

**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 172/05)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Duna–Tisza közi”**

**Numer referencyjny PGI-HU-A1342-AM02**

**Data przekazania informacji: 14.2.2020 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Zmiana minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu na 4,5 % v/v**
  - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
    - II. Opis win,
    - VII. Związek z obszarem geograficznym.
  - b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:
    - Opis wina lub win,
    - Związek z obszarem geograficznym.
  - c) Na rynku obserwuje się popyt na wina o niższej zawartości alkoholu i lekkiej strukturze, które zawierają cukier resztkowy. Organoleptyczne cechy charakterystyczne produktów o stosunkowo niskiej rzeczywistej zawartości alkoholu, które zawierają cukier resztkowy, spełniają wymogi specyfikacji produktu.
2. **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 chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”, przy czym nie powinna ona być ani niedostrzegalna, ani nie powinna zajmować na etykiecie zbyt dużo miejsca.
3. **Zwiększenie maksymalnej wydajności z hektara do 160 hl/ha**
  - a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
    - V. Maksymalna wydajność.
  - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
    - Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność.
  - c) Dzięki programowi restrukturyzacji prowadzonemu w ostatnich latach znacząco zmieniła się struktura winnic. Producenci mają obecnie do dyspozycji dużo wydajniejsze winnice, w których winogrona tej samej jakości co wcześniej dają większe zbiory. Produkty sektora wina, które cieszą się renomą zapewnianą przez oznaczenie geograficzne „Duna–Tisza közi”, można produkować także przy takim poziomie wydajności.

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

**4. Możliwość produkowania wina białego z odmian mátraí muskotály i vértés csillaga**

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
  - VI. Dozwolone odmiany winorośli.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
  - Główne odmiany winorośli.
- c) Wino wysokiej jakości można produkować z wykorzystaniem odmian winorośli mátraí muskotály i vértés csillaga. Lokalni producenci wykorzystywali owoce tych niesklasyfikowanych odmian głównie jako moszcz. Zezwolenie na objęcie ich chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” jeszcze bardziej zwiększa renomę tych win.

**5. Możliwość produkcji wina czerwonego z odmiany syrah**

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
  - VI. Dozwolone odmiany winorośli.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
  - Główne odmiany winorośli.
- c) Odmianę syrah zasadzono w Międzyrzeczu Dunaju i Cisy w ciągu ostatnich lat. Z owoców tej odmiany produkuje się wino wysokiej jakości. Zezwolenie na objęcie tego wina chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” umożliwia wprowadzenie go do obrotu z oznaczeniem jego miejsca pochodzenia.

**6. Rozszerzenie obszaru produkcji poza wyznaczony obszar**

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
  - VIII. Wymogi dodatkowe.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
  - Wymogi dodatkowe – Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji.
- c) W celu zachowania konkurencyjności oraz zwiększenia możliwości wykorzystywania winogron uprawianych na tym obszarze warto rozszerzyć produkcję poza wyznaczony obszar i objąć nią cały obszar dozwolony na podstawie przepisów. Na obszarze tym zapewnia się warunki przetwarzania takie same jak te mające zastosowanie na obecnym obszarze produkcji objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”.

**7. Rozszerzenie gamy odmian, które można wykorzystywać do produkcji win muszkatowych (muskotály)**

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
  - VIII. Wymogi dodatkowe.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
  - Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące stosowanie niektórych określeń.
- c) Na podstawie przepisów krajowych odmiany csabagyöngye, mátraí muskotály oraz zefir klasyfikuje się jako odmiany muszkatowe, w związku z czym wyjaśniono wykorzystanie odmiany.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Duna–Tisza közi

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

##### *Wino białe odmianowe i wino białe typu cuvée*

Dynamiczne i świeże wino odmianowe, ze średnim finiszem, o owocowym i kwiatowym aromacie oraz smaku charakterystycznych dla wykorzystywanej odmiany. Wino wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- \* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### *Wino różowe odmianowe i wino różowe typu cuvée*

Lekkie, świeże wino o wyrazistej kwasowości, produkowane z czerwonych winogron, o świeżym, owocowym aromacie i smaku (malina, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka, truskawka itp.), a niekiedy o aromacie kwiatowym. Wino wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- \* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### *Wino odmianowe Siller i wino Siller typu cuvée*

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

- \* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wino czerwone odmianowe i wino czerwone typu cuvée*

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

- \* Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**5. Praktyki winiarskie**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Zasady dotyczące formowania winorośli

Praktyka uprawy

## 1. Zasady dotyczące formowania winorośli

- a) W przypadku istniejących winnic założonych przed dniem 1 stycznia 2012 r. wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” 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 nasadzeń w winnicy.
- b) W przypadku winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” można produkować wyłącznie z winogron pochodzących z winnic, w których winorośle prowadzi się następującymi metodami:
- w kształcie głowy;
  - w kształcie parasola;
  - na sposób Mosera oraz ulepszony sposób Mosera;
  - w formie pojedynczego sznura Guyota;
  - w systemie Sylvoza.

Zasady dotyczące gęstości nasadzeń w winnicy

Praktyka uprawy

- a) W winnicach założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. gęstość nasadzeń powinna wynosić co najmniej 3 300 krzewów winorośli na hektar.
- b) Przy ustalaniu odstępów między rzędami i winoroślami należy kierować się zasadą równomiernej odległości między rzędami i krzewami oraz sadzenia krzewów w podwójnej linii lub parami. Odległość między rzędami powinna wynosić co najmniej 1,00 m i nie więcej niż 3,60 m, przy czym odległość między krzewami winorośli musi wynosić co najmniej 0,60 m i nie więcej niż 1,20 m. W przypadku pary krzewów winorośli czynnikiem decydującym jest średnia odległość między nimi.
- c) Dostosowanie wielkości końcowych zbiorów wymaganych do osiągnięcia celów produkcyjnych należy zapewnić poprzez regulację liczby kiści stosownie do potrzeb w okresie wegetacji.

Minimalna zawartość cukrów w winogronach

Praktyka uprawy

Minimalna naturalna zawartość cukrów w winogronach (w węgierskiej skali moszczu [MM°], w temperaturze 17,5 °C):

- wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 13,43;
- wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée* 13,43;

3) wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée* 13,43;

4) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 13,43.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach (w % obj.), w temperaturze 20 °C:

1) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 8,00;

2) wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée* 8,00;

3) wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée* 8,00;

4) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 8,00.

b) *Maksymalna wydajność*

Wino

160 hl/ha

Winogrona do produkcji wina

24 000 kg winogron z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary komitatów Bács-Kiskun, Csongrád Jász-Nagykun-Szolnok i Pest, które w spisie winnic w regionach winiarskich przypisano do klas I i II.

#### 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

tramini – traminer

syrah – serine noir

syrah – marsanne noir

kadarka – jenei feketé

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

pozsonyi fehér – czétényi fehér

kékoportó – portugizer

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi

furmint – zapfner

furmint – posipel

furmint – som

tramini – roter traminer

cabernet franc – carbonet

zalagyöngye

nektár

tramini – savagnin rose

furmint bianco

chardonnay – kereklevelű

medina

aletta

csabagyöngye – perle di csaba

olasz rizling – grasevina

kékfrankos – blaufränkisch

királyleányka – galbena de ardeal

szürkebarát – pinot gris

kunleány  
csabagyöngye – pearl of csaba  
sauvignon – sauvignon blanc  
rozália  
ezerfürtű  
kékoportó – portugais bleu  
kadarka – kadarka negra  
tramini – gewürtztraminer  
pinot noir – kisburgundi kék  
pátia  
pinot noir – spätburgunder  
zöld veltelíni – zöldveltelíni  
kerner  
arany sárfehér – huszár szőlő  
szürkebarát – pinot grigio  
kövidinka – steinschiller  
tramini – traminer rosso  
gyöngyrizling  
pinot noir – pino csernűj  
rizlingszilváni – rivaner  
tramini – tramin červené  
csabagyöngye – perla di csaba  
irsai olivér – irsai  
chardonnay – chardonnay blanc  
hamburgi muskotály – muszkat hamburgszkij  
hárslevelű – garszleveljü  
ezerjő – tausendachtgute  
királyleányka – erdei sárga  
kékoportó – portugalske modré  
rajnai rizling – rheinriesling  
királyleányka - little princess  
bíbor kadarka  
hárslevelű – feuilles de tilleul  
cabernet franc – gros vidur  
királyleányka – königstochter  
hamburgi muskotály – muscat de hembourg  
ottonel muskotály – muskat ottonel  
kadarka – törökszőlő  
rajnai rizling – weisser riesling  
kövidinka – a ruzsica  
pinot blanc – pinot beluj  
zengő  
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki

cabernet sauvignon  
pelso  
chardonnay – ronci bilé  
szürkebarát – grauburgunder  
franc – carmenet  
kékfrankos – limberger  
ezerjő – trummertraube  
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo  
ezerjő – tausendgute  
arany sárfehér – német dinka  
olasz rizling – riesling italien  
bianca  
generosa  
pölöskei muskotály  
blauburger  
syrah – sirac  
chardonnay – morillon blanc  
zweigelt – blauer zweigeltrebe  
pinot noir – blauer burgunder  
olasz rizling – olaszrizling  
cabernet franc – gros cabernet  
odysseus  
irsai olivér – zolotisztűj rannűj  
kékoportó – modry portugal  
alicante boushet  
chasselas – weisser gutedel  
syrah – blauer syrah  
királyleányka – feteasca regale  
sauvignon - sovinjon  
pinot noir – savagnin noir  
pinot noir – pinot cernii  
villard blanc  
nero  
olasz rizling – nemes rizling  
pinot blanc – weissburgunder  
olasz rizling – taljanska grasevina  
viktória gyöngye  
pinot noir – pignula  
orpheus  
sauvignon – sauvignon bianco  
duna gyöngye  
szürkebarát – auvergans gris  
irsai olivér – zolotis

rizlingszilváni – müller thurgau blanc  
rizlingszilváni– müller thurgau bijeli  
zenit  
csillám  
ezerjő – korponai  
rizlingszilváni – rizvanac  
kadarka – negru moale  
chasselas – chrupka belia  
pinot noir – pinot tinto  
turán  
irsai olivér – muskat olivér  
hárslevelű – lipovina  
chasselas – fendant blanc  
kadarka – gamza  
chasselas – sasza belaja  
vértés csillaga  
chasselas – fehér gyöngyszőlő  
furmint – szigeti  
zöld veltelíni – grüner muskateller  
zöld veltelíni – grüner veltliner  
csabagyöngye – zsemcsug szaba  
arany sárfehér – izsáki sárfehér  
kékfrankos – moravka  
kármin  
kékfrankos – blauer lemlberger  
rajnai rizling – rhine riesling  
cabernet franc – cabernet  
pannon frankos  
kadarka – katar  
ezerjő – szadocsina  
chasselas – chasselas doré  
cabernet franc – kaberne fran  
rajnai rizling – riesling  
zweigelt – zweigeltrebe  
arany sárfehér – fehér dinka  
merlot  
olasz rizling – welschrieslig  
csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannüj  
kadarka – szkadarka  
királyleányka – königliche mädchentraube  
rajnai rizling – johannisberger  
pinot noir – rulandski modre



kövidinka – a dinka rossa  
syrah – shiraz  
rubintos  
olasz rizling – risling vlassky  
chasselas – fehér fábiánszőlő  
szürkebarát – ruländer  
cserszegi fűszeres  
chasselas – chasselas dorato  
ottonel muskotály – muscat ottonel  
kékoportó – blauer portugieser  
rizlingszilváni – müller thurgau  
hárslevelű – lindeblättrige  
sauvignon – sauvignon bijeli  
zweigelt – rotburger  
csabagyöngye – perla czabanska  
kadarka – csetereska  
pinot blanc – fehér burgundi  
kövidinka – a dinka mala  
rózsakő  
karát  
pinot noir – pinot nero  
ottonel muskotály – miszket otonel  
királyleányka – dánosi leányka  
kadarka – fekete budai  
pozsonyi fehér – czétényi  
kövidinka – a kamena dinka  
kékfrankos – blauer limberger  
mátrai muskotály  
pinot noir – kék burgundi  
pinot blanc – pinot bianco  
chasselas – chasselas blanc  
furmint – moslavac bijeli  
ezerjő – kolmreifler  
furmint – mosler  
rajnai rizling – riesling blanc  
refrén  
zöld veltelíni – veltlinské zelené  
jubileum 75  
csabagyöngye – perle von csaba  
szürkebarát – graumönch  
arany sárfehér – izsáki  
zefír

## 8. Opis związku lub związków

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (1)

### a) Czynniki naturalne i kulturowe

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

O cechach środowiskowych obszaru produkcji decyduje przede wszystkim jego nizinny charakter: większość obszaru położona jest na wysokości poniżej 150 m n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–15 m.

Gleby na obszarze produkcji objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” są mało zróżnicowane, ponieważ większość obszaru położona jest na wapiennych, piaszczystych glebach. Ukształtowanie się tych piaszczystych gleb przypisuje się głównie Dunajowi, dzięki któremu przez tysiące lat piaszczyste osady odkładały się w Międzyrzeczu Dunaju i Cisy, w miarę jak koryto Dunaju przesunęło się ze wschodu na zachód. Zazwyczaj piaszczyste gleby szybko się nagrzewają, co sprzyja dojrzewaniu winogron.

Z drugiej strony takie gleby zawierają niewiele składników pokarmowych, mają niewielką pojemność wodną oraz niską zawartość minerałów. Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje głównie przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny charakteryzujący się przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Połączenie warunków klimatycznych, nizinnego charakteru oraz stosunkowo niewielkiej wysokości nad poziomem morza zwiększa prawdopodobieństwo występowania przymrozków zarówno zimą, wiosną, jak i jesienią. Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Średnia liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 000 godzin rocznie. Średnia roczna wielkość opadów wynosi 450–500 mm.

### b) Czynniki ludzkie

Ze względu na swój rozmiar geograficzny obszar produkcji ma bogatą tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Niektóre tradycje związane są z rozwojem przemysłu w średniowieczu, w następstwie którego ponownie zaczęto wykorzystywać (stabilizacja) porzucone piaszczyste obszary po okupacji osmańskiej. Ponieważ piasek okazał się odporny na filokserę, epidemia nie tylko nie dotknęła uprawy winorośli, ale także w dużej mierze przyczyniła się do zwiększenia jej roli na przedmiotowym obszarze.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszarze produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- świadomy rozwój struktury odmianowej (odmiany tradycyjne i nowe) dostosowany do potencjału, jaki oferują warunki ekologiczne,
- rozwój technik uprawy winorośli i produkcji wina dostosowanych do warunków ekologicznych, a częściowo także do warunków rynkowych,
- rozwój struktury produkcji i integracji dostosowanej do warunków ekologicznych i rynkowych.

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (2)

## 2. Opis win

Wina szybko dojrzewają i są raczej lekkie oraz mają łagodniejszy charakter ze względu na stosunkowo niską zawartość kwasu. Niektóre roczniki mają wysoką zawartość alkoholu.

Wina białe i różowe mają intensywny aromat i bogaty smak. Wina Siller i wina czerwone są, ogólnie rzecz biorąc, owocowe i stosunkowo lekkie, ich barwa jest mniej głęboka, a ich taniny szybko się kształtują.

Zawartość minerałów w tych winach jest niższa, którą to cechę przypisuje się piaszczystej glebie.

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

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczysta gleba, ma istotny wpływ na cechy win. Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania nadające się do spożycia, gdy są młode. Dzięki środowisku ekologicznemu szybko rozprzestrzeniło się wiele dobrze dostosowanych odmian (bianca, kövidinka, cserszegi fűszeres itd.).

Obszar objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”, który odpowiada za niemal połowę całkowitej produkcji winogron w kraju, ma kluczowe znaczenie dla sektora uprawy winorośli i produkcji wina będącego jednym z sektorów węgierskiego rolnictwa. Produkcja winorośli ma nie tylko znaczenie gospodarcze, ale także odgrywa istotną rolę społeczną – 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. Proporcja rodzimych i nowo wyhodowanych węgierskich odmian winorośli zasadzonych w tych winnicach – wynosząca ponad 60 % – jest najwyższa na Węgrzech. Odmiany te stanowią trzon produkcji wina. Coraz bardziej rośnie popyt na (tolerancyjne i odporne) odmiany winorośli pochodzące z gatunku *Vitis vinifera*, który jest dobrze przystosowany do lokalnych warunków ekologicznych, oraz na odmiany utworzone przez krzyżowanie gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami *Vitis*, co zapewnia rentowność produkcji.

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

Zmiany w stylu życia wpłynęły na zmianę nawyków w zakresie konsumpcji wina – wzrósł popyt na aromatyczne, świeże wina o niskiej zawartości alkoholu. Cechy obszaru produkcji, uprawiane odmiany oraz technologiczna gotowość producentów wina zapewniły możliwość zaspokojenia tego zapotrzebowania.

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

Przepisy regulujące określenia

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

1. Określenie „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (chronione oznaczenie geograficzne) można zastąpić tradycyjnym określeniem „tájbor” (wino regionalne).

Przepisy regulujące stosowanie niektórych określeń

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- (i) „Muskotály” [wino muszkatowe]: wino, w którym proporcja co najmniej jednej odmiany winorośli aletta, csabagyöngye, cserszegi fűszeres, generosa, irsai olivér, mátrai muskotály, muscat ottonel, nektár, pölöskei muskotály, tramini lub zéfir wynosi co najmniej 85 %;
- (ii) „Primőr” [wino z rodzaju *primeur*]: wino butelkowane w roku zbioru. Można również zastosować synonimiczne określenie „újbor” [młode wino].

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Na następujących obszarach administracyjnych przylegających do wyznaczonego obszaru:

obszar administracyjny komitatów Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád i Tolna oraz Budapesztu.

#### Link do specyfikacji produktu

[https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ\\_v5.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ_v5.pdf)