

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 395/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„KUNSÁG/KUNSÁGI”

PDO-HU-A1332-AM03

Data przekazania informacji: 10.9.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Rozszerzenie obszaru produkcji poza wcześniej wyznaczony obszar

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
— VIII Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
—
- c) Uzasadnienie: W celu zachowania konkurencyjności oraz zwiększenia możliwości wykorzystywania winogron uprawianych na tym obszarze warto rozszerzyć produkcję poza wyznaczony obszar i objąć nią cały obszar dozwolony na podstawie przepisów. Na obszarze tym warunki przetwarzania są takie same jak warunki mające zastosowanie na obecnym obszarze produkcji objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Kunság/Kunsági”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Kunság

Kunsági

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
9. Gazowane wina półmusujące

4. Opis wina lub win

Wino – różowe odmianowe i różowe typu cuvée

Wina te mają barwę jasnorożową, różową lub jasnofioletową oraz charakteryzują się delikatną, wyrazistą kwasowością i owocowym smakiem i aromatem. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): | 9 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – Siller odmianowe i Siller typu cuvée

Wina odmianowe mają aromat i smak charakterystyczne dla wykorzystywanej odmiany, natomiast wina kupażowane mają aromat i smak odpowiadające proporcjom wykorzystanych odmian. Wina te charakteryzują się łagodną kwasowością, umiarkowaną zawartością tanin i pełnym charakterem. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – białe odmianowe i białe typu cuvée

Wina te mają jasnozieloną, jasnożółtą lub mocniejszą, słomkowożółtą barwę, często są łagodne, o niskiej zawartości alkoholu, mają świeży smak, z posmakiem letnich owoców, sporadycznie owoców cytrusowych. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 16,67 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – czerwone odmianowe i czerwone typu cuvée

Wina te mają barwę rubinową lub ciemnorubinową, a także charakteryzują się intensywnym owocowo-korzennym aromatem i świeżym smakiem, umiarkowaną zawartością tanin, przyjemną kwasowością i zawartością alkoholu. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – białe odmianowe z późnego zbioru lub białe typu cuvée z późnego zbioru

Wina te mają złotą barwę, charakteryzują się złożonym aromatem i wyrazistą, oleistą konsystencją, z domieszką drewnianych nut beczek i leżakowania w butelkach. Odznaczają się one przyjemną kwasowością i zawartością alkoholu oraz często zawierają cukier resztkowy.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – czerwone odmianowe z późnego zbioru lub czerwone typu cuvée z późnego zbioru

Wina te mają barwę rubinową lub ciemnoczerwoną, charakteryzują się złożonym aromatem i wyrazistą, oleistą konsystencją, z domieszką drewnianych nut beczek i leżakowania w butelkach. Odznaczają się one przyjemną kwasowością i zawartością alkoholu oraz często zawierają cukier resztkowy.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – białe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub białe typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw

Wina te mają zielonkawożółtą barwę, ich aromat i smak są charakterystyczne dla wykorzystywanej odmiany winorośli, a także odznaczają się wyrazistą kwasowością, średnią cielistością i wyczuwalnością alkoholu. Mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – różowe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub różowe typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw

Wina te mają barwę od jasnoróżowej i różowej do jasnofioletowej oraz charakteryzują się delikatną, łagodną kwasowością i niezwykle owocowym aromatem. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

* 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – czerwone odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub czerwone typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw

Wina te mają barwę ciemnorubinową lub ciemnoczerwoną oraz odznaczają się owocowym, a niekiedy korzennym aromatem, średnim poziomem pełniłości oraz łagodnym charakterem z domieszką nut drewnianych beczek i leżakowania w butelkach, a także umiarkowaną zawartością tanin. W zależności od zawartości cukrów mogą one być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

* 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – białe odmianowe z suszonych winogron lub białe typu cuvée z suszonych winogron

Wina te mają złotą barwę, charakteryzują się złożonym aromatem, wysoką naturalną zawartością cukru i wyrazistą, oleistą konsystencją, a ich smak i aromat są złożone – pojawiają się nuty miodu, dojrzałych lub suszonych owoców, a w niektórych przypadkach nuty znamienne dla obecności grzyba *botrytis*. Wina te są zwykle półsłodkie lub słodkie.

* 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – czerwone odmianowe z suszonych winogron lub czerwone typu cuvée z suszonych winogron

Wina te mają barwę ciemnorubinową lub ciemnoczerwoną. Wyrziste i pełne wina czerwone odznaczają się pełnym smakiem i aromatem charakterystycznym dla dojrzałych lub suszonych owoców lub przypraw oraz smakiem typowym dla win leżakujących w drewnianych beczkach lub butelkach. Charakteryzują się one umiarkowaną zawartością tanin i często zawierają cukier resztkowy.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – białe wino lodowe

Wino to ma barwę starego złota, bogaty i złożony aromat, wyrazistą kwasowość i bardzo wysoką zawartość cukru oraz skoncentrowany, miodowo-słodki smak.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Wino – czerwone wino lodowe

Wino to ma barwę czerwono-brązową, bogaty i złożony aromat oraz bardzo wysoką zawartość cukru, skoncentrowany, miodowo-słodki smak oraz umiarkowaną zawartość tanin.

- * 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 ogólna: | 3,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 33,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

Wino musujące – białe

Barwa win musujących zależy od odmiany winorośli wykorzystanej do ich produkcji. Ich aromat i smak są neutralne lub charakterystyczne dla wykorzystanej odmiany winorośli, charakteryzują się harmonijną kwasowością, lekkością i długotrwałym musowaniem.

- * 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 ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

Wino musujące – różowe

Barwa win musujących zależy od odmiany winorośli wykorzystanej do ich produkcji. Ich aromat i smak są neutralne lub charakterystyczne dla wykorzystanej odmiany winorośli, charakteryzują się harmonijną kwasowością, lekkością i długotrwałym musowaniem.

- * 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 ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

Wino musujące – czerwone

Barwa win musujących zależy od odmiany winorośli wykorzystanej do ich produkcji. Ich aromat i smak są neutralne lub charakterystyczne dla wykorzystanej odmiany winorośli, charakteryzują się harmonijną kwasowością, lekkością i długotrwałym musowaniem.

- * 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 ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Gazowane wino półmusujące – białe

Wina półmusujące mają barwę od jasnej zielonkawożółtej do jasnej słomkowożółtej, mają stosunkowo niską zawartość alkoholu i mocno wyczuwalną kwasowość, przy czym są delikatnie musujące. Mogą one być wytrawne, półsłodkie lub słodkie. Są to dynamiczne, świeże wina o aromacie i smaku świeżych winogron.

- * 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): | 7 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Gazowane wino półmusujące – różowe

Wina półmusujące mają barwę od jasnorożowej do różowej, mają stosunkowo niską zawartość alkoholu i mocno wyczuwalną kwasowość, przy czym są delikatnie musujące. Mogą one być wytrawne, półsłodkie lub słodkie. Są to dynamiczne, świeże wina o aromacie i smaku świeżych winogron.

- * 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): | 7 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): | |

Gazowane wino półmusujące – czerwone

Wina półmusujące mają barwę jasnofioletową, mają stosunkowo niską zawartość alkoholu i mocno wyczuwalną kwasowość, przy czym są delikatnie musujące. Mogą one być wytrawne, półsłodkie lub słodkie. Są to dynamiczne, świeże wina o aromacie i smaku świeżych winogron.

- * 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): | 7 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | |

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Obowiązkowe praktyki enologiczne – wino (1)

Szczególne praktyki enologiczne

Wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée*, wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée*:

- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony.

Wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée*, wino czerwone odmianowe i wino czerwone typu *cuvée*:

- skórki w pulpie winogronowej muszą być sfermentowane,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami.

Wino białe odmianowe z późnego zbioru lub wino białe typu *cuvée* z późnego zbioru:

- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Wino czerwone odmianowe z późnego zbioru lub wino czerwone typu *cuvée* z późnego zbioru:

- skórki w pulpie winogronowej muszą być sfermentowane,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Wino białe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino białe typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw:

- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Obowiązkowe praktyki enologiczne – wino (2)

Szczególne praktyki enologiczne

Wino różowe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino różowe typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw:

- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów.

Wino czerwone odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino czerwone typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw:

- skórki w pulpie winogronowej muszą być sfermentowane,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Wino białe odmianowe z suszonych winogron lub wino białe typu *cuvée* z suszonych winogron:

- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Wino czerwone odmianowe z suszonych winogron lub wino czerwone typu *cuvée* z suszonych winogron:

- skórki w pulpie winogronowej muszą być sfermentowane,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- wino można rozlewać do butelek najwcześniej w dniu 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- przed wprowadzeniem wina do obrotu konieczny jest trzymiesięczny okres leżakowania wina w butelkach.

Białe wino lodowe i czerwone wino lodowe:

- ręczny zbiór w temperaturze poniżej -7°C ,
- wyciskanie zmrożonych winogron,
- fermentacja do momentu osiągnięcia wymaganej zawartości cukru,
- co najmniej sześciomiesięczny okres leżakowania w butelkach.

Niedozwolone praktyki enologiczne – wino

Szczególne praktyki enologiczne

Wino białe odmianowe z późnego zbioru lub wino białe typu *cuvée* z późnego zbioru, wino czerwone odmianowe z późnego zbioru lub wino czerwone typu *cuvée* z późnego zbioru, wino białe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino białe typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw, wino różowe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino różowe typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw, wino czerwone odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub wino czerwone typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw, wino białe odmianowe z suszonych winogron lub wino białe typu *cuvée* z suszonych winogron, wino czerwone odmianowe z suszonych winogron lub wino czerwone typu *cuvée* z suszonych winogron, białe wino lodowe, czerwone wino lodowe:

- wzbogacanie moszczu,
- słodzenie wina.

Przepisy regulujące uprawę winorośli – metoda uprawy i gęstość obsady

Praktyka uprawy

W przypadku istniejących winnic założonych przed dniem 31 grudnia 2011 r. wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Kunság/Kunsági” można produkować z winogron pochodzących z takich upraw tak długo, jak długo winnice te pozostają w eksploatacji, niezależnie od stosowanej formy prowadzenia winorośli lub gęstości obsady w winnicy.

W przypadku winnic założonych po dniu 31 grudnia 2011 r. wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Kunság/Kunsági” można produkować wyłącznie z winogron pochodzących z winnic, w których winorośle prowadzi się następującymi metodami:

- w kształcie korony,
- w kształcie parasola,
- na sposób Mosera,
- w formie pojedynczego sznura Guyota,
- w systemie Sylvoza.

W winnicach założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. gęstość obsady musi wynosić co najmniej 3 300 krzewów winorośli na hektar. Przy ustalaniu odległości między szpalerami i winoroślami oprócz regularnych odstępów pomiędzy szpalerami i winoroślami dopuszczalne jest również sadzenie podwójnych szpalerów lub par krzaków winorośli. Odległość między szpalerami musi 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.

Określając obciążenie winorośli, liczba żywych pąków pozostawionych na każdym krzewie nie może przekraczać 16 na m², niezależnie od metody uprawy. Dostosowanie wielkości końcowych zbiorów wymaganych do osiągnięcia celów produkcyjnych należy zapewnić poprzez regulację liczby kiści stosownie do potrzeb w okresie wegetacji.

Do produkcji wyrobów winiarskich oznaczonych chronioną nazwą pochodzenia „Kunság/Kunsági” dopuszcza się wyłącznie winogrona pochodzące z winnic o wskaźniku niedoboru winorośli poniżej 10 %.

Przepisy regulujące uprawę winorośli – czas i metoda zbiorów oraz 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.

Produkty z winogron zebranych przed datą rozpoczęcia zbiorów wyznaczoną przez wspólnotę winiarską nie mogą uzyskać świadectwa pochodzenia obejmującego je chronioną nazwą pochodzenia „Kunság/Kunsági” i nie można wprowadzać ich do obrotu jako produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia „Kunság/Kunsági”. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

Do celów produkcji wyrobów winiarskich minimalną zawartość cukru i potencjalną zawartość alkoholu w winogronach należy stosować według poniższej tabeli, zgodnie z obowiązującym obecnie prawem węgierskim i prawem Unii Europejskiej.

Podczas zbiorów zwykle dopuszcza się ręczne i mechaniczne metody zbioru, jednak wymienione poniżej rodzaje wina można wyprodukować wyłącznie z winogron zbieranych ręcznie:

- wino z późnego zbioru,
- wino z wyselekcjonowanych upraw;
- wino z suszonych winogron,
- wino lodowe.

Naturalna minimalna zawartość cukru i minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach

Praktyka uprawy

| Odmiana/kategoria wina | Minimalna naturalna zawartość cukrów w winogronach w węgierskiej skali moszczu (Magyar mustfok – [MM°], w temperaturze 17,5 °C) | |
|--|---|-------|
| Wina – białe odmianowe i białe typu <i>cuvée</i> , różowe odmianowe i różowe typu <i>cuvée</i> , odmianowe Siller i Siller typu <i>cuvée</i> , czerwone odmianowe i czerwone typu <i>cuvée</i> : | 14,82 | |
| Wino – białe i czerwone z późnego zbioru: | 19,00 | |
| Wino – białe, różowe i czerwone z wyselekcjonowanych upraw: | 19,00 | |
| Wino – białe i czerwone z suszonych winogron: | 20,00 | |
| Wino – białe i czerwone wino lodowe: | 16,66 | 25,00 |
| Wino musujące: | 14,82 | |
| Gazowane wino półmusujące: | 14,82 | |
| Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach ([w % obj.], w temperaturze 20 °C) | | |
| Wina – białe odmianowe i białe typu <i>cuvée</i> , różowe odmianowe i różowe typu <i>cuvée</i> , odmianowe Siller i Siller typu <i>cuvée</i> , czerwone odmianowe i czerwone typu <i>cuvée</i> : | 9,0 | |
| Wino – białe i czerwone z późnego zbioru: | 12,08 | |
| Wino – białe, różowe i czerwone z wyselekcjonowanych upraw: | 12,08 | |
| Wino – białe i czerwone z suszonych winogron: | 12,83 | |
| Wino – białe i czerwone wino lodowe: | 16,66 | |
| Wino musujące: | 9,0 | |
| Gazowane wino półmusujące: | 9,0 | |

b) *Maksymalna wydajność*

Wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée*, wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée*, wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée*, wino czerwone odmianowe i wino czerwone typu *cuvée*, wino musujące

100 hektolitrów z hektara

Wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée*, wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée*, wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée*, wino czerwone odmianowe i wino czerwone typu *cuvée*, wino musujące

14 300 kg winogron z hektara

Gazowane wina półmusujące

100 hektolitrów z hektara

Gazowane wina półmusujące

14 300 kg winogron z hektara

Białe i czerwone wino odmianowe z późnego zbioru lub białe i czerwone wino typu *cuvée* z późnego zbioru

70 hektolitrów z hektara

Białe i czerwone wino odmianowe z późnego zbioru lub białe i czerwone wino typu *cuvée* z późnego zbioru

10 000 kg winogron z hektara

Białe, różowe i czerwone wino odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub białe, różowe i czerwone wino typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw

70 hektolitrów z hektara

Białe, różowe i czerwone wino odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub białe, różowe i czerwone wino typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw

10 000 kg winogron z hektara

Białe i czerwone wino odmianowe z suszonych winogron lub białe i czerwone wino typu *cuvée* z suszonych winogron, białe i czerwone wino lodowe

42 hektolitry z hektara

Białe i czerwone wino odmianowe z suszonych winogron lub białe i czerwone wino typu *cuvée* z suszonych winogron, białe i czerwone wino lodowe

6 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ága-segyháza, 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, Ináracs, Izsák, Jakabszállás, Jánosshalma, Jászberény, Jászsztandrás, Jászsztélnászló, 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, Móricgát, 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, Tizsakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás i Zsana.

7. Głównie odmiany winorośli

arany sárfehér – fehér dinka

arany sárfehér – huszár szőlő

arany sárfehér – izsáki

arany sárfehér – izsáki sárfehér

arany sárfehér – német dinka

blauburger

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 – saszla belaja
chasselas – weisser gutedel
cserszegi fűszeres
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
gyöngyrizling
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 – zolotisztűj rannűj
jubileum 75
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – kador
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszólló
karát
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kármin
kékfrankos – blauer lemlberger
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
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
merlot
mátrai muskotály
nektár
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat otonel
ottonel muskotály – muskat otonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinto
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
pozsonyi fehér – czétényi
pozsonyi fehér – czétényi fehér
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
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin červené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
zengő
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

Dla wszystkich kategorii – opis wyznaczonego obszaru

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Obszar wyznaczony do produkcji znajduje się w środkowej części Węgier. Położony jest on w dużej mierze na terenie Niziny Węgierskiej, a jego granice wyznaczają rzeki Dunaj i Cisa, tzw. Międzyrzecze Dunaju i Cisy, oraz w regionie Tiszazug. Na północnym zachodzie leży wyspa Czepel. Na północy graniczy z niektórymi obszarami produkcji na wzgórzach Gödöllő.

Pod względem cech środowiskowych obszar produkcji charakteryzuje się przede wszystkim położeniem na nizinnej równinie. Obszar położony jest na wysokości niespełna 150 m n.p.m. Jest to płaski teren, na którym różnica wysokości nie przekracza 10–20 m.

W większości obszarów produkcyjnych regionu winiarskiego Kunság występują piaszczyste gleby wapienne (próchnica i kurzawka), ale występują również brunatne gleby leśne, czarnoziemny oraz gleby charakterystyczne dla łąk podmokłych i zalewowych. Gleba piaszczysta zwykle szybko się nagrzewa, jej jasny kolor lepiej odbija światło słoneczne (co sprzyja dojrzewaniu winogron), a ze względu na zawartość kwarcu – przekraczającą 75 % – wykazuje odporność na filokserę. Z drugiej strony jej potencjał w zakresie dostarczania składników odżywczych, magazynowania wody oraz jej zawartość minerałów są stosunkowo niskie.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji wynikają głównie z przeważającego na Węgrzech klimatu kontynentalnego charakteryzującego się przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami.

Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Fale upałów często występują w miesiącach okresu wegetacyjnego, tj. w lipcu i sierpniu. 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.

b) Czynniki ludzkie

Ze względu na swój duży rozmiar geograficzny obszar produkcji ma bogatą tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Pierwsze pisemne wzmianki o winnicach na tym obszarze pochodzą z 1075 r. W średniowieczu produkcja wina miała na celu przede wszystkim zaspokojenie lokalnych potrzeb. Po okupacji tureckiej na wyznaczonym obszarze posadzono winorośl, aby zrekultywować opuszczone obszary piaszczyste i związać kurzawkę. Epidemia filoksery z 1875 r. pozostawiła winnice praktycznie nietknięte, a ich rola znacznie wzrosła. Rozwój technologiczny z końca XIX w. przyczynił się do znacznej poprawy jakości win w tym regionie. Z początkiem XX w. wina z tych obszarów produkcji stały się powszechnie znane, a ich rynek znacząco zwiększył swój zasięg. Przyczyniło się to do zwiększenia powierzchni winnic.

Stały, nieprzerwany rozwój technologiczny pozwala na stosowanie technologii redukcyjnej i produkcję popularnych obecnie win białych i różowych oraz świeżych win czerwonych, które podkreślają owocowy charakter winogron.

Hasło regionu winiarskiego „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” („Wino z Kunság to wino na każdy dzień”) jest chronione od 2000 r.

Producenci z wyznaczonego obszaru dobierają struktury odmian odpowiednio do potencjału oferowanego przez warunki ekologiczne, świadomie opracowują geograficzne proporcje tradycyjnych i nowych odmian oraz stosują techniki uprawy winorośli i produkcji wina dostosowane do warunków rynkowych.

Wino

2. Opis win

Wina dojrzewają szybko, mają umiarkowaną zawartość kwasu i łagodny charakter. Wina białe i różowe mają intensywny aromat i bogaty smak. Wina czerwone z tego regionu są zwykle owocowe i lekkie, ich barwa jest mniej głęboka, a ich taniny mniej wyraziste. Wapienno-piaskowa gleba sprawia, że smak win jest mniej mineralny.

Wina z wyselekcjonowanych upraw odznaczają się cechami charakterystycznymi dla odmiany winorośli wykorzystanej do ich produkcji, zrównoważoną kwasowością oraz zawartością alkoholu i cukru.

Wina z późnego zbioru i wina z suszonych winogron mają pełny charakter, a ich wyjątkowość wynika z metody produkcji i leżakowania. Zawierają cukier resztkowy.

Wina lodowe mają pełny charakter, odznaczają się zrównoważonym, słodkim smakiem wynikającym z zawartości cukru resztkowego, kwasowości i alkoholu.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczyste gleby, ma istotny wpływ na cechy win. Cechy te są obecne szczególnie w szybko dojrzewających, najczęściej lżejszych winach o stosunkowo niskiej kwasowości, większej delikatności, szybko rozwijających się kwasów i umiarkowanej zawartości alkoholu w większości roczników.

Wina mają obniżoną zawartość minerałów, co jest charakterystyczne dla gleb piaszczystych. Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania nadające się do spożycia, gdy są młode. Środowisko ekologiczne przyczyniło się do rozpowszechnienia na tym obszarze kilku tradycyjnych odmian winorośli (ezerjő, kadarka, kövidinka). Cechy charakterystyczne tych odmian można wzmocnić poprzez wyselekcjonowane uprawy. W niektórych rocznikach winogrona posiadają wyjątkowe wartości. Przejrzałe i suszone winogrona można wykorzystać jako surowiec do produkcji wysokoprocetowych, pełnych win alkoholowych, których jakość dodatkowo wzrasta podczas leżakowania. Wina lekkie i świeże są doskonałym surowcem do produkcji win musujących i gazowanych win półmusujących.

Region winiarski Kunság odgrywa kluczową rolę w sektorze winorośli i wina rolnictwa na Węgrzech – produkowana jest tu niemal połowa krajowych winogron. Produkcja winorośli ma nie tylko znaczenie gospodarcze, ale także odgrywa istotną rolę społeczną – generuje przychody, uzupełnia je i zapobiega opuszczaniu 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. Dzięki temu, że uprawa winorośli kształtuje miejscowy krajobraz, region ten jest jeszcze bardziej atrakcyjny. Winnice skutecznie zapobiegają rozprzestrzenianiu się lotnych piasków, a winorośle zazwyczaj mają większe szanse na przetrwanie na glebach o niskiej pojemności wodnej niż inne rośliny.

W winnicach regionu winiarskiego Kunság dominują rodzime i nowo wyhodowane węgierskie odmiany winorośli.

W dużej mierze dzięki stosunkowo lekkim, owocowym i aromatycznym winom muszkatowym z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

Wino musujące

b) Czynniki ludzkie

Oprócz wymienionych powyżej czynników ludzkich do win musujących „Kunság/Kunsági” mają zastosowanie następujące kryteria:

Produkcja win półmusujących i musujących opiera się na odmianach występujących na obszarze produkcji, które posiadają charakterystyczną kwasowość (np. ezerjő, cserszegi fűszeres).

2. Opis win

Wina musujące są lekkie, ich aromat jest świeży, a kwasowość – wyrazista.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczyste gleby, ma istotny wpływ na cechy win. Cechy te są obecne szczególnie w szybko dojrzewających, najczęściej lżejszych winach o stosunkowo niskiej kwasowości, większej delikatności, szybko rozwijających się kwasów i umiarkowanej zawartości alkoholu w większości roczników.

Wina mają obniżoną zawartość minerałów, co jest charakterystyczne dla gleb piaszczystych. Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania nadające się do spożycia, gdy są młode. Środowisko ekologiczne przyczyniło się do rozpowszechnienia na tym obszarze kilku tradycyjnych odmian winorośli (ezerjő, kadarka, kövidinka). Cechy charakterystyczne tych odmian można wzmocnić poprzez wyselekcjonowane uprawy. W niektórych rocznikach winogrona posiadają wyjątkowe wartości. Przejrzałe i suszone winogrona można wykorzystać jako surowiec do produkcji wysokoprocentowych, pełnych win alkoholowych, których jakość dodatkowo wzrasta podczas leżakowania. Wina lekkie i świeże są doskonałym surowcem do produkcji win musujących i gazowanych win półmusujących.

Region winiarski Kunság odgrywa kluczową rolę w sektorze winorośli i wina rolnictwa na Węgrzech – produkowana jest tu niemal połowa krajowych winogron. Produkcja winorośli ma nie tylko znaczenie gospodarcze, ale także odgrywa istotną rolę społeczną – generuje przychody, uzupełnia je i zapobiega opuszczaniu 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. Dzięki temu, że uprawa winorośli kształtuje miejscowy krajobraz, region ten jest jeszcze bardziej atrakcyjny. Winnice skutecznie zapobiegają rozprzestrzenianiu się lotnych piasków, a winorośle zazwyczaj mają większe szanse na przetrwanie na glebach o niskiej pojemności wodnej niż inne rośliny.

W winnicach regionu winiarskiego Kunság dominują rodzime i nowo wyhodowane węgierskie odmiany winorośli.

W dużej mierze dzięki stosunkowo lekkim, owocowym i aromatycznym winom muszkatowym z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

Gazowane wino półmusujące

Oprócz wymienionych powyżej czynników ludzkich do gazowanych win półmusujących „Kunság/Kunsági” mają zastosowanie następujące kryteria:

Produkcja gazowanych win półmusujących opiera się na odmianach występujących na obszarze produkcji, które posiadają charakterystyczną kwasowość (np. ezerjő, cserszegi fűszeres).

2. Opis win

Gazowane wina półmusujące mają świeży aromat i charakteryzują się lekkością.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczyste gleby, ma istotny wpływ na cechy win. Cechy te są obecne szczególnie w szybko dojrzewających, najczęściej lżejszych winach o stosunkowo niskiej kwasowości, większej delikatności, szybko rozwijających się kwasów i umiarkowanej zawartości alkoholu w większości roczników.

Wina mają obniżoną zawartość minerałów, co jest charakterystyczne dla gleb piaszczystych. Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania nadające się do spożycia, gdy są młode. Środowisko ekologiczne przyczyniło się do rozpowszechnienia na tym obszarze kilku tradycyjnych odmian winorośli (ezerjő, kadarka, kövidinka). Cechy charakterystyczne tych odmian można wzmocnić poprzez wyselekcjonowane uprawy. W niektórych rocznikach winogrona posiadają wyjątkowe wartości. Przejrzałe i suszone winogrona można wykorzystać jako surowiec do produkcji wysokoprocentowych, pełnych win alkoholowych, których jakość dodatkowo wzrasta podczas leżakowania. Wina lekkie i świeże są doskonałym surowcem do produkcji win musujących i gazowanych win półmusujących.

Region winiarski Kunság odgrywa kluczową rolę w sektorze winorośli i wina rolnictwa na Węgrzech – produkowana jest tu niemal połowa krajowych winogron. Region winiarski Kunság odgrywa kluczową rolę w sektorze winorośli i wina rolnictwa na Węgrzech – produkowana jest tu niemal połowa krajowych winogron. Ze względu na lokalne warunki ekologiczne (np. piaszczyste gleby, brak opadów) uprawa winorośli stanowi jeden z najbardziej opłacalnych rodzajów działalności rolniczej w regionie. Dzięki temu, że uprawa winorośli kształtuje miejscowy krajobraz, region ten jest jeszcze bardziej atrakcyjny. Winnice skutecznie zapobiegają rozprzestrzenianiu się lotnych piasków, a winorośle zazwyczaj mają większe szanse na przetrwanie na glebach o niskiej pojemności wodnej niż inne rośliny.

W winnicach regionu winiarskiego Kunság dominują rodzime i nowo wyhodowane węgierskie odmiany winorośli.

W dużej mierze dzięki stosunkowo lekkim, owocowym i aromatycznym winom muskatowym z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

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

Przepisy regulujące określenia – mniejsze jednostki geograficzne, o których wzmiankę można umieścić na etykiecie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

(i) Wskazanie nazw gmin

Nazwy gmin należących do regionu winiarskiego Kunság można wskazać jako mniejsze jednostki geograficzne niż wyznaczony obszar produkcji Kunság, z wyjątkiem nazw gmin Izsák i Monor.

(ii) Wskazanie nazw winnic

Wraz z oznaczeniem wyznaczonego obszaru produkcji „Kunság” i nazwą gminy można wskazać następujące nazwy miejscowości:

— Arany-hegy (w gminie Ceglédbercel),

— Fischer-part (w gminach Cegléd i Ceglédbercel).

(iii) Wskazanie nazw powiatów

Wraz z oznaczeniem wyznaczonego obszaru produkcji „Kunság” można wskazać następujące nazwy powiatów:

— Kecskemét, który według spisu winnic obejmuje winnice należące do obszarów granicznych klas I i II gmin Felsőljós, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene i Lajosmizse,

— Tiszaikürt, który według spisu winnic obejmuje winnice należące do obszarów granicznych klas I i II gmin Cserkeszőlő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszaikürt, Tiszasas i Tiszaug.

W przypadku wskazania nazwy powiatu jako mniejszej jednostki geograficznej nie można stosować nazw gmin należących do tego powiatu.

Nazwę mniejszej jednostki geograficznej można podać na etykiecie wyłącznie jeżeli 100 % produktu pochodzi z danej mniejszej jednostki geograficznej.

Przepisy regulujące określenia

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Pozostałe określenia zastrzeżone:

- „Muskotály” [wino muszkatowe] oznacza wino wyprodukowane w co najmniej 85 % ze zbioru przynajmniej jednej z poniższych odmian winorośli: cserszegi fűszeres, irsai olivér, generosa, hamburgi muskotály, nektár, mátraí muskotály, ottonel muskotály lub tramini.
- „Primőr” [wino z rodzaju *primeur*] oznacza wino butelkowane w roku zbiorów. Można również zastosować synonimiczne określenie „újbor” [młode wino].

Nazwy odmiany arany sárfehér nie wolno umieszczać na etykiecie.

W przypadku win kupażowanych można stosować węgierską pisownię „küvé” i jej synonim „házasítás” (wino kupażowane) lub oryginalną pisownię „cuvée”.

Zasady butelkowania

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

Wina, wina musujące i gazowane wina półmusujące mogą być butelkowane wyłącznie przez rozlewnie zarejestrowane przez radę wspólnoty winiarskiej regionu winiarskiego Kunság.

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

dopuszczalne w gminach Bonyhád, Borota, Budapest, Csongrád i Hajós.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4.pdf
