

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 319/09)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„Zala / Zalai”

PDO-HU-A1502-AM02

Data przekazania informacji: 25.5.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Dopuszczenie stosowania jednostek geograficznych mniejszych niż wyznaczony obszar produkcji obok nazwy pochodzenia „Zala” (Kis-Balaton, Csáford, Aranyod)

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— VIII. Warunki dodatkowe

b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:

— pkt 9, Dodatkowe wymogi, zasady etykietowania

c) Uzasadnienie:

w częściach przedmiotowego komitatu (Csáford i Aranyod) oraz dystrykcie Kis-Balaton istnieje możliwość stosowania przez producentów działających na tym obszarze jednolitego wyglądu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Zala

Zalai

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Wino – białe (świeże, wytrawne, lekkie)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Świeże, wytrawne, lekkie wina białe: białozielone, o jasnej słomkowożółtej barwie, lekkie, wyraziste wina białe. Wyraziste, ale o charakterystycznie intensywnej kwasowości. Często można wyczuć nuty powstałe w wyniku dojrzewania w drewnianych beczkach, ale nie zmniejsza to świeżości tych win. Średnio-długo utrzymujący się posmak, ogólnie łatwe do rozpoznania nuty charakterystyczne dla poszczególnych odmian. Proste wina, które łatwo zrozumieć i spożyć. Wprowadza się je do obrotu, gdy są młode, ale ich jakość nie spada, nawet gdy zostaną poddane dojrzewaniu przez 1–2 lata. Zapach odmian aromatycznych jest elegancki i raczej dyskretny, ale są to wyraziste, świeże wina, które długo zachowują jakość dzięki kwasowej strukturze.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

2. Wino – białe (złożone, pełniejsze, dojrzałe)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Złożone, pełniejsze, dojrzałe wina białe: wina żółtawozielone, o słomkowożółtej barwie; często można wyczuć nuty powstałe w wyniku dojrzewania w drewnianych beczkach, ale rzadko występują cechy charakterystyczne dla dojrzewania w nowych beczkach dębowych. Ich złożoność wynika z wyróżniającego się charakteru wynikającego z danej odmiany i pochodzącego z winogron, wyrazistej i wyraźnej kwasowości, mniej słonego ale wyróżniającego się mineralnego smaku oraz nut zapachowych i smakowych powstałych w procesie dojrzewania. Niekiedy wina są bardziej harmonijne dzięki odrobinie cukru resztkowego. W zapachu i smaku win często można wyczuć aromaty owoców o białym miąższu i owoców cytrusowych. Eleganckie nuty i nieprzebrane bogactwo ich smaku powstają w ciągu 3–4 lat po etapie dojrzewania. Można wyprodukować wysokiej jakości wina nawet bez stosowania jakiegokolwiek szczególnej technologii piwnicznej.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

3. Wino – różowe

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina te występują w różnych kolorach. Produkowane są również odmiany bladioróżowe, łososiowe, o kolorze skórki cebuli, ciętej truskawki, o głębszym odcieniu koralu, a także wiśniowe. Mają intensywny i wyrazisty owocowy zapach (wiśnia, czereśnia, jeżyna, porzeczka, śliwka). Wina świeże, pikantne dzięki wyrazistej, ale nie przeszkadzającej kwasowości. Smak winny, owocowy i lekki, niezbyt wysoka zawartość alkoholu. Zawartość tanin zależy od technologii, ale na ogół jest niewysoka i bardziej dyskretna niż dominująca.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

4. Wino – czerwone (świeże, owocowe)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Świeże, owocowe wina czerwone: Barwa blad Rubinowa, rubinowa lub ciemnorubinowa, często uzupełniona fioletoowymi odcieniami. Prosty, owocowy (wiśnia, czereśnia, śliwka), młodzięczy zapach i aromat, rzadziej przypominający przyprawy. Nuty wynikające z dojrzewania w drewnianych beczkach pojawiają się tylko sporadycznie. Taniny nadal są raczej nierówne, ale ich poziom jest umiarkowany. Wyrazista kwasowość, często bez rozkładu kwasu jabłkowego. Przygotowane do natychmiastowej konsumpcji, o niskiej zawartości alkoholu, ale mogą również dojrzewać jeszcze przez 1–2 lata.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

5. Wino – czerwone (o średnio intensywnym smaku, bardzo intensywnym smaku i dojrzałe)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina czerwone o średnio intensywnym smaku, bardzo intensywnym smaku i dojrzałe: Barwa blad Rubinowa, rubinowa, ciemnorubinowa lub bardzo ciemnego granatu. Intensywny i złożony smak, w którym dominuje owocowy charakter wynikający z użytej odmiany winorośli. Przeważa wyraźna, ale delikatna i harmonijna kwasowość będąca wynikiem częściowego lub całkowitego rozkładu kwasu jabłkowego. Dojrzałe i poddane leżakowaniu taniny, które rzadko dominują pod względem ilościowym. Wina te zazwyczaj dojrzewają w drewnianych beczkach, ale smak dębu nie jest dominujący. W najlepszych rocznikach mogą dojrzewać nawet przez 4–5 lat.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

6. Wino – claret

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Ich żywa, lśniąca barwa czeresni lub barwa jasnorubinowa jest typowa dla tej kategorii. W wyniku szybkiego przetwarzania ich zapach i aromaty są wyraźnie owocowe i świeże (malina, wiśnia, porzeczek). Zawartość alkoholu jest raczej niska; ich lekkość i harmonia wynikają z wyczuwalnych, ale delikatnych kwasów i dyskretnej obecności tanin. Przygotowane do natychmiastowej konsumpcji, ale mogą również dojrzewać jeszcze przez 1–1,5 lata.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

7. Gatunkowe wino musujące – białe

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Produkowane najczęściej w białym kolorze, te wyraziste wina mają charakterystyczną, wyczuwalną kwasowość i typowo owocowe aromaty, z nutami cytrusów, o świeżym charakterze. Te produkowane z niebieskich winogron mają aromaty malin i wiśni. Dzięki obfitej i stale pieniącej się zawartości kwasu węglowego mają delikatną strukturę i rozlewają się po języku. W większości nie poddaje się tych win dojrzewaniu i mają lekki, elegancki charakter.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Gatunkowe wino musujące – różowe

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa różowych win musujących Zala waha się od jasnołosojowej do lekko różowej. Ich zapach ma charakter owocowy o średniej intensywności, który jest typowy dla czerwonych owoców jagodowych (czereśnia, wiśnia). Smak różowych win musujących Zala charakteryzuje się dojrzałą, łagodną kwasowością.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. Gatunkowe wino musujące – czerwone

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Charakteryzuje się rubinowoczerwoną barwą, która może być uzupełniona czerwonymi i fioletowymi odcieniami. W zapachu wyraźnie dominują owoce o czerwonym miąższu. Dzięki łagodnej kwasowości i umiarkowanej zawartości tanin, w czerwonych winach musujących Zala dominują smaki owocowe.

- * W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10

Minimalna kwasowość ogólna	4,6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. *Wino półmusujące – białe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina o barwie od jasnozielonej przez jasno słomkowożółtą do słomkowożółtej, wytrawne, półsłodkie lub słodkie, świeże i wyraziste, o niższej kwasowości i zawartości alkoholu, o typowo świeżym zapachu i smaku winogron, musujące i o średniej trwałości.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

11. *Wino półmusujące – różowe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa różowych win półmusujących Zala charakteryzuje się odcieniami jasnołososiowym i lekko różowym. Ich zapach ma charakter owocowy o średniej intensywności, który jest typowy dla czerwonych owoców jagodowych (czereśnia, wiśnia). Smak różowego wina półmusującego Zala charakteryzuje się dojrzałą, łagodną kwasowością.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

12. *Wino półmusujące – czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Charakteryzuje się rubinowoczerwoną barwą, uzupełnioną o czerwone i fioletowe odcienie. Ich zapach charakteryzuje się przewagą owoców o czerwonym miąższu. Dzięki łagodnej kwasowości i umiarkowanej zawartości tanin, w czerwonych winach półmusujących Zala dominują smaki owocowe.

* W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione w prawie Unii Europejskiej.

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)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Zasady dotyczące uprawy winorośli (1)

Praktyka uprawy

1. Praktyka uprawy, gęstość nasadzeń:

a) w przypadku winnic zasadzonych po 1 sierpnia 2010 r.:

(i) Gęstość nasadzeń:

1. Liczba winorośli nie może być mniejsza niż 2 381 roślin na hektar ani większa niż 7 000 roślin na hektar.
2. Odstępy między rzędami nasadzeń nie mogą być mniejsze niż jeden metr ani większe niż 3,5 metra.
3. Odstępy między roślinami w nasadzeniach nie mogą być mniejsze niż 0,6 metra ani większe niż 1,2 metra.

(ii) Dozwolone metody uprawy: w systemie Mosera (zmienionym systemie Mosera), palikowanie w formie parasola, w formie kordonowej średnio- lub wysokopiennej, w formie sznura Guyota, tradycyjna metoda uprawy – w formie głowy.

b) w przypadku winnic zasadzonych przed 1 sierpnia 2010 r.: wszystkie nasadzenia, tak długo jak winnica jest prowadzona lub do 2030 r.

2. Metoda przeprowadzania zbiorów:

a) ręcznie lub mechanicznie;

b) w przypadku wina lodowego, wina z wyselekcjonowanych upraw, wina z późnych zbiorów i gatunkowego wina musującego dozwolona jest tylko metoda ręczna.

3. Określenie daty zbiorów: gdy zawartość cukru w winogronach, które mają zostać zebrane, osiągnie 9,0 % obj.

2. Zasady dotyczące uprawy winorośli (2)

Praktyka uprawy

1. Minimalna jakość winogron (minimalna zawartość cukru wyrażona w węgierskiej skali moszczu (MM) i minimalna potencjalna zawartość alkoholu):

a) wina białe:

- (i) wino z późnego zbioru: 15 % obj. (22,9 °MM)
- (ii) wino z wyselekcjonowanych upraw: 13 % obj. (22,2 °MM)
- (iii) wino lodowe: 16,66 % obj. (25 °MM)
- (iv) wszystkie inne przypadki: co najmniej 9,00 % obj. (14,9 °MM)

b) wina czerwone:

- (i) wino z późnego zbioru: 15 % obj. (22,9 °MM)
- (ii) wino z wyselekcjonowanych upraw: 13 % obj. (22,2 °MM)
- (iii) wszystkie inne przypadki: co najmniej 9,00 % obj. (14,9 °MM)

c) wina różowe:

- (i) wino z wyselekcjonowanych upraw: 12,08 % obj. (19 °MM)
- (ii) wszystkie inne przypadki: co najmniej 9,00 % obj. (14,9 °MM)

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wino

100 hektolitrow z hektara

2. Wino – zbiór ręczny

14 000 kg winogron z hektara

3. Wino – zbiór mechaniczny

13 500 kg winogron z hektara

4. Wino półmusujące

100 hektolitrow z hektara

5. Wino półmusujące – zbiór ręczny

14 000 kg winogron z hektara

6. Wino półmusujące – zbiór mechaniczny

13 500 kg winogron z hektara

7. Gatunkowe wino musujące

100 hektolitrow z hektara

8. Wino musujące – zbiór ręczny

14 000 kg winogron z hektara

9. Gatunkowe wino musujące – zbiór mechaniczny

13 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Bak, Becsehely, Csörnyeföld, Dobri, Eszteregnye, Homokkomárom, Kerkateskánd, Lenti, Letenye, Magyarszerdahely, Murarátka, Muraszemenye, Nagykanizsa, Rigyác, Söjtör, Szécsi-sziget, Tormafölde, Valkonya, Zajk, Bértaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Galambok, Garabonc, Miháld, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Tekenye, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó oraz Zalaszentgrót.

7. Odmiany winorośli

blauburger

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet

cabernet franc - gros vidur

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay - chardonnay blanc

chardonnay - kereklevelű

chardonnay - morillon blanc

chardonnay - ronci bilé

cserszegi fűszeres

csókaszőlő

furmint - furmint bianco

furmint - moslavac bijeli

furmint - mosler

furmint - posipel

furmint - som

furmint - szigeti

furmint - zapfner

hárslevelű - feuilles de tilleul

hárslevelű - garszleveljü

hárslevelű - lindeblättrige

hárslevelű - lipovina

irsai olivér - irsai

irsai olivér - muskat olivér

irsai olivér - zolotis

irsai olivér - zolotisztüj rannüj

kabar

kadarka - csetereska

kadarka - fekete budai

kadarka - gamza

kadarka - jenei fekete
kadarka - katar
kadarka - kadarka negra
kadarka - negru moale
kadarka - szkadarka
kadarka - törökszőlő
karát
királyleányka - dánosi leányka
királyleányka - erdei sárga
királyleányka - feteasca regale
királyleányka - galbena de ardeal
királyleányka - königliche mädchentraube
királyleányka - königstochter
királyleányka - little princess
korona
kékfrankos - blauer lemlberger
kékfrankos - blauer limberger
kékfrankos - blaufränkisch
kékfrankos - limberger
kékfrankos - moravka
kéknyelű - blaustängler
kékoportó - blauer portugieser
kékoportó - modry portugal
kékoportó - portugais bleu
kékoportó - portugalske modré
kékoportó - portugizer
kövidinka - a dinka crvena
kövidinka - a dinka mala
kövidinka - a dinka rossa
kövidinka - a kamena dinka
kövidinka - a ruzsica
kövidinka - steinschiller
kövérszőlő - grasa
kövérszőlő - grasa de cotnari
merlot
nektár
nero
olasz rizling - grasevina
olasz rizling - nemes rizling
olasz rizling - olaszrizling
olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - risling vlassky
olasz rizling - taljanska grasevina
olasz rizling - welschrieslig
ottonel muskotály - miszket otonel
ottonel muskotály - muscat otonel
ottonel muskotály - muskat otonel
pinot blanc - fehér burgundi
pinot blanc - pinot beluj
pinot blanc - pinot bianco
pinot blanc - weissburgunder
pinot noir - blauer burgunder
pinot noir - kisburgundi kék
pinot noir - kék burgundi
pinot noir - kék rulandi
pinot noir - pignula
pinot noir - pino csernűj
pinot noir - pinot cernii
pinot noir - pinot nero
pinot noir - pinot tinta
pinot noir - rulandski modre
pinot noir - savagnin noir
pinot noir - spätburgunder
pintes
pátria
rajnai rizling - johannisberger
rajnai rizling - rheinriesling
rajnai rizling - rhine riesling
rajnai rizling - riesling
rajnai rizling - riesling blanc
rajnai rizling - weisser riesling
rizlingszilváni - müller thurgau
rizlingszilváni - müller thurgau bijeli
rizlingszilváni - müller thurgau blanc
rizlingszilváni - rivaner
rizlingszilváni - rizvanac
rozália
rózsakő
sauvignon - sauvignon bianco
sauvignon - sauvignon bijeli
sauvignon - sauvignon blanc

sauvignon - sovinjon
syrah - blauer syrah
syrah - marsanne noir
syrah - serine noir
syrah - shiraz
syrah - sirac
szürkebarát - auvergans gris
szürkebarát - grauburgunder
szürkebarát - graumönch
szürkebarát - pinot grigio
szürkebarát - pinot gris
szürkebarát - ruländer
sárga muskotály - moscato bianco
sárga muskotály - muscat blanc
sárga muskotály - muscat bélüj
sárga muskotály - muscat de frontignan
sárga muskotály - muscat de lunel
sárga muskotály - muscat lunel
sárga muskotály - muscat sylvaner
sárga muskotály - muscat zlty
sárga muskotály - muskat weisser
sárga muskotály - weiler
sárga muskotály - weisser
tramini - gewürtztraminer
tramini - roter traminer
tramini - savagnin rose
tramini - tramin cervené
tramini - traminer
tramini - traminer rosso
turán
vulcanus
zengő
zenit
zeus
zweigelt - blauer zweigeltrebe
zweigelt - rotburger
zweigelt - zweigeltrebe
zöld veltelíni - grüner muskateller
zöld veltelíni - grüner veltliner
zöld veltelíni - veltlinské zelené
zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące (1)

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Region winiarski Zala jest położony w komitacie Zala, na zachód od jeziora Balaton. Warunki klimatyczne w komitacie Zala są idealne dla uprawy winorośli. Temperatura, rozkład opadów i warunki wietrzne są optymalne do produkcji win gatunkowych.

Najważniejszym czynnikiem klimatycznym jest gwarancja utrzymania wymaganej temperatury. Średnia roczna temperatura na terytorium regionu winiarskiego wynosi 9–11 °C. Rzadziej odnotowuje się bardzo niskie lub bardzo wysokie temperatury, które mogłyby bardzo zaszkodzić winoroślom. Terasy zalewowe położone wzdłuż rzeki Zala bardzo ograniczają większe wahania temperatury. Odtworzenie jeziora Mały Balaton jeszcze bardziej poprawiło warunki sprzyjające produkcji wina najwyższej jakości na pobliskich wzgórzach. Wzgórza w tym regionie winiarskim leżą na linii północ–południe i przecinają je doliny leżące wzdłuż linii wschód–zachód; również to uwarunkowanie geograficzne sprzyja produkcji wysokogatunkowych win Zala.

Wskaźniki klimatyczne regionu winiarskiego:

- roczna liczba godzin nasłonecznienia: 1 950–2 000 godzin
- średnia temperatura roczna: 9–11 °C
- opady w sezonie wegetacyjnym: 400–450 mm
- roczne opady: 650–700 mm

8.2. Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące (2)

1. Opis rodzajów wina

- a) Opis win: Obszar produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Zala” obejmuje terytorium komitatu Zala. Subśródziemnomorski charakter panującego w regionie klimatu kontynentalnego wynika z dwóch klimatycznych czynników meteorologicznych: strumieni powietrza oceanicznego napływających przez Alpy, które przynoszą do regionu winiarskiego Zala chłodne i wilgotne powietrze, oraz strumieni powietrza śródziemnomorskiego napływających przez Adriatyk, które przynoszą suche i ciepłe powietrze. Lato jest bardziej wilgotne i mniej gorące niż na wybrzeżach Morza Śródziemnego; jednocześnie jesień jest słoneczna i bardziej sucha niż na obszarach o klimacie kontynentalnym.

Intensywna uprawa winorośli w regionie Zala trwa od średniowiecza. Fakt ten potwierdzają dokumenty z 868 r., w których wspomniano o uprawie winorośli wzdłuż rzeki Zala. Później wina z regionu Zala wymieniono w taryfie celnej Esztergom, wydanej w 1288 r. przez króla Węgier Władysława IV.

Winogrona stołowe rozpowszechniły się w wyniku powstania tureckich plantacji, które później odegrały ważną rolę w uprawie winorośli w dolinie rzeki Zala.

W XVIII wieku formą uprawy winorośli, która odniosła największy sukces w regionie Zala, stała się uprawa czerwonych winogron. W drugiej połowie XIX wieku rozpoczęto produkcję dominującego do dziś w regionie wina Olasz rizling.

W pierwszej połowie XIX wieku znaczne części obecnych terenów regionu Zala były przeznaczone do produkcji winogron stołowych oprócz winogron do produkcji wina. Główne odmiany: Do głównych odmian należy biała i czerwona odmiana Chasselas, a także Duhamel, Wibert gyöngyszőlők, Sárga mézes i różne typy muskotály (muskat) (pospolite, Hamburg, Alexandria, Ottonel).

Większość winnic istniejących wówczas w komitacie Zala uległo zniszczeniu w wyniku plagi szkodnika o nazwie filoksera winiec. Europejskie odmiany całkowicie zniknęły z niektórych części komitatu. Dostosowując się do warunków rynkowych panujących w tym okresie, na wzgórzach otaczających dolinę rzeki Zala sadzono głównie winogrona stołowe. Dominującymi odmianami w tym okresie stały się Chasselas i Olasz rizling.

O prestiżu uprawy winorośli w komitacie Zala w tym czasie świadczy fakt, że wino Rajnai rizling z Zalaszabaru zajęło wysokie miejsce na targach win w Londynie w 1874 r.

- b) opis gatunkowych win musujących: Jakość gatunkowych win musujących Zala wynika przede wszystkim z jakości win cuveé produkowanych w regionie, które charakteryzują się świeżością, a także dojrzałą i wyraźną strukturą kwasową, która jest niezbędna w produkcji win musujących. Dominującą nutą smakową win musujących Zala jest utrzymująca się owocowość.

Historia produkcji wina musującego w regionie Zala sięga lat 60., kiedy to region stał się ważnym dostawcą dla dużych węgierskich producentów win musujących (takich jak Pannonvin i Törley).

Jakość gatunkowych win musujących Zala wynika ze szczególnej harmonii pomiędzy licznymi odmianami. Ten szeroki wachlarz odmian rozwinęła, przez tysiące lat, ludność należąca do wielu różnych grup etnicznych, które osiedliły się w tym regionie i które ze sobą współhistniały, co było specyfiką regionu winiarskiego Zala.

- c) Opis win półmusujących: Jakość gatunkowych win półmusujących Zala wynika przede wszystkim z jakości win produkowanych w regionie, które charakteryzują się świeżością, a także dojrzałą i wyraźną strukturą kwasową, która jest niezbędna w produkcji win półmusujących. Dominującą nutą smakową win półmusujących Zala jest utrzymująca się owocowość i cytrusowy charakter.

8.3. Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące (3)

1. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

- a) Wino: Strumienie powietrza oceanicznego docierające przez Alpy i strumienie powietrza śródziemnomorskiego docierające przez Adriatyk, które wpływają na klimat regionu winiarskiego Zala, zapewniają wystarczającą ilość opadów nawet w okresie letnim, a tym samym liczba dni suszy jest niewielka w porównaniu z obszarami kontynentalnymi położonymi na tej samej szerokości geograficznej. Ponieważ leśne gleby brunatne dobrze zatrzymują wodę, winorośle otrzymują wystarczająco dużo wody nawet w najgorętszej części lata. Oba te czynniki naturalne umożliwiają ciągły rozwój winorośli i produkcję wyrazistych win Zala o dobrej kwasowości i owocowej świeżości.

Jedną z cech charakterystycznych obszaru produkcyjnego Zala jest to, że mieszkający tu ludzie zazwyczaj produkują średnio-późne (np. Kadarka, Kékopórtó) i późne (np. Olasz rizling, Kékfrankos, Szürkebarát) odmiany winorośli, które są typowe dla komitatu Zala, na zboczach o ekspozycji południowej, południowo-wschodniej i południowo-zachodniej. Podczas długich i słonecznych jesieni, będących wynikiem działania śródziemnomorskich antycyklonów, promienie słoneczne odbijające się od mniejszych strumieni i rzek znajdujących się u podnóża tych zboczy oraz od powierzchni Małego Balatonu ułatwiają dojrzewanie winorośli, w wyniku czego wina Zala uzyskują łagodną i dojrzałą kwasowość, a wina różowe i czerwone – jedwabiste eleganckie taniny, złożoną strukturę i bogactwo smaku.

- b) Gatunkowe wino musujące: Ponieważ w regionie winiarskim Zala uprawia się szeroki wachlarz odmian, umożliwia to harmonijne mieszanie produkowanych tu win cuveé, co pozwala uzyskać dyskretny, a zarazem elegancki aromat i owocowy smak gatunkowych win musujących Zala. Owocowa i złożona struktura smaku i aromatu gatunkowych win musujących Zala wynika z różnorodności odmian uprawianych w tym regionie.

Wyjątkowy klimat subśródziemnomorski/kontynentalny na tym obszarze zapewnia optymalne warunki dla uprawy winorośli przez cały rok: dzięki schładzającemu wpływowi jednolitej części wód jeziora Mały Balaton w lecie i zwiększonej wilgotności względnej wynikającej z parowania, susze atmosferyczne są rzadkie, a liczba dni suszy niewielka. Leśne gleby brunatne powstałe w wyniku nanoszenia gliny, które dobrze zatrzymują wodę z opadów zimowych i wiosennych, zapewniają stały dopływ wody umożliwiający wzrost winorośli. Dzięki tym wyjątkowym warunkom klimatycznym i glebowym winorośle rozwijają się w sposób ciągły i w krytycznym okresie letnim żadne czynniki nie zakłócają ich wzrostu, dzięki czemu wino musujące nie nabiera zapachu pleśni i nie powstają w nim niedojrzałe, surowe kwasy.

Ponieważ powierzchnia wody Małego Balatonu działa jak lustro, winnice na zboczach wzgórz i gór regionu Zala otrzymują więcej światła niż wynikałoby to ze średniej liczby godzin nasłonecznienia. Fakt ten jest szczególnie istotny podczas długich, słonecznych jesieni, które można przypisać śródziemnomorskim antycyklonom, dlatego też gatunkowe wina musujące Zala mają złożoną strukturę, silny aromat i bogaty smak.

- c) Wino półmusujące: Ponieważ w regionie winiarskim Zala uprawia się szeroki wachlarz odmian, harmonijność produkowanych tu win pozwala uzyskać dyskretny, a zarazem elegancki aromat i owocowy smak gatunkowych win półmusujących Zala. Owocowa i złożona struktura smaku i aromatu gatunkowych win półmusujących Zala wynika z różnorodności odmian uprawianych w tym regionie.

Wyjątkowy klimat subśródziemnomorski/kontynentalny na tym obszarze zapewnia optymalne warunki dla uprawy winorośli przez cały rok: dzięki schładzającemu wpływowi jednolitej części wód jeziora Mały Balaton w lecie i zwiększonej wilgotności względnej wynikającej z parowania, susze atmosferyczne są rzadkie, a liczba dni suszy niewielka. Leśne gleby brunatne powstałe w wyniku nanoszenia gliny, które dobrze zatrzymują wodę z opadów zimowych i wiosennych, zapewniają stały dopływ wody umożliwiający wzrost winorośli. Dzięki tym wyjątkowym warunkom klimatycznym i glebowym winorośle rozwijają się w sposób ciągły i w krytycznym okresie letnim żadne czynniki nie zakłócają ich wzrostu, dzięki czemu wino półmusujące nie nabiera zapachu pleśni i nie powstają w nim niedojrzałe, surowe kwasy.

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

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

na terenie komitatów Zala, Somogy, Vas i Veszprém

Zasady dotyczące etykietowania (1)

Ramy prawne:

Określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) w przypadku win określenie tradycyjne „védett eredetű bor” („wino objęte chronioną nazwą pochodzenia”) może być stosowane zamiast wyrażenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” („chroniona nazwa pochodzenia”);
- b) nazwa odmiany i nazwa określonej mniejszej jednostki geograficznej wskazana w tym samym polu widzenia może być podana tylko przy użyciu mniejszej czcionki lub czcionki o takiej samej wielkości;
- c) można wskazać następujące określenia, inne określenia zastrzeżone, określenia wskazujące metodę produkcji oraz inne określenia regulowane:

określenia, które można wskazać w przypadku win: „Késői szüretelésű bor” (wino z późnych zbiorów), „Válogatott szüretelésű bor” (wino z wyselekcjonowanych upraw), „Jégbor” (wino lodowe), „Muzeális bor” (wino historyczne), „Barrique”, „Első szüret” (wino z pierwszego zbioru) lub „Virgin vintage”, „Muskotály” (muskat), „Szemelt” (wino z wyselekcjonowanych winogron), „Termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „Újbor” (młode wino), „Ó bor” (stare wino), „Termelői palackozás” (butelkowane przez producenta), „Pinceszövetkezetben palackozva” (butelkowane w spółdzielni winiarskiej);

gatunkowe wino musujące: „Muskotály” (muskat), „Nyerspezsgő” (bardzo wytrawne wino musujące), „Termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „Termelői pezsgő” (wino musujące producenta), „Termelői palackozás” (butelkowane przez producenta), „Pinceszövetkezetben palackozva” (butelkowane w spółdzielni winiarskiej);

wino półmusujące: „Muskotály” (muskat), „Termőhelyen palackozva” (butelkowane na obszarze produkcji), „Termelői palackozás” (butelkowane przez producenta), „Pinceszövetkezetben palackozva” (butelkowane w spółdzielni winiarskiej).

Zasady dotyczące etykietowania (2)

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Jednostki geograficzne mniejsze niż wyznaczony obszar, które można podać obok nazwy pochodzenia „Zala/Zalai”:

- Dystrykt Kis-Balaton: gminy Zalasabar, Nagyrada i Garabonc;
- Csáford: część powiatu Zalaszentgrót;
- Aranyod: część powiatu Zalaszentgrót.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/e/42/e2000/Zala%20OEM_modositott%20termekleiras_v2_kornelkul.pdf
