

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2022/C 401/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Pannon”

PDO-HU-A1380-AM03

Toepassingsdatum: 25.1.2018

1. **Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

2.1. *Toevoeging van de productcategorie parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

Wijnproducenten zijn parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, gaan produceren in reactie op de veranderende marktvrage. Dankzij de vooruitgang van de beschikbare technologie kan een steeds betere kwaliteit worden verkregen, wat heeft geleid tot een toename van de vraag en de productie. De uitmuntende wijnen met de BOB Pannon kunnen ook worden gebruikt om homogene producten van hoge kwaliteit te maken die voldoen aan het productdossier.

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Wijncategorieën

Beschrijving van de wijnen

Maximumopbrengsten

Voornaamste druivenrassen

Verband met het geografische gebied

Aanvullende voorwaarden

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

2.2. *Toevoeging van de productcategorie mousserende wijn*

Een combinatie van marktvraag en de ondernemingsgeest van wijnbouwers leidde tot de productie van verschillende mousserende wijnen. De basiswijnen voor mousserende wijn worden al lange tijd geproduceerd in het wijnbouwgebied. De hier gevestigde familiebedrijven hebben hun eigen mousserende wijnen aan hun assortiment toegevoegd. De druivenrassen die in het productdossier voor wijn met de BOB Pannon zijn opgenomen, leveren mousserende wijnen van bijzonder goede kwaliteit op, waardoor een uniforme en hogere kwaliteit kan worden verkregen.

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Wijncategorieën

Beschrijving van de wijnen

Maximumopbrengsten

Voornaamste druivenrassen

Verband met het geografische gebied

Aanvullende voorwaarden

2.3. *Nieuwe toegelaten druivenrassen: ezerfürtű, furmint, kadarka (wit), pinot noir (wit), rizlingszilváni, zöld szagos, zöld szilváni en alibernet*

De consumptiepatronen voor wijn veranderen voortdurend en producenten doen er alles aan zich daaraan aan te passen. Het aandeel witte en aromatische rassen in het afgebakende gebied wordt steeds groter. Sommige van de gevraagde rassen worden al lange tijd gebruikt om wijn van betrouwbare kwaliteit te maken, terwijl andere afkomstig zijn van experimentele aanplantingen.

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Voornaamste druivenrassen

2.4. *Wijziging van gemeenten buiten het afgebakende productiegebied: toevoeging van Varsád*

Op het wijnbouwbedrijf in Varsád worden druiven verwerkt die afkomstig zijn uit het afgebakende gebied van de BOB Pannon. De kwaliteit van de wijnbouwproducten van deze druiven voldoet aan de eisen van dit productdossier. (De gemeente Dég was reeds in de oorspronkelijke aanvraag geregistreerd als gemeente buiten het afgebakende productiegebied.)

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Aanvullende voorwaarden

2.5. *Toevoeging van de gemeenten Cikó, Fűrged, Magyarszék, Németkér, Pálfa, Pári en Somberek aan het afgebakende productiegebied*

Deze gemeenten behoren voor de toepassing van artikel 5, lid 1, punt b), van Verordening (EU) 2019/33 ⁽²⁾ tot dezelfde administratieve eenheid als het afgebakende productiegebied. Zij maken vanwege hun bodemeigenschappen en ligging integraal deel uit van het geografische gebied.

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Afgebakend geografisch gebied

2.6. *Schrapping van de gemeenten Aba en Seregélyes uit het afgebakende productiegebied*

Deze gemeenten zijn verwijderd uit de openbare administratie voor het afgebakende gebied en maken deel uit van een ander wijng gebied. Zij maken op grond van hun bodemeigenschappen en ligging geen deel uit van het geografische gebied en moeten daarom worden geschrapt van de lijst van gemeenten in het afgebakende productiegebied.

Rubrieken waarop de wijziging betrekking heeft:

Afgebakend geografisch gebied

(²) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Pannon

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Wijncategorieën**

1. Wijn

4. Mousseerende wijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

4. **Beschrijving van de wijn(en)**4.1. *Witte wijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Van groenachtig wit, via geelachtig groen tot goudkleurig. De neus varieert van discrete subtiliteit tot de zeer intense aroma's van de geurende druivenrassen. Er kunnen toetsen van appels en citrusvruchten en zelfs een zweem van bloemen voorkomen. De witte Pannon-wijnen worden gekenmerkt door een complexe, gemiddelde zuurgraad. Een fruitige smaak en harmonie zijn kenmerkend voor alle wijnen die in deze regio worden geproduceerd.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.2. *Roséwijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Van de kleur van uenschil, via pioen, tot die van aardbeien. De geuren zijn kenmerkend voor het druivenras en zijn voornamelijk die van framboos, aardbei en braam. De wijn wordt gekenmerkt door verse zuren, met een gemiddelde intensiteit en een lichte, gemiddelde body, en de aroma's in de neus worden ook op het gehemelte waargenomen.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4.3. Rode wijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur varieert van rood tot robijnrood, via paarsrood tot donker, dieprood. De geur wordt gekenmerkt door fruitigheid, voornamelijk van rode vruchten, zoals aardbei, pruim en kers. Hier kunnen door de rijping op het vat nog kruidige toetsen bij komen. De wijn heeft een gemiddelde, volle body met een typische, gemiddelde zuurgraad en een vrij rijke tanninestructuur.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4.4. Mousserende witte wijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur kan variëren van bleek- tot goudgeel. De geur en smaak worden bepaald door de primaire fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor de druiven — citrusvruchten en groene appel — en door de secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen, zoals biscuit en brioche. Het delicate sprankelende karakter dat wordt verkregen door koolzuur dat afkomstig is van de tweede alcoholische gisting, is tijdens het hele smaakproces aanwezig.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.5. *Mousserende roséwijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur kan variëren van bleke uischil tot helderrood. De smaak en geur worden bepaald door de fruitige, aardbeiachtige, framboosachtige en kruidige aromatische stoffen die kenmerkend zijn voor de druiven, aangevuld door secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen, zoals biscuit en brioche, en vergezeld van een aangename, evenwichtige zuurgraad.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.6. *Mousserende rode wijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kan variëren van robijnrood tot dieprood. De smaak en geur worden bepaald door de primaire fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor de druiven (voornamelijk kers en aalbes), en door de secundaire geur- en smaakstoffen die tijdens de rijping tot ontwikkeling komen, zoals biscuit en brioche.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.7. *Witte parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur kan variëren van groenachtig wit tot goudgeel; altijd met de fruitige, frisse geur van citrusvruchten en groene appel, en een elegante, frisse zuurgraad. In de geur noch de smaak komen toetsen als gevolg van de rijping op het vat naar voren.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9

Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.8. *Roséparelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur kan variëren van bleke uienchil tot helderrood, met een fruitig (voornamelijk door aardbei, framboos en braam), levendig en fris karakter.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.9. *Rode parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De kleur kan variëren van rood, via robijnrood of paarsrood tot dieprood. De wijn wordt gekenmerkt door een typische fruitige smaak en de geur van rode vruchten, zoals aardbei, pruim en kers.

* De ontbrekende analytische gegevens voldoen aan de in de EU-wetgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Voorschriften inzake de druiventeelt

Leivorm

Teeltwijze van de druiven, plantdichtheid:

Voor wijngaarden die vóór 31 juli 2009 zijn aangeplant, mogen wijnbouwproducten met de beschermde oorsprongsbenaming Pannon tot en met het wijnoogstjaar 2035/2036 worden geproduceerd uit druiven die afkomstig zijn uit ongeacht welke wijngaard waar de leivorm en de beplantingsdichtheid reeds waren toegestaan.

Voorschriften inzake nieuwe aanplantingen

Voor wijngaarden die na 1 augustus 2009 zijn aangeplant:

- de beplantingsdichtheid mag niet minder zijn dan 3 300 wijnstokken/ha;
- de afstand tussen de rijen mag niet minder dan 2 meter en niet meer dan 3,5 meter bedragen;
- de afstand tussen de planten mag niet minder dan 0,6 meter en niet meer dan 1,2 meter bedragen;
- alle leivormen zijn toegestaan, behalve enkele gordijnsnoei.

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

GEEN

b. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnbouwproducten

100 hl/ha

Alle wijnbouwproducten

14 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de gemeenten: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóóttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek en Versend;

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb en 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, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja en Závod;

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

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

alibernet

blauburger

blauer frühburgunder

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cirfandli - piros cirfandli

cot - malbec

csabagyöngye - pearl of csaba
cserszegi fűszeres
csomorika - csomor
domina
ezerfürtű
furmint - furmint bianco
hamburgi muskotály - muscat de hamburg
hárslevelű - garszleveljü
irsai olivér - irsai
juhfark - fehérboros
kadarka - fekete budai
karát
királyleányka - little princess
kékfrankos - moravka
kékoportó - blauer portugieser
leányka - leányszőlő
menoire
merlot
mészikadar
nektár
olasz rizling - olaszrizling
ottonel muskotály - muscat ottonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot noir - kék burgundi
rajnai rizling - rhine riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
rubintos
sagrantino
sauvignon - sauvignon blanc
syrah - shiraz
szürkebarát - pinot gris
sárga muskotály - muscat lunel
tannat
tramini - traminer
turán
viognier
zefír
zengő
zenit
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld szilváni - grüner sylvaner
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. *Natuurlijke factoren*

De wijnstreek Pannon omvat vier wijnbouwgebieden die gelegen zijn in het heuvelgebied dat door de Donau, de Drava en het Balatonmeer wordt begrensd, en op de zuidelijke hellingen van de daartussen gelegen bergen Villány en Mecsek. Het gaat hier om de wijnbouwgebieden Pécs, Villány, Szekszárd en Tolna.

De sokkel van de heuvels Tolna en Baranya heeft een kleiachtige en zandige sedimentaire bodem die is bedekt met löss en leem. De kalksteeneilandjes van de Villány-heuvels en de Mecsek zijn op veel plekken bedekt met löss- en leembodems.

De bodem van de wijnstreek Pannon is zeer gunstig voor wijnbouw.

Het klimaat is continentaal, met grote mediterrane invloeden uit het zuiden.

De temperatuur heeft een jaargemiddelde van 10-12 °C. Gemiddeld schijnt de zon meer dan 2 000 uur per jaar. Op enkele uitzonderingen na bedraagt de neerslag ongeveer 600 mm.

Het klimaat en het weer in de regio zijn bijzonder geschikt voor de productie van witte en blauwe druiven.

8.2. *Wijn: menselijke factoren*

Het gebied is een van de oudste wijnbouwgebieden van Hongarije. De wijnbouw werd eerst door de Kelten en later door de Romeinen naar Hongarije, d.w.z. Pannonia, gebracht. Het belang van de wijnbouw in deze regio blijkt ook uit het feit dat er artefacten zijn ontdekt.

In die begindagen letten de inwoners van de regio goed op de natuurlijke omstandigheden die een uitstekende basis vormden voor druiventeelt en wijnproductie. Er zijn diverse schriftelijke getuigenissen over in deze streek geproduceerde wijnen die teruggaan tot de vroege middeleeuwen. Er zijn goed beheerde wijngaarden te vinden bij alle kloosters die in het Árpád-tijdperk in grote aantallen werden opgericht.

De bloei van de wijnbouw werd alleen gehinderd door de oorlogen met de Turken, die ongeveer 150 jaar duurden.

De lokale wijnproductie werd verder ontwikkeld door de Duitsers die zich in de 18e eeuw in de wijnstreek vestigden. De Serviërs die zich in deze periode vestigden, gingen het druivenras kadarka telen, waaruit rode wijn werd bereid volgens een nieuwe methode: gisting op schil.

Van de tientallen geteelde rassen zijn twee druivenrassen die worden gebruikt voor de productie van rode wijn, doorslaggevend geworden tijdens de herbeplanting in de 18e eeuw: het ene was kadarka, dat door de Serviërs uit de Balkan werd meegenomen toen zij voor de Turken vluchtten; het andere was kékoportó, dat door Duitse kolonisten in Villány werd geïntroduceerd en waarvan wordt gezegd dat het uit Portugal zou komen. De regio staat beter bekend om zijn rode wijnen, maar witte rassen overheersten in de gebieden Siklós, Tolna en de Mecsek: olaszrizling, hárslevelű, cirfandli en furmint.

De methode voor de bereiding van rode wijn van oorsprong uit de Balkan werd met kadarka ingevoerd. De getreden blauwe druiven werden gefermenteerd in grote houten tanks op landbouwbedrijven in de wijngaarden van Szekszárd en in ingebouwde perserijen in de kelders aan de rand van het dorp Villány. Na de fermentatie werd de bovenkant van de druivenpulp afgesloten met modder om vervolgens een maand te rijpen. De wijnen werden vervolgens in vaten gegoten. In de regio Zuid-Transdanubië werden helderdere, aangename fris smakende rode wijnen die bekend staan als *siller* of *fuchsl* geproduceerd door middel van een kortere maceratie op de schil.

In de wijnstreek Pannon worden zowel rode als witte wijnen geproduceerd, maar de rode wijnen winnen tegenwoordig aan belang. Aan het begin van de 20e eeuw vormden kadarka en kékoportó nog steeds de basis voor rode wijnen, maar in de afgelopen decennia is kadarka vervangen door kékfrankos, en zijn de volgende internationale rassen op steeds grotere schaal gebruikt: cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot. Cuveewijnen van het type bordeaux die in nieuwe houten vaten worden gerijpt, worden vaak uit deze rassen bereid. Olaszrizling, hárslevelű, rajnai rizling en chardonnay zijn bij de witte druivenrassen de overheersende soorten.

8.3. *Wijn: beschrijving van de wijnen*

In het algemeen hebben de wijnen uit het afgebakende gebied een gemiddelde of volle body dankzij de op het zuiden gerichte hellingen, waar warmere weersomstandigheden heersen die tijdens de rijping zorgen voor een hoger suikergehalte en een gemiddeld of hoog alcoholgehalte dat in verhouding staat tot de volle body. Dat rijpe karakter komt ook tot uiting in fruitigheid en sterke tanninen (van de rode wijnen).

8.4. *Wijn: voorstelling en bewijs van het causaal verband*

Door een combinatie van het landklimaat van de wijnstreek Pannon, de mediterrane invloeden en de op het zuiden gerichte hellingen zijn de Pannon-wijnen voornamelijk mediterraan van aard en worden zij gekenmerkt door een complexe, elegante zuurgraad. De sedimentaire ondergrond van de heuvels Tolna en Baranya geven de wijnen uit deze regio hun overwegend fruitige smaak. Dankzij het hoge aantal zonuren hebben de wijnen uit de regio doorgaans een volle body en een hoger alcoholgehalte. De natuurlijke omstandigheden zorgen ervoor dat de rosé- en rode Pannon-wijnen zijdezachte tanninen bevatten.

Door de mediterrane invloed kunnen de druiventelers en wijnproducenten in de regio ook laatrijpe druivenrassen voor witte en rode wijn (bv. olasz rizling, furmint, cabernet franc en cabernet sauvignon) oogsten wanneer deze rijp zijn en een hoog suikergehalte hebben.

Door de vaak gunstige weersomstandigheden in het najaar kunnen zowel ingedroogde als overrijpe druiven worden geoogst. Dit blijkt uit de wijdverbreide bereiding van wijnen uit laat geoogste, geselecteerde en ingedroogde druiven in deze regio. In deze wijnen van superieure kwaliteit komen de deskundigheid die de wijnproducenten in de regio in de loop der eeuwen hebben opgebouwd en van generatie op generatie hebben doorgegeven, samen met de natuurlijke omstandigheden en het productiepotentieel van lokale rassen.

De mensen die in de wijnstreek Pannon wonen, beschikken over eeuwenoude kennis van en liefde voor de wijnbouw. De Zwaben die zich op het grondgebied van de wijnstreek Pannon vestigden, hebben de basis gelegd voor de hedendaagse wijnbouw en wijnproductie. In het begin van de jaren 1990 opgerichte familiebedrijven hebben de wijnproductie weer opgepakt en zijn in staat gebleken producten van hogere kwaliteit te vervaardigen, waarvoor zij ook een markt hebben gevonden.

8.5. *Mousserende wijn: menselijke factoren*

Naast de natuurlijke en menselijke factoren die voor wijn worden beschreven, is het volgende van toepassing op mousserende Pannon-wijnen.

In de wijnstreek Pannon wordt al honderd jaar mousserende wijn geproduceerd. Mousserende wijnen die na de oprichting van het eerste bedrijf voor mousserende wijn in 1912 werden geproduceerd, waren zeer succesvol en hebben landelijk een goede naam verworven.

Producenten in de kleinere wijnstreek Pannon hebben de traditie van de bereiding van mousserende wijn nieuw leven ingeblazen en hebben mousserende Pannon-wijn weer op de markt gebracht.

Het succes van de producten was toe te schrijven aan de kennis en bekendheid van lokale druiventelers en wijnbouwers. Een belangrijk kenmerk van de productie van mousserende Pannon-wijn is het traditionele proces en de gisting op fles, waardoor naast de primaire fruitige geuren ook secundaire smaken en aroma's tot ontwikkeling komen.

8.6. *Mousserende wijn: beschrijving van de wijnen*

Als gevolg van de langere rijping varieert de kleur van de mousserende witte wijnen van lichtgeel tot goudgeel, die van de mousserende roséwijnen van uienschil tot framboosroze en die van de mousserende rode wijnen van robijnrood tot dieprood. De geur en smaak van mousserende Pannon-wijnen worden bepaald door de primaire, intens fruitige of kruidige (in het geval van rosé- en rode wijn) smaak en geurstoffen die kenmerkend zijn voor de druiven; deze worden aangevuld door secundaire aroma's. Mousserende Pannon-wijnen zijn fris zurig.

8.7. *Mousserende wijn: voorstelling en bewijs van het causaal verband*

Het wijnbouwgebied omvat de vier zuidelijke wijnstreken van Hongarije. Het lokale klimaat wordt bepaald door continentale en mediterrane invloeden. Het aantal uren zonneschijn is groter dan het nationale gemiddelde. De jaarlijkse hoeveelheid neerslag, de relatief gelijkmatige verdeling van de neerslag en het relatief goede vermogen van de bodem om water vast te houden, dragen ertoe bij dat de wijnstokken tijdens de groeiperiode over voldoende water beschikken. Dit is met name van belang voor mousserende wijnen, aangezien deze factoren voorkomen dat in de wijn plantaardige, muffe geuren en onrijpe, harde zuren ontstaan die nog verder zouden worden versterkt door het koolstofdioxide als gevolg van de tweede alcoholische gisting.

De lange groeiperiode en de hoge warmtesom zorgen voor optimale omstandigheden die er op hun beurt weer voor zorgen dat de druiven die voor de bereiding van de basiswijnen voor de mousserende wijnen worden gebruikt, goed rijpen en dat de verse zuren ervan blijven behouden.

De ligging van de wijngaarden, de mediterrane klimatologische omstandigheden, de kleiige, kalkhoudende lössbodems die rijk zijn aan voedingsstoffen, en de druivenrassen die het meest geschikt zijn voor het productiegebied, geven mousserende Pannon-wijn zijn unieke karakter, waardoor de complexe fruitige of kruidige smaak- en geurstoffen behouden blijven, net als de frisheid en de elegante zuurgraad, zelfs na de tweede alcoholische gisting. Mousserende wijnen met elegante, delicate secundaire geurstoffen als gevolg van de langere rijping die deel uitmaakt van het traditionele productieproces, zijn kenmerkend voor de wijnstreek.

8.8. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: menselijke factoren*

Naast de reeds beschreven menselijke factoren voor wijn, gelden voor de Pannon-pearlwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, de volgende kenmerken.

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, is een productcategorie die relatief nieuw is voor de wijnstreek Pannon. De producenten in de regio begonnen deze te produceren uit de druiven die hier traditioneel worden geteeld en gebruikt voor de bereiding van de basiswijn voor mousserende wijn, en zij waren erin geslaagd deze op de binnenlandse markt in de handel te brengen.

Het commerciële en economische succes van het product was toe te schrijven aan de kennis en bekendheid van lokale druiventelers en wijnbouwers. Pannon-pearlwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, wordt doorgaans geproduceerd op basis van druivenrassen die hier worden geteeld, waarbij het moment van de oogst zodanig wordt gekozen dat bij de verwerking van de druiven hun natuurlijke primaire geur- en smaakstoffen blijven behouden; door de toevoeging van kooldioxide vóór het bottelen wordt dit nog verder versterkt.

8.9. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: beschrijving van de wijnen*

Witte en rosépearlwijn uit Pannon waaraan koolzuurgas is toegevoegd, hebben doorgaans een harmonieus zuurgehalte, zijn levendig en hebben frisse, complexe fruitige aroma's.

8.10. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: Voorstelling en bewijs van het causaal verband*

Het gebied omvat de vier zuidelijke wijnstreken van Hongarije. Het lokale klimaat wordt bepaald door continentale en mediterrane invloeden. In dit deel van Hongarije doet het voorjaar het eerst zijn intrede en is het aantal zonuren hoger is dan het landelijke gemiddelde. De jaarlijkse hoeveelheid neerslag, de relatief gelijkmatige verdeling van de neerslag en het relatief goede vermogen van de bodem om water vast te houden, dragen ertoe bij dat de druiven tijdens de groeiperiode over voldoende water beschikken. Dit is met name van belang voor pearlwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd, aangezien deze factoren voorkomen dat in de wijn plantaardige, mufte geuren en onrijpe, harde zuren ontstaan die nog verder zouden worden versterkt door het koolstofdioxide dat in de wijn aanwezig is.

De ligging van de wijngaarden, het mediterrane klimaat, de kleiige, kalkhoudende lössbodems die rijk zijn aan voedingsstoffen en de druivenrassen die zeer geschikt zijn voor het productiegebied, geven het product een uniek karakter, zoals blijkt uit de complexe fruitige geur- en smaakstoffen, de frisheid en de elegante zuurgraad.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Geografisch gebied waar wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Pannon mogen worden geproduceerd

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Pannon mogen alleen worden geproduceerd in de in deel IV van het productdossier vermelde gemeenten in de wijnbouwgebieden Tolna, Szekszárd, Pécs en Villány, en in Dég in het comitaat Fejér en in Varsád in het comitaat Tolna.

De gemeenten Dég en Varsád liggen in hetzelfde administratieve gebied als dat van de wijnstreek Pannon.

Regels inzake aanduiding

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Naast de beschermde oorsprongsbenaming Pannon mag geen kleinere geografische eenheid worden vermeld.

Het logo van Pannon mag worden weergegeven.

Traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt, andere aanduidingen waarvan het gebruik beperkt is, aanduidingen die de productiemethode aangeven, en andere aanduidingen waarvan het gebruik is gereguleerd:

Wijn

1. Wit: Késői szüretelésű [wijn van late oogst], válogatott szüretelésű [wijn van geselecteerde oogst], muskotály, cuvée of Kuvé, szüretlen [ongefilterd], töppedt szőlőből készült [wijn van ingedroogde druiven], primőr [primeur] of újbor [nieuwe wijn], barrique, "barrique-ban erjesztett" [in barrique gefermenteerd] of "...hordóban erjesztett" [in vat gerijpt], "barrique-ban érlelt" [in barrique of vat gerijpt] of "... hordóban érlelt" [in vat gerijpt]
2. Rosé: Válogatott szüretelésű [wijn van geselecteerde oogst], szüretlen [ongefilterd], primőr [primeur] of újbor [nieuwe wijn]
3. Rood: Siller, Késői szüretelésű [wijn van late oogst], válogatott szüretelésű [wijn van geselecteerde oogst], muskotály, cuvée of Kuvé, szüretlen [ongefilterd], töppedt szőlőből készült [wijn van ingedroogde druiven], primőr [primeur] of újbor [nieuwe wijn], barrique, "barrique-ban erjesztett" [in barrique gefermenteerd] of "... hordóban erjesztett" [in vat gerijpt], "barrique-ban érlelt" [in barrique of vat gerijpt] of "... hordóban érlelt" [in vat gerijpt]

Mousserende wijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd:

1. Wit: muskotály, cuvée of kuvé
2. Rosé: muskotály, cuvée of kuvé
3. Rood: muskotály, cuvée of kuvé

De uitdrukkingen "Termőhelyen palackozva" [gebotteld in productiegebied], "termelői palackozás" [gebotteld door de producent] en "pinceszövetkezeti palackozva" [gebotteld in de wijncoöperatie] mogen op alle Pannon-wijnen worden vermeld.

De term "rozé" kan worden vervangen door "rosé" en de term "kuvé" door "cuvée" of door "házasítás" [assemblage].

Regels inzake aanbiedingsvorm

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle presentatiemethoden zijn toegestaan, behalve voor Pannon-wijnen van late oogst, Pannon-wijnen van geselecteerde oogst en Pannon-wijnen van ingedroogde druiven, die uitsluitend in glazen flessen mogen worden verkocht.

Wijnen die door de producent zelf zijn geproduceerd en op de plaats van productie door de producent in zijn eigen wijnkelder worden verkocht voor consumptie ter plaatse, vormen hierop een uitzondering.

Voorafgaande kennisgeving van aanbrenging:

De bottelarijen buiten het afgebakende gebied moeten de secretaris van de wijnstreek Pannon uiterlijk acht dagen vóór het begin van de presentatie in kennis stellen van het bottelen van wijnbouwproducten met de beschermde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

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