



Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2023/1213)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicării.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Dunántúli/Dunántúl”

PGI-HU-A1351-AM03

Data cererii: 20.5.2020

1. Solicitantul și interesul legitim

Consiliul comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Etyek-Buda

Consiliul comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), care depune cererea de modificare, a depus cererea de înregistrare a IGP „Dunántúl”.

Consiliul comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Etyek-Buda reprezintă următoarele comunități vitivinicole și consilii ale comunităților vitivinicole, care au sprijinit în unanimitate cererea de modificare: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Mór); Nagy-Somló Borvidék Hegyközsége (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiliul regional al comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Zala).

2. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Categoria de produse vitivinicole
- Legătura
- Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și motivele modificării

Includerea categoriei de produse „vin perlant” (secțiunea 3 din documentul unic: Categoriile de produse vitivinicole)

O modificare a caietului de sarcini ar permite introducerea pe piață a produsului care corespunde acestei categorii de produse pentru IGP „Dunántúl/Dunántúli”.

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Unitățile de vinificație au început să fabrice vin perlant în arealul delimitat în urmă cu câteva decenii. De-a lungul timpului, consumatorii au început să asocieze îndeaproape acest vin cu regiunea Dunántúl (Transdanubia), iar calitatea excepțională a produsului i-a conferit acestuia o reputație și o recunoaștere deosebite. Această modificare urmărește să asigure dezvoltarea în continuare a reputației acestui produs și să armonizeze condițiile de producție ale unităților de vinificație care își desfășoară activitatea în arealul delimitat. În ultimii ani, cererea de pe piață s-a îndreptat tot mai mult către vinul perlant.

Rubrici vizate:

Rubrica II:	Descrierea vinurilor [punctul 4 din documentul unic: Descrierea vinului (vinurilor)]
Rubrica III:	Practici oenologice specifice (punctul 5.1.2 din documentul unic: Practici oenologice obligatorii; punctul 5.2: Producții/Randamente maxime)
Rubrica V:	Producție maximă/Randament maxim (punctul 5.2 din documentul unic: Producții/Randamente maxime)
Rubrica VI:	Soiurile de struguri autorizate (punctul 7 din documentul unic: Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale)
Rubrica VII:	Legătura cu arealul geografic (punctul 8.2 din documentul unic: Descrierea legăturilor)
Rubrica VIII:	Condiții suplimentare [punctul 9 din documentul unic: Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)].

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Dunántúli/Dunántúl

2. Tipul indicației geografice

IGP – Indicație geografică protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

9. Vin perlant

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Vinuri albe

Vinuri albe lejere, cu o culoare ce variază de la galben-verzui la galben-auriu, cu aromă de intensitate medie și aciditate echilibrată.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vinuri roșii

Culoarea acestor vinuri variază de la roșu-stacojiu la roșu-rubiniu; au aromă fructată, conținut mediu de taninuri și aciditate armonioasă și echilibrată.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vinuri roze

Vinurile roze au o culoare ce variază de la roz-somon la roșu pal, o aromă de intensitate medie și aciditate echilibrată.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant alb

Culoarea acestor vinuri variază de la alb-verzui la galben-auriu. Acestea au un parfum fructat, în principal de citrice, pere și mere verzi. Sunt vinuri cu corpolență scăzută; gustul lor sugerează lejeritate și este caracterizat de acizi proaspeți. Gustul și aromele vinului sunt accentuate de dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9

Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant roze

Culoarea acestui vin poate varia de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis. Are un parfum fructat (în principal arome de cireșe și căpșuni) și un caracter vioi și proaspăt. Gustul și aromele vinului sunt accentuate de dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin perlant roșu

Culoarea acestui vin poate varia de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis. Are un parfum fructat (în principal arome de prune, cireșe și vișine) și un caracter vioi și proaspăt. Gustul și aromele vinului sunt accentuate de dioxidul de carbon dizolvat care a fost adăugat.

* În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă și cantitatea totală maximă de dioxid de sulf, se aplică limitele prevăzute de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditate totală minimă	4 g/l exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

(a) *Practici oenologice specifice*

Norme referitoare la conducerea viței-de-vie

Practica referitoare la conducerea viței-de-vie

În cazul plantațiilor viticole înființate după 1 august 2010: forme de conducere de tip umbrelă, Moser, Sylvos, cordon de înălțime mică, medie și mare, Guyot, perdea simplă, coroană, „gobelet” și liră.

Densitatea de plantare: minimum 3 300 de butuci per hectar.

În cazul plantațiilor viticole înființate înainte de 1 august 2010, orice metodă de conducere și orice densitate de plantare autorizate anterior, atât timp cât continuă producția pe plantația viticolă respectivă.

Conținutul minim de zaharuri din struguri, exprimat ca tărie alcoolică potențială și conform sistemului de măsură pentru must al Ungariei (MM)

Practica referitoare la conducerea viței-de-vie

În cazul vinului și al vinului perlant: 8 % vol., 13,4 MM

Metoda și data recoltării

Practica referitoare la conducerea viței-de-vie

Metoda de recoltare: sunt autorizate atât recoltarea mecanică, cât și recoltarea manuală

Stabilirea datei recoltării: nu mai devreme de data de 1 august a fiecărui an.

Practici oenologice interzise

Practică oenologică specifică

Strugurii utilizați pentru producerea vinului „Dunántúli/Dunántúl” sunt prelucrați cu ajutorul metodelor de prelucrare generale. Nu sunt permise practicile oenologice enumerate în rândurile 11.1 și 11.3 din tabelul 2 din Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei (2).

(b) *Producții/Randamente maxime*

Vin și vin perlant:

160 hl/ha

Vin și vin perlant - recoltare manuală

22 700 kg de struguri la hectar

Vin și vin perlant - recoltare mecanică

21 700 kg de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Zonele care sunt enumerate ca aparținând clasei I sau II în cadastrul viticol și care se află în Budapesta și în județele Baranya și Pesta de pe malul drept al canalului principal al Dunării, precum și în județele Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém și Zala.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

(2) JOL 149, 7.6.2019, p. 1.

blauer silvaner
budai - budai zöld
budai - zöld budai
budai - zöldfehér
budai - zöldszőlő
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 fábiánszőlő
chasselas - fehér gyöngyszzőlő
chasselas - fendant blanc
chasselas - sasza belaja
chasselas - weisser gutedel
csabagyöngye - pearl of csaba
csabagyöngye - perla czabanska
csabagyöngye - perla di csaba
csabagyöngye - perle di csaba
csabagyöngye - perle von csaba
csabagyöngye - vengerskii muskatnii rannüj
csabagyöngye - zsemcsug szaba
cserszegi fűszeres
csomorika - csomor
csomorika - gyüdi fehér
csomorika - szederkényi fehér
csókaszőlő
domina

dornfelder
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
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 - zolotisztüj rannüj
juhfark - fehérboros
juhfark - lämmerschwantz
juhfark - mohácsi
juhfark - tarpai
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
korai piros veltelini - crvena babovina
korai piros veltelini - eper szőlő
korai piros veltelini - frühroter velteliner
korai piros veltelini - kis veltelini
korai piros veltelini - malvasia rossa
korai piros veltelini - piros malvazia
korai piros veltelini - velteliner rouge précoce
korai piros veltelini - veltinske červené skoré
korona
kék bakator
kékfrankos - blauer lemlberger
kékfrankos - blauer limberger
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

kővérszőlő - grasa
kővérszőlő - grasa de cotnari
leányka - dievcenske hrozno
leányka - feteasca alba
leányka - leányszőlő
leányka - mädchentraube
menoire
merlot
nektár
nero
olasz rizling - grasevina
olasz rizling - nemes rizling
olasz rizling - olaszrizling
olasz rizling - riesling italien
olasz rizling - risling vlassky
olasz rizling - taljanska grasevina
olasz rizling - welschriesling
ottonel muskotály - mizket otonel
ottonel muskotály - muscat otonel
ottonel 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 tinta
pinot noir - rulandski modre
pinot noir - savagnin noir
pinot noir - spätburgunder
pintes
piros bakator - bakar rózsa
piros bakator - bakator rouge

piros bakator - bakatortraube
piros veltelini - nagyságos
piros veltelíni - fleischtraube
piros veltelíni - somszőlő
piros veltelíni - velteliner rouge
piros veltelíni - veltlinské červené
piros veltelíni - veltlinszki rozovij
pátria
pölöskei muskotály
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
rozália
rubintos
rózsakő
sagrantino
sauvignon - sauvignon bianco
sauvignon - sauvignon bijeli
sauvignon - sauvignon blanc
sauvignon - sovinjon
semillon - petit semillon
semillon - semillon bianco
semillon - semillon blanc
semillon - semillon weisser
syrah - blauer syrah
syrah - marsanne noir
syrah - serine noir
syrah - shiraz
syrah - sirac
szürkebarát - auvergans gris
szürkebarát - grauburgunder

szürkebarát - graumönch
szürkebarát - pinot grigio
szürkebarát - pinot gris
szürkebarát - ruländer
sárfehér
sárga muskotály - moscato bianco
sárga muskotály - muscat blanc
sárga muskotály - muscat bélüj
sárga muskotály - muscat de frontignan
sárga muskotály - muscat de lunel
sárga muskotály - muscat lunel
sárga muskotály - muscat sylvaner
sárga muskotály - muscat zlty
sárga muskotály - muskat weisser
sárga muskotály - weiler
sárga muskotály - weisser
tannat
tramini - gewürtztraminer
tramini - roter traminer
tramini - savagnin rose
tramini - tramin červené
tramini - traminer
tramini - traminer rosso
turán
viktória gyöngye
viognier
vulcanus
zalagyöngye
zefír
zengő
zenit
zeus
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zweigelt - rotburger
zweigelt - zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld szagos - zöld muskotály
zöld szilváni - grüner sylvaner
zöld szilváni - silvanec zeleni

zöld szilváni - sylvánske zelené
zöld veltelíni - grüner muskateller
zöld veltelíni - grüner veltliner
zöld veltelíni - veltlinské zelené
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Vin

Descrierea arealului geografic delimitat

Arealul de producție delimitat al indicației geografice protejate „Dunántúli/Dunántúl” cuprinde regiunea Transdanubia din Ungaria. Există doi factori care adaugă o notă sub-mediteraneeană climei continentale a regiunii: fluxurile care aduc aer rece și umed din zonele montane și de ocean din vest și fluxurile din sud care aduc aer uscat și cald de la Marea Mediterană către regiunea transdanubiană. În consecință, verile sunt mai umede și mai puțin călduroase decât în regiunile mediteraneene, în timp ce toamnele sunt mai însorite și mai uscate decât în alte regiuni cu climă continentală.

Temperatura medie anuală este de 9-11 °C și se înregistrează aproximativ 1 900 de ore de soare pe an. Nivelul precipitațiilor variază între 600 și 800 mm pe an. Regiunea transdanubiană este caracterizată de un teren deluros și este străbătută de lanțuri montane de înălțime medie. O caracteristică importantă este faptul că în zonă există pâraie, râuri și, în unele cazuri, lacuri în apropierea majorității așezărilor. Solurile din arealul de producție delimitat sunt soluri forestiere brune de tip Ramann argiloase-lutoase.

Descrierea vinurilor

Indiferent de tip, toate vinurile „Dunántúli/Dunántúl” sunt caracterizate de arome discrete, intensitate medie, aciditate echilibrată, lejeritate și prospețime.

Viticultura a fost importantă și pentru primii coloniști maghiari din Transdanubia și a fost o sursă majoră de venit pentru locuitorii din zonă: vinul era un important produs de export, transportat în cantități mari în țările învecinate.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Fluxurile de aer din vest, care influențează clima Transdanubiei, asigură o cantitate suficientă de precipitații chiar și în perioada de vară, astfel încât numărul de zile uscate este relativ scăzut în comparație cu alte regiuni continentale aflate la aceeași latitudine. Datorită capacității solurilor forestiere brune de a reține apa, vița-de-vie are o sursă de apă adecvată chiar și în perioadele călduroase de vară.

Producătorii din arealul de producție al IGP „Dunántúli/Dunántúl” plantează, în general, soiuri de struguri cu maturare medie-târzie (de exemplu, Kadarka, Kékoportó) și târzie (de exemplu, Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát), tipice Transdanubiei, pe coaste cu expunere sudică, sud-estică sau sud-vestică. Razele soarelui reflectate înapoi de pe suprafața pâraielor, a râurilor și a lacurilor de la poalele dealurilor ajută strugurii să se coacă în timpul toamnei însorite și lungi datorate anticicloanelor mediteraneene; din această cauză, vinurile „Dunántúli/Dunántúl” au o aciditate echilibrată, matură și o savoare bogată, iar vinurile roze și roșii prezintă taninuri mătăsoase și elegante.

8.2. Vin perlant

Descrierea arealului geografic delimitat

Arealul de producție delimitat al indicației geografice protejate „Dunántúli/Dunántúl” cuprinde regiunea Transdanubia din Ungaria. Există doi factori care adaugă o notă sub-mediteraneeană climei continentale a regiunii: fluxurile care aduc aer rece și umed din zonele montane și de ocean din vest și fluxurile din sud care aduc aer uscat și cald de la Marea Mediterană către regiunea transdanubiană. În consecință, verile sunt mai umede și mai puțin călduroase decât în regiunile mediteraneene, în timp ce toamnele sunt mai însorite și mai uscate decât în alte regiuni cu climă continentală.

Temperatura medie anuală este de 9-11 °C și se înregistrează aproximativ 1 900 de ore de soare pe an. Nivelul precipitațiilor variază între 600 și 800 mm pe an. Regiunea transdanubiană este caracterizată de un teren deluros și este străbătută de lanțuri montane de înălțime medie. O caracteristică importantă este faptul că în zonă există pâraie, râuri și, în unele cazuri, lacuri în apropierea majorității așezărilor. Solurile din arealul de producție delimitat sunt soluri forestiere brune de tip Ramann argiloase-lutoase.

Descrierea vinurilor

O particularitate a vinurilor perlante constă în faptul că, în oricare dintre loturi, dioxidul de carbon adăugat le conferă acestor vinuri o corpolență scăzută și acizi proaspeți de intensitate mai ridicată, sporind caracterul fructat, proaspăt și armonios.

Vinurile perlante „Dunántúli/Dunántúl” au o aciditate armonioasă, de nivel cel puțin mediu; sunt caracterizate de proștețime și de note care amintesc de citrice, mere și pere proaspete.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Clima regiunii Transdanubia este propice pentru producerea de vinuri albe ușoare și proaspete, de vinuri roze bogate și de vinuri roșii de culoare deschisă, care constituie o bază excelentă pentru producerea vinurilor perlante.

După ce au monitorizat în mod continuu cererea de pe piață și beneficiind de progresele tehnologice care le-au sporit competitivitatea, unitățile de vinificație au început să producă vinuri perlante în arealul delimitat în urmă cu câteva decenii. De-a lungul timpului, consumatorii au început să asocieze îndeaproape acest vin cu regiunea Transdanubia, iar calitatea excepțională a produsului i-a conferit acestuia o reputație și o recunoaștere deosebite.

Astfel cum s-a explicat în cazul vinurilor, fluxurile de aer din vest, care influențează clima Transdanubiei, asigură o cantitate suficientă de precipitații chiar și în perioada de vară, astfel încât numărul de zile uscate este relativ scăzut în comparație cu alte regiuni continentale aflate la aceeași latitudine. Datorită capacității solurilor forestiere brune de a reține apa, vița-de-vie are o sursă de apă adecvată chiar și în perioadele călduroase de vară. Acest fenomen natural asigură faptul că soiurile de vița-de-vie cultivate în areal au o aciditate delicată și armonioasă și își păstrează aromele fructate primare. Caracterul proaspăt și fructat al vinurilor perlante „Dunántúli/Dunántúl” se datorează acestui fenomen natural specific și soiurilor de vița-de-vie cultivate în areal.

9. Alte condiții specifice (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Norme privind indicarea categoriei de protecție a originii

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Norme privind mențiunile:

Mențiunea „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (indicație geografică protejată) poate fi înlocuită cu mențiunea tradițională „tájbor” (*vin de pays*).

Traducerea în limba engleză „Transdanubia” poate apărea în același câmp vizual cu indicația geografică protejată „Dunántúli/Dunántúl”.

Norme privind mențiunile care pot fi indicate

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vin alb:

- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Muskotály” (Muscat)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Szűretlen” (nefiltrat)
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)
- „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baric) sau „...hordóban erjesztett” (...fermentat în butoi), „barrique-ban érlelt” (învechit în baric) sau „...hordóban érlelt” (...învechit în butoi)

Vin roze:

- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Szűretlen” (nefiltrat)
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)

Vin roșu:

- „Siller”
- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Szűretlen” (nefiltrat)
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)
- „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baric) sau „...hordóban erjesztett” (...fermentat în butoi), „barrique-ban érlelt” (învechit în baric) sau „...hordóban érlelt” (...învechit în butoi)

Vin perlant alb

- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Muskotály” (Muscat)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)

Vin perlant roze

- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)

Vin perlant roșu

- „Virgin vintage” sau „első szüret” (prima recoltă)
- „Cuvée” sau „küvé”
- „Primőr” (vin tânăr) sau „újbor” (vin nou)

Norme privind mențiunea „muskotály”

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunea „muskotály”, a cărei utilizare este restricționată, poate apărea numai pe vinurile obținute din următoarea compoziție de soiuri:

- i) cel puțin 85 % (cu excepția cantității de produse utilizate pentru îndulcire) - Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserzezi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály sau Zefír;
- ii) cel mult 15 % - Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárféhér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni sau Viognier.

Producerea în afara arealului de producție delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Produsele vitivinicole „Dunántúli/Dunántúl” pot fi produse numai în arealul delimitat sau, datorită tradițiilor istorice și în conformitate cu articolul 5 alineatul (1a) din Regulamentul (UE) 2019/33, în următoarele localități din două județe situate în imediata vecinătate a arealului delimitat:

— Județul Bács-Kiskun:

Akaszto, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kusbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rémsolt, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpar, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút și Zsana.

și

— Județul Pesta:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákossziget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácsegrés, Vácrátót și Veresegyház.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf