

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(2023/C 133/05)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Kunság / Kunsági”

PDO-HU-A1332-AM04

**Data przekazania informacji: 16.1.2023**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana kategorii produktów sektora wina**

Wykreślenie białego i czerwonego wina lodowego

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: II. OPIS WINA LUB WIN, III. SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE, V. MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ, VII. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: Opis wina (win), Praktyki enologiczne, Zasady dotyczące uprawy winorośli – Czas i metoda zbiorów oraz jakość winogron, Minimalna naturalna zawartość cukru i minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach, Maksymalna wydajność, Opis związku lub związków

Zmiana klimatu spowodowała przyspieszenie procesów dojrzewania winogron i przesunięcie zbiorów na wcześniejszą datę. Zimowe ochłodzenie nie gwarantuje już możliwości zbiorów winogrona nadającego się do produkcji wina lodowego w regionie przez większość lat. Produkty, które mogą być wytwarzane w szczególnych warunkach, nie posiadają szczególnych cech obszaru produkcji.

**2. Zmiana właściwości organoleptycznych win białych, czerwonych i różowych**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: II. OPIS WINA LUB WIN, VII. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: Opis wina lub win, Opis związku lub związków

Właściwości organoleptyczne win uległy zmianie w wyniku konwersji odmian w trakcie uprawy winorośli, poprawy procedur fitotechnicznych oraz stosowania nowoczesnych technik produkcji wina.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. **Zmiana praktyk enologicznych w odniesieniu do wina z wyselekcjonowanych upraw**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: III. SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: -

Wybrana metoda zbioru została uregulowana w celu zapewnienia jednolitej interpretacji.

Wymóg dotyczący najwcześniejszego terminu wprowadzenia do obrotu jest przepisem administracyjnym i został skreślony w celu wyegzekwowania względów zawodowych.

### 4. **Dodanie odmian Generosa, Szürkebarát i Pinot Noir do odmian winorośli, które można wykorzystać do produkcji gazowanego wina półmusującego**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: VI. DOPUSZCZONE ODMIANY WINOROŚLI

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: Główne odmiany winorośli

Specyfikacja produktu Kunság zezwala na wykorzystywanie odmiany winorośli Generosa do produkcji białych win odmianowych i białych win cuvée. Właściwości organoleptyczne i parametry analityczne tej odmiany sprawiają, że nadaje się ona do produkcji wina półmusującego, kupażowanego lub nie.

Specyfikacja produktu Kunság zezwala na stosowanie odmiany winorośli Szürkebarát do produkcji białych win odmianowych i białych win cuvée. Właściwości organoleptyczne i parametry analityczne tej odmiany sprawiają, że nadaje się ona do produkcji wina półmusującego, kupażowanego lub nie.

Specyfikacja produktu Kunság zezwala na wykorzystanie odmiany winorośli Pinot Noir do produkcji win. Właściwości organoleptyczne i parametry analityczne tej odmiany sprawiają, że nadaje się ona do produkcji wina półmusującego (kupażowanego lub nie).

### 5. **Zezwolenie na cięcie systemem Guyota**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: III. B. ZASADY DOTYCZĄCE UPRAWY WINOROŚLI

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: Zasady dotyczące uprawy winorośli

W celu zapewnienia wysokiej jakości produkcji winogron, oprócz intensywnego cięcia winorośli uzasadnione jest również stosowanie tradycyjnych metod uprawy i ograniczeń dotyczących wydajności.

### 6. **Zmiana wykazu odmian objętych zastrzeżonym określeniem „Muskotály”**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: VIII. DODATKOWE WYMOGI

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: -

W ciągu ostatnich 10 lat odmianę Generosa zasadzono na znacznym obszarze regionu winiarskiego Kunság. Badania dotyczące wartości tej odmiany wykazały, że charakter wina produkowanego z winogron Generosa różni się znacznie od charakteru wina produkowanego z odmiany Muskotály, według ocen organoleptycznych i badań analitycznych.

### 7. **Oznaczenie win różowych**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: VIII. DODATKOWE WYMOGI

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: -

Przy etykietowaniu win różowych wytwórcie wina prowadzące działalność w regionie winiarskim Kunság jednakowo stosują określenia „rose”, „rosé” i „rozé”.

### 8. **Ocena organoleptyczna win**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: VIII. DODATKOWE WYMOGI

Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: -

Organoleptyczna ocena jakości win Kunság, przeprowadzana przez profesjonalistów w regionie winiarskim przed wprowadzeniem do obrotu, przyczynia się do ciągłej poprawy jakości win i zapewnienia skutecznego wprowadzania wina do obrotu przez wspólnotę w regionie winiarskim.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

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**1. *Wino – różowe odmianowe i różowe typu cuvée*

## KRÓTKI OPIS

Wina są blad różowe, różowe, blad fioletowe, o barwie truskawki lub łosia. Charakteryzują się one lekką wyrazistą kwasowością, pikantnością i/lub smakiem i zapachem świeżych owoców. Są to harmonijne redukcyjne wina o zrównoważonym charakterze, czasem zawierające pozostałości dwutlenku węgla. Mogą być wytrawne lub półwytrawne, w zależności od zawartości cukru.

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wino – Siller odmianowe i Siller typu cuvée*

## KRÓTKI OPIS

Wina odmianowe mają aromat i smak charakterystyczny dla wykorzystywanej odmiany winorośli, aromat i smak win kupażowanych zależy od proporcji zastosowanych odmian winorośli. 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 cechy analityczne	
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)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 3. Wino – białe odmianowe i białe typu *cuvée*

#### KRÓTKI OPIS

Wina białe mają barwę zielono-białą, zielono-żółtą lub jasnożółtą. Wina odmianowe mają świeży, kwiatowy, korzenny zapach i smak charakterystyczny dla użytej odmiany, którą można uzupełnić nutami przypominającymi owoce tropikalne. Wina *cuvée* mają złożony zapach i smak wynikający z mieszania odmian. Są to harmonijne, redukcyjne wina o zrównoważonym charakterze, czasem zawierające pozostałości dwutlenku węgla. Mogą być wytrawne lub półwytrawne, w zależności od zawartości cukru.

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 4. Wino – czerwone odmianowe i czerwone typu *cuvée*

#### KRÓTKI OPIS

Wina czerwone Primör [Primeur] mają barwę rubinową lub ciemnorubinową. Charakteryzują się intensywnym owocowo-korzennym aromatem i świeżym smakiem, umiarkowaną zawartością tanin, przyjemną kwasowością i zawartością alkoholu. Dojrzałe wina czerwone to wina złożone o barwie rubinowej lub ciemnoczerwonej, aromatach dojrzewania oraz jedwabistym, aksamitnym smaku. Mogą być wytrawne lub półwytrawne, w zależności od zawartości cukru.

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Wino – białe odmianowe z późnego zbioru lub białe typu cuvée z późnego zbioru*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

6. *Wino – czerwone odmianowe z późnego zbioru lub czerwone typu cuvée z późnego zbioru*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

7. *Wino – białe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub białe typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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 miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Wino – różowe odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub różowe typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw*

#### KRÓTKI OPIS

Wina te mają barwę od jasnoróżowej i różowej do jasnioletowej 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 cechy analityczne	
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 miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Wino – czerwone odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub czerwone typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw*

#### KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Wino – białe odmianowe z suszonych winogron lub białe typu *cuvée* z suszonych winogron

KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

11. Wino – czerwone odmianowe z suszonych winogron lub czerwone typu *cuvée* z suszonych winogron

KRÓTKI OPIS

Wina te mają barwę ciemnorubiniową lub ciemnoczerwoną. Wyraziste 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 cechy analityczne	
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)	

12. *Wino musujące – białe*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

13. *Wino musujące – różowe*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

14. *Wino musujące – czerwone*

## KRÓTKI OPIS

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 cechy analityczne	
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)	

#### 15. *Gazowane wino półmusujące – białe*

##### KRÓTKI OPIS

Wina półmusujące mają barwę od jasnej zielonkawożółtej do jasnej słonkowożółtej, 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 cechy analityczne	
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)	

#### 16. *Gazowane wino półmusujące – różowe*

##### KRÓTKI OPIS

Wina półmusujące mają barwę od jasnoróżowej 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 cechy analityczne	
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)	

#### 17. *Gazowane wino półmusujące – czerwone*

##### KRÓTKI OPIS

Wina półmusujące mają barwę od jasnoróżowej 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 cechy analityczne	
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 enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

#### 1. 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.

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

- Winogrona dojrzałe pod względem technologicznym zbiera się w drodze sortowania; można zbierać jedynie nie-naruszone, zdrowe i odpowiednio dojrzałe grona. W przypadku zbioru mechanicznego grona, które nie są odpowiednio dojrzałe lub są niepełnowartościowe, chore lub uszkodzone, są ręcznie usuwane przed zbiorem.
- winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,
- wyciskanie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony, z wyjątkiem win czerwonych odmianowych i cuvée,
- w przypadku win czerwonych odmianowych i cuvée moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami.

## 2. Obowiązkowe praktyki enologiczne – wino (2)

Szczególne praktyki enologiczne

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.

## 3. 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:

- wzbogacanie moszczu,
- słodzenie wina.

## 4. 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,
- w systemie Guyota,
- 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 m<sup>2</sup>, 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 %.

## 5. 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 suszonych winogron.

## 6. Minimalna zawartość cukru naturalnego 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 cuvée, różowe odmianowe i różowe typu cuvée, odmianowe Siller i Siller typu cuvée, czerwone odmianowe i czerwone typu cuvée:	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 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 cuvée, różowe odmianowe i różowe typu cuvée, odmianowe Siller i Siller typu cuvée, czerwone odmianowe i czerwone typu cuvée:	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 musujące:	9,0
Gazowane wino półmusujące:	9,0

## 5.2. Maksymalna wydajność

1. 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
2. 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
3. Gazowane wina półmusujące  
100 hektolitrów z hektara
4. Gazowane wina półmusujące  
14 300 kg winogron z hektara
5. Białe i czerwone wino odmianowe z późnego zbioru lub białe i czerwone wino typu cuvée z późnego zbioru  
70 hektolitrów z hektara
6. Białe i czerwone wino odmianowe z późnego zbioru lub białe i czerwone wino typu cuvée z późnego zbioru  
10 000 kg winogron z hektara
7. Białe, różowe i czerwone wino odmianowe z wyselekcjonowanych upraw lub białe, różowe i czerwone wino typu cuvée z wyselekcjonowanych upraw  
70 hektolitrów z hektara
8. 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
9. Białe i czerwone wino odmianowe z suszonych winogron lub białe i czerwone wino typu cuvée z suszonych winogron  
42 hektolitry z hektara
10. Białe i czerwone wino odmianowe z suszonych winogron lub białe i czerwone wino typu cuvée z suszonych winogron  
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, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszeptandrás, Jászszeptlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekgyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kiszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmónostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás i Zsana

## 7. 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 – sasza belaja

chasselas – weisser gutedel

cserszegi fűszeres

ezerfürtű

ezerjó – kolmreifler  
ezerjó – korponai  
ezerjó – szadocsina  
ezerjó – tausendachtgute  
ezerjó – tausendgute  
ezerjó – 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 – zolotisztüj rannüj  
jubileum 75  
kadarka – csetereska  
kadarka – fekete budai  
kadarka – gamza  
kadarka – jenei fekete  
kadarka – kador  
kadarka – kadarka negra  
kadarka – negru moale  
kadarka – szkadarka  
kadarka – törökszőlő  
karát  
királyleányka – dánosi leányka  
királyleányka – erdei sárga  
királyleányka – feteasca regale

királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kármin  
kékfrankos – blauer leMBERger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limberger  
kékfrankos – moravka  
kéknyelű – blaustängler  
kékportó – blauer portugieser  
kékportó – modry portugal  
kékportó – portugais bleu  
kékportó – portugalske modré  
kékportó – 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 tinta  
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

### 8.1. 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 różnymi 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, czarnoziemy 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, która się zaczęła w 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.

## 8.2. Wino

### 2. Opis win

Wina dojrzewają szybko. 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 reszkowy.

### 3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczyste gleby, ma istotny wpływ na cechy win. Cechy te są charakterystyczne dla win redukcyjnych, które rozwijają się szybciej i są świeże, delikatne i owocowe ze względu na stosowaną odmianę i technikę produkcji wina.

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). W wyniku niedawnej konwersji odmian wzrosła rola nowych odmian pochodzenia węgierskiego. 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 o wyrazistym smaku, 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 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. 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 [Muskotály] z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

## 8.3. 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 uprawianych 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 o wyrazistym smaku, 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 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. 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 [Muskotály] z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

### 8.4. Gazowane wina półmusujące

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

Produkcja gazowanych win półmusujących opiera się na odmianach uprawianych 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 o wyrazistym smaku, 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 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. 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 [Muskotály] 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 winnic:

- – 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 stanowiących zgodnie z rejestrem winnic obszary I lub II klasy w gminach Felsőajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene i Lajosmizse.
- Tizsakürt, który według spisu winnic obejmuje winnice należące do obszarów stanowiących zgodnie z rejestrem winnic obszary I lub II klasy w gminach Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tizsakürt, Tizsasas and Tizsaug.

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

Inne zastrzeżone określenia:

- „Muskotály” [wino muszkatowe] oznacza wino wyprodukowane w co najmniej 85 % z przynajmniej jednej z poniższych odmian winorośli: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály, 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 „házásítás” (wino kupażowane) lub oryginalną pisownię „cuvée”.

Przy etykietowaniu win różowych można stosować pisownię „rose”, „rosé” lub „rozé”.

#### *Przepisy dotyczące prezentacji produktów*

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

---