

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 251/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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

**„IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR”****PDO-HU-A1341-AM02****Data złożenia wniosku: 15.10.2016****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany****2.1. Dodanie kategorii produktu „wino musujące”**

Opis i uzasadnienie:

Zmiana sekcji II, III, V, VI, VII i VIII specyfikacji produktu oraz sekcji „2.3. Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

Znaczna część win wytwarzanych z odmiany winorośli arany sárfehér wykorzystywana jest jako wina bazowe do produkcji win musujących. W ramach działań mających na celu rozwój produktów producenci z obszaru Izsák opracowali technikę produkcji wina musującego z wina wytwarzanego z winorośli arany sárfehér; zamierzają oni sprzedawać ten produkt jako wino musujące o chronionym pochodzeniu.

**2.2. Zmiana wyznaczonego obszaru**

Opis i uzasadnienie:

Zmiana sekcji IV specyfikacji produktu oraz sekcji „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

Rozszerza się wyznaczony obszar w celu włączenia do niego obszarów Helvécia i Ballószög, które w spisie winnic przypisano do klasy I i II. W spisie winnic uwzględniono obszar 2 828 ha tych dwóch osad, z czego na 578 ha uprawia się winogrona. Osady te sąsiadują z Izsák, Ágasegyháza i Orgovány. Należą one do wyznaczonego obszaru na podstawie tradycji uprawy winogron i struktury produkcji, która rozwinęła się na przestrzeni wieków, w związku z czym obecne granice obszaru produkcji zostały odpowiednio dostosowane. Zmiana wyznaczonego obszaru nie wpływa na związek między obszarem produkcji a produktem, ponieważ omawiane winnice mają zapewnione identyczne warunki ekologiczne w zakresie gleby i klimatu; pod względem lokalizacji są one ze sobą bezpośrednio połączone.

Obszar wyznaczony dla ChNP Izsák obejmuje następujące obszary następujących osad przypisanych w spisie winnic do klasy I i II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi oraz Szabadszállás.

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

## 2.3. Stosowanie określenia tradycyjnego

Opis i uzasadnienie:

Zmiana punktu 2.2 sekcji VIII specyfikacji produktu oraz części sekcji 2.9 jednolitego dokumentu dotyczących dodatkowych wymogów i określeń tradycyjnych.

Określenie tradycyjne „wino o chronionym pochodzeniu” może być stosowane zamiast wyrażenia „chroniona nazwa pochodzenia”.

## 2.4. Przeniesienie przepisów dotyczących uprawy winorośli do sekcji „Szczególne praktyki enologiczne”

Opis i uzasadnienie:

Przeniesienie określonych niezmienionych części z sekcji VIII do sekcji III specyfikacji produktu.

Jest to zmiana techniczna; pozwala ona rozwiązać kwestię fragmentacji oryginalnego opisu i za jej sprawą logicznie powiązane ze sobą informacje zostały zgrupowane w tej samej sekcji.

Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Izsáki Arany Sárfehér

2. **Państwo członkowskie**

Węgry

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. **Opis wina lub win**

*Wino białe*

Neutralne wino białe o jasnozielonej lub jasnosłomkowej barwie, dyskretnym aromacie owoców (pigwa i grusza polna) i dzikich kwiatów, bukicie typowym dla obszaru produkcji, odmiany winorośli i metody produkcji oraz o charakterystycznej kwasowości i z umiarkowaną zawartością alkoholu. Wino wytrawne lub półwytrawne, w zależności od zawartości cukru.

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) (*)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,87
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter) (*)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	200

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami.

*Białe wino musujące*

Łśniaca, jasnozielona lub jasnośłomkowa barwa, klarowne, aromatyczne wino musujące, zdecydowanie kwasowa struktura i wyjątkowa lekkość typowa dla tej odmiany, charakterystyczny owocowy smak i aromat, świeżość, drobno rozproszony dwutlenek węgla i długotrwałe musowanie. Bardzo wytrawne lub wytrawne, w zależności od zawartości cukru.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) (*)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,87
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) (*)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235

(\*) Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna kwasowość lotna zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami.

**6. Praktyki wytwarzania wina**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Wymogi dotyczące wytwarzania wina

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

WINO

- ręcznie zbierane winogrona,
- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- oczyszczanie moszczu,
- kontrolowana fermentacja moszczu w temperaturze maks. 15 °C w postawionej lub naturalnej piwnicy.

WINO MUSUJĄCE

- fermentacja w butelkach lub zbiornikach przez co najmniej trzy miesiące,
- dalsza fermentacja w zbiornikach przez co najmniej sześć miesięcy,
- fermentacja w butelkach przez co najmniej trzy miesiące.

Wszystkie etapy praktyk enologicznych wymienione dla WINA MUSUJĄCEGO muszą zostać zrealizowane sukcesywnie we właściwej kolejności.

System prowadzenia winorośli, odległości i obciążenie krzewów

System prowadzenia winorośli

Dozwolone systemy prowadzenia winorośli: prowadzenie winorośli w kształcie korony, niski lub wysoki kordon.

Gęstość obsady: co najmniej 4 000 krzewów na hektar; odległość między krzewami – co najmniej 0,8 m.

Przy zakładaniu winnicy lub wymianie utraconych krzewów jako materiał rozmnożeniowy mogą być wykorzystywane wyłącznie ukorzenione sadzonki.

Odsetek brakujących krzewów i udział krzewów obcych w winnicy łącznie nie może przekraczać 10 % liczby zaszczepionych krzewów.

## Wyznaczanie daty zbiorów

- a) Datę rozpoczęcia zbiorów wyznacza rada wspólnoty winiarskiej w Izsák na podstawie zbiorów próbnych, które odbywają się co tydzień począwszy od dnia 1 sierpnia.
- b) Żadne produkty z winogron zebranych przed datą rozpoczęcia zbiorów wyznaczoną przez wspólnotę winiarską nie mogą uzyskać świadectwa pochodzenia dla wina o ChNP Izsák i nie mogą być sprzedawane z etykietą ChNP Izsák.
- c) Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

## WINO

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach wynosi 16,0 MM°.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi 9,87 % obj.

## WINO MUSUJĄCE

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach wynosi 14,0 MM°.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi 8,42 % obj.

Wyłącznie ręcznie zbierane winogrona.

b) *Maksymalne zbiory*

## Wino

100 hektolitrów z hektara

## Wino

14 300 kg winogron z hektara

## Wino musujące

100 hektolitrów z hektara

## Wino musujące

14 300 kg winogron z hektara

**7. Wyznaczony obszar geograficzny**

Opis wyznaczonego obszaru

obszary następujących osad przypisanych w spisie winnic do klasy I i II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi oraz Szabadszállás

**8. Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

arany sárfehér – huszár szőlő

**9. Opis związku lub związków**

## WINO

## 1. Opis wyznaczonego obszaru:

## a) Czynniki naturalne i kulturowe:

Wyznaczony obszar położony jest między Dunajem a Cisą. Pod względem cech środowiskowych obszar produkcji charakteryzuje się przede wszystkim położeniem na nizinnej równinie. Większość obszaru położona jest na wysokości poniżej 120 m n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–15 m.

Gleba na obszarze produkcji jest mało zróżnicowana – większość obszaru charakteryzuje się wapiennymi, piaszczystymi glebami (próchnica i piasek przenoszony przez wiatr), leżącymi pod glebami preriowymi lub niekiedy lessami wapiennymi. Piaszczyste gleby przeważnie szybko się nagrzewają, a ich jasne kolory lepiej odbijają światło słoneczne, co sprzyja dojrzewaniu winogron; z uwagi na zawartość kwarcu powyżej 75 % gleby te są odporne na filokserę. Charakteryzują się niższą żyznością i zawartością minerałów.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje klimat kontynentalny i charakteryzują się one przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Z uwagi na warunki klimatyczne, płaskość i położenie na stosunkowo niewielkiej wysokości w przypadku niektórych roczników zimą może wystąpić mróz, podobnie jak wiosną i jesienią. Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi 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. Obszar jest dobrze zaopatrzony w wodę, zwierciadło wody jest blisko powierzchni, co równoważy wpływ jeziora Kolon-tó – jest to czynnik o kluczowym znaczeniu przy ustalaniu dostępności wód gruntowych.

b) Czynniki ludzkie:

Typową odmianą winorośli dla wyznaczonego obszaru jest arany sárfehér, odmiana wyselekcjonowana w lokalnej winnicy w 1873 r. Nazwa odmiany była kilkakrotnie zmieniana (izsáki sárfehér – 1873 r., izsáki – 1967 r., arany sárfehér – 1999 r.).

Opracowano system prowadzenia winorośli specjalnie dostosowany do tej odmiany. Winorośl jest uprawiana w formie korony, z małym obciążeniem krzewów, łoża przycina się krótko i równo. Aby uprawa w takiej formie mogła mieć miejsce, winorośl musi być w dobrym stanie, który zapewnia się dzięki regularnemu stosowaniu nawozu organicznego. Na zboczach wznoszących się z równiny stosowany jest system uprawy w formie wysokiego kordonu; w takich przypadkach produkcja jest ograniczona i wykorzystywana jest metoda cięcia z zabezpieczeniem łoż.

2. Opis win:

Jasnozielona lub jasnosłomkowa barwa, charakterystyczny aromat nadany przez tę odmianę winorośli, przypominający pigwę, gruszę polną i rośliny lecznicze.

Wino ma bogaty, wyraźnie kwaskowy smak, charakteryzuje się umiarkowaną zawartością alkoholu i jest neutralne.

3. Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Znaczny wpływ na charakterystykę wina wytwarzanego z winogron arany sárfehér ma środowisko, przede wszystkim z uwagi na zwierciadło wody blisko powierzchni i cechy szczególne gleb piaszczystych. Ta wyjątkowość polega przede wszystkim na charakterystycznym składzie kwasowym win oraz ich wysokiej kwasowości i umiarkowanej zawartości alkoholu.

Wina mają obniżoną zawartość minerałów, co jest charakterystyczne dla gleb piaszczystych.

Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania.

Tradycje związane z arany sárfehér, najważniejszą odmianą winorośli na obszarze produkcji, biorą się z wielkiego patriotyzmu lokalnego, entuzjazmu i wytrwałości mieszkańców Izsák, a także w znacznym stopniu ze wspaniałej i efektywnej pracy, jaką wykonał László Kostka.

Dzięki ciągłemu rozwojowi technologicznemu, który ma miejsce w przedsiębiorstwach z Izsák produkujących wino, istnieje możliwość stosowania technologii redukcyjnych.

Odmiana jest dobrze dostosowana do środowiska występującego na obszarze; jego żywność i jakość zbiorów stanowią podstawę dla zatrudnienia i utrzymania miejscowej ludności.

## WINO MUSUJĄCE

1. Opis wyznaczonego obszaru:

a) Czynniki naturalne i kulturowe:

Wyznaczony obszar położony jest między Dunajem a Cisą. Pod względem cech środowiskowych obszar produkcji charakteryzuje się przede wszystkim położeniem na nizinnej równinie. Większość obszaru położona jest na wysokości poniżej 120 m n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–15 m. Gleba na obszarze produkcji jest mało zróżnicowana – większość obszaru charakteryzuje się wapiennymi, piaszczystymi glebami (próchnica i piasek przenoszony przez wiatr), leżącymi pod glebami preriowymi lub niekiedy lessami wapiennymi. Piaszczyste gleby przeważnie szybko się nagrzewają, a ich jasne kolory lepiej odbijają światło słoneczne, co sprzyja dojrzewaniu winogron; z uwagi na zawartość kwarcu powyżej 75 % gleby te są odporne na filokserę. Charakteryzują się niższą żywnością i zawartością minerałów.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje klimat kontynentalny i charakteryzują się one przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Z uwagi na warunki klimatyczne, płaskość i położenie na stosunkowo niewielkiej wysokości w przypadku niektórych roczników zimą może wystąpić mróz, podobnie jak wiosną i jesienią. Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi 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. Obszar jest dobrze zaopatrzony w wodę, zwierciadło wody jest blisko powierzchni, co równoważy wpływ jeziora Kolon-tó – jest to czynnik o kluczowym znaczeniu przy ustalaniu dostępności wód gruntowych.

b) Czynniki ludzkie:

Dzięki swojemu charakterystycznemu składowi kwasowemu, wysokiej kwasowości, neutralności i umiarkowanej zawartości alkoholu jest to idealne wino do produkcji wina musującego. Wino musujące jest wytwarzane tutaj od 1972 r. Wytwarzane tutaj wina musujące to wino musujące IZSAKI ARANY SÁRFEHÉR, produkowane w całości z wina wytworzonego z arany sárfehér, wyjątkowej, charakterystycznej odmiany winorośli, która uprawiana jest na omawianym obszarze.

2. Opis win:

Lśniąca, jasnozielona lub jasnosłomkowa barwa, klarowne, aromatyczne wino musujące, zdecydowanie kwasowa struktura i wyjątkowa lekkość typowa dla tej odmiany, charakterystyczny owocowy smak i aromat, świeżość, drobno rozproszony dwutlenek węgla i długotrwałe musowanie. Bardzo wytrawne lub wytrawne, w zależności od zawartości cukru.

3. Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego

Przed wszystkim z uwagi na zwierciadło wody blisko powierzchni i cechy szczególne gleb piaszczystych gleba i klimat mają znaczny wpływ na charakterystykę win musujących wytwarzanych z winogron arany sárfehér.

Gleba wapienna zapewnia winu musującemu wyszukany i zdecydowanie kwasowy skład.

Wody gruntowe blisko powierzchni, które można znaleźć w glebach piaszczystych, pozwalają wytworzyć wino musujące o wyjątkowej lekkości.

Suma ciepła zmierzona w okresie wegetacyjnym oraz pozytywny wpływ liczby godzin nasłonecznienia sprzyjają dojrzewaniu winogron, dzięki czemu wino musujące ma owocowy charakter.

Przetwarzanie winogron przy pomocy szybkich technologii redukcyjnych nie tylko pozwala zachować świeże aromaty tej odmiany, ale także odpowiada za elegancką barwę produktu.

Aromat autolizy powstały w trakcie produkcji wina musującego jest dyskretny.

10. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

*Przepisy regulujące określenia*

Ramy prawne:

Zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Dopuszczalne jest stosowanie określenia tradycyjnego „wino o chronionym pochodzeniu”.

Nazwa osady lub mniejszej jednostki geograficznej nie może widnieć na etykiecie.

Nazwa miejscowości może pojawić się razem z chronioną nazwą pochodzenia Izsáki Arany Sárfehér.

— Izsák – Gedeon

— Izsák – Szajor

— Izsák – Kisizsák

— Izsák – Páskom

— Izsák – Osztály

Nazwa miejscowości może być stosowana, tylko jeśli wino zostało wyprodukowane w tej miejscowości w 100 %.

Znak certyfikujący wydany przez wspólnotę winiarską w Izsák musi być zaprezentowany na etykiecie.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher\\_v2.pdf](http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher_v2.pdf)

---