

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2022/C 401/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Pannon”

PDO-HU-A1380-AM03

Data złożenia wniosku: 25.1.2018

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące”**

W odpowiedzi na zmieniające się zapotrzebowanie na rynku producenci wina zaczęli produkować gazowane wina półmusujące. Postępy w rozwoju dostępnej technologii pozwoliły na osiągnięcie coraz lepszej jakości, co przyczyniło się do zwiększonego zapotrzebowania i zwiększonej produkcji. Wyjątkowe wina oznaczone ChNP „Pannon” mogą być również wykorzystywane do wytwarzania jednorodnych produktów wysokiej jakości zgodnych ze specyfikacją.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Kategorie produktów sektora wina

Opis wina lub win

Maksymalna wydajność

Główne odmiany winorośli

Związek z obszarem geograficznym

Warunki dodatkowe

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.2. *Dodanie kategorii produktu „wino musujące”*

Połączenie zapotrzebowania na rynku i przedsiębiorczości producentów wina doprowadziło do produkcji rozmaitych win musujących. Wina bazowe, z których powstają wina musujące, od dawna były produkowane w przedmiotowym regionie winiarskim. Działające w nim rodzinne wytwórnie dodawały własne wina musujące do asortymentu produktów. Odmiany winorośli wymienione w specyfikacji produktu wina objętego ChNP „Pannon” zapewniają szczególne gatunkowe wina musujące, co pozwala na osiągnięcie jednorodnego produktu wysokiej jakości.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Kategorie produktów sektora wina

Opis wina lub win

Maksymalna wydajność

Główne odmiany winorośli

Związek z obszarem geograficznym

Warunki dodatkowe

2.3. *Nowe dozwolone odmiany: Ezerfürtű, Furmint, Kadarka (białe), Pinot Noir (białe), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni oraz Alibernet*

Struktura konsumpcji wina stale się zmienia, a producenci starają się nadążyć za tymi zmianami. Na określonym obszarze coraz częściej uprawia się białe i aromatyczne odmiany. Niektóre z wymaganych odmian są od dawna używane do produkcji wina o niezawodnej jakości, podczas gdy inne pochodzą z próbnych nasadzeń.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Główne odmiany winorośli

2.4. *Zmiana dotycząca gmin leżących poza wyznaczonym obszarem produkcji: dodanie gminy Varsád*

Zakład produkcji wina w gminie Varsád przetwarza winogrona pochodzące z obszaru określonego dla ChNP „Pannon”. Jakość produktów sektora win wytwarzanych z tych winogron spełnia wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu. (Gmina Dég została już zarejestrowana w pierwotnym wniosku jako gmina leżąca poza wyznaczonym obszarem produkcji).

Punkty, których dotyczą zmiany:

Warunki dodatkowe

2.5. *Dodanie do wyznaczonego obszaru produkcji gmin: Cikó, Fűrgeđ, Magyaršék, Németkér, Pálfa, Pári i Somberek*

Gminy te należą do tej samej jednostki administracyjnej do celów art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) 2019/33<sup>(?)</sup> co wyznaczony obszar produkcji. Stanowią one integralną część obszaru geograficznego ze względu na swoje właściwości glebowe i położenie.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Wyznaczony obszar geograficzny

2.6. *Usunięcie z wyznaczonego obszaru produkcji gmin Aba i Seregélyes*

Gminy te zostały usunięte z administracji publicznej w odniesieniu do wyznaczonego obszaru i stanowią część innego regionu winiarskiego. Nie stanowią one części obszaru geograficznego ze względu na swoje właściwości glebowe i położenie i w związku z tym należy je usunąć z wykazu gmin należących do wyznaczonego obszaru produkcji.

Punkty, których dotyczą zmiany:

Wyznaczony obszar geograficzny

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Pannon

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**4.1. *Wino białe*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa win waha się od koloru zielonkawobiałego, przez żółtawozielony, aż po złoty. Ich bukiet może być dyskretny i subtelny aż po bardzo intensywne aromaty pachnących odmian. Wyczuwalne mogą być nuty jabłek i owoców cytrusowych, a nawet nuty kwiatów. Wina białe „Pannon” charakteryzują się złożoną, średnią kwasowością. Owocowy smak i harmonia to cechy wszystkich win produkowanych w tym regionie.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                    |
|---|------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                  |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                                 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 200                                |

4.2. *Wino różowe*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina waha się od koloru skórki cebuli, przez kolor piwonii, po kolor truskawki. Zapachy są typowe dla tej odmiany i są to głównie aromaty maliny, truskawki i jeżyny. Wino charakteryzuje się świeżymi kwasami, o średniej intensywności, lekkie i średnio skoncentrowane, a wyczuwalne aromaty znajdują również odzwierciedlenie na podniebieniu.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne                                 |                                    |
|--|------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)  |                                    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9                                  |
| Minimalna kwasowość ogólna                               | 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |

|   |     |
|---|-----|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18  |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 200 |

4.3. *Wino czerwone*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina waha się od czerwonego do rubinowego, przez fioletowoczerwony, do ciemnej, głębokiej czerwieni. W jego zapach wyróżnia się nuta owocowa, czuć zwłaszcza aromat czerwonych jagód, w szczególności truskawki, śliwki i wiśni. Oprócz tego mogą się pojawić nuty korzenne wynikające z leżakowania w beczce. Wino jest średnio lub mocno skoncentrowane z typową średnią kwasowością i średnio wysoką strukturą tanin.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                    |
|---|------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                    |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                  |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 20                                 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150                                |

4.4. *Białe wino musujące*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina może się wahać od jasnożółtej do złotożółtej. O jego zapachu i smaku decydują pierwotne aromaty owocowe typowe dla winogron – owoców cytrusowych i zielonego jabłka – uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania, np. aromatem biszkoptowym i nutami brioszki. Podczas całego procesu degustacji czuć delikatne musowanie wytwarzane przez kwas węglowy pochodzący z drugiej fermentacji alkoholowej.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                  |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

4.5. *Różowe wino musujące*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina może się wahać od koloru bladej skórki cebuli po jasnoczerwony. O jego smaku i zapachu decydują aromaty owocowe, lekko truskawkowe, malinowe i korzenne, typowe dla winogron, uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania, np. aromatem biszkoptowym i nutami brioszki, którym towarzyszy przyjemna zrównoważona kwasowość.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                  |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

4.6. *Czerwone wino musujące*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina może się wahać od rubinowej po ciemnoczerwoną. O jego smaku i zapachu decydują pierwotne aromaty owocowe typowe dla winogron (głównie nuty wiśni i porzeczek) uzupełnione wtórnymi substancjami zapachowymi i aromatycznymi, które rozwijają się podczas dojrzewania, np. aromatem biszkoptowym i nutami brioszki.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                  |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

4.7. *Białe gazowane wino półmusujące*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wino może przybierać barwę od zielonkawobiałej po złotożółtą, zawsze ma owocowy, świeży zapach owoców cytrusowych i zielonego jabłka oraz elegancką, świeżą kwasowość. Ani w smaku, ani w zapachu nie wyczuwa się nut leżakowania w drewnianych beczkach.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne                                 |   |
|--|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)  |   |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9 |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

#### 4.8. Różowe gazowane wino półmusujące

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wino może mieć barwę od bladej skórki cebuli do jasnej czerwieni, ma owocowy aromat (głównie nuty truskawek, malin i jeżyn) oraz żywy, świeży charakter.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                  |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

#### 4.9. Czerwone gazowane wino półmusujące

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa wina może się wahać od czerwonej, przez rubinową lub fioletową, aż po ciemnoczerwoną. Wino charakteryzuje się typowym owocowym smakiem i zapachem czerwonych owoców, takich jak truskawka, śliwka czy wiśnia.

\* Niewymienione dane analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

| Ogólne cechy analityczne  |                                  |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                  |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 9                                |
| Minimalna kwasowość ogólna  | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                | 18                               |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                  |

## 5. Praktyki enologiczne

### a. Szczególne praktyki enologiczne

#### Zasady produkcji winogron

System prowadzenia winorośli

Metoda uprawy winorośli oraz odległość między krzewami:

W przypadku winnic zasadzonych przed 31 lipca 2009 r. produkty sektora wina o chronionej nazwie pochodzenia „Pannon” mogą być wytwarzane do roku winiarskiego 2035/2036 z winogron pochodzących z każdej winnicy, w której metoda uprawy i gęstość nasadzeń były już dozwolone.

#### **Zasady dotyczące nowych plantacji**

W przypadku winnic zasadzonych po 1 sierpnia 2009 r.:

- gęstość nasadzeń nie może być mniejsza niż 3 300 winorośli/ha;
- odległość między rzędami nie może być mniejsza niż 2 m ani większa niż 3,5 m;
- odległość między roślinami nie może być mniejsza niż 0,6 m ani większa niż 1,2 m;
- dozwolony jest każdy system prowadzenia winorośli z wyjątkiem prowadzenia w formie pojedynczej kurtyny.

#### **Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win**

BRAK

b. *Maksymalna wydajność*

#### **Wszystkie produkty sektora wina**

100 hl/ha

#### **Wszystkie produkty sektora wina**

14 000 kg winogron z hektara

### **6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakémeád, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek oraz Versend;

Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb oraz Zomba;

Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja oraz Závod;

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

### **7. Główne odmiany winorośli**

alibernet

blauburger

blauer frühburgunder

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cirfandli - piros cirfandli

cot - malbec

csabagyöngye - pearl of csaba  
cserszegi fűszeres  
csomorika - csomor  
domina  
ezerfürtű  
furmint - furmint bianco  
hamburgi muskotály - muscat de hamburg  
hárslevelű - garszleveljü  
irsai olivér - irsai  
juhfark - fehérboros  
kadarka - fekete budai  
karát  
királyleányka - little princess  
kékfrankos - moravka  
kékoportó - blauer portugieser  
leányka - leányszőlő  
menoire  
merlot  
mészikadar  
nektár  
olasz rizling - olaszrizling  
ottonel muskotály - muscat ottonel  
pinot blanc - fehér burgundi  
pinot noir - kék burgundi  
rajnai rizling - rhine riesling  
rizlingszilváni - müller thurgau  
rubintos  
sagrantino  
sauvignon - sauvignon blanc  
syrah - shiraz  
szürkebarát - pinot gris  
sárga muskotály - muscat lunel  
tannat  
tramini - traminer  
turán  
viognier  
zefír  
zengő  
zenit  
zweigelt - blauer zweigeltrebe  
zöld szagos - decsi szagos  
zöld szilváni - grüner sylvaner  
zöld veltelíni - zöldveltelíni



## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Czynniki naturalne

Region winiarski Pannon, obejmuje cztery obszary uprawy winorośli położone na pagórkowatym obszarze ograniczonym rzekami Dunaj i Drawa oraz jeziorem Balaton, a także na południowych stokach pasm Villányi-hegység i Mecsek położonych pomiędzy nimi. Obszary te to Pecz, Villány, Szekszárd i Tolna.

Skałą podstawową wzgórz Tolna i Baranya są gleby gliniaste i piaszczyste gleby osadowe pokryte lessem i gliną. Bloki wapienne wzgórz Villányi-hegység i Mecsek są w wielu miejscach pokryte glebami lessowymi i gliniastymi.

Gleba w regionie winiarskim Pannon bardzo sprzyja uprawie winorośli.

Panuje tu klimat kontynentalny ze znacznymi wpływami klimatu śródziemnomorskiego od południa.

Średnia temperatura roczna wynosi 10–12 °C. Średni czas nasłonecznienia wynosi ponad 2 000 godzin rocznie. Oprócz kilku wyjątków suma opadów wynosi około 600 mm.

Klimat i pogoda tego regionu wyjątkowo nadają się do produkcji zarówno białych, jak i czarnych winogron.

### 8.2. Wino: Czynniki ludzkie

Wyznaczony obszar jest jednym z najstarszych regionów winiarskich Węgier. Uprawę winorośli przynieśli na Węgry, czyli do Panonii, najpierw Celtowie, a potem Rzymianie. Znaczenie uprawy winorośli w tym regionie potwierdzają również odkryte artefakty.

W tych zamierzczłych czasach mieszkańcy regionu zaobserwowali, że tamtejsze warunki naturalne stanowią doskonałą podstawę dla uprawy winorośli i produkcji wina. Istnieje kilka pisemnych przekazów mówiących o winach produkowanych w tym regionie, pochodzących aż z wczesnego średniowiecza. We wszystkich opactwach, które licznie powstawały w czasach panowania dynastii Arpadów, można znaleźć zadbane winnice.

Rozkwitowi uprawy winorośli przeszkadzały jedynie wojny z Turkami trwające około 150 lat.

Lokalne winiarstwo rozwinęli Niemcy, którzy osiedlili się w regionie winiarskim w XVIII wieku. Serbowie, którzy w tym okresie przybyli na te tereny, wprowadzili produkcję odmiany Kadarka, z której wytwarzano wino czerwone za pomocą nowej metody: fermentacja na skórkach.

Spośród kilkudziesięciu uprawianych odmian dwie odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji wina czerwonego zyskały decydujące znaczenie podczas ponownego sadzenia w XVIII wieku: jedną z nich była Kadarka, przywieziona z Bałkanów przez Serbów uciekających przed Turkami; drugą była Kékoportó, którą do Villány przywieźli niemieccy osadnicy i która ponoć pochodzi z Portugalii. Wspomniany region słynie przede wszystkim z win czerwonych, ale w rejonach Siklós, Tolna i Mecsek dominowały białe odmiany: Olaszrizling, Hárslevelű, Cirfandli i Furmint.

Wraz z uprawą Kadarki rozpoczęto stosowanie bałkańskiej metody produkcji wina czerwonego. Fermentacja rozdrobnionych niebieskich winogron odbywała się w dużych drewnianych zbiornikach w gospodarstwach na obszarze Szekszárd oraz w tłocznich zbudowanych w piwnicach na skraju wsi Villány. Po fermentacji górna część podstawy wytłoków była uszczelniana błotem i leżakowała przez miesiąc. Następnie wina przelewano do beczek. W południowej części Kraju Zadunajskiego produkowano jaśniejsze, przyjemnie świeże w smaku wina czerwone znane jako „siller” lub „fuchslí”, stosując krótszą macerację na skórkach.

W regionie winiarskim Pannon produkowane są zarówno wina czerwone, jak i białe, ale obecnie większe znaczenie mają te pierwsze. Na początku XX wieku odmiany Kadarka i Kékoportó nadal stanowiły podstawę win czerwonych, ale w ostatnich dziesięcioleciach Kadarka została zastąpiona przez Kékfrankos, a przy tym rozpowszechniły się następujące międzynarodowe odmiany: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot. Z tych odmian często produkowane są wina cuveé typu Bordeaux leżakujące w nowych drewnianych beczkach. Wśród białych odmian dominują Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling i Chardonnay.

### 8.3. *Wino: Opis wina lub win*

Ogólnie rzecz biorąc, wina produkowane na wyznaczonym obszarze są średnio skoncentrowane lub mocno skoncentrowane dzięki uprawie na południowych zboczach, na których przeważają cieplejsze warunki klimatyczne, co prowadzi do wyższego stopnia dojrzewania cukru oraz średniej lub wysokiej zawartości alkoholu, proporcjonalnej do pełnego bukietu. Dojrzałość przejawia się również w owocowym aromacie i mocno wyczuwalnych taniach (w przypadku win czerwonych).

### 8.4. *Wino: Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie*

Dzięki kontynentalnemu klimatowi regionu winiarskiego Pannon, w połączeniu z wpływami śródziemnomorskimi, oraz południowym zboczom, wina „Pannon” to przede wszystkim wina typu śródziemnomorskiego, które charakteryzują się złożoną, elegancką kwasowością. Z racji osadowego podglebia wzgórz Tolna i Baranya wina z tego regionu mają przeważnie owocowy smak. Dzięki dużej liczbie godzin nasłonecznienia powstają tu zazwyczaj wina mocno skoncentrowane, o wyższej zawartości alkoholu. Naturalne warunki sprawiają, że wina różowe i czerwone „Pannon” zawierają jedwabiste tanniny.

Ze względu na wpływy śródziemnomorskie producenci winogron i wina z tego regionu mogą również zbierać późno dojrzewające odmiany winorośli białych i czerwonych (np. Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon), gdy są one dojrzałe i mają wysoką zawartość cukru.

Dzięki często sprzyjającym jesiennym warunkom pogodowym można zbierać zarówno winogrona suszone, jak i przejrzałe. Potwierdza to powszechna w tym regionie produkcja win z późnych zbiorów wyselekcjonowanych i suszonych winogron. Te wina gatunkowe o najwyższej jakości powstają dzięki połączeniu wiedzy eksperckiej, którą producenci wina z tego regionu przez wieki zdobywali i przekazywali z pokolenia na pokolenie, z warunkami naturalnymi i potencjałem produkcyjnym lokalnych odmian.

Mieszkańcy regionu winiarskiego Pannon mają wielowiekową wiedzę i zamiłowanie do uprawy winorośli. Podwaliny pod dzisiejszą uprawę winorośli i produkcję wina położyli Szwabowie, którzy osiedlili się na terytorium regionu winiarskiego Pannon. Rodzinne winnice założone na początku lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku przywróciły produkcję wina i były w stanie wytwarzać produkty wyższej jakości, na które również znalazły rynek zbytu.

### 8.5. *Wino musujące: Czynniki ludzki*

Oprócz opisanych czynników naturalnych i ludzkich dotyczących wina do win musujących „Pannon” mają zastosowanie następujące elementy:

Produkcja wina musującego w regionie winiarskim Pannon sięga 100 lat wstecz. Wina musujące wyprodukowane po założeniu pierwszej wytwórni win musujących w 1912 r. odniosły duży sukces i zdobyły sławę na skalę krajową.

Producenci z podregionu winiarskiego Pannon wskrzesili tradycje wytwarzania wina musującego, ponownie wprowadzając na rynek wino musujące „Pannon”.

Sukces tych produktów to zasługa wiedzy eksperckiej i renomy lokalnych plantatorów winogron i winiarzy. Kluczowymi elementami produkcji wina musującego „Pannon” są tradycyjny proces i fermentacja w butelce, w wyniku której oprócz pierwotnych aromatów owocowych rozwijają się wtórne smaki i aromaty.

### 8.6. *Wino musujące: Opis wina lub win*

W wyniku dłuższego dojrzewania białe wina musujące mają kolor od bladożółtego po złotożółty, różowe wina musujące – od koloru skórki cebuli po barwę malinoworóżową, a czerwone wina musujące – od koloru rubinowego po ciemnoczerwony. O zapachu i smaku win musujących „Pannon” decydują pierwotne, intensywnie owocowe lub korzenne (w przypadku win różowych i czerwonych) substancje smakowe i zapachowe charakterystyczne dla winogron; ich uzupełnieniem są wtórne aromaty. Wina musujące „Pannon” charakteryzują się świeżymi kwasami.

### 8.7. *Wino musujące: Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie*

Region winiarski obejmuje cztery południowe obszary uprawy winorośli na Węgrzech. Lokalny klimat jest uwarunkowany wpływami kontynentalnymi i śródziemnomorskimi. Liczba godzin nasłonecznienia jest większa od średniej krajowej. Roczna suma opadów i ich stosunkowo równomierny rozkład oraz stosunkowo dobre właściwości retencyjne gleb przyczyniają się do zapewnienia winorośli odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w okresie wegetacji. Jest to szczególnie ważne w przypadku win musujących, ponieważ zapobiega powstawaniu w winie roślinnych, stęchłych zapachów oraz niedojrzałych, ostrych kwasów, które zostałyby uwydatnione przez dwutlenek węgla powstający w wyniku drugiej fermentacji alkoholowej.

Długi okres wegetacji i duża suma upałów zapewniają optymalne warunki dla winogron używanych do produkcji win bazowych, z których powstają wina musujące, aby mogły odpowiednio dojrzeć i zachować świeże kwasy.

Położenie winnic, śródziemnomorskie warunki klimatyczne, gliniaste i bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany winorośli doskonałe do uprawy na obszarze produkcji w połączeniu nadają winu musującemu „Pannon” jego unikalny charakter, pozwalają zachować jego złożony owocowy lub korzenny zapach i substancje aromatyczne, a także świeżość i elegancją kwasowość, nawet po drugiej fermentacji alkoholowej. Typowe dla tego regionu winiarskiego są wina musujące o eleganckich, delikatnych aromatach wtórnych wynikających z dłuższego leżakowania, które jest częścią tradycyjnego procesu produkcji.

#### 8.8. *Gazowane wino półmusujące: Czynniki ludzkie*

Oprócz wcześniej opisanych czynników ludzkich dotyczących wina do gazowanych win półmusujących „Pannon” mają zastosowanie następujące elementy:

Gazowane wino półmusujące to względnie nowa kategoria produktu wytwarzanego w regionie winiarskim Pannon. Producenci z tego regionu zaczęli je produkować z winogron tradycyjnie tu uprawianych i używanych do produkcji wina bazowego, z którego powstaje wino musujące, i z powodzeniem wprowadzili je na rynek krajowy.

Sukces komercyjny i gospodarczy tego produktu to zasługa wiedzy eksperckiej i renomy lokalnych plantatorów winogron i winiarzy. Gazowane wino półmusujące „Pannon” jest zazwyczaj produkowane z odmian rosnących w tym regionie, a czas zbiorów jest ustalany w taki sposób, aby podczas przetwarzania winogrona zachowały naturalne pierwotne substancje smakowe i aromatyczne; dodanie dwutlenku węgla przed butelkowaniem dodatkowo uwydatnia ten efekt.

#### 8.9. *Gazowane wino półmusujące: Opis wina lub win*

Gazowane wina białe, różowe i półmusujące „Pannon” mają zazwyczaj harmonijną zawartość kwasu, są wyraziste i mają świeże, złożone aromaty owocowe.

#### 8.10. *Gazowane wino półmusujące: Opis związku przyczynowego i dowody potwierdzające jego istnienie*

Region obejmuje cztery południowe obszary uprawy winorośli na Węgrzech. Lokalny klimat jest uwarunkowany wpływami kontynentalnymi i śródziemnomorskimi. W tej części Węgier wiosna przychodzi najwcześniej, a liczba godzin nasłonecznienia jest większa od średniej krajowej. Roczna suma opadów i ich stosunkowo równomierny rozkład oraz stosunkowo dobre właściwości retencyjne gleb przyczyniają się do zapewnienia winogronom odpowiedniego zaopatrzenia w wodę w okresie wegetacji. Jest to szczególnie ważne w przypadku gazowanych win półmusujących, ponieważ zapobiega powstawaniu w winie roślinnych, stęchłych zapachów oraz niedojrzałych, ostrych kwasów, które zostałyby uwydatnione przez obecny w winie dwutlenek węgla.

Położenie winnic, klimat śródziemnomorski, gliniaste i bogate w składniki odżywcze gleby wapienno-gliniaste oraz odmiany nadające się do uprawy na obszarze produkcji w połączeniu nadają produktowi jego unikalny charakter, widoczny w złożonych owocowych substancjach smakowych i zapachowych, a także jego świeżości i eleganckiej kwasowości.

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

Obszar geograficzny, na którym można produkować wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Pannon

Ramy prawne:

określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pannon” mogą być produkowane wyłącznie w gminach położonych na obszarach uprawy winorośli Tolna, Szekszárd, Pecz i Villány, które zostały wymienione w sekcji IV specyfikacji produktu, oraz w gminie Dég w komitacie Fejér i w gminie Varsád w komitacie Tolna.

Gminy Dég i Varsád znajdują się w obrębie tej samej jednostki administracyjnej co region winiarski Pannon.

Zasady dotyczące oznaczeń

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nie można wskazywać mniejszych jednostek geograficznych obok chronionej nazwy pochodzenia „Pannon”.

Można zamieszczać logo „Pannon”.

Określenia tradycyjne dopuszczone do użytku, inne określenia, których użycie jest ograniczone, określenia wskazujące na metodę produkcji oraz inne określenia, których użycie jest regulowane:

Wino

1. Wino białe: Késői szüretelésű [wino z późnego zbioru], Válogatott Szüretelésű [wino z wyselekcjonowanych upraw], Muskotály, Cuvée lub Küvé, Szüretlen [niefiltrowane], Tüppedt szőlőből készült [produkowane z suszonych winogron], Primőr [wino wczesne] lub Újbor [młode wino], barrique, „barrique-ban erjesztett” [fermentowane w beczkach] lub „...hordóban erjesztett” [fermentowane w beczkach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „... hordóban érlelt” [leżakowane w beczkach].
2. Wino różowe: Válogatott Szüretelésű [wino z wyselekcjonowanych upraw], Szüretlen [niefiltrowane], Primőr [wino wczesne] lub Újbor [młode wino].
3. Wino czerwone: Siller, Késői szüretelésű [wino z późnego zbioru], Válogatott Szüretelésű [wino z wyselekcjonowanych upraw], Muskotály, Cuvée lub Küvé, Szüretlen [niefiltrowane], Tüppedt szőlőből készült [produkowane z suszonych winogron], Primőr [wino wczesne] lub Újbor [młode wino], barrique, „barrique-ban erjesztett” [fermentowane w beczkach] lub „...hordóban erjesztett” [fermentowane w beczkach], „barrique-ban érlelt” [leżakowane w beczkach] lub „... hordóban érlelt” [leżakowane w beczkach].

Wino musujące i gazowane wino półmusujące:

1. Wino białe: Muskotály, Cuvée lub Küvé.
2. Wino różowe: Muskotály, Cuvée lub Küvé.
3. Wino czerwone: Muskotály, Cuvée lub Küvé.

Na etykietach wszystkich win objętych nazwą „Pannon” można umieszczać określenia „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „termelői palackozás” [butelkowane przez producenta] oraz „pinceszövetkezetben palackozva” [butelkowane w spółdzielczej wytwórni wina].

Określenie „rozé” można zastąpić określeniem „rosé”, a określenie „küvé” – określeniem „cuvée” lub „házasítás” [kupażowane].

Zasady dotyczące pakowania produktów

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Dozwolone są wszystkie metody prezentacji, z wyjątkiem win „Pannon” z późnych zbiorów, win „Pannon” z wyselekcjonowanych upraw oraz win „Pannon” produkowanych z suszonych winogron, które mogą być sprzedawane wyłącznie w szklanych butelkach.

Obowiązek dotyczący butelkowania nie ma zastosowania do win wytwarzanych przez plantatora winorośli w obrębie obszaru produkcji oraz są sprzedawane w jego własnej wytwórni wina w celu spożycia na miejscu.

Wcześniejsze zgłoszenie prezentacji:

Zakłady butelkujące położone poza wyznaczonym obszarem muszą powiadomić sekretarza regionu winiarskiego Pannon o każdym butelkowaniu produktów sektora wina objętych chronioną nazwą pochodzenia nie później niż 8 dni przed rozpoczęciem prezentacji.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---