

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 190/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Kunság/Kunsági”

Numer referencyjny PDO-HU-A1332-AM02

Data przekazania informacji: 09.4.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Dodanie do wyznaczonego obszaru gmin Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora oraz Újszilvás**
 - a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - IV. Wyznaczony obszar.
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wyznaczony obszar geograficzny.
 - c) Do wyznaczonego obszaru dodano obszary gmin Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora i Újszilvás, które w spisie winnic w regionach winiarskich przypisano do klas I i II. Cechy charakterystyczne obszarów ujętych w spisie winnic odpowiadają cechom wyznaczonego obszaru objętego ChNP „Kunság/Kunsági”. Uprawa winorośli jest jedną z tradycyjnych form działalności zarobkowej prowadzonej przez mieszkańców. Klasyfikacja obszaru uprawy winorośli oraz możliwość produkcji wina objętego ChNP „Kunság/Kunsági” przyczyniają się do tworzenia wielu miejsc pracy oraz generowania dochodów w tych gminach, a także do rozwoju lokalnej turystyki.
2. **Dodanie odmiany winorośli mátrai muskotály do wykazu dozwolonych odmian**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - VI. Dozwolone odmiany
 - VIII. Wymogi dodatkowe
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wyznaczony obszar geograficzny
 - Wymogi dodatkowe – Pozostałe określenia zastrzeżone

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- c) Mátraí muskotály to hodowana na Węgrzech odmiana winorośli wykorzystywanej do produkcji wina białego. Odmianę tę stworzyli Pál Kozma i László Sz. Nagy, krzyżując ze sobą odmiany arany sárfehér (izsáki) i ottonel muskotály. Uprawa tej odmiany prowadzona jest w regionie winiarskim Kunság w winnicach o łącznej powierzchni 5,9929 ha. W załączniku 1 do dekretu Ministra Rozwoju Obszarów Wiejskich nr 56/2014 z dnia 30 kwietnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji odmian winorośli nadających się do produkcji wina odmianę tę wymieniono w wykazie „dozwolonych odmian”, natomiast w załączniku 15 do dekretu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich nr 127/2009 z dnia 29 września 2009 r. w sprawie systemu dostarczania danych dotyczących winorośli i wina, wydawania świadectw pochodzenia oraz produkcji, wprowadzania do obrotu i etykietowania wyrobów winiarskich przedmiotową odmianę objęto tradycyjnym określeniem „muskotály” [wino muszkatarowe]. Dodanie dozwolonej odmiany nie wpływa na związek między obszarem produkcji a produktem, ponieważ wartość użytkowa odmian wymienionych w specyfikacji produktu ChNP „Kunság/Kunsági” PDO jest identyczna, jak w przypadku odmiany mátraí muskotály.

3. Dodanie odmian winorośli bíbor kadarka i kármin do wykazu dozwolonych odmian

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
— VI. Dozwolone odmiany
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
— Wyznaczony obszar geograficzny
- c) Wino wysokiej jakości można produkować z wykorzystaniem odmian winorośli bíbor kadarka i kármin. Producent z przedmiotowego rejonu winiarskiego uprawiają wymienione w wykazie odmiany w winnicach o łącznej powierzchni 21 ha. Stosuje się je jako odmiany typu teinturier, tym samym podnosząc jakość win czerwonych objętych ChNP „Kunság/Kunsági”.

4. Dodanie odmian winorośli blauburger, syrah i turán do wykazu dozwolonych odmian

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
— VI. Dozwolone odmiany
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
— Wyznaczony obszar geograficzny
- c) Wino wysokiej jakości można produkować z wykorzystaniem odmian winorośli blauburger, syrah i turán. Producent z przedmiotowego rejonu winiarskiego uprawiają wymienione w wykazie odmiany w winnicach o łącznej powierzchni 34 ha. Odmiany te można wykorzystywać oddzielnie lub jako składniki *cuvée*. Przyznanie możliwości stosowania ChNP „Kunság/Kunsági” w odniesieniu do tych odmian zwiększa atrakcyjność rynkową produkowanych z nich win.

5. Dodanie odmian winorośli furmint, gyöngyrizling, leányka i zengő do wykazu dozwolonych odmian

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
— VI. Dozwolone odmiany
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
— Wyznaczony obszar geograficzny
- c) Wino wysokiej jakości można produkować z wykorzystaniem odmian winorośli furmint, gyöngyrizling, leányka i zengő. Producent z przedmiotowego rejonu winiarskiego uprawiają wymienione w wykazie odmiany w winnicach o łącznej powierzchni 35 ha. Stosowanie ChNP „Kunság/Kunsági” zwiększa atrakcyjność rynkową produkowanych z nich win.

6. Zmiana ogólnych przepisów regulujących określenia

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
— VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
— Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące określenia
- c) Uważamy, iż nazwa odmiany powinna się wyróżniać oraz być całkowicie czytelna na etykietach win objętych ChNP „Kunság/Kunsági”, przy czym nie powinna ona być ani niedostrzegalna, ani nie powinna zajmować na etykiecie zbyt dużo miejsca.

7. Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
— X. Procedura wykonywania zadań wspólnoty winiarskiej

- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - niniejsza zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.
- c) Urzędnik zarządzający wspólnotą winiarską odpowiada za sprawdzenie, czy spełniono wymogi specyfikacji produktu, i jest odpowiednio przygotowany do przeprowadzania takich kontroli.

8. **Zmiana maksymalnej dopuszczalnej kwasowości lotnej**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - II. Opis win
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
- c) W tabeli „II/1 A. Wymogi analityczne” maksymalną kwasowość lotną zmieniono na 2,0 g/l w przypadku wina białego odmianowego z późnego zbioru lub wina białego typu *cuvée* z późnego zbioru, wina czerwonego odmianowego z późnego zbioru lub wina czerwonego typu *cuvée* z późnego zbioru, wina białego odmianowego z suszonych winogron lub wina białego typu *cuvée* z suszonych winogron, wina czerwonego odmianowego z suszonych winogron lub wina czerwonego typu *cuvée* z suszonych winogron, białego wina lodowego i czerwonego wina lodowego.

9. **Zniesienie wymogu dojrzewania w drewnianych beczkach**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - II. Opis win
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
- c) Z tabeli obowiązkowych praktyk enologicznych usunięto wymóg leżakowania w drewnianych beczkach przez okres trzech miesięcy w przypadku wina białego odmianowego z późnego zbioru lub wina białego typu *cuvée* z późnego zbioru, wina czerwonego odmianowego z późnego zbioru lub wina czerwonego typu *cuvée* z późnego zbioru oraz wina czerwonego odmianowego z wyselekcjonowanych upraw lub wina czerwonego typu *cuvée* z wyselekcjonowanych upraw. Wymóg obróbki oksydacyjnej jest sprzeczny z praktykami winiarskimi. Wymóg ten jest nieuzasadniony, ponieważ producenci win objętych ChNP „Kunság/Kunsági” zwykle stosują technologię redukcijną.

10. **Przepisy regulujące przelewanie wina**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące przelewanie wina
- c) Region winiarski nie jest w stanie przeprowadzić kontroli wymaganych na podstawie tego punktu. Zniesienie tego wymogu zmniejsza obciążenia administracyjne wszystkich zainteresowanych stron.

11. **Zmiany w zasadach pakowania**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wymogi dodatkowe – Zasady pakowania
- c) Usuwa się pkt 3 lit. a), b) i d). Zniesienie tego wymogu zwiększa możliwości rynkowe wszystkich zainteresowanych stron, jednocześnie zmniejszając obciążenie administracyjne.

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 wino półmusujące

4. Opis wina lub win

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 miareczkowa	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)	

Wino – różowe odmianowe i różowe typu cuvée

Wina te mają barwę jasnoróżową, 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.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

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 miareczkowa	3,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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 miareczkowa	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)	

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 miareczkowa	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 – 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 miareczkowa	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 – 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 miareczkowa	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)	

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 miareczkowa	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)	

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 miareczkowa	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 miareczkowa	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. 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	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 miareczkowa	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 – 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 miareczkowa	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 miareczkowa	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 miareczkowa	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 miareczkowa	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)	

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 miareczkowa	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)	

Gazowane wino półmusujące – różowe

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

Gazowane wino półmusujące – czerwone

Wina półmusujące mają barwę jasnioletową, 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 miareczkowa	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) Podstawowe 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 *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 – 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 *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 – białe i czerwone wino lodowe: 16,66

Wino musujące: 9,0

Gazowane wino półmusujące: 9,0

b) *Maksymalne zbiory*

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

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 wino 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 hektolitra 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, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszeptandrás, Jászszeptlászó, 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, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tizsaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás i Zsana.

7. Głównie odmiany winorośli

chasselas – weisser gutedel

tramini – traminer

syrah – blauer syrah

syrah – serine noir

királyleányka – feteasca regale

syrah – marsanne noir

kadarka – jenei fekete

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

pozsonyi fehér – czétényi fehér

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – pinot cernii

furmint – zapfner

leányka – leányszőlő

furmint – posipel

furmint – som

olasz rizling – nemes rizling

tramini – roter traminer

cabernet franc – carbonet

nektár

tramini – savagnin rose

pinot blanc – weissburgunder

olasz rizling – taljanska grasevina

furmint – furmint bianco

chardonnay – kereklevelű

pinot noir – pignula
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
leányka – dievcenske hrozno
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon – sauvignon blanc
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
ezerfürtű
chasselas – chrupka belia
pinot noir – pinot tinto
turán
kékoportó – portugais bleu
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
hárslevelű – lipovina
chasselas – fendant blanc
tramini – gewürtztraminer
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
chasselas – sasza belaja
zöld veltelíni – zöldveltelíni
arany sárfehér – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
chasselas – fehér gyöngyszőlő
furmint – szigeti
zöld veltelíni – grüner muskateller
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
gyöngyrizling
pinot noir – pino cernüj
rizlingszilváni – rivaner

arany sárfehér – izsáki sárfehér
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka
kármin
kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
chardonnay – chardonnay blanc
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
hárslevelű – garszleveljü
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékportó – portugalske modré
kadarka – katar
ezerjő – szadocsina
rajnai rizling – rheinriesling
chasselas – chasselas doré
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
arany sárfehér – fehér dinka
hárslevelű – feuilles de tilleul
bíbor kadarka
cabernet franc – gros vidur
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
leányka – feteasca alba
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
syrah – shiraz
zengő

olasz rizling – risling vlassky
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
chasselas – fehér fábiánszőlő
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
cserszegi fűszeres
chasselas – chasselas dorato
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékportó – blauer portugieser
rizlingszilváni – müller thurgau
hárslevelű – lindeblättrige
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjő – trummertraube
leányka – mädchentraube
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo
kövidinka – a dinka mala
karát
ezerjő – tausendgute
pinot noir – pinot nero
arany sárféher – német dinka
ottonel muskotály – mizket ottonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
pozsonyi fehér – czétényi
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
mátrai muskotály
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
chasselas – chasselas blanc
ezerjő – kolmreifler
generosa
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler

blauburger
rajnai rizling – riesling blanc
syrah – sirac
chardonnay – morillon blanc
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zweigelt – blauer zweigeltrebe
jubileum 75
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
cabernet franc – gros cabernet
arany sárféher – izsáki
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
kékoportó – modry portugal

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. Obszar ten połączony jest na północnym zachodzie z niektórymi obszarami produkcji na wyspie Czepel, a na północy – 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, 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 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 głębocka, 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 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 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 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 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 z tego regionu winiarskiego Kunság cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

Gazowane wina półmusujące

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

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. 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 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 Felső-lajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene i Lajosmizse,
- Tiszkürt, który według spisu winnic obejmuje winnice należące do obszarów granicznych klas I i II gmin Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszkürt, 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, mátrai 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 kupazowanych można stosować węgierską pisownię „küvé” i jej synonim „házasítás” (wino kupazowane) lub oryginalną pisownię „cuvée”.

Przepisy dotyczące prezentacji

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 Borota, Csongrád i Hajós.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf
