

V

(Objave)

DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(2022/C 401/08)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Pannon“

PDO-HU-A1380-AM03

Datum vloge: 25. januar 2018

**1. Predpisi, ki se uporabijo za spremembo**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

**2. Opis spremembe in razlogi zanjo****2.1. Dodajanje kategorije proizvodov gaziranih biser vin**

Pridelovalci vina so začeli pridelovati gazirana biser vina v odziv na spreminjajoče se potrebe trga. Napredek na področju razpoložljive tehnologije omogoča doseganje vse boljše kakovosti, zaradi česar se povečujeta povpraševanje in pridelava. Izjemna vina z ZOP „Pannon“ se lahko uporabljajo tudi za izdelavo homogenih in visokokakovostnih proizvodov, ki ustrezajo specifikaciji proizvoda.

Zadevne postavke:

Kategorije proizvodov vinske trte

Opis vina

Največji donosi

Glavne sorte vinske trte

Povezava z geografskim območjem

Dodatni pogoji

(<sup>1</sup>) ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

## 2.2. Dodajanje kategorije proizvodov penečih vin

Kombinacija tržnega povpraševanja in podjetnosti pridelovalcev vina je spodbudila pridelavo različnih penečih vin. V tej vinski regiji se že dolgo pridelujejo osnovna vina za peneča vina. Tukaj ustanovljene družinske vinske kleti v svojo ponudbo proizvodov dodajajo lastna peneča vina. Sorte vinske trte, navedene v specifikaciji proizvoda za vino z ZOP „Pannon“, dajejo posebno kakovostna peneča vina, kar omogoča doseganje enotne in višje kakovosti.

Zadevne postavke:

Kategorije proizvodov vinske trte

Opis vina

Največji donosi

Glavne sorte vinske trte

Povezava z geografskim območjem

Dodatni pogoji

## 2.3. Nove dovoljene sorte: ezerfürtű, furmint, kadarka (bela), pinot noir (bela), rizlingszilváni, zöld szagos, zöld szilváni in alibernet

Vzorci porabe vina se nenehno spreminjajo, pridelovalci pa se jim skušajo prilagoditi. Delež belih in aromatičnih sort na opredeljenem območju se povečuje. Nekatere od zahtevanih sort se že dolgo uporabljajo za pridelavo vina zanesljive kakovosti, druge pa izvirajo iz poskusnih nasadov.

Zadevne postavke:

Glavne sorte vinske trte

## 2.4. Sprememba občin zunaj razmejenega območja pridelave: dodajanje kraja Varsád

V obratu za pridelavo vina v kraju Varsád se predeluje grozdje z opredeljenega območja za ZOP „Pannon“. Kakovost proizvodov vinskega sektorja, proizvedenih iz tega grozdja, izpolnjuje zahteve te specifikacije proizvoda. (Občina Dég je bila že v prvotni vlogi vpisana kot občina zunaj razmejenega območja pridelave).

Zadevne postavke:

Dodatni pogoji

## 2.5. Dodajanje občin Cikó, Fűrgeđ, Magyarszék, Németskér, Pálfa, Pári in Somberek razmejenemu območju pridelave

Te občine za namene člena 5(1), točka (b), Uredbe (EU) 2019/33<sup>(?)</sup> pripadajo isti upravni enoti kot razmejeno območje pridelave. Zaradi lastnosti tal in lokacije so sestavni del geografskega območja

Zadevne postavke:

Razmejeno geografsko območje

## 2.6. Črtanje občin Aba in Seregélyes z razmejenega območja pridelave

Ti občini sta bili izločeni iz javne uprave za razmejeno območje in sta del druge vinske regije. Zaradi lastnosti tal in lokacije ne spadata na geografsko območje, zato bi ju bilo treba črtati s seznama občin na razmejenem območju pridelave.

Zadevne postavke:

Razmejeno geografsko območje

<sup>(?)</sup> ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

## ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

„Pannon“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**4.1. *Belo vino*

## KRATEK OPIS

Od zelenkasto bele, rumenkasto zelene do zlate barve. Njegov vonj sega od diskretno subtilnega do zelo intenzivnih arom dišečih sort. Pojavijo se lahko note jabolk in agrumov ter celo pridihi cvetja. Za bela vina „Pannon“ je značilna kompleksna, srednja stopnja kislosti. Sadni okus in harmonija sta značilna za vsa vina, proizvedena v tej regiji.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4.2. *Vino rosé*

## KRATEK OPIS

Od barve čebulne lupine, barve potonike do barve jagode. Arome so značilne za to sorto, pri čemer prevladujejo arome maline, jagode in robide. Za vino so značilne sveže kisline, je srednje intenzivno in lahkega, srednje polnega telesa, arome, ki se pojavijo pri vonjanju, pa se odražajo tudi na okusu.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

#### 4.3. Rdeče vino

##### KRATEK OPIS

Njegova barva sega od rdeče do rubinaste, vijolično rdeče do temno, intenzivno rdeče. Zanj so značilne sadne arome, zlasti po rdečem sadju, večinoma jagodah, slivah in češnjah. Lahko ga dopolnjujejo začimbne note zaradi staranja v sodu. Ima srednje polno telo z značilno srednje kislo in srednje visoko taninsko strukturo.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

#### 4.4. Belo peneče vino

##### KRATEK OPIS

Njegova barva sega od blede rumene do zlato rumene. Njegov vonj in okus določajo primarne sadne arome, značilne za grozdje – po agrumih in zelenem jabolku –, ki jih dopolnjujejo sekundarne dišavne in aromatične snovi, ki se razvijejo med staranjem, kot je aroma keksov in brioševi. Nežna pena, ki nastane zaradi ogljikove kisline, pridobljene z drugim alkoholnim vrenjem, je prisotna ves čas degustacije.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.5. *Peneče vino rosé*

## KRATEK OPIS

Njegova barva lahko sega od svetle barve čebulne lupine do svetlo rdeče. Njegov okus in vonj določajo sadne, lahke jagodne, malinove in pikantne aromatične snovi, značilne za grozdje, ki jih dopolnjujejo sekundarne dišavne in aromatične snovi, ki se razvijejo med staranjem, kot je aroma keksov in briošev, spremlja pa jih prijetna, uravnotežena kislost.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.6. *Rdeče peneče vino*

## KRATEK OPIS

Njegova barva lahko sega od rubinaste do temno rdeče. Njegov okus in vonj določajo primarne sadne arome, značilne za grozdje (večinoma po češnjah in ribezu), ki jih dopolnjujejo sekundarne dišavne in aromatične snovi, ki se razvijejo med staranjem, kot je aroma keksov in briošev.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.7. *Belo gazirano biser vino*

## KRATEK OPIS

Njegova barva lahko sega od zelenkasto bele do zlato rumene; vedno s sadnim, svežim vonjem citrusov in zelenega jabolka ter elegantno, svežo kislostjo. Niti v okusu niti v vonju ni zaznati znakov staranja v lesenih sodih.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9

Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.8. *Gazirano biser vino rosé*

## KRATEK OPIS

Njegova barva lahko sega od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče, ima sadne arome (večinoma po jagodah, malinah in robidah) ter živahen in svež značaj.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.9. *Rdeče gazirano biser vino*

## KRATEK OPIS

Njegova barva lahko sega od rdeče, rubinaste ali vijolično rdeče do temno rdeče. Zanj sta značilna sadni okus in vonj po rdečem sadju, kot so jagode, slive in češnje.

\* Manjkajoči analitični podatki so v skladu z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**a. *Posebni enološki postopki***Pravila o pridelavi grozdja**

Gojitvena oblika vinske trte

Način obdelovanja vinograda in razdalja med trsi:

V primeru vinogradov, zasajenih pred 31. julijem 2009, se lahko proizvodi vinskega sektorja z zaščiteno označbo porekla „Pannon“ pridelujejo do vinskega leta 2035/2036 iz grozdja iz katerega koli vinograda, v katerem sta bila gojitvena oblika in gostota zasaditve že dovoljena.

**Pravila, ki veljajo za nove nasade**

V primeru vinogradov, zasajenih po 1. avgustu 2009:

- gostota zasaditve ne sme biti manjša od 3 300 trsov/ha;
- razmik med vrstami ne sme biti manjši od 2 metrov ali večji od 3,5 metra;
- razmik med rastlinami ne sme biti manjši od 0,6 metra ali večji od 1,2 metra;
- uporabljajo se lahko vse gojitvene oblike razen enojne zavese.

**Ustrezna omejitev pri pridelavi vin**

JE NI

b. *Največji donosi*

**Vsi proizvodi vinskega sektorja**

100 hl/ha

**Vsi proizvodi vinskega sektorja**

14 000 kilogramov grozdja na hektar

**6. Razmejeno geografsko območje**

Območja naslednjih občin, ki so v katastru vinogradov razvrščena v razreda I in II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek in Versend;

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb in Zomba;

Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, 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 in Závod;

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

**7. Glavne sorte vinske trte**

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. Opis povezave

### 8.1. Naravni dejavniki

Vinska regija Pannon zajema štiri vinorodna območja na hribovitem območju, ki ga omejujejo reka Donava, reka Drava in Blatno jezero, ter na južnih pobočjih verig Villány in Mecsek, ki ležijo med njimi. To so vinorodna območja Pécs, Villány, Szekszárd in Tolna.

Osnovna kamnina hribovij Tolna in Baranya so glinasta in peščena sedimentna tla, prekrita s puhlico in ilovico. Apnenčasti bloki hribovij Villány in Mecsek so na številnih mestih prekriti s puhličastimi in ilovnatimi tlemi.

Tla vinske regije Pannon so zelo ugodna za vinogradništvo.

Podnebje je celinsko, z močnimi sredozemskimi vplivi z juga.

Povprečna letna temperatura je 10–12 °C. Povprečna osončenost je več kot 2 000 ur na leto. Količina padavin je, z nekaj izjemami, približno 600 mm.

Podnebne in vremenske razmere v regiji so zelo primerne za pridelavo belega in rdečega grozdja.

### 8.2. Vino: Človeški dejavniki

Območje je eno od najstarejših vinorodnih območij na Madžarskem. Vinogradništvo so na Madžarsko, tj. v Panonijo, najprej prinesli Kelti, nato pa Rimljani. Pomen vinogradništva v tej regiji potrjujejo tudi najdbe artefaktov.

V tistih zgodnjih časih so ljudje, ki so živeli v tej regiji, opazovali naravne pogoje, ki so bili odlična podlaga za vinogradništvo in pridelavo vina. Obstaja več pisnih zapisov o vinih, proizvedenih v tej regiji, ki segajo vse do zgodnjega srednjega veka. Ustrezno obdelani vinogradi so obstajali v vseh opatijah, ki so bile v velikem številu ustanovljene v obdobju Arpadovcev.

Razcvet vinogradništva so približno 150 let ovirale le vojne s Turki.

Lokalno vinogradništvo so nadalje razvijali Nemci, ki so se v 18. stoletju naselili v vinski regiji. Srbi, ki so se naselili v tem obdobju, so uvedli pridelavo sorte vinske trte kadarka, iz katere so pridelovali rdeče vino z uporabo nove metode vrenja na kožicah.

Med več deset gojenimi sortami vinske trte sta bili v 18. stoletju pri ponovni zasaditvi odločilni dve, ki se uporabljata za pridelavo rdečega vina: ena je bila kadarka, ki so jo Srbi prinesli z Balkana, ko so bežali pred Turki, druga pa je bila kékportó, ki so jo v Villány prinesli nemški naseljenci in naj bi bila portugalskega izvora. Regija je bolj znana po svojih rdečih vinih, vendar so na območjih Siklós, Tolna in Mecsek prevladovale bele sorte: olaszrizling, hárslevelű, cirfandli in furmint.

Način pridelave rdečega vina balkanskega porekla je bila uvedena s sorto kadarka. Stlačeno modro grozdje je vrelo v velikih lesenih posodah na kmetijah v vinogradih območja Szekszárd in v stiskalnicah, zgrajenih v kletih na robu vasi Villány. Po vrenju so vrh osnove iz tropin zatesnili z blatom in vino mesec dni starali. Nato so vino prelili v sode. V Južnem Zadonavju so se s krajšo maceracijo na kožicah pridelovala svetlejša rdeča vina prijetnega svežega okusa, znana kot „siller“ ali „fuchslí“.

V vinski regiji Pannon se pridelujejo rdeča in bela vina, vendar so rdeča vina danes pomembnejša. V začetku 20. stoletja sta sorti kadarka in kékportó še vedno predstavljali osnovo za rdeča vina, vendar je v zadnjih desetletjih sorta kadarka zamenjala sorta kékfrankos, razširjene pa so postale naslednje mednarodne sorte: cabernet sauvignon, cabernet franc in merlot. Iz teh sort se pogosto pridelujejo vina cuveé bordojskega tipa, starana v novih lesenih sodih. Olaszrizling, hárslevelű, rajnai rizling in chardonnay so prevladujoče vrste belih sort.

### 8.3. *Vino: Opis vina*

Na splošno so vina z razmejenega območja zaradi južnih pobočij srednjega ali polnega telesa, zato prevladujejo toplejše podnebne razmere, kar vodi do višje stopnje zorenja sladkorja in srednje ali visoke vsebnosti alkohola, ki je sorazmerna s polnostjo telesa. Zrelost se kaže tudi v sadnih aromah in močnih taninih (pri rdečih vinih).

### 8.4. *Vino: Predstavitev in prikaz vzročne povezave*

Zaradi celinskega podnebja vinske regije Pannon s sredozemskimi vplivi in južnih pobočij so vina „Pannon“ načeloma sredozemskega tipa, za katera je značilna kompleksna in elegantna kislost. Zaradi sedimentnega podtalja hribovja v okrožjih Tolna in Baranya imajo vina te regije pretežno sadni okus. Zaradi velikega števila ur osončenosti so vina iz te regije običajno polnega okusa z višjo vsebnostjo alkohola. Zaradi naravnih pogojev imajo vina rosé in rdeča vina „Pannon“ svilnate tanine.

Zaradi sredozemskega vpliva lahko pridelovalci grozdja in vina v tej regiji obirajo tudi pozno dozorele bele in rdeče vinske sorte (npr. olasz rizling, furmint, cabernet franc in cabernet sauvignon), ko so zrele in imajo visoko vsebnost sladkorja.

Zaradi pogosto ugodnih jesenskih vremenskih razmer je mogoče obirati tako posušeno kot prezrelo grozdje. To dokazuje razširjena pridelava vin pozne in izbrane trgatve ter vin iz sušenega grozdja v tej regiji. Ta vina vrhunske kakovosti združujejo strokovno znanje, ki so ga pridelovalci vina v regiji pridobivali skozi stoletja in prenašali iz generacije v generacijo, z naravnimi pogoji in pridelovalnim potencialom lokalnih sort.

Ljudje, ki živijo v vinski regiji Pannon, imajo večstoletno znanje in ljubezen do vinogradništva. Švabi, ki so se naselili na ozemlju vinske regije Pannon, so postavili temelje današnjemu vinogradništvu in pridelavi vina. Družinske vinske kleti, ustanovljene v začetku devetdesetih let prejšnjega stoletja, so ponovno vzpostavile pridelavo vina in lahko pridelujejo proizvode višje kakovosti, za katere so našle tudi trg.

### 8.5. *Peneče vino: Človeški dejavniki*

Poleg naravnih in človeških dejavnikov, opisanih za vino, za peneča vina „Pannon“ velja tudi naslednje:

Peneča vina se v vinski regiji Pannon pridelujejo že 100 let. Peneča vina, ki so se pridelovala po ustanovitvi prve tovarne penečega vina leta 1912, so bila zelo uspešna in so se uveljavila na nacionalni ravni.

Pridelovalci v vinski podregiji Pannon so ponovno obudili tradicijo pridelave penečega vina in tako ponovno dali peneče vino „Pannon“ na trg.

Proizvodi so bili uspešni zaradi strokovnega znanja in ugleda lokalnih pridelovalcev grozdja in vina. Ključni značilnosti pridelave penečega vina „Pannon“ sta tradicionalni postopek in vrenje v steklenici, zaradi česar se poleg primarnih sadnih vonjav razvijajo tudi sekundarni okusi in arome.

### 8.6. *Peneče vino: Opis vina*

Zaradi daljšega staranja so bela peneča vina od blede rumene do zlato rumene barve, peneča vina rosé od barve čebulne lupine do malinovo rožnate barve, rdeča peneča vina pa od rubinaste do temno rdeče barve. Vonj in okus penečih vin „Pannon“ določajo primarne, intenzivno sadne ali pikantne (pri vinih rosé in rdečih vinih) dišavne in aromatične snovi, ki so značilne za grozdje; te dopolnjujejo sekundarne arome. Peneča vina „Pannon“ imajo sveže kisline.

### 8.7. *Peneče vino: Predstavitev in prikaz vzročne povezave*

Vinska regija obsega štiri južna madžarska vinorodna območja. Lokalno podnebje določajo celinski in sredozemski vplivi. Število ur osončenosti je večje od nacionalnega povprečja. Letna količina in razmeroma enakomerna porazdelitev padavin ter razmeroma dobra sposobnost zadrževanja vode v tleh pripomorejo k temu, da ima vinska trta v rastni sezoni dovolj vode. To je zlasti pomembno pri penečih vinih, saj preprečuje nastanek rastlinskih, plesnivih vonjav in nezrelih, ostrih kislin v vinu, ki bi jih poudaril ogljikov dioksid, nastal pri drugem alkoholnem vrenju.

Dolga rastna sezona in visoke kumulativne temperature zagotavljajo optimalne pogoje za grozdje, iz katerega se pridelujejo osnovna vina za peneča vina, da pravilno dozori in da se ohranijo njegove sveže kisline.

Lokacija vinogradov, sredozemske podnebne razmere, ilovnata, s hranili bogata apnenčasto-puhličasta tla in sorte vinske trte, ki so najprimernejše za območje pridelave, dajejo penečemu vinu „Pannon“ edinstven značaj, ki tudi po drugem alkoholnem vrenju ohrani kompleksen sadni ali začimbni vonj in aromatične snovi ter svežino in elegantno kislost. Za to vinsko regijo so značilna peneča vina z elegantnimi in nežnimi sekundarnimi vonji, ki so rezultat daljšega staranja, ki je del tradicionalnega postopka pridelave.

#### 8.8. *Gazirano biser vino: Človeški dejavniki*

Poleg človeških dejavnikov, že opisanih za vino, za gazirano biser vino „Pannon“ velja naslednje:

Gazirano biser vino je kategorija proizvodov, ki je vinski regiji Pannon razmeroma nova. Pridelovalci v regiji so ga začeli proizvajati iz grozdja, ki se tu tradicionalno prideluje in uporablja za osnovno vino za peneče vino, ter ga uspešno tržili na domačem trgu.

Proizvod je uspešen zaradi strokovnega znanja in ugleda lokalnih pridelovalcev grozdja in vina. Gazirano biser vino „Pannon“ se običajno proizvaja iz tukaj pridelanih sort, pri čemer je čas trgatve izbran tako, da se med predelavo ohranijo naravne dišavne in aromatične snovi, dodajanje ogljikovega dioksida pred stekleničenjem pa to še poudari.

#### 8.9. *Gazirano biser vino: Opis vina*

Gazirana bela, rosé in biser vina imajo običajno harmonično vsebnost kisline, so živahna in imajo sveže, kompleksne sadne arome.

#### 8.10. *Gazirano biser vino: Predstavitev in prikaz vzročne povezave*

Vinska regija obsega štiri južna madžarska vinorodna območja. Lokalno podnebje določajo celinski in sredozemski vplivi. To je del Madžarske, kjer najprej pride pomlad, osončenost pa je večja od nacionalnega povprečja. Letna količina in razmeroma enakomerna porazdelitev padavin ter razmeroma dobra sposobnost zadrževanja vode v tleh pripomorejo k temu, da ima grozdje v rastni sezoni dovolj vode. To je zlasti pomembno pri gaziranih biser vinih, saj preprečuje nastanek rastlinskih, plesnivih vonjav in nezrelih, ostrih kislin v vinu, ki bi jih poudaril ogljikov dioksid, prisoten v vinu.

Lokacija vinogradov, sredozemsko podnebje, ilovnata, s hranili bogata apnenčasto-puhličasta tla in sorte, ki so primerne za območje pridelave, dajejo proizvodu edinstven značaj, ki se odraža v kompleksnem sadnem okusu in aromi, svežini in elegantni kislosti.

### 9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Geografsko območje, na katerem se vina z zaščiteno označbo porekla „Pannon“ lahko pridelujejo

Pravni okvir:

predpiše ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje glede proizvodnje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Vina z zaščiteno označbo porekla „Pannon“ se lahko pridelujejo samo v občinah vinorodnih območij Tolna, Szekszárd, Pécs in Villány, ki so navedene v oddelku IV specifikacije proizvoda, ter v občini Dégy v okrožju Fejér in v občini Varsád v okrožju Tolna.

Občini Dég in Varsád sta na istem upravnem območju kot vinska regija Pannon.

Pravila glede označb

Pravni okvir:

predpiše ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Poleg zaščitene označbe porekla „Pannon“ ni dovoljeno navesti nobene manjše geografske enote.

Logotip Pannon je lahko prikazan.

Tradicionalni izrazi, katerih uporaba je dovoljena, drugi izrazi, katerih uporaba je omejena, izrazi, ki označujejo način pridelave, in drugi izrazi, katerih uporaba je regulirana:

Vino

1. Belo: késői szüretelésű [vino pozne trgatve], válogatott szüretelésű [vino izbrane trgatve], muskotály, cuvée ali küvé, szüretlen [nefiltrirano], töppedt szőlőből készült [vino iz sušenega grozdja], primőr [mlado vino] ali újbor [novo vino], barrique, „barrique-ban erjesztett“ [vrenje v sodih barik] ali „hordóban erjesztett“ [vrenje v sodih], „barrique-ban érlelt“ [starano v sodih barik] ali „hordóban érlelt“ [starano v sodih]
2. Rosé: válogatott szüretelésű [vino izbrane trgatve], szüretlen [nefiltrirano], primőr [mlado vino] ali újbor [novo vino]
3. Rdeče: siller, késői szüretelésű [vino pozne trgatve], válogatott szüretelésű [vino izbrane trgatve], muskotály, cuvée ali küvé, szüretlen [nefiltrirano], töppedt szőlőből készült [vino iz sušenega grozdja], primőr [mlado vino] ali újbor [novo vino], barrique, „barrique-ban erjesztett“ [vrenje v sodih barik] ali „hordóban erjesztett“ [vrenje v sodih], „barrique-ban érlelt“ [starano v sodih barik] ali „hordóban érlelt“ [starano v sodih]

Peneče vino in gazirano biser vino:

1. Belo: muskotály, cuvée ali küvé
2. Rosé: muskotály, cuvée ali küvé
3. Rdeče: muskotály, cuvée ali küvé

Na etiketah vseh vin z označbo „Pannon“ so lahko izrazi „termőhelyen palackozva“ [ustekleničeno na območju pridelave], „termelői palackozás“ [ustekleničeno pri proizvajalcu], in „pinceszövetkezeten palackozva“ [ustekleničeno v združnih kletih].

Izraz „rozé“ se lahko nadomesti z izrazom „rosé“, izraz „küvé“ pa z izrazom „cuvée“ ali izrazom „házasítás“ [mešanica].

Pravila v zvezi s predstavitvijo

Pravni okvir:

predpiše ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na opredeljenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Dovoljeni so vsi načini predstavitve, razen za panonska vina pozne trgatve, panonska vina pozne trgatve in panonska vina, proizvedena iz sušenega grozdja, ki se lahko prodajajo samo v steklenicah.

To pravilo ne velja za vina, ki jih vinogradnik proizvede na območju pridelave ter se tržijo in užijejo v njegovi lastni kleti.

Vnaprejšnje obveščanje o predstavitvi:

Polnilnice zunaj razmejenega območja morajo najpozneje osem dni pred začetkom stekleničenja proizvodov vinskega sektorja z zaščiteno označbo porekla obvestiti sekretarja panonske vinske regije o vsakem stekleničenju proizvodov vinskega sektorja z zaščiteno označbo porekla.

**Povezava do specifikacije proizvoda**

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

---