

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 190/06)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Kunság/Kunsági”**Număr de referință PDO-HU-A1332-AM02****Data comunicării: 9.4.2020**

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Adăugarea localităților Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora și Újszilvás la arealul delimitat

(a) Rubrica din caietul de sarcini al produsului afectată de modificare:

— IV. Arealul delimitat

(b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare:

— Arealul geografic delimitat

(c) Teritoriile localităților Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora și Újszilvás clasificate ca făcând parte din clasele I și II potrivit cadastrului viticol al regiunilor producătoare de vin au fost adăugate la arealul delimitat. Caracteristicile arealelor incluse în cadastrul viticol corespund caracteristicilor arealului delimitat al DOP „Kunság/Kunsági”. Viticultura este una dintre activitățile economice tradiționale ale locuitorilor din areal. Clasificarea ca regiune viticolă și posibilitatea de a produce vinurile care poartă DOP „Kunság/Kunsági” generează locuri de muncă și venituri semnificative în aceste localități și contribuie în mare măsură la turismul local.

2. Adăugarea soiului Mátrai muskotály la lista de soiuri autorizate

(a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:

— VI. Soiuri autorizate

— VIII. Condiții suplimentare

(b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare:

— Arealul geografic delimitat

— Condiții suplimentare – Alte mențiuni restricționate

(¹) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

- (c) Mátrai muskotály este un soi de struguri de vin alb obținut în Ungaria. Acesta a fost creat de Pál Kozma și László Sz. Nagy prin încrucișarea soiurilor Arany sárfehér (Izsáki) și Ottonel muskotály. Soiul este cultivat în regiunea viticolă Kunság, pe o suprafață de 5,9929 ha. Anexa 1 la Decretul nr. 56/2014 din 30 aprilie 2014 al ministrului dezvoltării rurale privind clasificarea soiurilor de struguri adecvate pentru producția de vin enumeră acest soi la rubrica „soiuri autorizate”, iar anexa 15 la Decretul nr. 127/2009 din 29 septembrie 2009 al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale privind sistemul de furnizare a datelor referitoare la vița-de-vie și la vin, privind emiterea certificatelor de origine și privind producerea, introducerea pe piață și etichetarea produselor vitivinicole include soiul în categoria mențiunii tradiționale „muskotály” (Muscat). Adăugarea unui soi autorizat nu afectează legătura dintre arealul de producție și produs, deoarece caietul de sarcini al DOP Kunság/Kunsági include soiuri identice cu soiul Mátrai muskotály în ceea ce privește valoarea de cultivare.

3. Adăugarea soiurilor Bíbor kadarka și Kármin la lista soiurilor autorizate

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
— VI. Soiuri autorizate
- (b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare:
— Arealul geografic delimitat
- (c) Din soiurile de struguri Bíbor kadarka și Kármin se pot produce vinuri de calitate înaltă. Producătorii din regiunea viticolă cultivă soiurile enumerate pe o suprafață de 21 ha. Acestea sunt utilizate ca vinuri menite să intensifice culoarea, sporind astfel calitatea vinurilor roșii care poartă DOP „Kunság/Kunsági”.

4. Adăugarea soiurilor Blauburger, Syrah și Turán la lista de soiuri autorizate

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
— VI. Soiuri autorizate
- (b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare:
— Arealul geografic delimitat
- (c) Din soiurile de struguri Blauburger, Syrah și Turán se pot produce vinuri de calitate înaltă. Producătorii din regiunea viticolă cultivă soiurile enumerate pe o suprafață de 34 ha. Soiurile pot fi utilizate individual sau drept componente ale unor cuvée-uri. Permitea utilizării DOP „Kunság/Kunsági” pentru aceste soiuri crește perspectivele de comercializare a vinurilor obținute din acestea.

5. Adăugarea soiurilor Furmint, Gyöngyrizling, Leányka și Zengő la lista de soiuri autorizate

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
— VI. Soiuri autorizate
- (b) Rubrica din documentul unic afectată de modificare:
— Arealul geografic delimitat
- (c) Din soiurile de struguri Furmint, Gyöngyrizling, Leányka și Zengő se pot produce vinuri de calitate înaltă. Producătorii din regiunea viticolă cultivă soiurile enumerate pe o suprafață de 35 ha. Utilizarea DOP „Kunság/Kunsági” crește perspectivele de comercializare a acestor vinuri.

6. Modificarea normelor generale privind indicațiile

- (a) Rubrica din caietul de sarcini al produsului afectată de modificare:
— VIII. Condiții suplimentare
- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
— Condiții suplimentare – Norme privind indicațiile
- (c) Considerăm să denumirea soiului ar trebui să iasă în evidență și să fie lizibilă în mod clar pe etichetele vinurilor care poartă DOP „Kunság/Kunsági”, fără a fi nedistinctivă și fără a supraaglomera eticheta.

7. Verificarea conformității cu caietul de sarcini

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
— X. Procedura de realizare a sarcinilor comunității viticole

- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
 - Această modificare nu vizează documentul unic.
- (c) Președintele comunității viticole este responsabil pentru verificarea respectării caietului de sarcini și este în măsură să efectueze astfel de verificări.

8. Modificarea limitei maxime permise a acidității volatile

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
 - II. Descrierea vinurilor
- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
 - Practici vitivinicole – Practici oenologice specifice
- (c) În tabelul II/1A intitulat „Cerințe analitice”, valoarea acidității volatile maxime se modifică la 2 g/l pentru vinurile albe cu denumire de soi sau cuvée-urile albe din struguri recoltați târziu, vinurile roșii cu denumire de soi sau cuvée-urile roșii din struguri recoltați târziu, vinurile albe cu denumire de soi sau cuvée-urile albe din struguri stafidiți, vinurile roșii cu denumire de soi sau cuvée-urile roșii din struguri stafidiți, vinul de gheață alb și vinul de gheață roșu.

9. Eliminarea cerinței de maturare în butoaie din lemn

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
 - II. Descrierea vinurilor
- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
 - Practici vitivinicole – Practici oenologice specifice
- (c) În tabelul cu practicile oenologice obligatorii, se elimină cerința de maturare în butoaie din lemn pentru o perioadă de trei luni pentru vinurile albe cu denumire de soi sau cuvée-urile albe din struguri recoltați târziu, pentru vinurile roșii cu denumire de soi sau cuvée-urile roșii din struguri recoltați târziu și pentru vinurile roșii cu denumire de soi sau cuvée-urile roșii din recoltă selecționată. Cerința tratamentului oxidativ contravine practicilor vitivinicole. Cerința este neîntemeiată, deoarece producătorii vinurilor care poartă DOP „Kunság/Kunsági” utilizează, în general, tehnologia reductivă.

10. Norme privind transferarea vinurilor

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
 - VIII. Condiții suplimentare
- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
 - Condiții suplimentare – Norme privind transferarea vinurilor
- (c) Regiunea viticolă nu este în măsură să efectueze verificările impuse în cadrul acestei rubrici. Eliminarea cerinței reduce sarcinile administrative pentru toate părțile vizate.

11. Modificarea normelor de ambalare

- (a) Rubrici din caietul de sarcini afectate de modificare:
 - VIII. Condiții suplimentare
- (b) Secțiunea din documentul unic afectată de modificare:
 - Condiții suplimentare – Norme de ambalare
- (c) Se elimină literelor (a), (b) și (d) de la punctul 3. Eliminarea cerinței sporește oportunitățile de piață pentru toate părțile vizate, reducând totodată sarcinile administrative.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Kunság
Kunsági

2. Tip de indicație geografică

DOP – denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin
4. Vin spumant
9. Vin perlant

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Vin – Vin alb cu denumire de soi și cuvée alb

Vinurile au o culoare verde pal sau galben-pai pal sau mai intens; de obicei, sunt catifelate și prezintă o tărie alcoolică mică; au un gust proaspăt, cu note de fructe de vară și, ocazional, de citrice. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	16,67
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roze cu denumire de soi și cuvée roze

Vinurile au o culoare roz pal, roz sau violet pal; au o aciditate delicată și intensă și un gust și un parfum fructate. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin Siller cu denumire de soi și cuvée Siller

Vinurile cu denumire de soi au un parfum și un gust caracteristice soiului utilizat; vinurile obținute prin cupajare au un parfum și un gust care reflectă proporțiile soiurilor utilizate. Vinurile au o aciditate potrivită, un conținut moderat de taninuri și corpolență. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roșu cu denumire de soi și cuvée roșu

Vinurile au o culoare rubinie sau rubinie intensă; au un parfum intens fructat și condimentat și un gust proaspăt, cu un conținut moderat de taninuri și cu o aciditate și o tărie alcoolică agreabile. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demisecei, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin alb cu denumire de soi sau cuvée alb din struguri recoltați târziu

Vinurile au o culoare aurie, un parfum complex și o textură robustă și uleioasă, cu note obținute în urma maturării în butoaie din lemn și în sticlă. Acestea au o aciditate și o tărie alcoolică agreabile și conțin adesea zaharuri reziduale.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roșu cu denumire de soi sau cuvée roșu din struguri recoltați târziu

Vinurile au o culoare rubinie sau roșu închis, un parfum complex și o textură robustă și uleioasă, cu note obținute în urma maturării în butoaie din lemn și în sticlă. Acestea au o aciditate și o tărie alcoolică agreabile și conțin adesea zaharuri reziduale.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin alb cu denumire de soi sau cuvée alb din recoltă selecționată

Vinurile au o culoare verde-gălbui, un parfum și un gust caracteristice soiului de struguri utilizați, o aciditate intensă, o corpolență medie și un gust concentrat. Vinul poate fi sec, demisec, demidulce sau dulce.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roze cu denumire de soi sau cuvée roze din recoltă selecționată

Vinurile au o culoare roz pal și roz până la violet pal; au o aciditate delicată și lejeră și un parfum extrem de fructat. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roșu cu denumire de soi sau cuvée roșu din recoltă selecționată

Vinurile sunt de culoare rubiniu închis sau roșu închis, au un parfum fructat și ocazional condimentat, o corpolență medie, un caracter delicat, cu note obținute din maturarea în butoaie din lemn și în sticlă și un conținut moderat de taninuri. În funcție de conținutul de zaharuri, aceste vinuri pot fi seci, demiseci, demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin alb cu denumire de soi sau cuvée alb din struguri stafidiți

Vinurile au o culoare aurie, un parfum complex, un conținut mare de zaharuri naturale și o textură robustă și uleioasă; gustul și aroma sunt complexe, cu note de miere, fructe coapte sau uscate și, în anumite cazuri, de putregai (Botrytis); în general, aceste vinuri sunt demidulci sau dulci.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin roșu cu denumire de soi sau cuvée roșu din struguri stafidiți

Vinurile sunt de culoare rubiniu închis sau roșu închis. Vinurile sunt roșii, robuste, corpolente, au o aromă caracteristică aromelor de fructe coapte sau uscate și/sau de condimente și un gust specific maturării în butoi din lemn sau în sticlă. Aceste vinuri au un conținut moderat de taninuri și, adesea, un conținut de zaharuri reziduale.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin de gheață alb

Vinul are culoarea aurului vechi, un parfum bogat și complex, o aciditate intensă și un conținut de zaharuri foarte mare; gustul este concentrat și dulce ca mierea.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin – Vin de gheață roșu

Vinul are o culoare roșu-bronz, un parfum bogat și complex și un conținut de zaharuri foarte ridicat; gustul este concentrat și dulce ca mierea, cu un conținut moderat de taninuri.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	33,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin spumant – Alb

Vinurile spumante au culoarea specifică soiului; parfumul și gustul lor sunt neutre sau caracteristice soiului de struguri utilizat; acestea au o aciditate armonioasă și sunt lejere și aerate, cu bule persistente.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin spumant – Roze

Vinurile spumante au culoarea specifică soiului; parfumul și gustul lor sunt neutre sau caracteristice soiului de struguri utilizat; acestea au o aciditate armonioasă și sunt lejere și aerate, cu bule persistente.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin spumant – Roșu

Vinurile spumante au culoarea specifică soiului; parfumul și gustul lor sunt neutre sau caracteristice soiului de struguri utilizat; acestea au o aciditate armonioasă și sunt lejere și aerate, cu bule persistente.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	9
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant – Alb

Vinurile perlante au o culoare verde-gălbui pal până la galben-pai pal; acestea au o tărie alcoolică relativ mică, o aciditate pregnantă și o efervescentă redusă. Aceste vinuri pot fi seci, demidulci sau dulci. Vinurile sunt dinamice și proaspete, cu un parfum și un gust de struguri proaspeți.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	7
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant – Roze

Vinurile perlante au o culoare care variază de la roz pal la roz; au o tărie alcoolică relativ mică, o aciditate pregnantă și o efervescentă redusă. Aceste vinuri pot fi seci, demidulci sau dulci. Vinurile sunt dinamice și proaspete, cu un parfum și un gust de struguri proaspeți.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	7
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant – Roșu

Vinurile perlante au o culoare violet pal; au o tărie alcoolică relativ scăzută, o aciditate pregnantă și o efervescentă redusă. Aceste vinuri pot fi seci, demidulci sau dulci. Vinurile sunt dinamice și proaspete, cu un parfum și un gust de struguri proaspeți.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și conținutul total maxim de dioxid de sulf, se aplică limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volume)	7
Aciditatea totală minimă	5 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

(a) Practici oenologice esențiale

Practici oenologice obligatorii – Vin (1)

Practică oenologică specifică

Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze:

- strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- mustul trebuie să fie deburbar.

Vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii:

- pulpa strugurilor trebuie să fermenteze împreună cu pielețele;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue.

Vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din struguri recoltați târziu:

- strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- mustul trebuie să fie deburbar;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;

— înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din struguri recoltați târziu:

- pulpa strugurilor trebuie să fermenteze împreună cu piețele;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;
- înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din recoltă selecționată:

- strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- mustul trebuie să fie deburbat;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;
- înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Practici oenologice obligatorii – Vin (2)

Practică oenologică specifică

Vinuri roze cu denumire de soi sau cuvée-uri roze din recoltă selecționată:

- strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- mustul trebuie să fie deburbat;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării.

Vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din recoltă selecționată:

- pulpa strugurilor trebuie să fermenteze împreună cu piețele;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;
- înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din struguri stafidiți:

- strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua recoltării;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- mustul trebuie să fie deburbat;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;
- înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din struguri stafidiți:

- pulpa strugurilor trebuie să fermenteze împreună cu piețele;
- presarea se poate efectua numai cu prese discontinue;
- vinul poate fi îmbuteliat cel mai devreme la data de 1 martie a anului următor recoltării;
- înainte de introducerea pe piață este necesară o maturare în sticle pentru o perioadă de trei luni.

Vin de gheață alb și vin de gheață roșu:

- recoltare manuală la o temperatură sub -7 °C;
- presarea strugurilor se face în stare înghețată;
- fermentare până la obținerea conținutului de zaharuri necesar;
- cel puțin șase luni de maturare în sticle.

Practici oenologice interzise – Vin

Practică oenologică specifică

Vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din struguri recoltați târziu, vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din struguri recoltați târziu, vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din recoltă selecționată, vinuri roze cu denumire de soi sau cuvée-uri roze din recoltă selecționată, vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din recoltă selecționată, vinuri albe cu denumire de soi sau cuvée-uri albe din struguri stafidiți, vinuri roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri roșii din struguri stafidiți, vin de gheață alb, vin de gheață roșu:

- îmbogățirea mustului;
- îndulcirea vinului.

Norme care reglementează cultivarea viței-de-vie – Metodă de cultivare și densitatea de plantare

Practică de cultivare

Pentru plantațiile viticole existente, plantate înainte de 31 decembrie 2011, vinurile care poartă denumirea de origine protejată „Kunság/Kunsági” pot fi produse din struguri care provin din plantația viticolă, atât timp cât plantația viticolă se află în exploatare, indiferent de metoda de conducere a viței-de-vie sau de densitatea de plantare a acesteia.

Pentru plantațiile viticole înființate după 31 decembrie 2011, vinurile care poartă denumirea de origine protejată „Kunság/Kunsági” pot fi produse doar din struguri care provin din plantațiile viticole în care se utilizează următoarele metode de conducere a viței-de-vie:

- conducere în coroană;
- conducere în umbrelă;
- conducere Moser;
- conducere în perdea simplă;
- conducere Sylvoz.

Pentru plantațiile viticole înființate după 1 ianuarie 2012, densitatea de plantare trebuie să fie de cel puțin 3 300 de plante de viță-de-vie per hectar. Atunci când se stabilește distanța dintre rânduri și dintre vițe, pe lângă rândurile regulate și vițele distanțate este acceptabilă, de asemenea, plantarea de rânduri duble și/sau vițe duble. Distanța dintre rânduri trebuie să fie de cel puțin 1 m și de cel mult 3,6 m, în timp ce distanța dintre vițe trebuie să fie de cel puțin 0,6 m și cel mult 1,2 m. În cazul vițelor jumelate, factorul determinant este distanța medie dintre vițe.

Atunci când se stabilește încărcarea vițelor, numărul de muguri vii lăsați pe fiecare viță nu poate depăși 16 pe m², indiferent de metoda de cultivare. Adaptarea producției finale necesare pentru realizarea obiectivelor de producție trebuie să se realizeze prin controlul ciorchinilor, după cum este necesar, în timpul perioadei de vegetație.

Pentru producția de produse vitivinicole etichetate cu denumirea de origine protejată „Kunság/Kunsági” se pot utiliza doar struguri care provin din plantații viticole cu o proporție de butuci lipsă sub 10 %.

Norme care reglementează cultivarea viței-de-vie – Calendarul recoltării, metoda de recoltare și calitatea strugurilor

Practică de cultivare

Data de începere a recoltării este stabilită în fiecare an de consiliul comunității viticole competente și se stabilește pe baza recoltărilor de probă efectuate anual în fiecare săptămână începând cu 1 august.

Un produs realizat din struguri recoltați înainte de data de început definită de comunitatea viticolă nu poate primi un certificat de origine într-o categorie a denumirii de origine protejate „Kunság/Kunsági” și nu poate fi comercializat cu indicarea denumirii de origine protejate „Kunság/Kunsági”. Data recoltării este publicată sub forma unei comunicări a comunităților viticole.

În ceea ce privește producția produselor vitivinicole, cantitatea minimă de zaharuri și tăria alcoolică potențială a strugurilor ar trebui să se aplice în conformitate cu tabelul următor, în temeiul legislației aflate în vigoare în prezent în Ungaria și în Uniunea Europeană.

De obicei, în timpul recoltării este permisă atât metoda de recoltare manuală, cât și cea mecanică, dar tipurile următoare pot fi produse doar din struguri recoltați manual:

- vin obținut din struguri recoltați târziu;
- vin obținut din recoltă selecționată;
- vin obținut din struguri stafidiți;
- vin de gheață.

Conținutul minim natural de zaharuri și tăria alcoolică potențială minimă a strugurilor

Practică de cultivare

Soi de struguri/Categorie – Conținutul minim natural de zaharuri al strugurilor în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must [(MM°), la 17,5 °C]

Vinuri – Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze, vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii: 14,82

Vin – Vin alb și roșu obținut din struguri recoltați târziu: 19

Vin – Vin alb, roze și roșu obținut din recoltă selecționată: 19

Vin – Vin alb și roșu obținut din struguri stafidiți: 20

Vin – Vin de gheață alb și roșu: 16,66-25

Vin spumant: 14,82

Vin perlant: 14,82

Tăria alcoolică potențială minimă a strugurilor ([% vol.], la 20 °C)

Vinuri – Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze, vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii: 9

Vin – Vin alb și roșu obținut din struguri recoltați târziu: 12,08

Vin – Vin alb, roze și roșu obținut din recoltă selecționată: 12,08

Vin – Vin alb și roșu obținut din struguri stafidiți: 12,83

Vin – Vin de gheață alb și roșu: 16,66

Vin spumant: 9

Vin perlant: 9

(b) *Producții maxime*

Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze, vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii, vinuri spumante

100 de hectolitri per hectar

Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze, vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii, vinuri spumante

14 300 kg de struguri per hectar

Vinuri albe cu denumire de soi și cuvée-uri albe, vinuri roze cu denumire de soi și cuvée-uri roze, vinuri Siller cu denumire de soi și cuvée-uri Siller, vinuri roșii cu denumire de soi și cuvée-uri roșii, vinuri spumante

14 300 kg de struguri per hectar

Vin perlant

14 300 kg de struguri per hectar

Vinuri albe și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe și roșii din struguri recoltați târziu

70 de hectolitri per hectar

Vinuri albe și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe și roșii din struguri recoltați târziu

10 000 kg de struguri per hectar

Vinuri albe, roze și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe, roze și roșii din recoltă selecționată

70 de hectolitri per hectar

Vinuri albe, roze și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe, roze și roșii din recoltă selecționată

10 000 kg de struguri per hectar

Vinuri albe și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe și roșii din struguri stafidiți, vinuri de gheață albe și roșii

42 de hectolitri per hectar

Vinuri albe și roșii cu denumire de soi sau cuvée-uri albe și roșii din struguri stafidiți, vinuri de gheață albe și roșii

6 000 kg de struguri per hectar

6. Arealul geografic delimitat

Teritoriile localităților următoare care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I și II potrivit cadastrului viticol: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás și Zsana

7. Principalele soiuri de struguri

Chasselas – Weisser gutedel

Tramini – Traminer

Syrah – Blauer syrah

Syrah – Serine noir

Királyleányka – Fetească regală

Syrah – Marsanne noir

Kadarka – Jenei fekete

Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg

Pozsonyi fehér – Czétényi fehér

Kékoportó – Portugizer

Sauvignon – Sovinjon

Kövidinka – A dinka crvena

Pinot noir – Kék rulandi

Pinot noir – Savagnin noir

Pinot noir – Pinot cernii

Furmint – Zapfner

Leányka – Leányszőlő

Furmint – Posipel

Furmint – Som

Olasz rizling – Nemes rizling

Tramini – Roter traminer

Cabernet franc – Carbonet

Nektár

Tramini – Savagnin rose

Pinot blanc – Weissburgunder

Olasz rizling – Taljanska grasevina

Furmint – Furmint bianco

Chardonnay – Kereklevelű

Pinot noir – Pignula
Sauvignon – Sauvignon bianco
Olasz rizling – Grasevina
Szürkebarát – Auvergans gris
Leányka – Dievcenske hrozno
Irsai olivér – Zolotis
Kékfrankos – Blaufränkisch
Királyleányka – Galbenă de Ardeal
Rizlingszilváni – Müller thurgau blanc
Szürkebarát – Pinot gris
Rizlingszilváni – Müller thurgau bijeli
Zenit
Sauvignon – Sauvignon blanc
Ezerjő – Korponai
Rizlingszilváni – Rizvanac
Kadarka – Negru moale
Ezerfürtű
Chasselas – Chrupka belia
Pinot noir – Pinot tinto
Turán
Kékoportó – Portugais bleu
Irsai olivér – Muskat olivér
Kadarka – Kadarka negra
Hárslevelű – Lipovina
Chasselas – Fendant blanc
Tramini – Gewürtztraminer
Kadarka – Gamza
Pinot noir – Kisburgundi kék
Pinot noir – Spätburgunder
Chasselas – Saszla belaja
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni
Arany sárfehér – Huszár szőlő
Szürkebarát – Pinot grigio
Chasselas – Fehér gyöngyszőlő
Furmint – Szigeti
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Kövidinka – Steinschiller
Tramini – Traminer rosso
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Gyöngyrizling
Pinot noir – Pino csernűj
Rizlingszilváni – Rivaner

Arany sárfehér – Izsáki sárfehér
Tramini – Tramin červené
Kékfrankos – Moravka
Kármin
Kékfrankos – Blauer lemlberger
Irsai olivér – Irsai
Rajnai rizling – Rhine riesling
Cabernet franc – Cabernet
Chardonnay – Chardonnay blanc
Hamburgi muskotály – Muszkat gamburgszkij
Hárslevelű – Garszleveljü
Ezerjő – Tausendachtgute
Királyleányka – Erdei sárga
Kékoportó – Portugalske modré
Kadarka – Kadar
Ezerjő – Szadocsina
Rajnai rizling – Rheinriesling
Chasselas – Chasselas doré
Királyleányka – Little princess
Cabernet franc – Kaberne fran
Rajnai rizling – Riesling
Zweigelt – Zweigeltrebe
Arany sárfehér – Fehér dinka
Hárslevelű – Feuilles de tilleul
Bíbor kadarka
Cabernet franc – Gros vidur
Királyleányka – Königstochter
Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg
Olasz rizling – Welschrieslig
Otonel muskotály – Muskat otonel
Kadarka – Törökszőlő
Leányka – Fetească albă
Kadarka – Szkadarka
Rajnai rizling – Weisser riesling
Királyleányka – Königliche mädchentraube
Rajnai rizling – Johannisberger
Kövidinka – A dinka rossa
Pinot noir – Rulandski modre
Kövidinka – A ruzsica
Pinot blanc – Pinot beluj
Syrah – Shiraz
Zengő

Olasz rizling – Risling vlassky
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki
Cabernet sauvignon
Chardonnay – Ronci bilé
Szürkebarát – Grauburgunder
Chasselas – Fehér fábiánszőlő
Szürkebarát – Ruländer
Cabernet franc – Carmenet
Cserszegi fűszeres
Chasselas – Chasselas dorato
Otonel muskotály – Muscat otonel
Kékoportó – Blauer portugieser
Rizlingszilváni – Müller thurgau
Hárslevelű – Lindeblättrige
Kékfrankos – Limberger
Sauvignon – Sauvignon bijeli
Zweigelt – Rotburger
Kadarka – Csetereska
Pinot blanc – Fehér burgundi
Ezerjő – Trummertraube
Leányka – Mädchentraube
Hamburgi muskotály – Moscato d’Amburgo
Kövidinka – A dinka mala
Karát
Ezerjő – Tausendgute
Pinot noir – Pinot nero
Arany sárfehér – Német dinka
Otonel muskotály – Misket otonel
Királyleányka – Dánosi leányka
Kadarka – Fekete budai
Pozsonyi fehér – Czétényi
Kövidinka – A kamena dinka
Kékfrankos – Blauer limberger
Mátrai Muskotály
Olasz rizling – Riesling italien
Pinot noir – Kék burgundi
Pinot blanc – Pinot bianco
Chasselas – Chasselas blanc
Ezerjő – Kolmreifler
Generosa
Furmint – Moslavac bijeli
Furmint – Mosler

Blauburger
Rajnai rizling – Riesling blanc
Syrah – Sirac
Chardonnay – Morillon blanc
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené
Zweigelt – Blauer zweigeltrebe
Jubileum 75
Pinot noir – Blauer burgunder
Olasz rizling – Olaszrizling
Szürkebarát – Graumönch
Cabernet franc – Gros cabernet
Arany sárfehér – Izsáki
Irsai olivér – Zolotisztűj rannűj
Kékoportó – Modry portugal

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

Pentru toate categoriile – Descrierea arealului delimitat

(a) Factori naturali și culturali

Arealul delimitat pentru producție este situat în partea centrală a Ungariei. Cea mai mare parte a arealului se află în acea zonă a Câmpiei Maghiare care este delimitată de fluviul Dunărea și de râul Tisa, zonă cunoscută sub denumirea interfluviul Dunăre-Tisa, precum și în regiunea Tiszazug. Arealul este conectat cu câteva areale de producție de pe Insula Csepel la nord-vest și cu cele din Dealurile Gödöllő la nord.

Caracteristicile de mediu ale arealului de producție sunt determinate, în principal, de localizarea sa într-o zonă joasă de câmpie. Arealul se află la mai puțin de 150 m deasupra nivelului mării. Terenul este plat, cu diferențe de altitudine de maximum 10-20 m.

În majoritatea arealelor de producție din regiunea vinicolă Kunság, solurile sunt nisipoase și calcaroase (bogate în humus și cu nisipuri mișcătoare); există, într-o proporție mai mică, și soluri brune forestiere, cernoziom, soluri de pajiste și aluviale. De obicei, solul nisipos se încălzește repede, iar culoarea sa deschisă reflectă mai bine razele soarelui (ceea ce contribuie la coacerea strugurilor) și este imun la filoxeră datorită conținutului său de cuarț, care depășește 75 %. Pe de altă parte, capacitatea sa de furnizare de nutrienți și de stocare a apei și conținutul său mineral sunt relativ scăzute.

Condițiile climatice din arealul de producție sunt determinate în principal de clima continentală predominantă în Ungaria, care este caracterizată mai ales de veri fierbinți și ierni reci.

Temperatura medie se situează între 10 și 11 °C. Valurile de căldură sunt frecvente în lunile din perioada de vegetație, adică în iulie și august. Numărul mediu de ore de expunere la soare este de 2 000 de ore pe an.

Cantitatea medie de precipitații anuală este de 450-500 mm, aceasta depășind în mare măsură nevoile plantelor, deși distribuția anuală a acestor precipitații este inegală.

(b) Factori umani

Datorită dimensiunii sale geografice extinse, arealul de producție deține tradiții bogate de cultivare a viței-de-vie și de producere a vinului. Primele atestări documentare referitoare la plantațiile viticole din areal datează din anul 1075. În Evul Mediu, producția de vin era utilizată, în principal, pentru a răspunde nevoilor locale. După ocupația turcă, vița-de-vie a fost plantată în arealul delimitat pentru a reface zonele nisipoase abandonate și pentru a bloca nisipurile mișcătoare. Epidemia de filoxeră din 1875 a lăsat plantațiile viticole aproape neatinse și le-a sporit în mare măsură rolul. Evoluțiile tehnologice de la sfârșitul secolului al XIX-lea au îmbunătățit în mod semnificativ calitatea vinurilor din regiune. De la începutul anilor 1900, vinurile din arealele de producție au devenit cunoscute pe scară largă, iar piața lor s-a extins în mod semnificativ. Prin urmare, arealul plantațiilor viticole s-a extins.

Evoluțiile tehnologice continue și care sunt încă în curs permit utilizarea tehnologiei reductive și producerea vinurilor albe și roze, care sunt populare în zilele noastre, precum și a vinurilor roșii proaspete, care evidențiază caracterul fructat al strugurilor.

Sloganul regiunii viticole „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” [„Vinurile din Kunság sunt destinate consumului zilnic”] a fost protejat încă din anul 2000.

Producătorii din arealul delimitat aleg structuri ale soiurilor adaptate potențialului oferit de condițiile de mediu, stabilesc cu grijă suprafețele cultivate cu soiurile noi și cu cele tradiționale și utilizează tehnicile de cultivare a viței-de-vie și de producție a vinului care sunt adaptate condițiilor pieței.

Vin

2. Descrierea vinurilor

Vinurile se dezvoltă rapid, au o aciditate moderată și un caracter lejer. Vinurile albe și roze au o aromă intensă și un gust bogat. Vinurile roșii din regiune sunt, în general, fructate și ușoare, cu o culoare mai puțin intensă, iar taninurile lor sunt mai puțin pronunțate. Datorită solului nisipos și calcaros, gustul vinurilor este mai puțin mineral.

Vinurile obținute din recoltă selecționată sunt caracteristice soiului utilizat, au o aciditate, un conținut de alcool și un conținut de zaharuri echilibrate.

Vinurile obținute din struguri recoltați târziu și vinurile obținute din struguri stafidiți sunt corpolente și au un caracter distinctiv ca urmare a metodei de producție și a maturării. Acestea conțin zaharuri reziduale.

Vinurile de gheață sunt corpolente; au un gust echilibrat și dulce datorită conținutului lor de zaharuri reziduale, acidității și conținutului lor de alcool.

3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Mediul înconjurător, în special solul nisipos, are un impact semnificativ asupra caracteristicilor vinurilor. Aceste caracteristici sunt prezente, în special, în vinurile care se dezvoltă rapid și care sunt, de obicei, mai ușoare, au o aciditate relativ scăzută, sunt mai lejere și dezvoltă o aciditate și o tărie alcoolică moderată în majoritatea anilor de recoltă.

Vinurile au un conținut scăzut de minerale, specific solurilor nisipoase. Vinurile din arealul de producție sunt, în principal, vinuri cu o perioadă de maturare scurtă, pentru consum timpuriu. Mediul înconjurător a condus la răspândirea mai multor soiuri tradiționale de struguri de vin în areal (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Caracterul specific al soiurilor poate fi intensificat prin obținerea vinului dintr-o recoltă selecționată. În anumiți ani de recoltă, strugurii au caracteristici unice. Recoltele de struguri supracopți și stafidiți pot fi utilizate ca materie primă pentru vinuri cu conținut bogat de alcool, corpolente, a căror calitate crește în timpul maturării. Vinurile lejere și proaspete sunt o materie primă perfectă pentru producția vinurilor spumante și perlante.

Regiunea viticolă Kunság ocupă un rol crucial în sectorul viței-de-vie și al vinului din agricultura Ungariei, întrucât aproape jumătate din strugurii din țară sunt produși în regiune. Pe lângă importanța sa economică, producția viței-de-vie joacă un rol social semnificativ în generarea și suplimentarea venitului și în reținerea populației locale. Datorită condițiilor de mediu locale (de exemplu, soluri nisipoase, lipsa precipitațiilor), cultura viței-de-vie este una dintre activitățile agricole cele mai eficiente din punctul de vedere al costurilor. Efectul de formare a peisajului pe care îl are cultura viței-de-vie contribuie la creșterea atractivității regiunii. Plantațiile viticole au fost eficiente în prevenirea disipării nisipurilor în perioadele vântoase, iar vița-de-vie supraviețuiește, în general, mai mult decât alte plante pe solurile cu o capacitate scăzută de retenție a apei.

Soiurile de struguri autohtone și cele ungurești nou create domină plantațiile viticole din regiunea viticolă Kunság.

În principal datorită vinurilor Muscat relativ lejere, fructate și aromate din areal, regiunea viticolă Kunság beneficiază de o reputație solidă în rândul consumatorilor.

Vin spumant

(b) Factori umani

Pe lângă factorii umani descriși mai sus, următoarele se aplică vinurilor spumante care poartă DOP „Kunság/Kunsági”:

Producția vinurilor perlante și spumante s-a bazat pe soiurile din arealul de producție, care prezintă o aciditate distinctivă (de exemplu, Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Descrierea vinurilor

Vinurile spumante sunt aerate și lejere, cu un parfum proaspăt și o aciditate intensă.

3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Mediul înconjurător, în special solul nisipos, are un impact semnificativ asupra caracteristicilor vinurilor. Aceste caracteristici sunt prezente, în special, în vinurile care se dezvoltă rapid și care sunt, de obicei, mai ușoare, au o aciditate relativ scăzută, sunt mai lejere și dezvoltă o aciditate și o tărie alcoolică moderată în majoritatea anilor de recoltă.

Vinurile au un conținut scăzut de minerale, specific solurilor nisipoase. Vinurile din arealul de producție sunt, în principal, vinuri cu o perioadă de maturare scurtă, pentru consum timpuriu. Mediul înconjurător a condus la răspândirea mai multor soiuri tradiționale de struguri de vin în areal (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Caracterul specific al soiurilor poate fi intensificat prin obținerea vinului dintr-o recoltă selecționată. În anumiți ani de recoltă, strugurii au caracteristici unice. Recoltele de struguri supracopți și stafidiți pot fi utilizate ca materie primă pentru vinuri cu conținut bogat de alcool, corpolente, a căror calitate crește în timpul maturării. Vinurile lejere și proaspete sunt o materie primă perfectă pentru producția vinurilor spumante și perlante.

Regiunea viticolă Kunság ocupă un rol crucial în sectorul viței-de-vie și al vinului din agricultura Ungariei, întrucât aproape jumătate din strugurii din țară sunt produși în regiune. Pe lângă importanța sa economică, producția viței-de-vie joacă un rol social semnificativ în generarea și suplimentarea venitului și în reținerea populației locale. Datorită condițiilor de mediu locale (de exemplu, soluri nisipoase, lipsa precipitațiilor), cultura viței-de-vie este una dintre activitățile agricole cele mai eficiente din punctul de vedere al costurilor. Efectul de formare a peisajului pe care îl are cultura viței-de-vie contribuie la creșterea atractivității regiunii. Plantațiile viticole au fost eficiente în prevenirea disipării nisipurilor în perioadele vântoase, iar vița-de-vie supraviețuiește, în general, mai mult decât alte plante pe solurile cu o capacitate scăzută de retenție a apei.

Soiurile de struguri autohtone și cele ungurești nou create domină plantațiile viticole din regiunea viticolă Kunság.

În principal datorită vinurilor Muscat relativ lejere, fructate și aromate din areal, regiunea viticolă Kunság beneficiază de o reputație solidă în rândul consumatorilor.

Vinuri perlante

(b) Factori umani

Pe lângă factorii umani descriși mai sus, următoarele se aplică vinurilor spumante care poartă DOP „Kunság/Kunsági”:

Producția vinurilor perlante și spumante s-a bazat pe soiurile din arealul de producție, care prezintă o aciditate distinctivă (de exemplu, Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Descrierea vinurilor

Vinurile perlante au un parfum proaspăt și sunt lejere.

3. Legătura dintre arealul de producție, factorii umani și produs

Mediul înconjurător, în special solul nisipos, are un impact semnificativ asupra caracteristicilor vinurilor. Aceste caracteristici sunt prezente, în special, în vinurile care se dezvoltă rapid și care sunt, de obicei, mai ușoare, au o aciditate relativ scăzută, sunt mai lejere și dezvoltă o aciditate și o tărie alcoolică moderată în majoritatea anilor de recoltă.

Vinurile au un conținut scăzut de minerale, specific solurilor nisipoase. Vinurile din arealul de producție sunt, în principal, vinuri cu o perioadă de maturare scurtă, pentru consum timpuriu. Mediul înconjurător a condus la răspândirea mai multor soiuri tradiționale de struguri de vin în areal (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Caracterul specific al soiurilor poate fi intensificat prin obținerea vinului dintr-o recoltă selecționată. În anumiți ani de recoltă, strugurii au caracteristici unice. Recoltele de struguri supracopți și stafidiți pot fi utilizate ca materie primă pentru vinuri cu conținut bogat de alcool, corpolente, a căror calitate crește în timpul maturării. Vinurile lejere și proaspete sunt o materie primă perfectă pentru producția vinurilor spumante și perlante.

Regiunea viticolă Kunság ocupă un rol crucial în sectorul viței-de-vie și al vinului din agricultura Ungariei, întrucât aproape jumătate din strugurii din țară sunt produși în regiune. Pe lângă importanța sa economică, producția viței-de-vie joacă un rol social semnificativ în generarea și suplimentarea venitului și în reținerea populației locale. Datorită condițiilor de mediu locale (de exemplu, soluri nisipoase, lipsa precipitațiilor), cultura viței-de-vie este una dintre activitățile agricole cele mai eficiente din punctul de vedere al costurilor. Efectul de formare a peisajului pe care îl are cultura viței-de-vie contribuie la creșterea atractivității regiunii. Plantațiile viticole au fost eficiente în prevenirea disipării nisipurilor în perioadele vântoase, iar vița-de-vie supraviețuiește, în general, mai mult decât alte plante pe solurile cu o capacitate scăzută de retenție a apei.

Soiurile de struguri autohtone și cele ungurești nou create domină plantațiile viticole din regiunea viticolă Kunság.

În principal datorită vinurilor Muscat relativ lejere, fructate și aromate din areal, regiunea viticolă Kunság beneficiază de o reputație solidă în rândul consumatorilor.

9. Condiții esențiale suplimentare (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Norme privind indicațiile – Unitățile geografice mai mici care pot fi indicate pe etichetă

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

(i) Indicarea denumirilor localităților

Denumirile localităților care fac parte din regiunea viticolă Kunság pot fi indicate ca unități geografice mai mici decât arealul de producție delimitat Kunság, cu excepția denumirilor localităților Izsák și Monor.

(ii) Menționarea microtoponimelor

Următoarele microtoponime pot fi menționate împreună cu denumirea arealului de producție delimitat „Kunság” și cu denumirea localității:

— Arany-hegy (în localitatea Ceglédbercel)

— Fischer-part (în localitățile Cegléd și Ceglédbercel)

(iii) Indicarea denumirilor sectoarelor

Următoarele denumiri ale sectoarelor pot fi indicate împreună cu denumirea arealului de producție delimitat „Kunság”:

— Kecskemét, care include plantațiile viticole care fac parte din arealele frontaliere din clasele I și II ale localităților Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene și Lajósmizse, în conformitate cu cadastrul viticol;

— Tiszakürt, care include plantațiile viticole care fac parte din arealele frontaliere din clasele I și II ale localităților Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tizzasas și Tizsaug, în conformitate cu cadastrul viticol.

Atunci când este indicată o denumirea a unui sector, denumirile localităților care aparțin sectorului respectiv nu pot fi utilizate ca o denumire a unei unități geografice mai mici.

Denumirea unei unități geografice mai mici poate fi indicată pe etichetă doar dacă produsul provine în proporție de 100 % din unitatea geografică mai mică respectivă.

Norme privind indicațiile

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Alte mențiuni cu utilizare restricționată:

— „Muskotály” (Muscat) înseamnă un vin produs în proporție de minimum 85 % din recolta unuia sau a mai multor soiuri din următoarele soiuri de struguri: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály și/sau Tramini.

— „Primőr” (vin tânăr) înseamnă un vin îmbuteliat în anul recoltării. De asemenea, se poate utiliza expresia sinonimă „újbor” (vin nou).

Denumirea soiului Arany Sárfehér nu poate fi indicată pe etichetă.

În cazul vinurilor obținute prin cupajare, se poate utiliza și mențiunea în maghiară „kuvé” și sinonimul acesteia „házasítás” (vin obținut prin cupajare), precum și mențiunea originală „cuvée”.

Norme privind prezentarea

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile, vinurile spumante și vinurile perlante pot fi îmbuteliate doar de către îmbuteliatori înregistrați de către Consiliul Regional al Comunităților Viticole din regiunea viticolă Kunság.

Producția în afara arealului de producție delimitat:

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Permisă în localitățile Borota, Csongrád și Hajós.

Link către caietul de sarcini

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf
