyleányka“ – „Königstochter“
„Királyleányka“ – „Little Princess“
„Kármin“
„Kékfrankos“ – „Blauer Lemberger“
„Kékfrankos“ – „Blaufränkisch“
„Kékfrankos“ – „Limberger“
„Kékfrankos“ – „Moravka“
„Kéknyelű“ – „Blaustängler“
„Kékoportó“ – „Blauer Portugieser“
„Kékoportó“ – „Modry Portugal“
„Kékoportó“ – „Portugais Bleu“
„Kékoportó“ – „Portugalske Modré“
„Kékoportó“ – „Portugizer“
„Kövidinka“ – „A Dinka Crvena“
„Kövidinka“ – „A Dinka Mala“
„Kövidinka“ – „A Dinka Rossa“
„Kövidinka“ – „A Kamena Dinka“
„Kövidinka“ – „A Ruzsica“
„Kövidinka“ – „Steinschiller“
„Leányka“ – „Dievcenske Hrozno“
„Leányka“ – „Feteasca Alba“
„Leányka“ – „Leányszőlő“
„Leányka“ – „Mädchentraube“
„Merlot“
„Mátrai Muskotály“
„Nektár“
„Olasz Rizling“ – „Grasevina“
„Olasz Rizling“ – „Nemes Rizling“
„Olasz Rizling“ – „Olaszrizling“
„Olasz Rizling“ – „Riesling Italien“
„Olasz Rizling“ – „Risling Vlassky“
„Olasz Rizling“ – „Taljanska Grasevina“
„Olasz Rizling“ – „Welschrieslig“
„Otonel Muskotály“ – „Miszket Otonel“
„Otonel Muskotály“ – „Muscat Otonel“
„Otonel Muskotály“ – „Muskat Otonel“
„Pinot Blanc“ – „Fehér Burgundi“
„Pinot Blanc“ – „Pinot Beluj“
„Pinot Blanc“ – „Pinot bianco“

„Pinot Blanc“ – „Weissburgunder“
„Pinot Noir“ – „Blauer Burgunder“
„Pinot Noir“ – „Kisburgundi Kék“
„Pinot Noir“ – „Kék Burgundi“
„Pinot Noir“ – „Kék Rulandi“
„Pinot Noir“ – „Pignula“
„Pinot Noir“ – „Pino Csernűj“
„Pinot Noir“ – „Pinot Cernii“
„Pinot Noir“ – „Pinot Nero“
„Pinot Noir“ – „Pinot Tinto“
„Pinot Noir“ – „Rulandski Modre“
„Pinot Noir“ – „Savagnin Noir“
„Pinot Noir“ – „Spätburgunder“
„Pozsonyi Fehér“ – „Czétényi“
„Pozsonyi Fehér“ – „Czétényi Fehér“
„Rajnai Rizling“ – „Johannisberger“
„Rajnai Rizling“ – „Rheinriesling“
„Rajnai Rizling“ – „Rhine Riesling“
„Rajnai Rizling“ – „Riesling“
„Rajnai Rizling“ – „Riesling Blanc“
„Rajnai Rizling“ – „Weisser Riesling“
„Rizlingszilváni“ – „Müller Thurgau“
„Rizlingszilváni“ – „Müller Thurgau Bijeli“
„Rizlingszilváni“ – „Müller Thurgau Blanc“
„Rizlingszilváni“ – „Rivaner“
„Rizlingszilváni“ – „Rizvanac“
„Sauvignon“ – „Sauvignon Bianco“
„Sauvignon“ – „Sauvignon Bijeli“
„Sauvignon“ – „Sauvignon Blanc“
„Sauvignon“ – „Sovinjon“
„Szürkebarát“ – „Auvergans Gris“
„Szürkebarát“ – „Grauburgunder“
„Szürkebarát“ – „Graumönch“
„Szürkebarát“ – „Pinot Grigio“
„Szürkebarát“ – „Pinot Gris“
„Szürkebarát“ – „Ruländer“
„Tramini“ – „Gewürtztraminer“
„Tramini“ – „Roter Traminer“
„Tramini“ – „Savagnin Rose“

„Tramini“ – „Tramin Cervenér“
„Tramini“ – „Traminer“
„Tramini“ – „Traminer“ Rosso
„Zengó“
„Zenit“
„Zweigelt“ – „Blauer Zweigeltrebe“
„Zweigelt“ – „Rotburger“
„Zweigelt“ – „Zweigeltrebe“
„Zöld Veltelíni“ – „Grüner Muskateller“
„Zöld Veltelíni“ – „Grüner Veltliner“
„Zöld Veltelíni“ – „Veltlinské Zelené“
„Zöld Veltelíni“ – „Zöldveltelíni“

8. Ryšio (-ių) su geografine vietoje aprašymas

8.1. Visų kategorijų vynos. Nustatytos vietovės aprašymas

a) Gamtiniai ir kultūriniai veiksniai

Nustatyta gamybos vietovė yra centrinėje Vengrijos dalyje. Iš esmės ji yra išsidėsčiusi Dunojaus ir Tisos upių apribotoje Vengrijos lygumos teritorijoje, vadinamoje Dunojaus ir Tisos tarpupiu, ir Tisazugo regione. Šiaurės vakaruose yra Čepelio sala. Šiaurėje ji jungiasi su Gedelės Kalvų teritorijoje esančiomis gamybos vietovėmis.

Gamybos vietovės aplinkos savybes daugiausia lemia tai, kad ji išsidėsčiusi žemumoje. Vietovė yra žemiau nei 150 m virš jūros lygio. Tai plokštuma, kurios aukščio skirtumai niekad neviršija 10–20 m.

Daugumoje Kunšago vynuikystės regiono gamybos vietovių vyrauja kalkingo smėlio dirvožemis (humusinis dirvožemis ir slankusis smėlis), taip pat rudasis miško dirvožemis, juodžemis, pelkėtų pievų ir aliuvinių pievų dirvožemis. Paprastai smėlėtas dirvožemis greitai įkaista, jo šviesi spalva geriau atspindi saulės šviesą (kuri padeda vynuogėms nokti), o dėl jame esančio kvarco kiekio, kuris viršija 75 proc., dirvožemis yra atsparus kenkėjui filokserai. Kita vertus, šiame dirvožemyje yra nedaug maistinių medžiagų, jame neužsilaiko vanduo ir jis pasižymi palyginti mažu mineralų kiekiu.

Gamybos vietovės klimato sąlygas lemia Vengrijoje dominuojantis žemyninio tipo klimatas. Jam dažniausiai būdingos karštos vasaros ir šaltos žiemos.

Vidutinė temperatūra yra apie 10–11 °C. Vegetacijos laikotarpio mėnesiais, t. y. liepos ir rugpjūčio mėnesiais, dažnai pasitaiko karščio bangų. Vidutinis saulės šviesos valandų skaičius viršija 2 000 valandų per metus.

Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 450–500 mm, kurio visiškai pakanka vynuogėms. Deja, per metus lietus pasiskirsto nevienodai.

b) Žmogiškieji veiksniai

Dėl savo didelės geografinės aprėpties gamybos vietovė pasižymi turtingomis vynuogynų auginimo ir vyno gamybos tradicijomis. Pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose šios vietovės vynuogynai buvo paminėti 1075 m. Viduramžiais vyno gamyba visų pirma buvo skirta vietos poreikiams tenkinti. Po Turkijos okupacijos, siekiant atgaivinti apleistas smėlingas teritorijas ir sulaukyti slankųjį smėlį, nustatytoje vietovėje buvo pasodinti vynuogynai. 1875 m. filokseros epidemija vynuogynų beveik nepalietė ir iš esmės padėjo sustiprinti jų vaidmenį. Dėl XIX a. pabaigoje įvykusių technologinių pokyčių labai pagerėjo šio regiono vynuogynų kokybė. Nuo XX a. pradžios šių gamybos vietovių vynai tapo plačiai žinomi, o jų rinka labai išsiplėtė. Dėl to padidėjo vynuogynų plotas.

Tęstiniai ir nuolatiniai technologiniai pokyčiai suteikia galimybę taikyti redukcinį metodą ir gaminti šiuo metu populiarius baltuosius ir rožinius vynus bei gausius raudonuosius vynus, kuriuose atsiskleidžia vaisinis vynuogių skonis.

Vynininkystės regiono šūkis „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“ („Kunšago vynai yra kasdieniai vynai“) saugomas nuo 2000 m.

Nustatytos vietovės gamintojai renkasi vynmedžių veislių derinius, atitinkančius ekologinių sąlygų teikiamas galimybes, sąmoningai nustato tradicinių ir naujų veislių vynuogių santykinę dalis pagal geografinę teritoriją ir naudoja rinkos sąlygoms pritaikytus vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodus.

8.2. Vynas

2. Vyno (-ų) aprašymas

Vynai greitai bręsta. Baltieji ir rožiniai vynai pasižymi intensyviu aromatu ir sodriu skoniu. Raudonieji regiono vynai paprastai yra vaisinio skonio ir lengvi, ne tokios ryškios spalvos, o jų taninai – mažiau juntami. Dėl kalkingo smėlio dirvožemio vynai yra ne itin minerališko skonio.

Rinktinio derliaus vynams būdingos tos veislės vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybės ir jie pasižymi rūgštingumu, alkoholio ir cukraus kiekio pusiausvyra.

Vėlyvo derliaus vynai ir iš vytintų vynuogių pagaminti vynai yra sodrūs ir dėl gamybos metodo bei brandinimo įgauna išskirtinių savybių. Juose yra liekamojo cukraus.

3. Gamybos vietovės, žmoniškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Ekologinė aplinka, ypač smėlingi dirvožemiai, daro didelį poveikį vynu savybėms. Tai visų pirma turi įtakos redukciniams vynams, kurie dėl veislės ir naudoto vyndarystės metodo bręsta greičiau, yra gaivūs, kvapnūs ir vaisiški.

Dėl smėlingo dirvožemio vynu mineralinės savybės yra silpniau išreikštos. Gamybos vietovės vynai dažniausiai brandinami trumpai, kad juos būtų galima vartoti jaunos. Dėl ekologinės aplinkos šioje vietovėje išplito keletas tradicinių vynuogių veislių („Ezerjó“, „Kadarka“, „Kövidinka“). Dėl neseniai įvykusios veislių konversijos išaugo naujų vengriškų veislių vaidmuo. Tipiškos vynuogių veislių savybės gali būti sustiprinamos atrenkant derlių. Tam tikrais derliaus metais vynuogės įgauna išskirtinių savybių. Pernokusių ir vytintų vynuogių derlių galima naudoti kaip žaliavą gaminant sodrius vynus, kurių sudėtyje yra daug alkoholio ir kurių kokybė brandinant dar labiau gerėja. Lengvi ir gaivūs vynai yra puiki putojančių vynu ir gazuotų pusiau putojančių vynu gamybos žaliava.

Kunšago vynininkystės regionui tenka itin svarbus vaidmuo Vengrijos vynuogynų ir vyno sektoriuje, nes čia išauginama beveik pusė šalies vynuogių. Vynmedžių auginimas yra ne tik ekonominiu, bet ir socialiniu aspektu svarbus veiksnys, padedantis kurti ir papildyti pajamas bei išlaikyti vietos gyventojus. Dėl vietos ekologinių sąlygų (pvz., smėlingų dirvožemių, kritulių trūkumo) vynmedžių auginimas yra viena iš ekonomiškai efektyviausių ūkininkavimo veiklos rūšių šiame regione. Dėl vynmedžių auginimo poveikio kraštovaizdžio formavimui didėja regiono patrauklumas. Vynuogynai veiksmingai padeda išvengti vėjo nešamo smėlio plitimo, o vynmedžiai geriau nei kiti augalai išgyvena dirvožemyje, kurio vandens sulaikymo geba yra menka.

Kunšago vynininkystės regiono vynuogynuose vyrauja vietinės ir naujai išvestos vengriškos vyninių vynuogių veislės.

Kunšago vynininkystės regionas pelnė gerą vardą tarp vartotojų visų pirma dėl šiame regione iš vynuogių veislių, kurioms taikomas terminas „Muskotály“ (muskatinis), pagamintų palyginti lengvų, vaisinių ir aromatingų vynu.

8.3. Putojantis vynas

b) Žmoniškieji veiksniai

Be pirmiau aprašytų žmoniškųjų veiksnių, SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimiems putojantiems vynams būdingi šie veiksniai:

Pusiau putojančių ir putojančių vynu gamyba buvo grindžiama gamybos vietovėje išaugintų veislių vynuogių, kurios pasižymi savitu rūgštingumu (pvz., „Ezerjó“, „Cserszegi Fűszeres“), naudojimu.

2. Vyno (-ų) aprašymas

Putojantys vynai yra prisotinti burbuliukų ir lengvi, gaivaus aromato ir rūgštingumo.

3. Gamybos vietovės, žmoniškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Ekologinė aplinka, ypač smėlingi dirvožemiai, daro didelį poveikį vynu savybėms. Šie ypatumai ypač būdingi beveik visų derliaus metų greitai bręstantiems, paprastai lengvesniems vynams, pasižymintiems palyginti nedideliu rūgštingumu, didesniu švelnumu, greitai susidarantiomis rūgštimis ir vidutine vynuogių alkoholio koncentracija.

Dėl smėlingo dirvožemio vynu mineralinės savybės yra silpniau išreikštos. Gamybos vietovės vynai dažniausiai brandinami trumpai, kad juos būtų galima vartoti jaunos. Dėl ekologinės aplinkos šioje vietovėje išplito keletas tradicinių vynuogių veislių („Ezerjó“, „Kadarka“, „Kövidinka“). Tipiškos vynuogių veislių savybės gali būti sustiprinamos atrenkant derlių. Tam tikrais derliaus metais vynuogės įgauna išskirtinių savybių. Pernokusių ir vytintų vynuogių derlių galima naudoti kaip žaliavą gaminant sodrius vynus, kurių sudėtyje yra daug alkoholio ir kurių kokybė brandinant dar labiau gerėja. Lengvi ir gaivūs vynai yra puiki putojančių vynu ir gazuotų pusiau putojančių vynu gamybos žaliava.

Kunšago vynininkystės regionui tenka itin svarbus vaidmuo Vengrijos vynuogynų ir vyno sektoriuje, nes čia išauginama beveik pusė šalies vynuogių. Vynmedžių auginimas yra ne tik ekonominiu, bet ir socialiniu aspektu svarbus veiksnys, padedantis kurti ir papildyti pajamas bei išlaikyti vietos gyventojus. Dėl vietos ekologinių sąlygų (pvz., smėlingų dirvožemių, kritulių trūkumo) vynmedžių auginimas yra viena iš ekonomiškai efektyviausių ūkininkavimo veiklos rūšių šiame regione. Dėl vynmedžių auginimo poveikio kraštovaizdžio formavimui didėja regiono patrauklumas. Vynuogynai veiksmingai padeda išvengti vėjo nešamo smėlio plitimo, o vynmedžiai geriau nei kiti augalai išgyvena dirvožemyje, kurio vandens sulaikymo geba yra menka.

Kunšago vynininkystės regiono vynuogynuose vyrauja vietinės ir naujai išvestos vengriškos vyninių vynuogių veislės.

Kunšago vynininkystės regionas pelnė gerą vardą tarp vartotojų visų pirma dėl šiame regione iš vynuogių veislių, kurioms taikomas terminas „Muskotály“ (muskatinis), pagamintų palyginti lengvų, vaisinių ir aromatingų vynu.

8.4. Gazuoti pusiau putojantys vynai

Be pirmiau aprašytų žmoniškųjų veiksnių, SKVN „Kunság / Kunsági“ žymimiems gazuotiems pusiau putojantiems vynams būdingi šie veiksniai:

Gazuotų pusiau putojančių vynu gamyba buvo grindžiama gamybos vietovėje išaugintų veislių vynuogių, kurios pasižymi savitu rūgštingumu (pvz., „Ezerjó“, „Cserszegi Fűszeres“), naudojimu.

2. Vyno (-ų) aprašymas

Gazuoti pusiau putojantys vynai yra gaivaus aromato ir lengvi.

3. Gamybos vietovės, žmoniškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Ekologinė aplinka, ypač smėlingi dirvožemiai, daro didelį poveikį vynu savybėms. Šie ypatumai ypač būdingi beveik visų derliaus metų greitai bręstantiems, paprastai lengvesniems vynams, pasižymintiems palyginti nedideliu rūgštingumu, didesniu švelnumu, greitai susidarantiomis rūgštimis ir vidutine vynuogių alkoholio koncentracija.

Dėl smėlingo dirvožemio vynu mineralinės savybės yra silpniau išreikštos. Gamybos vietovės vynai dažniausiai brandinami trumpai, kad juos būtų galima vartoti jaunos. Dėl ekologinės aplinkos šioje vietovėje išplito keletas tradicinių vynuogių veislių („Ezerjó“, „Kadarka“, „Kövidinka“). Tipiškos vynuogių veislių savybės gali būti sustiprinamos atrenkant derlių. Tam tikrais derliaus metais vynuogės įgauna išskirtinių savybių. Pernokusių ir vytintų vynuogių derlių galima naudoti kaip žaliavą gaminant sodrius vynus, kurių sudėtyje yra daug alkoholio ir kurių kokybė brandinant dar labiau gerėja. Lengvi ir gaivūs vynai yra puiki putojančių vynu ir gazuotų pusiau putojančių vynu gamybos žaliava.

Kunšago vynuikystės regionui tenka itin svarbus vaidmuo Vengrijos vynuogynų ir vyno sektoriuje, nes čia išauginama beveik pusė šalies vynuogių. Vynmedžių auginimas yra ne tik ekonominiu, bet ir socialiniu aspektu svarbus veiksnys, padedantis kurti ir papildyti pajamas bei išlaikyti vietos gyventojus. Dėl vietos ekologinių sąlygų (pvz., smėlingų dirvožemių, kritulių trūkumo) vynmedžių auginimas yra viena iš ekonomiškai efektyviausių ūkininkavimo veiklos rūšių šiame regione. Dėl vynmedžių auginimo poveikio kraštovaizdžio formavimui didėja regiono patrauklumas. Vynuogynai veiksmingai padeda išvengti vėjo nešamo smėlio plitimo, o vynmedžiai geriau nei kiti augalai išgyvena dirvožemyje, kurio vandens sulaikymo geba yra menka.

Kunšago vynuikystės regiono vynuogynuose vyrauja vietinės ir naujai išvestos vengriškos vynuogių veislės.

Kunšago vynuikystės regionas pelnė gerą vardą tarp vartotojų visų pirma dėl šiame regione iš vynuogių veislių, kurioms taikomas terminas „Muskotály“ (muskatinis), pagamintų palyginti lengvų, vaisinių ir aromatingų vynu.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpildymas, ženklimas, kiti reikalavimai)

Nuorodoms taikomos taisyklės. Mažesni geografiniai vienetai, kuriuos galima nurodyti etiketėje

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

i) Savivaldybių pavadinimų nurodymas

Kunšago vynuikystės regionui priklausančių savivaldybių pavadinimus galima nurodyti kaip mažesnių nei nustatyta Kunšago gamybos vietovė geografinių vienetų pavadinimus, išskyrus Izako ir Monoro savivaldybių pavadinimus.

ii) Vynuogynų pavadinimų nurodymas

Kartu su nustatytos gamybos vietovės pavadinimu „Kunság“ ir savivaldybės pavadinimu gali būti nurodyti šie vynuogynų pavadinimai:

- *Arany-hegy* (Ceglédbercelio savivaldybėje),
- *Fischer-part* (Ceglédo ir Ceglédbercelio savivaldybėse).

iii) Rajonų pavadinimų nurodymas

Kartu su nustatytos gamybos vietovės pavadinimu „Kunság“ gali būti nurodyti šių rajonų pavadinimai:

- Kečkemėto rajono, kuris apima vynuogynus, pagal vynuogynų kadastrą priskirtus I ir II klasėms, esančius šiose savivaldybėse: Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse.
- Tisakiurto rajono, kuris apima vynuogynus, pagal vynuogynų kadastrą priskirtus I ir II klasėms, esančius šiose savivaldybėse: Cserkeszöldő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug.

Jei nurodomas rajono pavadinimas, tam rajonui priklausančių savivaldybių pavadinimai negali būti nurodomi kaip mažesnio geografinio vieneto pavadinimas.

Mažesnio geografinio vieneto pavadinimas etiketėje gali būti nurodomas tik tuo atveju, jei 100 proc. produkto pagaminta tame mažesniame geografiniame vienete.

Nuorodoms taikomos taisyklės

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kiti riboto vartojimo terminai:

- Terminas „Muskotály“ (muskatinis) taikomas vynui, kurio ne mažiau kaip 85 proc. yra pagaminta iš vienos ar kelių toliau nurodytų veislių vynuogių: „Cszeregi Fűszeres“, „Irsai Olivér“, „Hamburgi Muskotály“, „Nektár“, „Mátra Muskotály“, „Ottonei Muskotály“, „Tramini“.
- Terminas „Primőr“ (šviežias) taikomas vynui, kuris yra išpilstytas į butelius derliaus nuėmimo metais. Taip pat gali būti vartojamas sinonimas „Újbor“ (jaunas vinas).

Etiketėje negalima nurodyti veislės pavadinimo „Arany Sárfehér“.

Maišytiems vynams taip pat galima naudoti nuorodą vengrų kalba „küvé“ ir jos sinonimą „házasítás“ (maišytas vinas), taip pat originalia rašyba pateiktą nuorodą „cuvée“.

Ženklinant rožinius vynus galima vartoti šios rašybos žodžius: „rose“, „rosé“ arba „rozé“.

Pateikimo taisyklės

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Pakavimas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vynus, putojančius vynus ir gazuotus pusiau putojančius vynus gali išpilstyti tik Kunšago vynininkystės regiono vyno bendrijų regioninės tarybos registruoti išpilstytojai.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Leidžiama Bonhado, Borotos, Budapešto, Čongrado ir Hajošo savivaldybėse.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4.pdf
