

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 171/07)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Duna/Dunai”

Numer referencyjny PDO-HU-A1345-AM02

Data przekazania informacji: 9.2.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie do wyznaczonego obszaru gmin Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora, Újszilvás oraz Bácsszentgyörgy

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: IV. Wyznaczony obszar.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany: Wyznaczony obszar geograficzny.
- c) Uzasadnienie:

— Rada wspólnoty winiarskiej regionu Kunság (Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa) zmieniła specyfikację produktu objętego ChNP „Kunság/Kunsági”. Do wyznaczonego obszaru dodano obszary gmin Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora i Újszilvás, które w spisie winnic w regionach winiarskich przypisano do klas I i II. Zmiana ta dotyczy wyznaczonego obszaru określonego w specyfikacji produktu objętego ChNP „Duna/Dunai” i uwzględniono ją w niniejszym wniosku. Cechy charakterystyczne obszarów ujętych w spisie winnic odpowiadają cechom wyznaczonego obszaru objętego ChNP „Duna/Dunai”. Uprawa winorośli jest jedną z tradycyjnych form działalności zarobkowej prowadzonej przez mieszkańców. Klasyfikacja obszaru uprawy winorośli oraz możliwość produkcji wina objętego ChNP „Duna/Dunai” przyczyniają się do tworzenia wielu miejsc pracy oraz generowania dochodów w tych gminach, a także do rozwoju lokalnej turystyki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

— Wspólnotowa rada ds. wina regionu Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) zmieniła specyfikację produktu objętego ChNP „Hajós-Baja”. Do wyznaczonego obszaru dodano obszar gminy Bácsszentgyörgy, który w spisie winnic w regionach winiarskich przypisano do klas I i II. Obszary położone przy granicy gminy Bácsszentgyörgy odpowiadają obszarom gmin Csátalja i Dávod, w których produkuje się wino. W spisie winnic zarejestrowany jest obszar 6,8109 ha w gminie Bácsszentgyörgy i na obszarze tym działalność prowadzi dwóch właścicieli uproszczonych składów. Zmiana wyznaczonego obszaru nie wpływa na związek między obszarem produkcji a produktem, ponieważ cechy obszaru uwzględnionego w spisie winnic odpowiadają wyznaczonemu obszarowi objętemu ChNP „Hajós Baja” i „Duna/Dunai”. Uprawa winorośli jest jedną z tradycyjnych form działalności zarobkowej prowadzonej przez mieszkańców. Klasyfikacja obszaru uprawy winorośli oraz możliwość produkcji wina objętego ChNP „Duna/Dunai” przyczyniają się do tworzenia wielu miejsc pracy oraz generowania dochodów w tych gminach, a także do rozwoju lokalnej turystyki.

2. Usunięcie sekcji dotyczącej obciążenia krzewu z punktu „Szczególne praktyki enologiczne”

- Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: III. Szczególne praktyki enologiczne.
- Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany: Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne.
- Uzasadnienie: jest to zmiana o charakterze technicznym. Dzięki zmianie przepisów (usunięcie regulacji dotyczących obciążenia krzewu) metoda ograniczania produkcji jest bardziej przejrzysta.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Duna

Dunai

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina białe

Dynamiczne i świeże wina odmianowe, ze średnim finiszem, o owocowym i kwiatowym aromacie oraz smaku charakterystycznych dla wykorzystywanej odmiany; są to wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukrów.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina różowe

Lekkie, świeże wina o wyrazistej kwasowości, produkowane z czerwonych winogron, o świeżym, owocowym aromacie i smaku (malina, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka, truskawka itp.), a niekiedy o aromacie kwiatowym; są to wina wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukrów.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina Siller

Wina odmianowe mają aromat i smak typowe dla wykorzystywanej odmiany i charakteryzują się łagodną kwasowością; wina kupażowane mają charakter odpowiadający proporcjom wykorzystanych odmian; są to wina o pełnym smaku i średniej zawartości tanin; mogą być one wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukrów.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina czerwone

Czerwone wina odmianowe mają aromat i smak typowe dla wykorzystywanej odmiany i charakteryzują się łagodną kwasowością; wina kupażowane mają zawartość tanin odpowiadającą proporcjom wykorzystanych odmian oraz aksamienny smak i strukturę; wina te mają aromaty owocowe (wiśnia, malina, orzech włoski, czarna porzeczka itd.), aromaty przypraw (cynamon, wanilia) i czekolady oraz tytoniu; mogą być one wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie, w zależności od zawartości cukrów.

- * Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy i gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

W przypadku winnic założonych po dniu 3 lutego 2006 r. stosuje się następujące formy prowadzenia winorośli: w kształcie głowy, parasola, na sposób Mosera, ulepszony sposób Mosera, w formie pojedynczego sznura Guyota i w systemie Sylvoza.

Odstępy pomiędzy rzędami winorośli i krzewami winorośli: sadzenie krzewów w podwójnej linii lub parami oraz zachowanie równomiernej odległości między rzędami i krzewami. Odległość między rzędami powinna wynosić co najmniej 1,00 m i nie więcej niż 3,60 m, przy czym odległość między krzewami winorośli musi wynosić co najmniej 0,60 m i nie więcej niż 1,20 m. W przypadku pary krzewów winorośli czynnikiem decydującym jest średnia odległość między nimi.

W przypadku istniejących winnic założonych przed dniem 3 lutego 2006 r. wina objęte ChNP „Duna/Dunai” można produkować z winogron pochodzących z takich upraw tak długo, jak długo winnice te pozostają w eksploatacji, niezależnie od stosowanej formy prowadzenia winorośli.

Do produkcji win objętych ChNP „Duna/Dunai” można wykorzystywać jedynie winogrona pochodzące z winnic o utracie winorośli wynoszącej maksymalnie 10 %.

Data i metoda zbioru: jakość winogron

Praktyka uprawy

Datę rozpoczęcia zbioru wyznacza każdego roku właściwa rada wspólnoty winiarskiej, określając ją na podstawie badania zbiorów przeprowadzanego co tydzień od dnia 1 sierpnia każdego roku.

Żadne produkty z winogron zebranych przed datą rozpoczęcia zbiorów wyznaczoną przez wspólnotę winiarską nie mogą uzyskać świadectwa pochodzenia dla wina objętego ChNP „Duna/Dunai” i nie mogą być wprowadzane do obrotu z etykietą ChNP „Duna/Dunai”. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

Wymogi dotyczące jakości winogron

Praktyka uprawy

Minimalna zawartość cukrów w winogronach wynosi 14,82° w węgierskiej skali moszczu, a minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi 9 % obj. dla wszystkich rodzajów wina.

b) Maksymalna wydajność

Wino

100 hl/ha

Winogrona

14 300 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

1. Obszar uprawy winorośli Csongrád: obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.
2. Obszar uprawy winorośli Hajós-Baja: obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduddvar, Rémsziget, Sükösd, Vaskút.
3. Obszar uprawy winorośli Kunság: obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszeptandrás, Jászszeptandrás, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Mórincgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

tramini – traminer
királyleányka – feteasca regale
kadarka – jenei fekete
hamburgi muskotály – muscat de hamburg
kékoportó – portugizer
sauvignon – sovinjon
kövidinka – a dinka crvena
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
leányka – leányszőlő
olasz rizling – nemes rizling
tramini – roter traminer
nektár
tramini – savagnin rose
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
pinot noir – pignula
csabagyöngye – perle di csaba
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
leányka – dievcenske hrozno
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
csabagyöngye – pearl of csaba
sauvignon – sauvignon blanc
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
pinot noir – pinot tinta
irsai olivér – muskat olivér
kékoportó – portugais bleu
kadarka – kadarka negra
kadarka – gamza
tramini – gewürtztraminer
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
zöld veltelíni – zöldveltelíni

arany sárfehér – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
zöld veltelíni – grüner muskateller
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
pinot noir – pino csernúj
csabagyöngye – zsemcsug szaba
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka
csabagyöngye – perla di csaba
kékfrankos – blauer lemberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékoportó – portugalske modré
kadarka – katar
ezerjő – szadocsina
rajnai rizling – rheinriesling
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
merlot
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hainaut
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – muskat ottonel
csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannúj
kadarka – törökszőlő
leányka – feteasca alba
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj

olasz rizling – risling vlassky
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
rizlingszilváni – müller thurgau
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
csabagyöngye – perla czabanska
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjő – trummertraube
leányka – mädchentraube
hamburgi muskotály – moscato d’Amburgo
kövidinka – a dinka mala
karát
ezerjő – tausendgute
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
ezerjő – kolmreifler
blauburger
rajnai rizling – riesling blanc
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zweigelt – blauer zweigeltrebe
csabagyöngye – perle von csaba
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
zefír
kékoportó – modry portugal

8. Opis związku lub związków

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (1)

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Obszar objęty ChNP „Duna/Dunai” znajduje się w środkowej części Węgier. Leży on w dużej mierze na terenie Niziny Węgierskiej, a jego granice wyznaczają rzeki Dunaj i Cisa, tzw. Międzyrzecze Dunaju i Cisy (regiony Kiskun-ság, Észak-Bácska, Jászság i Tápíóság), oraz części regionu Tiszazug i komitatu Csongrád na wschód od Cisy. Obszar ten połączony jest na północnym zachodzie z niektórymi obszarami produkcji na wyspie Czepel, a na północy – z niektórymi obszarami produkcji na wzgórzach Gödöllő.

O cechach środowiskowych obszaru produkcji decyduje przede wszystkim jego nizinny charakter: obszar położony jest na wysokości poniżej 200 m n.p.m., przy czym większość obszaru położona jest na wysokości poniżej 150 m n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–20 m.

Gleby na obszarze produkcji objętym ChNP „Duna/Dunai” są mało zróżnicowane, ponieważ większość obszaru położona jest na wapiennych, piaszczystych glebach, a w mniejszym stopniu na brunatnych glebach leśnych, czarnoziemach oraz glebach łąkowych i aluwialnych. Ukształtowanie się tych piaszczystych gleb przypisuje się głównie Dunajowi, dzięki któremu przez tysiące lat piaszczyste osady odkładały się w Międzyrzeczu Dunaju i Cisy, w miarę jak koryto Dunaju przesunęło się ze wschodu na zachód. Cechą charakterystyczną piaszczystych gleb jest ich szybkie nagrzewanie się oraz jasna barwa, dzięki której gleby te w większym stopniu odbijają promieniowanie słoneczne, co pomaga winogronom dojrzewać. Dzięki zawartości kwarcu w tych glebach winorośl jest bardziej odporna na filokserę. Z drugiej strony takie gleby zawierają niewiele składników pokarmowych, mają niewielką pojemność wodną oraz stosunkowo niską zawartość minerałów.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje głównie przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny charakteryzujący się przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Połączenie warunków klimatycznych, nizinnego charakteru oraz stosunkowo niewielkiej wysokości nad poziomem morza zwiększa prawdopodobieństwo występowania przymrozków wiosną i jesienią. Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Średnia liczba godzin nasłonecznienia wynosi ponad 2 000 godzin rocznie. Średni poziom opadów w skali roku to 450–500 mm, co w znacznym stopniu odpowiada potrzebom winogron, przy czym rozkład opadów w ciągu roku jest nierówny.

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (2)

b) Czynniki ludzkie

Ze względu na swój rozmiar geograficzny obszar produkcji ma bogatą tradycję uprawy winorośli i produkcji wina.

Pierwsze pisemne wzmianki o już dobrze prosperującym sektorze uprawy winorośli na obszarze produkcji znajdują się w karcie ustanawiającej opactwo benedyktyńskie z 1075 r., o czym świadczą kolejne zapisy z XIII w. (np. z wyspy Czepel). W średniowieczu środkowy region Węgier zamieszkiwała duża populacja, która uprawiała winogrona i produkowała wino przede wszystkim na własne i lokalne potrzeby. Wino głównie zastępowało wodę pitną, której jakość była stosunkowo niska. To właśnie w tym okresie rozwinęła się produkcja dwupoziomowa (uprawa winogron i innych owoców na tym samym obszarze), która to tradycja przetrwała aż do lat 60. XX w., kiedy to wprowadzono produkcję winogron i innych owoców o charakterze wyłącznie przemysłowym.

Średniowieczna tradycja uprawy winorośli została przerwana w XVI i XVII w. przez turecką okupację, która doprowadziła do gwałtownego spadku liczby ludności oraz spadku produkcji pomimo wysiłków tureckich władz mających na celu pobudzenie produkcji dzięki niższym podatkom. Granice obszarów uprawy winorośli wyznaczały pierwotnie osady, które przetrwały (np. miasta targowe), choć właściciele często kontynuowali produkcję, powracając do swoich opuszczonych osad kilka razy w roku. Uprawa winorośli i produkcja wina odrodziły się po zakończeniu tureckiej okupacji. Od tego momentu stabilizacja i wykorzystanie gospodarcze porzuconych wcześniej piaszczystych terenów polegały głównie na sadzeniu winnic oraz sadów, które znów skupiały się wokół miast targowych tego regionu. Wino stawało się coraz bardziej komercyjnym produktem.

Ponieważ piaszczyste gleby okazały się odporne na filokserę, epidemia (która wybuchła w 1875 r.) nie tylko praktycznie nie dotknęła uprawy winorośli, ale także w dużej mierze przyczyniła się do zwiększenia jej roli na przedmiotowym obszarze. Ośrodek badań naukowych założony w 1883 r. w Mıklóstelep pod Kecskemét odgrywał kluczową rolę w walce z filokserą i – wraz z opracowaniem systemu kształcenia zawodowego na początku XX w. – znacząco się przyczynił do rozwoju sektora uprawy winorośli i produkcji wina w regionie. W okresie tym odnotowano istotny wzrost na rynku oraz zwiększenie renowy win z tego regionu, ponieważ obszar uprawy winorośli kilkukrotnie się zwiększył. Przyczynił się do tego rozwój sieci kolejowej i drogowej. Produkcję prowadzono w winnicach o powierzchni 40–60 hektarów i wytwórnich wina produkujących 2 000–3 000 hektolitrow wina.

Po II wojnie światowej większe winnice znacjonalizowano, jednak struktura uprawy winorośli pozostała niezmienną do lat 60. XX w., kiedy to rozpoczęto produkcję przemysłową na dużą skalę oraz zaczęto sadzić tradycyjne odmiany (np. ezerjő, kadarka, kövidinka) oraz odmiany pochodzące z innych obszarów uprawy winorośli (takie jak kékfrankos, leányka, muscat ottonel lub olasz rizling). Zaczęły dominować różne techniki uprawy, w tym technika przewidująca większe odstępy między rzędami oraz wysokie i średniowysokie prowadzenie winorośli. Poza dalszymi zmianami w zakresie odmian (zasadzenie znanych na całym świecie odmian takich jak chardonnay lub cabernet sauvignon), zwiększeniem obszaru uprawy oraz zmianą metody uprawy pod koniec lat 70. XX w. zaobserwowano także rozwój zmodernizowanych zakładów produkcji wina o wysokiej wydajności.

W następstwie politycznych i gospodarczych zmian na Węgrzech na początku lat 90. XX w. nastąpiły dalsza restrukturyzacja, obejmująca utworzenie licznych mniejszych i większych winnic oraz wytwórni wina, które mogły lepiej reagować na zmieniający się popyt na rynku, a także znaczne rozdrobnienie obszarów obsadzonych winoroślami.

Wraz z przystąpieniem Węgier do Unii Europejskiej w 2004 r. nastąpiły dalsze zmiany, jeżeli chodzi o odmiany i metody uprawy (zmiany te były częściowo finansowane w ramach unijnych funduszy restrukturyzacyjnych), oraz ograniczenie obszarów uprawy poprzez likwidację przestarzałych winnic, choć w okresie tym przeprowadzono także modernizację i zagęszczenie pozostałych winnic i wytwórni wina. Obecnie, wraz z postępującą restrukturyzacją, w celu uprawy węgierskich odmian (takich jak cserszegi fűszeres) dostosowanych do warunków ekologicznych stosuje się sprzyjające techniki uprawy; odmiany te zaspokajają popyt na rynku i zajmują coraz większą część obszarów obsadzonych winoroślami.

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (3)

2. Opis win

Ogólną cechą win jest ich elegancki wygląd, dynamiczny i świeży charakter, delikatna struktura kwasowości oraz średni finisz, natomiast wina odmianowe cechują się owocowym i kwiatowym aromatem oraz smakiem, które są typowe dla wykorzystywanej odmiany.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Warunki ekologiczne panujące na wyznaczonym obszarze mogą znaleźć wyraźne odzwierciedlenie w winach. Ogólnie rzecz biorąc, wina produkowane na tym obszarze szybciej dojrzewają, mają łagodniejszy charakter i niską zawartość alkoholu. Dzięki piaszczystym glebom wina te mają stosunkowo niską zawartość minerałów i są lżejsze.

Obszar uprawy winorośli „Duna/Dunai”, który odpowiada za niemal połowę całkowitej produkcji winogron w kraju, ma kluczowe znaczenie dla sektora uprawy winorośli i produkcji wina będącego jednym z sektorów węgierskiego rolnictwa.

Produkcja winorośli ma nie tylko znaczenie gospodarcze, ale także odgrywa istotną rolę społeczną, ponieważ zapobiega opuszczeniu obszaru przez lokalną ludność.

Ze względu na lokalne warunki ekologiczne (np. piaszczyste gleby, brak opadów) uprawa winorośli stanowi jeden z najbardziej opłacalnych rodzajów działalności rolniczej w regionie. Winnice skutecznie zapobiegają rozprzestrzenianiu się lotnych piasków, a winorośle zazwyczaj mają większe szanse na przetrwanie na glebach o niskiej pojemności wodnej niż inne rośliny.

Proporcja rodzimych i nowo wyhodowanych węgierskich odmian winorośli zasadzonych w winnicach na obszarze uprawy winorośli „Duna/Dunai” wynosi ponad 60 %.

Tradycyjnie aromatyczne odmiany winorośli wykorzystuje się do produkcji win muszkatowych (muskotály).

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Przepisy regulujące określenia

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Na etykiecie nie należy podawać nazw mniejszych jednostek geograficznych.

Stosowanie określeń tradycyjnych i innych określeń zastrzeżonych

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Określenia tradycyjne, inne zastrzeżone określenia i określenia odnoszące się do barwy wina nie mogą być zapisane na etykietce czcionką większą niż czcionka stosowana do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.

Stosowanie określeń tradycyjnych i innych określeń zastrzeżonych

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Określenia tradycyjne, inne zastrzeżone określenia i określenia odnoszące się do barwy wina nie mogą być zapisane na etykietce czcionką większą niż czcionka stosowana do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.

Wykorzystanie nazw odmian

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- a) Nazwy odmian można umieszczać na etykietce, pod warunkiem że zapisane są czcionką nie większą niż czcionka zastosowana do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.
- b) Nie należy stosować nazwy odmiany „arany sárfehér” w celu oznaczenia ChNP „Duna/Dunai”.
- c) W przypadku win mieszanych można stosować słowa: „küvé”, „cuvée” lub „házasítás” [kupażowanie/mieszanie].

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf
