



C/2023/1213

28.11.2023

**Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda na ravni Unije za ime v vinskem sektorju  
v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(C/2023/1213)

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 NA RAVNI UNIJE

**„Dunántúli / Dunántúl“**

**PGI-HU-A1351-AM03**

**Datum vloge: 20. maj 2020**

**1. Vložnik in pravni interes**

*Svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Etyek-Buda*

Svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), ki vlaga vlogo za spremembo, je vložil vlogo za registracijo ZGO „Dunántúl“.

Svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Etyek-Buda zastopa naslednje vinske skupnosti in svete vinskih skupnosti, ki so soglasno podprli vlogo za spremembo: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (regionalni svet vinskih skupnosti na območju Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (vinske skupnosti na vinorodnem območju Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (vinske skupnosti na vinorodnem območju Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (regionalni svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Zala).

**2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Kategorija proizvoda vinske trte
- Povezava
- Omejitve trženja

**3. Opis spremembe in razlogi zanjo**

*Vključitev kategorije proizvoda gazirano biser vino (enotni dokument, oddelek 3: Kategorije proizvodov vinske trte)*

Sprememba specifikacije proizvoda bi omogočila, da se tudi proizvodi z ZGO „Dunántúl / Dunántúli“ dajejo na trg po kategoriji proizvodov.

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

Vinske kleti so začele proizvajati gazirano biser vino na razmejenem območju pred več desetletji. Potrošniki so začeli to vino sčasoma tesno povezovati z regijo Dunántúl (Prekdonavje), zaradi izjemne kakovosti pa je pridobilo poseben sloves in prepoznavnost. Namen te spremembe je zagotoviti nadaljnjo rast slovesa tega proizvoda in harmonizacijo proizvodnih pogojev v vinskih kletih, ki delujejo na razmejenem območju. V zadnjih letih se je povpraševanje na trgu vse bolj preusmerilo h gaziranim penecim vinom.

Zadevne postavke:

poglavje II:	Opis vin (enotni dokument, točka 4: Opis vin);
poglavje III:	Posebni enološki postopki (enotni dokument, točka 5.1.2: Obvezni enološki postopki; točka 5.2: Največji donosi)
Poglavje V:	Največji donos (enotni dokument, točka 5.2: Največji donosi);
poglavje VI:	Dovoljene sorte vinske trte (enotni dokument, točka 7: Glavne sorte vinske trte);
poglavje VII:	Povezava z geografskim območjem (enotni dokument, točka 8.2: Opis povezave);
poglavje VIII:	Dodatni pogoji (enotni dokument, točka 9: Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)).

#### ENOTNI DOKUMENT

#### 1. Ime proizvoda

Dunántúli / Dunántúl

#### 2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščitena geografska označba

#### 3. Kategorije proizvodov vinske trte

- 1. Vino
- 9. Gazirano biser vino

#### 4. Opis vin

*Belo vino*

Lahka bela vina, ki segajo od zelenkasto rumene do zlato rumene barve, s srednje intenzivno aromo in dobro zaokroženimi kislinami.

\* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

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

*Rdeče vino*

Barva rdečih vin sega od škrlatne do rubinaste, vina pa imajo sadno aromo, srednjo vsebnost taninov ter dobro zaokrožene in uravnotežene kisline.

- \* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

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

*Vino rosé*

Barva vin rosé sega od lososove do svetlo rdeče, vina pa imajo srednje intenzivno aromo in dobro zaokrožene kisline.

- \* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

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

*Gazirano biser vino – belo*

Barva teh vin sega od zelenkasto bele do zlato rumene. Imajo saden vonj, predvsem po agrumih, hruški in zelenem jabolku. Gre za vina lahkega telesa z lahkotnim okusom in svežimi kislinami. Okus in arome vina se z dodanim raztopljenim ogljikovim dioksidom okrepijo.

- \* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

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

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

*Gazirano biser vino – rosé*

Barva vin lahko sega od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče barve. Imajo saden vonj (večinoma po češnjah in jagodah) ter živahen in svež značaj. Okus in arome vina se z dodanim raztopljenim ogljikovim dioksidom okrepijo.

\* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

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

*Gazirano biser vino – rdeče*

Barva vin lahko sega od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče barve. Imajo saden vonj (večinoma po slivah, češnjah in višnjah) ter živahen in svež značaj. Okus in arome vina se z dodanim raztopljenim ogljikovim dioksidom okrepijo.

\* Za največji delež skupnega alkohola in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 g/l, izraženi 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 rezi

Vinogradniške prakse

V vinogradih, zasajenih po 1. avgustu 2010: dvokraki šparon, moser, sylvoz, nizki, srednje visoki in visoki kordon, guyot, enojna zavesa, glavasta, kotlasta in pahljačasta gojitvena oblika.

Gostota zasaditve: najmanj 3 300 vinskih trt na hektar.

V vinogradih, zasajenih pred 1. avgustom 2010, se lahko uporabljata vsaka predhodno odobrena gojitvena oblika in gostota nasada, če se v vinogradu proizvodnja nadaljuje.

**Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju (izražena v deležu potencialnega alkohola in po madžarskem sistemu razvrščanja mošta (MM))**

Vinogradniške prakse

Za vino in gazirano biser vino: 8 vol. %, 13,4 MM.

**Način in datum trgatve**

Vinogradniške prakse

Način trgatve: dovoljeni sta strojna in ročna trgatvev.

Določitev datuma trgatve: prvi datum trgatve je 1. avgust vsako leto.

**Nedovoljeni enološki postopki**

Posebni enološki postopek

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Dunántúli / Dunántúl“, se obdela s splošnimi postopki. Enološki postopki iz vrstic 11.1 in 11.3 preglednice 2 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/934 <sup>(2)</sup> niso dovoljeni.

(b) *Največji donosi*

**Vina in gazirana biser vina**

160 hl/ha

**Vina in gazirana biser vina – ročna trgatvev**

22 700 kg grozdja na hektar

**Vina in gazirana biser vina – strojna trgatvev**

21 700 kg grozdja na hektar

**6. Razmejeno geografsko območje**

Območje desno od glavnega rokava Donave v županijah Baranja, Budimpešta in Pešta ter območja v županijah Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém in Zala, ki so razvrščena v razreda I in II katastra vinorodnih območij.

**7. Sorte vinske trte**

Aletta

Alibernet

Alicante boushet

Bacchus

Bianca

Blauburger

Blauer frühburgunder

<sup>(2)</sup> UL L 149, 7.6.2019, str. 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 gyöngyszőlő  
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  
Ezerjő – kolmreifler  
Ezerjő – korponai  
Ezerjő – szadocsina  
Ezerjő – tausendachtgute  
Ezerjő – tausendgute  
Ezerjő – 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 – kador

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 malvasia  
Korai piros veltelini – velteliner rouge précoce  
Korai piros veltelini – veltlinske 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



Kövérzőlő – grasa  
Kövérzőlő – 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  
Otonel muskotály – miszket otonel  
Otonel muskotály – muscat otonel  
Otonel muskotály – muskat otonel  
Pinot blanc – fehér burgundi  
Pinot blanc – pinot beluj  
Pinot blanc – pinot bianco  
Pinot blanc – weissburgunder  
Pinot noir – blauer burgunder  
Pinot noir – kisburgundi kék  
Pinot noir – kék burgundi  
Pinot noir – kék rulandi  
Pinot noir – pignula  
Pinot noir – pino csernűj  
Pinot noir – pinot cernii  
Pinot noir – pinot nero  
Pinot noir – pinot 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 veltelini – fleischtraube  
Piros veltelini – somszőlő  
Piros veltelini – velteliner rouge  
Piros veltelini – veltlinské červené  
Piros veltelini – 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 – sovignon  
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 zly  
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. Opis povezave

### 8.1. *Vino*

#### Opis razmejenega območja

Razmejeno območje proizvodnje za zaščiteno geografsko označbo „Dunántúli / Dunántúl“ obsega regijo Prekdonavje (po madžarsko „Dunántúl“) na Madžarskem. Celinsko podnebje te regije pridobi submediteranski značaj zaradi dveh dejavnikov: zračnih tokov z zahoda, ki prinašajo hladen in vlažen oceanski in gorski zrak, ter sredozemskih zračnih tokov z juga, ki v Prekdonavje prinašajo suh in topel zrak s Sredozemskega morja. Poletja so zato vlažnejša in manj vroča kot v sredozemski regiji, jeseni pa so bolj sončne in bolj suhe kot v drugih regijah s celinskim podnebjem.

Povprečna letna temperatura je 9–11 °C, letno je približno 1 900 sončnih ur. Letna količina padavin se giblje med 600 in 800 mm. Za pokrajino Prekdonavja so značilni hribi in srednje visoke gorske verige. Pomembna značilnost te pokrajine so potoki, reke in ponekod jezera, ki se nahajajo v bližini večine naselij. Tla na razmejenem območju proizvodnje so sprana rjava gozdna tla.

#### Opis vin

Za vsa vina „Dunántúli / Dunántúl“ so ne glede na vrsto značilne diskretna, srednje intenzivna aroma, dobro zaokrožene kisline ter lahkotnost in svežina.

Vinogradništvo je imelo ključno vlogo tudi v življenju prvih madžarskih naseljencev v Prekdonavju in je bilo pomemben vir dohodka za lokalne prebivalce: vino je bilo pomemben izvozni proizvod, ki se je v velikih količinah prevažal v sosednje države.

#### Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Zaradi zahodnih zračnih tokov, ki vplivajo na podnebje v Prekdonavju, je dovolj padavin tudi v poletnem obdobju, število sušnih dni pa je razmeroma majhno v primerjavi z drugimi celinskimi regijami na isti zemljepisni širini. Zaradi zmogljivosti rjavih gozdnih tal, da zadržujejo vodo, imajo vinske trte tudi v poletni vročini dovolj vode.

Proizvajalci na območju proizvodnje na južnih, jugovzhodnih in jugozahodnih pobočjih običajno zasadijo srednje pozne (npr. kadarka in kékoportó) in pozne (npr. olaszrizling, kékfrankos in szürkebarát) sorte vinske trte, ki so značilne za ZGO „Dunántúli / Dunántúl“. Sončni žarki, ki se odbijajo od gladine potokov, rek ali jezer ob vznožju teh pobočij, pomagajo grozdju zoreti v dolgi, sončni jeseni, ki jo je mogoče pripisati sredozemskim anticiklonom, ter vinom „Dunántúli / Dunántúl“ dajejo dobro zaokrožene, zrele kisline in bogat okus, vinom rosé in rdečim vinom pa svilnate, elegantne tanine.

### 8.2. *Gazirano biser vino*

#### Opis razmejenega območja

Razmejeno območje proizvodnje za zaščiteno geografsko označbo „Dunántúli / Dunántúl“ obsega regijo Prekdonavje (po madžarsko „Dunántúl“) na Madžarskem. Celinsko podnebje te regije pridobi submediteranski značaj zaradi dveh dejavnikov: zračnih tokov z zahoda, ki prinašajo hladen in vlažen oceanski in gorski zrak, ter sredozemskih zračnih tokov z juga, ki v Prekdonavje prinašajo suh in topel zrak s Sredozemskega morja. Poletja so zato vlažnejša in manj vroča kot v sredozemski regiji, jeseni pa so bolj sončne in bolj suhe kot v drugih regijah s celinskim podnebjem.

Povprečna letna temperatura je 9–11 °C, letno je približno 1 900 sončnih ur. Letna količina padavin se giblje med 600 in 800 mm. Za pokrajino Prekdonavja so značilni hribi in srednje visoke gorske verige. Pomembna značilnost te pokrajine so potoki, reke in ponekod jezera, ki se nahajajo v bližini večine naselij. Tla na razmejenem območju proizvodnje so sprana rjava gozdna tla.

#### Opis vin

Posebna lastnost gaziranih biser vin je, da so zaradi dodanega ogljikovega dioksida lahkega telesa, njihove sveže kisline pa so v vseh serijah intenzivnejše, kar okrepi sveže in uravnotežene sadne zaznave.

Vsebnost kislin v gaziranih biser vinih „Dunántúli / Dunántúl“ je vsaj srednja in uravnotežena, vina pa so sveža z notami, ki spominjajo na sveže agrume, jabolko in celo hruško.

#### Predstavitev in prikaz vzročne povezave

Podnebje Prekdonavja je primerno za proizvodnjo lahkih in svežih belih vin, bogatih vin rosé in lahkih rdečih vin, ki so odlična osnovna vina za proizvodnjo gaziranih biser vin.

Vinske kleti so po stalnem spremljanju povpraševanja na trgu in zaradi napredka v konkurenčni tehnologiji pred več desetletji na razmejenem območju začele proizvajati gazirano biser vino. Potrošniki so začeli to vino sčasoma tesno povezovati s Prekdonavjem, zaradi izjemne kakovosti pa je pridobilo poseben sloves in prepoznavnost.

Kot je pojasnjeno pri vinih, je zaradi zahodnih zračnih tokov, ki vplivajo na podnebje v Prekdonavju, dovolj padavin tudi v poletnem obdobju, število sušnih dni pa je razmeroma majhno v primerjavi z drugimi celinskimi regijami na isti zemljepisni širini. Zaradi zmogljivosti rjavih gozdnih tal, da zadržujejo vodo, imajo vinske trte tudi v poletni vročini dovolj vode. Ta naravni pojav omogoča, da je sestava kislin v grozdju sort vinskih trt, ki se gojijo na tem območju, prefinjena in uravnotežena ter da se ohranijo primarne sadne arome grozdja. Značilno svežino in sadnost gaziranih biser vin „Dunántúli / Dunántúl“ je mogoče povezati s tem posebnim naravnim pojavom in s sortami vinske trte, ki se tam gojijo.

### 9. Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravila glede označbe kategorije zaščite porekla

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pravila za označbe

Izraz zaščiten geografska označba se lahko nadomesti s tradicionalnim izrazom „tájbor“ (deželno vino).

Angleški prevod „Transdanubia“ (Prekdonavje) se lahko vključi v isto vidno polje kot zaščiten geografska označba „Dunántúli / Dunántúl“.

Pravila glede izrazov, ki se lahko navedejo

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Belo vino:

- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Muskotály“ (muškat),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Szűretlen“ (nefiltrirano),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino),
- „barrique“ ali „barrique-ban erjesztett“ (vrenje v sodih barik) ali „hordóban erjesztett“ (vrenje v sodih) ali „barrique-ban érlelt“ (starano v sodih barik) ali „hordóban érlelt“ (starano v sodih).

Vino rosé:

- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Szűretlen“ (nefiltrirano),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino).

Rdeče vino:

- „Siller“,
- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Szűretlen“ (nefiltrirano),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino),
- „barrique“ ali „barrique-ban erjesztett“ (vrenje v sodih barik) ali „hordóban erjesztett“ (vrenje v sodih) ali „barrique-ban érlelt“ (starano v sodih barik) ali „hordóban érlelt“ (starano v sodih).

Gazirano biser vino – belo:

- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Muskotály“ (muškat),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino).

Gazirano biser vino – rosé:

- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino).

Gazirano biser vino – rdeče:

- „Virgin vintage“ ali „első szüret“ (prva trgatev),
- „Cuvée“ ali „küvé“ (zvrst),
- „Primőr“ (mlado vino) ali „Újbor“ (novo vino).

Pravila glede izraza „muskotály“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Izraz „muskotály“ se lahko kot omejen izraz navede le na etiketah vin z naslednjo sortno sestavo:

- (i) vsaj 85 % vina (razen količine proizvodov, ki se uporabljajo za slajenje) mora biti iz sort csabagyöngye, hamburgi muskotály, mátrai muskotály, cserszegi fűszeres, irsai olivér, nektár, ottonel muskotály, pölöskei muskotály, sárga muskotály ali zefír;
- (ii) vsaj 15 % vina mora biti iz sort 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, sárfehér, sauvignon, semillon, szürkebarát, tramini, viktória gyöngye, vulcanus, zala gyöngye, zengő, zenit, zeus, zöld veltelíni, zöld szagos, zöld szilváni ali viognier.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinski proizvodi „Dunántúli / Dunántúl“ se lahko proizvajajo le na razmejenem območju ali zaradi dolge tradicije in v skladu s členom 5(1), točka (a), Uredbe (EU) 2019/33 v naslednjih občinah dveh županij v neposredni bližini razmejenega območja:

— županija Bács-Kiskun:

Akasztó, 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, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rév, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút in Zsana

ter

— županija Pešta:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, 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, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót in Veresegyház.

### Povezava na specifikacijo proizvoda

[https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL\\_OFJ\\_termekleiras%20v3\\_boraszat\\_220405.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf)