

**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 183/11)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„Neszmély / Neszmélyi”

PDO-HU-A1335-AM02

**Data przekazania informacji: 9 lutego 2022 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Rozszerzenie wyznaczonego obszaru – włączenie gmin Bana i Bokod do obszaru uprawy winorośli.**

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

- IV. Wyznaczony obszar;
- VIII. Dodatkowe wymogi, 4. Mniejsze jednostki geograficzne, które można umieścić na etykiecie.

b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:

- rozdział 6: Wyznaczony obszar geograficzny;
- rozdział 9: Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące określenia – Gminy, które można wskazać.

c) Uzasadnienie:

Dwie gminy dawniej stanowiły część historycznego obszaru uprawy winorośli, a tradycje uprawy winorośli są w nich nadal obecne. Hodowcy winorośli w tych gminach chcą ich dołączenia do obszaru produkcji. Na podstawie badań ustalono, że gleba, warunki klimatyczne, właściwości związane z uprawą winorośli i produkcją wina na obszarach produkcji w tych gminach nie różnią się od tych, które stwierdzono na objętym ChNP obszarze produkcji Neszmély. Właściwości produktów sektora wina wytworzonych z winogron uprawianych na tym obszarze odpowiadają tym określonym w specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Neszmély

Neszmélyi

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

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

**4. Opis wina lub win**1. *Wino – białe***ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY**

Wina występują w wielu różnych barwach: od bladzielonej po słomkowożółtą. Są to wytrawne, półsłodkie lub słodkie wina białe, charakteryzujące się żywą kwasowością i aromatem wtórnym o niewyczuwalnych lub ledwie wyczuwalnych nutach beczkowych. Ich cechą definiującą jest pikantny, kwiatowy lub owocowy aromat. Z wyjątkiem win kupażowanych zawsze wyraźnie odzwierciedlają charakterystyczne cechy każdej z odmian. Maksymalna całkowita zawartość cukru w winach wynosi 263 g/l. W przypadku maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki zastosowanie mają limity ustanowione 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 liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

2. *Wino – różowe***ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY**

Wina występują w barwie blad różowej, różowej, fioletowej lub łososiowej (łupina cebuli), charakteryzują się jasną kwasowością, owocowym aromatem i smakiem, o niewyczuwalnych nutach beczkowych. Maksymalna całkowita zawartość cukru w winach wynosi 263 g/l. 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 liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

3. *Wino – czerwone*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone mają barwę od ciemnofioletowej, przez rubinową, po intensywnie rubinową i charakteryzują się prostym aromatem czerwonych jagód i żywą kwasowością. Wyróżniają się młodzieńczym charakterem i minimalnymi nutami dębu i taniny. Wina te są zazwyczaj wytwarzane do spożycia w stanie świeżym. Maksymalna całkowita zawartość cukru w winach wynosi 263 g/l. 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 liter)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

4. *Wino musujące*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina o jasnej słomkowożółtej barwie, jasnej, wyraźnej kwasowości i różnorodnym bukicie, w którym jednak dominują owoce o białym miąższu. Średnia intensywność, długostrwałe musowanie. 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	5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. **Niedozwolone praktyki enologiczne**

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Słodzenie, z wyjątkiem wina musującego, można przeprowadzać przy użyciu zagęszczonego moszczu lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu produkowanego w regionie Neszmély.

Zabrania się wzbogacania lub słodzenia win, na których widnieje określenie „töppedt szőlőből készült bor” [wino produkowane z suszonych winogron] lub „késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru].

Wino musujące może być wytwarzane tylko zgodnie z ogólnymi metodami tradycyjnego leżakowania w beczkach.

Wino musujące może mieć zawartość cukru: brut, wytrawne, półwytrawne lub półsłodkie.

## 2. Zasady dotyczące uprawy winorośli (1)

### Praktyka upraw

#### 1. Zasady dotyczące prowadzenia winorośli:

- a) W przypadku winnic posadzonych przed dniem 1 sierpnia 2010 r. akceptowane będą winnice o dowolnej gęstości obsady i stosujące dowolną metodę uprawy dopuszczoną w przeszłości, o ile zachowana została ciągłość produkcji w danej winnicy.
- b) W przypadku winnic założonych po 1 sierpnia 2010 r.:
  - (i) w kształcie parasola,
  - (ii) w systemie Mosera,
  - (iii) w systemie Sylvoza,
  - (iv) w formie kordonowej nisko-, średnio- lub wysokopiennej,
  - (v) w formie sznura Guyota,
  - (vi) w kształcie korony,
  - (vii) w formie głowy.

#### 2. Zasady dotyczące gęstości obsady:

- a) W przypadku winnic posadzonych przed dniem 1 sierpnia 2010 r. akceptowane będą winnice o dowolnej gęstości obsady i stosujące dowolną metodę uprawy dopuszczoną w przeszłości, o ile zachowana została ciągłość produkcji w danej winnicy.
- b) W przypadku winnic założonych po 1 sierpnia 2010 r.: co najmniej 3 333 winorośle na hektar.

## 3. Zasady dotyczące uprawy winorośli (2)

### Praktyka upraw

#### 3. Limity wielkości plonów

- a) Do produkcji win oznaczonych ChNP Neszmélyi II/1 i win musujących Neszmélyi II/2 można wykorzystać winogrona z winnic o maksymalnej wydajności 100 hl/ha młodego wina dojrzewającego na osadzie. W przypadku winogron przeznaczonych na sprzedaż maksymalna wydajność wynosi 14 t/ha.
- b) Wina oznaczone ChNP Neszmélyi II/1 wyróżnione oznaczeniem gminy można wytwarzać z młodego wina dojrzewającego na osadzie o maksymalnej wydajności 100 hl/ha, pozyskiwanego z winogron o maksymalnej wydajności 14 t/ha.
- c) Wszystkie rodzaje wina z regionu Neszmélyi oznaczone jako II/1 można oznaczać nazwą zбочa zgodnie z wykazem w pkt 4.2, pod warunkiem że wydajność nie przekracza 80 hl/ha młodego wina dojrzewającego na osadzie lub 11,5 t/ha w przypadku winogron na sprzedaż.
- d) W przypadku win, na których widnieje określenie „töppedt szőlőből készült bor” [wino produkowane z suszonych winogron] lub „késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru], można wykorzystać młode wina dojrzewające na osadzie o maksymalnej wydajności 50 hl/ha pozyskane z winogron o maksymalnej wydajności 7 t/ha.

#### 4. Jakość winogron (naturalna zawartość cukru (g/l) i potencjalna zawartość alkoholu (tf%) w winogronach):

- w przypadku win co najmniej 153 g/l – 9 % obj., maksymalnie 263 g/l – 15,5 % obj.;
- w przypadku win musujących co najmniej 153 g/l – 9 % obj., maksymalnie 190 g/l – 11 % obj.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Wino

100 hektolitrow z hektara

#### 2. Wina oznaczone nazwą zбочa

80 hektolitrow z hektara

## 3. Wino

14 000 kg winogron z hektara

## 4. Wina oznaczone nazwą zбочa

11 500 kg winogron z hektara

## 5. Wino musujące

100 hektolitrow z hektara

## 6. Wino musujące

14 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Opis wyznaczonego obszaru:

Obszary następujących gmin, które w spisie winnic przypisano do klas I i II: Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely oraz Vértes-szőlős.

7. **Główne odmiany winorośli**

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

ezerjő – kolmreifler

ezerjő – korponai

ezerjő – szadocsina

ezerjő – tausendachtgute

ezerjő – tausendgute

ezerjő – trummertraube

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszleveljü

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztűj rannűj

juh fark – fehérboros

juh fark – lämmerschwantz  
juh fark – mohácsi  
juh fark – tarpai  
királyleányka – dánosi leányka  
királyleányka – erdei sárga  
királyleányka – feteasca regale  
királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
kékfrankos – blauer leMBERger  
kékfrankos – blauer limberger  
kékfrankos – blaufränkisch  
kékfrankos – limberger  
kékfrankos – moravka  
leányka – dievcenske hrozno  
leányka – feteasca alba  
leányka – leányszőlő  
leányka – mädchentraube  
merlot  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – olaszriesling  
olasz rizling – riesling italien  
olasz rizling – risling vlassky  
olasz rizling – taljanska grasevina  
olasz rizling – welschriesling  
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  
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  
sauvignon – sauvignon bianco  
sauvignon – sauvignon bijeli  
sauvignon – sauvignon blanc  
sauvignon – sovinjon  
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  
zenit  
zweigelt – blauer zweigeltrebe  
zweigelt – rotburger  
zweigelt – zweigeltrebe

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Wino i wino musujące (1)

#### 1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

##### a) Czynniki naturalne

Ten region uprawy winorośli charakteryzuje się zbalansowanymi warunkami klimatycznymi i pogodowymi. Liczba godzin nasłonecznienia wynosi od 1 950 do 2 000, a suma opadów wynosi od 550 do 650 mm. Gleby to głównie leśne gleby brunatne o podłożu marglistym na obszarze nizinnym Ászár oraz lessy, wapienie, dolomity i piaskowce na obszarze wyżynnym Neszmély. Na obszarach lessowych produkuje się wino wysokiej jakości. Z uwagi na warunki ekologiczne zdecydowana większość winnic w tym regionie należy do I klasy w spisie winnic. Najwyższą wartość odnotowano dla obszaru Dunaszentmiklós (366).

Większość winnic znajduje się w zachodniej części Gerecse. Na północ od nich płynie Dunaj, a na zachód rozpościera się Mała Nizina Węgierska. Wzdłuż Dunaju na łagodnych północnych zboczach utworzył się specyficzny mikroklimat. Światło słoneczne odbijające się od powierzchni rzeki, zwłaszcza w godzinach popołudniowych, sprzyja produkcji winogron.

Pagórkowate ukształtowanie terenu oraz umiarkowanie chłodne i wilgotne warunki pogodowe – nieco mniej słoneczne niż średnio na Węgrzech – korzystnie zmodyfikowane przez mikroklimat dunajski sprzyjają produkcji win bogatych w aromaty i smaki.

##### b) Czynniki ludzkie

Wzdłuż Dunaju przebiegała granica Cesarstwa Rzymskiego. W II w. naszej ery cesarz Marek Aureliusz Probus rozkazał stacjonującym przy rzece żołnierzom zasadzić na wzgórzach Gerecse po stronie Dunaju winorośle. Historia tego regionu jako obszaru uprawy winorośli sięga zatem starożytności. Dowodem na istnienie upraw winorośli w tym regionie jest nagrobek odkryty w winnicy Szaller na wzgórzu Ispita w miejscowości Esztergom. Widnieje na nim relief przedstawiający rzymskiego żołnierza, kobiety i stojącego pomiędzy nimi chłopca trzymającego kielich. Scena jest otoczona wieńcem z winorośli.

Według współczesnych źródeł pisanych region wokół Neszmély i Dunaalmás przeżywał rozkwit po podboju przez Węgrów i założeniu państwa, którego stolicą ustanowiono Esztergom. W 1422 r. Neszmély nadal było miastem. Otaczające Neszmély winnice, łąki i lasy przyciągały wielu odwiedzających, również węgierskich królów. Pierwszym prawdziwym entuzjastą win z regionu Neszmély był król Zygmunt Luksemburski, który nawet podczas swoich długich nieobecności pił wina z tego regionu.

Produkcja wina ponownie rozkwitła po zakończeniu okupacji osmańskiej. Za rządów królowej Marii Teresy na obszarze tym kwitł handel winem. Wina z regionu Neszmély, które już w tamtych czasach uważano za najmocniejsze i najbardziej charakterystyczne o winach z regionu Somló, były w stanie wytrzymać transport wodny, dzięki czemu stały się znane niemal w całej Europie. Opactwo w Klosterneuburgu prowadziło w Dunaalmás własną piwnicę i winnice, a wino z tego regionu podawano nawet papieżowi.

Pierwszą wyczerpującą monografię na temat węgierskich regionów winiarskich napisał Ferenc Schams (1780–1839). Uważano wówczas, że wina z regionu Neszmély osiągają idealną dojrzałość po 4–5 latach, a później im były starsze, tym ich barwa stawała się bardziej złocista. W 1832 r. Ferenc Schams napisał: „Wino z Neszmély jest bez wątpienia najlepszym winem wytwarzanym w regionie Komárom, najlepszym białym winem stołowym Węgier, znanym zarówno w kraju, jak i za granicą ze swego dobrego smaku i swej trwałości, a także ze swego delikatnie przyjemnego smaku”. W drugiej połowie XIX w. podstawą tradycji winiarskiej regionu Neszmély stały się założone w 1897 r. winnica i wytwórnia wina Eszterházy w Ászár.

W 1905 r. w wytwórni wina wybudowanej w 1772 r. w ogrodzie angielskim w miejscowości Tata hrabia Ferenc Eszterházy założył królewską wytwórnię win musujących.

Kres kwitnącej produkcji winogron i wina położyła plaga szkodnika o nazwie filoksera winiec. Powierzchnia upraw winorośli zmniejszyła się wówczas prawie o jedną trzecią, a wraz z eksploatacją terenów piaszczystych znacznie spadła również jakość. Plaga filoksery przyniosła także pozytywny skutek: w całym regionie rozpowszechniła się pochodząca z Francji odmiana Olaszrizling, która dobrze tu rosła. Dawne odmiany winorośli zostały zastąpione nowymi; ograniczono do minimum wykorzystanie odmian Kadarka i Rácfekete, które zastąpiono dobrze znanymi odmianami Olaszrizling, Mézesfahér and Góhér, Piros veltelíni, Zöldszilváni i Ezerjó. Z odmian czerwonych winorośli produkowano tu również Kékfrankos i Oportó.



## 2. Opis wina lub win

Opisane powyżej środowisko naturalne i tradycje historyczne, a także zmiana odmian winorośli w ciągu ostatnich 15 lat umożliwiają produkcję w regionie Neszmély win o różnych stylach. Ich różnorodność wynika ze wspaniałej, charakterystycznej kwasowości, jaką zapewniają warunki klimatyczne panujące w tym regionie. Kwasowość ta zapewnia pełny, ognisty smak, który pozwala na dłuższe dojrzewanie i wynika z różnych warunków glebowych. Również współczesne techniki produkcji wina sprzyjają wytwarzaniu z winogron o opisanych powyżej właściwościach wyrazistego, świeżego wina bogatego w aromaty owocowe i pierwotne smaki.

Wina objęte ChNP Neszmély to wina białe odzwierciedlające charakterystyczne cechy każdej z odmian, bogate w aromaty i smaki, o delikatnej kwasowości, przeznaczone do spożycia w ciągu roku lub dwóch lat.

Wina w tym stylu wytwarzane są głównie z odmian Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon i Királyleányka.

Z tradycyjnych odmian, takich jak Olaszrizling, Szürkebarát, Ezerjő i Rizlingszilváni, wytwarza się bardzo dobre wina w stylu opisanym powyżej, ale wina z terenów równinnych tego regionu uprawy winorośli charakteryzują się mniej intensywnym zapachem i bardziej wyczuwalnym aromatem każdej odmiany, a przy tym są pełniejsze.

## 8.2. Wino i wino musujące (2)

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

Wszystkie rodzaje wina z regionu Neszmély charakteryzują się przyjemną, wyraźną kwasowością. Tej silnej kwasowości sprzyjają zbalansowane warunki pogodowe i umiarkowana wilgotność. Plantatorzy winorośli z tego regionu skoncentrowali się na wzgórzach, zboczach rozpościerających się wzdłuż Dunaju oraz obszarach o dobrych warunkach glebowych, które oprócz wyrazistej kwasowości nadają winom wspaniałe smaki i aromaty.

Producenci z Neszmély od zawsze wykorzystują wysoką kwasowość i aromatyczne bogactwo win.

- W średniowieczu w regionie tym kwitł handel winem, ponieważ wina z regionu Neszmély były w stanie wytrzymać długi transport drogą wodną (Dunajem) i lądową.
- W czasach, gdy popularnością wśród konsumentów cieszyły się trunki o długim okresie dojrzewania, wina, takie jak Neszmélyi Olaszrizling czy Etei Ezerjő, wprowadzono na rynek po długim leżakowaniu w drewnianych beczkach, gdy wytworzyły się w nich wyjątkowe aromaty związane z procesem dojrzewania.
- Na obszarach o korzystnych warunkach glebowych, położonych w dobrej lokalizacji wytwarzano wina słodkie z późnych odmian suszonych winogron takich jak Ászári Szürkebarát.
- Wyraźna kwasowość umożliwia również produkcję świeżego i wyrazistego wina z regionu Neszmély o intensywnym aromacie odzwierciedlającym charakterystyczne cechy każdej z odmian. Obecnie – w odpowiedzi na zapotrzebowanie na rynku – właśnie takie wina z regionu Neszmély są głównie sprzedawane.

W uznaniu dla win z regionu Neszmély w 1997 r. w Wielkiej Brytanii w 1999 r. i na Węgrzech nagrodą „Plantatora roku” wyróżniono plantatora winorośli z tego regionu. W 2004 i 2009 r. wytwórnie wina z regionu Neszmély otrzymały tytuł „Wytwórni roku”.

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

### Zasady dotyczące oznaczeń (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 oznaczonych jako Neszmély II/1 i opatrzonych etykietą z nazwą gminy co najmniej 85 % winogron musi pochodzić z winnic (klasy I i II) znajdujących się na obszarze tej gminy, a pozostałe 15 % przetworzonych winogron może pochodzić z innych części wyznaczonego obszaru geograficznego Neszmély.
- b) W przypadku win oznaczonych nazwą zбочa 100 % przetworzonych winogron musi pochodzić z tego zбочa.

- c) Nie ma innych obowiązkowych wymagań dotyczących etykiet oprócz tych określonych w obowiązujących przepisach i w pkt h) poniżej.
- d) Do opisu każdego rodzaju wina można użyć następujących tradycyjnych określeń, innych określeń o ograniczonym zastosowaniu lub innych określeń odnoszących się do metody przygotowania:

Wino białe: „késői szüretelésű bor” [wino z późnego zbioru], „muzeális bor” [wino muzealne], „primőr” [wino wczesne] lub „újbor” [młode wino], „virgin vintage” lub „első szüretelésű bor” [wino z pierwszego zbioru], „hordóban erjesztett bor” [wino fermentowane w beczkach], „hordóban érlelt bor” [wino leżakowane w beczkach], „barrique bor” [wino poddane fermentacji w beczce], „töppedt szőlőből készült bor” [wino produkowane z suszonych winogron], „prémium bor” [wino premium], „Cuvée” lub „Küvé”.

Wino różowe: „Cuvée” lub „Küvé”.

Wino czerwone: „muzeális bor” [wino muzealne], „virgin vintage” lub „első szüretelésű bor” [wino z pierwszego zbioru], „hordóban erjesztett bor” [wino fermentowane w beczkach], „hordóban érlelt bor” [wino leżakowane w beczkach], „barrique bor” [wino poddane fermentacji w beczce], „prémium bor” [wino premium], „Cuvée” lub „Küvé”.

Zasady dotyczące nazw (2)

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:

Nazwy gmin, które można wskazać:

Gminy położone w komitacie Komárom-Esztergom:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vérteszőlős.

Tylko wina produkowane wyłącznie z winogron uprawianych w granicach administracyjnych danej gminy mogą być oznaczone nazwą tej gminy.

Nazwy zboczy, które można umieścić na etykiecie, są następujące:

Dunaszentmiklós: Bokrosi-dűlő.

Neszmély: Előharaszt, Gőte-oldal, Határszél, Korma föle, Madari-hát, Meleges-hegy, Pap-hegy, Páskom, Pörösök, Sós-hegy, Úrge-hegy, Várhegy.

Szomód: Borsos-diós, Kalács-hegy.

Tata: Grébics-hegy, Látó-hegy, Látó-hegy föle.

### Link do specyfikacji produktu

<https://boraszat.kormany.hu/neszmely>

---