

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(2022/C 401/08)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Pannon”

PDO-HU-A1380-AM03

Datum för ansökan: 25.1.2018

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen**2.1. Tillägg av produktkategorin pärlande vin med tillsats av koldioxid**

Vinproducenter har börjat tillverka pärlande viner med tillsats av koldioxid som svar på förändrade kommersiella behov. Den tekniska utvecklingen har gjort det möjligt att uppnå en allt högre kvalitet, vilket har lett till ökad efterfrågan och produktion. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon kan även användas för att tillverka homogena produkter av mycket hög kvalitet som uppfyller kraven i specifikationen.

Berörda rubriker:

Kategorier av vinprodukter

Beskrivning av vinerna

Högsta avkastning

Huvudsakliga druvsorter

Samband med det geografiska området

Ytterligare villkor

(1) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.2. Tillägg av produktkategorin mousserande vin

En kombination av marknadsefterfrågan och vintillverkarnas entreprenörskap har gett upphov till produktionen av olika mousserande viner. De basviner som används till mousserande viner har länge tillverkats i vinregionen. De familjeägda vingårdar som etablerades i området har lagt till sina egna mousserande viner i produktsortimentet. De druvsorter som anges i produktspecifikationen för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon ger mousserande viner av särskilt hög kvalitet. På så vis kan man uppnå en enhetlig och högre kvalitet.

Berörda rubriker:

Kategorier av vinprodukter

Beskrivning av vinerna

Högsta avkastning

Huvudsakliga druvsorter

Samband med det geografiska området

Ytterligare villkor

2.3. Nya godkända druvsorter: ezerfürtű, furmint, kadarka (vitvin), pinot noir (vitvin), rizlingszilváni, zöld szagos, zöld szilváni och alibernet

Konsumtionsmönstren förändras ständigt vad gäller vin, vilket producenterna försöker anpassa sig till. Andelen gröna och aromatiska druvsorter i det avgränsade området ökar. Vissa av de sorter som föreslås läggs till i produktspecifikationen har länge använts för att tillverka vin av tillförlitlig kvalitet, medan andra ingår i olika försöksplanteringar.

Berörda rubriker:

Huvudsakliga druvsorter

2.4. Ändring avseende kommuner utanför det avgränsade produktionsområdet: tillägg av Varsád

I vinanläggningen i Varsád bearbetas druvor från det avgränsade området för Pannon SUB. Kvaliteten på de vinprodukter som tillverkas av dessa druvor uppfyller kraven i produktspecifikationen. (Kommunen Dég fanns redan angiven i den ursprungliga ansökan som en kommun utanför det avgränsade produktionsområdet.)

Berörda rubriker:

Ytterligare villkor

2.5. Tillägg av kommunerna Cikó, Fürged, Magyarszék, Németskér, Pálfa, Pári och Somberek i det avgränsade produktionsområdet

Dessa kommuner hör till samma administrativa enhet som det avgränsade produktionsområdet i enlighet med artikel 5.1 b i förordning (EU) 2019/33^(?). De utgör en integrerad del av det geografiska området på grund av sin jordmån och sitt läge.

Berörda rubriker:

Avgränsat geografiskt område

2.6. Strykning av kommunerna Aba och Seregélyes från förteckningen över kommuner i det avgränsade produktionsområdet

Dessa kommuner har tagits bort eftersom de inte lägre tillhör samma förvaltningsområde som det avgränsade området och är en del av en annan vinregion. På grund av sin jordmån och sitt läge är kommunerna inte en del av det geografiska området och bör därför strykas från förteckningen över kommuner i det avgränsade produktionsområdet.

Berörda rubriker:

Avgränsat geografiskt område

(?) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2..

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Pannon

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**4.1. *Vitvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen varierar mellan grönvit, gulgrön och gyllengul. Doften varierar beroende på druvsorten mellan en diskret, subtil arom och en mycket intensiv arom. Vinerna har toner av äpple och citrusfrukt, eventuellt med inslag av blommor. Vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon kännetecknas av en komplex och medelhög syra. Samtliga viner som tillverkas i området kännetecknas av en fruktig och balanserad smak.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.2. *Rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen varierar mellan lökskal, pion och jordgubbsröd. Dofterna är typiska för druvsorten, främst med inslag av hallon, jordgubbe och björnbär. Vinet kännetecknas av en frisk, medelhög syra och en lätt till medelstor fyllighet, där samma aromer kommer fram i både doften och smaken.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 g/l uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.3. Rödvin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen varierar mellan röd, rubinröd, purpurröd och mörkröd. Dess doft kännetecknas av fruktighet, särskilt med inslag av röda bär som jordgubbe, plommon och körsbär. Kryddiga inslag kan förekomma i samband med fatlagring. Vinerna är medelfylliga till fylliga med en karakteristisk, medelhög syra och en medelhög till hög tanninhalt.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4.4. Mousserande vitvin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan blekgul och gyllengul. Dess doft och smak karaktäriseras av fruktiga primäroromer som är typiska för druvorna (citrusfrukt och gröna äpplen), vilka kompletteras med sekundära doft- och aromämnen som utvecklas under lagring, däribland kex och brioche. Kolsyran som bildas under den andra alkoholjäsningen ger fina, ihållande bubblor som varar under hela avsmakningen.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.5. *Mousserande rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan ljust lökskal och ljusröd. Dess smak och doft karakteriseras av de lätta aromer av frukt, jordgubbe, hallon och kryddor som är typiska för druvorna, vilka kompletteras med sekundära doft- och aromämnen som utvecklas under lagring, däribland kex och brioche, liksom en angenäm, balanserad syra.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.6. *Mousserande rödvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan rubinröd och mörkröd. Dess doft och smak karakteriseras av fruktiga primäroromer som är typiska för druvorna (främst körsbär och vinbär), vilka kompletteras med sekundära doft- och aromämnen som utvecklas under lagring, däribland kex och brioche.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.7. *Pärlande vitvin med tillsats av koldioxid*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan grönvit och gyllengul. Vinet har alltid en fruktig och frisk doft av citrusfrukter och gröna äpplen samt en elegant, frisk syra. Varken dess smak eller doft har några inslag av lagringen på träfat.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9

Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.8. Pärlande rosévin med tillsats av koldioxid

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan ljus löskal och ljusröd. Vinet har en fruktig (främst jordgubbe, hallon och björnbär), livlig och frisk karaktär.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.9. Pärlande rödvin med tillsats av koldioxid

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Färgen kan variera mellan röd, rubinröd, purpurröd och mörkröd. Vinet har en karaktäristisk, fruktig smak och en doft av röda bär och frukter såsom jordgubbe, plommon och körsbär.

* De analytiska uppgifter som saknas överensstämmer med gränserna i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Särskilda oenologiska metoder

Bestämmelser om druvproduktion

Metoder för beskärning och uppbindning av vinrankorna

Vinodlingsmetoder och avstånd:

Vad gäller vinodlingar som har planterats före den 31 juli 2009 får vinprodukter med den skyddade ursprungsbe-teckningen Pannon tillverkas fram till vinåret 2035/2036 av druvor från alla vingårdar där metoderna för beskärning och uppbindning samt planteringstätheten redan har godkänts.

Bestämmelser om nya odlingar

För vinodlingar som har planterats efter den 1 augusti 2009 gäller följande:

- Planteringstätheten ska vara minst 3 300 vinstockar per hektar.
- Avståndet mellan raderna ska vara minst 2 meter och högst 3,5 meter.
- Avståndet mellan plantorna ska vara minst 0,6 meter och högst 1,2 meter.
- Alla andra metoder för beskärning och uppbindning får användas utom enkel gardinformning.

Relevanta restriktioner för vinframställning

INGA

b. *Högsta avkastning*

Alla vinprodukter

100 hektoliter per hektar

Alla vinprodukter

14 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Områdena i följande kommuner som hänförs till klasserna I och II enligt vingårdsregistret: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek och Versend.

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb och Zomba.

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, 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 och Závod.

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

7. Huvudsakliga druvsorter

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
juh fark – 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. Beskrivning av samband

8.1. Naturliga faktorer

Vinregionen Pannon omfattar fyra vinodlingsområden som är belägna i det kuperade området som avgränsas av floderna Donau och Drava samt Balatonsjön, och på de södra sluttningarna av bergskedjorna Villány och Mecsek som ligger däremellan. Dessa vinodlingsområden är Pécs, Villány, Szekszárd och Tolna.

Tolna- och Baranyakullarna är uppbyggda av lerig och sandig sedimentär jord, som är täckt av löss- och lerjord. Villánykullarnas och Mecseks kalkstensblock är på många ställen täckta av löss- och lerjord.

Jordmånen i vinregionen Pannon är väldigt gynnsam för vinodling.

Klimatet är kontinentalt och påverkas i hög grad av medelhavsinslag söderifrån.

Årsmedeltemperaturen är 10–12 °C. Området har i genomsnitt över 2 000 soltimmar per år och nederbörden ligger, med några få undantag, på runt 600 mm.

Regionens klimat- och väderförhållanden lämpar sig särskilt väl för produktion av både gröna och blå druvor.

8.2. Vin: mänskliga faktorer

Området är en av Ungerns äldsta regioner för vinproduktion. Vinodling introducerades i Ungern, dvs. Pannonien, av först kelterna och sedan romarna. Vinodlingens betydelse i området bekräftas också av olika artefakter som hittats.

Människorna som bodde i området observerade först naturförhållandena, som skapade utmärkta förhållanden för vinodling och vinproduktion. Det finns flera skriftliga dokument om vinframställning i regionen som kan spåras så långt tillbaka som till tidig medeltid. Välskötta vinodlingar finns vid alla de kloster som grundades i stort antal under Árpádperioden.

Den blomstrande vinodlingen hämmades bara av de olika krigen med turkarna som varade under drygt 150 år.

Den lokala vintillverkningen utvecklades ytterligare av de tyskar som bosatte sig i vinregionen på 1700-talet. De serber som bosatte sig i området under denna period började odla kadarka, en druvsort som användes för att framställa rödvin genom en ny metod: skaljäsning.

Bland de dussintals druvsorter som odlades i området kom två sorter som användes inom tillverkningen av rödvin att spela en avgörande roll under återplanteringen på 1700-talet: kadarka, som kom från Balkan med de serber som flydde från turkarna, och kékoportó, som introducerades i Villány av tyska nybyggare och sägs härstamma från Portugal. Regionen är mer känd för sina röda viner, men i områdena Siklós, Tolna och Mecsek dominerade de gröna druvsorterna olaszrizling, hárslevelű, cirfandli och furmint.

Metoden för att tillverka rödvin, som har sitt ursprung på Balkan, introducerades samtidigt som druvsorten kadarka. Fottrampade blåa druvor fick jäsa i stora träfat på vingårdar i Szekszárd och i presshus som hade byggts i källare i utkanten av byn Villány. Efter jäsningsen förseglades den övre delen av kärlet, som innehöll druvpressmassa, med lera och därefter lagrades druvresterna i en månad. Vinerna tappades sedan på tunnor. I Södra Transdanubien framställdes livligare röda viner, med en behaglig friskhet, som kallades *siller* eller *fuchsli*, genom en kort macerering med skalen.

Både röda och vita viner framställs i vinregionen Pannon, men nu för tiden har de röda vinerna fått större betydelse. I början av 1900-talet var kadarka och kékoportó fortfarande de främsta druvsorterna för att framställa rödvin, men under de senaste årtiondena har kadarka ersatts med kékfrankos, och följande internationella druvsorter har blivit vanliga: cabernet sauvignon, cabernet franc och merlot. Dessa druvsorter används ofta för att framställa blandviner av bordeauxtyp som har lagrats på nya träfat. De vanligaste gröna druvsorterna är olaszrizling, hárslevelű, rajnai rizling och chardonnay.

8.3. *Vin: beskrivning av vinerna*

Viner från det avgränsade området är i allmänhet medelfylliga eller fylliga tack vare de sydvända sluttningarna. Klimatförhållandena är därför mestadels varma, vilket bidrar till en högre sockerhalt och en medelhög eller hög alkoholhalt som står i proportion till vinets fyllighet. Den lagrade karaktären kommer även till uttryck i vinernas fruktighet och höga tanninhalt (hos röda viner).

8.4. *Vin: beskrivning och fastställande av orsakssamband*

Tack vare vinregionens kontinentalklimat, i kombination med påverkan från Medelhavet, och de sydvända sluttningarna, har vinerna från Pannon främst en medelhavskaraktär och kännetecknas av en komplex, elegant syra. Eftersom den undre delen av jordmånen på Tolna- och Baranyakullarna består av sediment dominerar den fruktiga smaken i regionens viner. Vinerna är vanligtvis fylliga, med en högre alkoholhalt, tack vare det stora antalet soltimmar. Rosé- och rödvin med den skyddade ursprungsbetegningen Pannon innehåller silkeslena tanniner tack vare naturförhållandena i området.

Tack vare påverkan från Medelhavet kan druv- och vinproducenterna i området även skörda gröna och blå druvsorter (t.ex. olasz rizling, furmint, cabernet franc och cabernet sauvignon) som mognar sent och därför har en hög sockerhalt.

Det ofta gynnsamma höstvädret gör det möjligt att skörda både lätt torkade och övermogna druvor. Det är därför vanligt att man tillverkar vin i området av druvor som skördas sent, utvalda druvor och lätt torkade druvor. Sakkunskapen som regionens vinproducenter har byggt upp under århundradenas lopp och förmedlat från generation till generation, områdets naturförhållanden och de lokala druvsorternas produktionspotential bidrar till att skapa viner av högsta kvalitet.

Människorna som bor i vinregionen Pannon har kunskaper om och en förkärlek för vinodling som går tillbaka flera århundraden. Schwabierna som bosatte sig i vinregionen Pannon lade grunden till dagens vinodling och vinproduktion. De familjeägda vingårdar som grundades i början av 1990-talet återupptog vinproduktionen och har kunnat framställa produkter av högre kvalitet, som de också har lyckats hitta en marknad för.

8.5. *Mousserande vin: mänskliga faktorer*

Utöver de naturliga och mänskliga faktorer som anges i kategorin vin har de mousserande vinerna från Pannon dessutom följande särdrag:

Under hundra års tid har mousserande viner framställts i vinregionen Pannon. De mousserande viner som framställdes efter att den första anläggningen för mousserande vin byggdes 1912 nådde stor framgång och blev nationellt kända.

Producenterna i delregionen Pannon återupplivade traditionen med att framställa mousserande vin och började återigen saluföra mousserande vin från området.

Produkterna blev en framgång tack vare de lokala druvodlarnas och vintillverkarnas kunskaper och anseende. Ett centralt inslag inom framställningen av mousserande vin från Pannon är den traditionella processen och jäsningsen på flaska. Utöver de primära fruktiga aromerna utvecklas då också de sekundära smakerna och aromerna.

8.6. *Mousserande vin: beskrivning av vinerna*

Tack vare den förlängda lagringen varierar färgen på de mousserande vita vinerna från blekgul till gyllengul, de mousserande rosévinerna från lökskal till hallonröd och de mousserande röda vinerna från rubinröd till mörkröd. Mousserande vin från Pannon har en doft och smak som kännetecknas av primära, intensivt fruktiga eller kryddiga (för rosé- och rödvin) smak- och aromämnen som är typiska för druvorna, vilka kompletteras med sekundära aromer. Mousserande viner från Pannon har en frisk syra.

8.7. *Mousserande vin: beskrivning och fastställande av orsakssamband*

Vinregionen omfattar Ungerns fyra sydliga vinodlingsområden. Klimatet i området är kontinentalt med påverkan från Medelhavet. Antalet soltimmar ligger över det nationella genomsnittet. Den årliga mängden och relativt jämna fördelningen av nederbörd samt jordmånens relativt goda vattenhållningsförmåga bidrar till att säkerställa att vinstockarna får tillräckligt med vatten under vegetationsperioden. Detta är särskilt viktigt när det gäller mousserande viner, eftersom det förhindrar att det bildas en unken växtdoft och en omogen, skarp syra i vinet, som i sin tur skulle förstärkas av den koldioxid som bildas under den andra alkoholjäsningsen.

Den långa vegetationsperioden och det totala antalet soltimmar säkerställer optimala förhållanden för de druvor som används för att framställa basviner till de mousserande vinerna. På det här viset kan frukten mogna ordentligt och den friska syran bibehålls.

Kombinationen av vingårdarnas läge, medelhavsklimatet, den leriga och näringsrika kalk- och lössjorden och de druvsorter som är bäst anpassade till produktionsområdet ger de mousserande vinerna från Pannon en unik karaktär, där de komplexa fruktiga eller kryddiga doft- och aromämnen bibehålls, och en frisk och elegant syra, också efter den andra alkoholjäsningen. Kännetecknade för vinregionen är mousserande viner med eleganta, utsökta sekundära aromer som bildas under den förlängda lagringen, vilken är en del av den traditionella tillverkningsprocessen.

8.8. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid: mänskliga faktorer*

Utöver de mänskliga faktorer som redan anges i kategorin vin har pärlande viner från Pannon med tillsats av koldioxid dessutom följande särdrag:

Pärlande vin med tillsats av koldioxid är en relativt ny produktkategori i vinregionen Pannon. Regionens producenter började framställa vinet av de druvor som traditionellt har odlats och använts i området för att tillverka basviner till mousserande vin. Producenterna har dessutom med framgång salufört vinet på den inhemska marknaden.

Produkten har blivit en kommersiell och ekonomisk framgång tack vare de lokala druvodlarnas och vintillverkarnas kunskaper och anseende. Pärlande vin med tillsats av koldioxid framställs vanligtvis av de druvsorter som odlas i Pannon. Skördetidpunkten fastställs så att man kan säkerställa att druvornas naturliga primära smak- och aromämnen bevaras under bearbetningen. Genom att tillsätta koldioxid innan tappningen kan man även framhäva dessa smaker och aromer.

8.9. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid: beskrivning av vinerna*

Pärlande vit- och rosévin från Pannon med tillsats av koldioxid har i regel en balanserad syrahalt och en livlig karaktär samt friska och komplexa fruktiga aromer.

8.10. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid: beskrivning och fastställande av orsakssamband*

Regionen omfattar Ungerns fyra sydliga vinodlingsområden. Klimatet i området är kontinentalt med påverkan från Medelhavet. Våren anländer först till denna del av Ungern och antalet soltimmar ligger över det nationella genomsnittet. Den årliga mängden och relativt jämna fördelningen av nederbörd samt jordmånens relativt goda vattenhållningsförmåga bidrar till att säkerställa att druvorna får tillräckligt med vatten under vegetationsperioden. Detta är särskilt viktigt när det gäller pärlande viner med tillsats av koldioxid, eftersom det förhindrar att det bildas en unken växtdoft och en omogen, skarp syra i vinet, som i sin tur skulle förstärkas av koldioxiden i vinet.

Kombinationen av vingårdarnas läge, medelhavsklimatet, den leriga och näringsrika kalk- och lössjorden och druvsorterna som är väl lämpade för produktionsområdet ger produkten en unik karaktär, som återspeglas i de komplexa fruktiga smak- och aromämnen och i den friska och eleganta syran.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Geografiskt område där vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon får framställas

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av en organisation som handlägger skyddade ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon får bara framställas i de kommuner i vinodlingsområdena Tolna, Szekszárd, Pécs och Villány som anges i avsnitt IV i produktspecifikationen, samt i Dég i provinsen Fejér och i Varsád i provinsen Tolna.

Kommunerna Dég och Varsád är belägna i samma administrativa område som vinregionen Pannon.

Bestämmelser om beteckningar

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av en organisation som handlägger skyddade ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Inga mindre geografiska enheter får anges tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen Pannon.

Logotypen för Pannon får ingå i märkningen.

Traditionella uttryck som är godkända för användning, andra uttryck som omfattas av begränsningar, uttryck som anger framställningsmetoden och andra uttryck vars användning regleras:

Vin

1. Vitvin: *Késői szüretelésű* (vin från sen skörd), *Válogatott Szüretelésű* (vin av utvalda druvor), *Muskotály*, *Cuvée* eller *Küvé*, *Szüretlen* (ofiltrerat), *Töppedt szőlőből készült* (framställt av lätt torkade druvor), *Primőr* (primörvin) eller *Újbor* (ungt vin), *barrique*, *barrique-ban erjesztett* (fatjäst) eller ... *hordóban erjesztett* (jäst på fat), *barrique-ban érlelt* (fatlagrat) eller ... *hordóban érlelt* (lagrat på fat).
2. Rosévin: *Válogatott Szüretelésű* (vin av utvalda druvor), *Szüretlen* (ofiltrerat), *Primőr* (primörvin) eller *Újbor* (ungt vin).
3. Rödvin: *Siller*, *Késői szüretelésű* (vin från sen skörd), *Válogatott Szüretelésű* (vin av utvalda druvor), *Muskotály*, *Cuvée* eller *Küvé*, *Szüretlen* (ofiltrerat), *Töppedt szőlőből készült* (framställt av lätt torkade druvor), *Primőr* (primörvin) eller *Újbor* (ungt vin), *barrique*, *barrique-ban erjesztett* (fatjäst) eller ... *hordóban erjesztett* (jäst på fat), *barrique-ban érlelt* (fatlagrat) eller ... *hordóban érlelt* (lagrat på fat).

Mousserande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid:

1. Vitvin: *Muskotály*, *Cuvée* eller *Küvé*.
2. Rosévin: *Muskotály*, *Cuvée* eller *Küvé*.
3. Rödvin: *Muskotály*, *Cuvée* eller *Küvé*.

Uttrycken *termőhelyen palackozva* (tappat i produktionsområdet), *termelői palackozás* (tappat hos producenten) och *pinceszövetkezetben palackozva* (tappat i kooperativets anläggning) får anges på etiketten för samtliga viner från Pannon.

Ordet *rozé* får ersättas med *rosé*, och ordet *küvé* med *cuvée* eller *hásasítás* (blandning).

Bestämmelser om förpackning av produkterna

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, av en organisation som handlägger skyddade ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Alla typer av förpackningar är tillåtna, men viner från sen skörd, viner av utvalda druvor och viner från lätt torkade druvor får endast saluföras i glasflaskor.

Denna bestämmelse gäller inte viner som framställts i produktionsområdet av producenten i dennes egen källare för konsumtion på plats.

Förhandsanmälan om tappning:

Tappningsföretag utanför det avgränsade området ska meddela sekreteraren för vinregionen Pannon om alla typer av tappning av vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen senast åtta dagar innan tappningen äger rum.

Länk till produktspecifikationen

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