

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 170/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„SOLTVADKERTI”

ChNP-HU-02171

Data złożenia wniosku: 28.4.2016

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Soltvadkerti”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące

4. Opis wina lub win

Wino białe

Wino o barwie bladzielonej lub zielonkawożółtej z dyskretnym aromatem kwiatu winogron i silnie kwaśnym, aromatycznym, długim posmakiem.

* Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino z suszonych winogron

Wino o żółtożółtej barwie i złożonym aromacie, o wysokiej zawartości naturalnego cukru, pełnej, oleistej teksturze oraz o złożonym smaku i aromacie przypominającym zapach miodu oraz dojrzałych lub suszonych owoców.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- * Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

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

Wino musujące

Świeże, łagodne i lekkie wino musujące o trwałej, średniej intensywności, o barwie białozielonej lub białozielonkawożółtej i dyskretnym kwiatowym zapachu, w smaku mocne, żywe, o orzeźwiająco kwaskowatym charakterystycznym owocowym smaku i aromacie typowym dla odmiany Ezerjó.

- * Limity ustanowione w prawodawstwie UE mają zastosowanie do maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,5 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

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wino białe i wino produkowane z suszonych winogron

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- tłoczenie w prasie można przeprowadzać wyłącznie partiami,
- wymagane jest oczyszczenie moszczu,
- kontrolowana fermentacja moszczu wymaga maksymalnie 18 C.

Wino musujące

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

- wymagana jest fermentacja w butelkach lub zbiornikach,
- druga fermentacja przez co najmniej trzy miesiące,
- dalsze dojrzewanie w zbiornikach przez co najmniej sześć miesięcy,
- dojrzewanie w butelkach przez co najmniej trzy miesiące.

Sposób uprawy winorośli, rozmieszczenie i obciążenie krzewów

Praktyka uprawy

Zezwala się na następujące metody w odniesieniu do uprawy winorośli:

- prowadzenie winorośli,
- forma kordonowa nisko-, średnio- lub wysokopienna.

Gęstość nasadzeń musi wynosić co najmniej 4 000 winorośli/ha, a odległość między winoroślami musi wynosić co najmniej 0,8 m. Odsetek brakujących krzewów i udział krzewów obcych w winnicy łącznie nie może przekraczać 10 % liczby zasadzonych krzewów.

Wyznaczanie daty zbiorów

Praktyka uprawy

Datę rozpoczęcia zbiorów wyznacza rada wspólnoty winiarskiej w Soltvadkert na podstawie zbiorów próbnych, które odbywają się co tydzień począwszy od dnia 1 sierpnia. Żaden produkt przygotowany z winogron zebranych przed datą zbiorów określoną przez wspólnotę winiarską, nie może być wprowadzony do obrotu z wykorzystaniem chronionej nazwy pochodzenia „Soltvadkerti”. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

Minimalna zawartość cukru i potencjalna zawartość alkoholu w winogronach

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach w węgierskiej skali moszczu (w temperaturze 17,5°C) wynosi 17 dla wina białego, 20 dla wina z suszonych winogron oraz 16 dla wina musującego.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach (% obj. w temperaturze 20°C) wynosi 10,6 dla wina białego, 12,83 dla wina z suszonych winogron oraz 9,87 dla wina musującego.

b) *Maksymalna wydajność*

Wino i wino musujące

70 hl/ha

plony winogron

10 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary znajdujące się w granicach administracyjnych gminy Soltvadkert są zaklasyfikowane jako klasa I i II zgodnie z katastrem winnicy.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

ezerjő – kolmreifler

ezerjő – korponai

ezerjő – szadocsina

ezerjő – tausendachtgute

ezerjő – tausendgute

ezerjő – trummertraube

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne (wino i wino musujące)

Obszar produkcji jest położony między Dunajem i Cisą i wyróżnia się z otaczającego go regionu. Jego cechy ekologiczne są określone głównie przez jego nizinny charakter. Większość obszaru położona jest na wysokości 110–120 m. n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–15 m.

Warstwy piasku aluwialnego są charakterystyczne dla obszaru produkcji o podłożu łąkowym i okazyjnie występujących lessach wapiennych. 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. Dzięki zawartości składników mineralnych, zdolność odżywcza podglebia ma pozytywny wpływ na jakość winogron.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje klimat kontynentalny charakteryzujący się przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Średnia temperatura wynosi około 10–11°C. Przeciętna liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 100 godzin rocznie. Średni poziom opadów w skali roku to 500–550 mm, co w znacznym stopniu odpowiada potrzebom winogron, przy czym rozkład opadów w ciągu roku jest nierówny. Jezioro Soltvadkert ma pozytywny wpływ na klimat obszaru produkcji.

Czynniki ludzkie (wino)

Uprawa winogron przeznaczonych do produkcji wina Soltvadkeri pochodzi z XVIII w. Wytrwałość i ciężka praca lokalnych mieszkańców zmieniła nasłonecznione i smagane wiatrem wydmy w żyzny obszar produkcji. Połączenie ich staranności i talentu było przekazywane z pokolenia na pokolenie, tworząc prosperującą kulturę produkcji winogron i owoców.

Dzięki lokalnym warunkom ekologicznym, wykorzystanej różnorodności i wiedzy lokalnych mieszkańców nastąpił znaczny wzrost produkcji wina Soltvadkeri. Lokalni mieszkańcy i producenci wina dbają o pielęgnowanie tradycji i produkcji winorośli oraz o zachowanie dobrej reputacji win Soltvadkeri. Rodzinne wytwórnie win działające na tym obszarze stały się siłą napędową tej produkcji. Ograniczenie produkcji i ustalenie konkretnej daty zbiorów okazało się mieć decydujące znaczenie dla rozwoju technik uprawy winogron. Produkcja wina opiera się na technikach redukcyjnych, które są dodatkowo wzmocnione przez leżakowanie w beczkach.

Ezerjő jest historyczną węgierską odmianą winorośli, z których wytwarza się białe wino. Stała się ona ważną odmianą na obszarze Soltvadkerta w regionie winiarskim Kunág. To co wyróżnia tę odmianę to fakt, że można ją stosować do produkcji wina, wina z suszonych winogron lub wina musującego.

Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego (wino)

- Obszar produkcji ma znaczący wpływ na cechy charakterystyczne wina, które przejawiają się w następujący sposób:
- Gleby wapienne mają pozytywny wpływ na skład kwasowy winogron.
- Mineralność podglebia zwiększa jego silny charakter.
- Suma ciepła mierzona w okresie wegetacji i pozytywny wpływ liczby godzin nasłonecznienia sprzyjają dojrzewaniu winogron oraz wzrostowi zawartości cukru, a owocem równowagi między kwasem i alkoholem są harmonijne wina.
- Temperatura w jeziorze Soltvadkert ma efekt równoważący, reguluje dostępność wód podziemnych, a także tworzy korzystne poziomy wilgotności. Poziom wód gruntowych jest bliski powierzchni, więc woda może być łatwo wchłaniana przez korzenie winorośli. Liczba godzin nasłonecznienia i korzystny wpływ dostarczania wód gruntowych przyczyniają się do równomiernego rozwoju winogron, co gwarantuje stale wysoką jakość uprawy winorośli. Ogranicza to rolę zróżnicowania poszczególnych roczników, umożliwiając produkcję wina wysokiej jakości z winogron o jednakowej jakości prawie każdego roku.
- Przy ograniczonej produkcji i określonej dacie zbiorów, techniki upraw winogron nadają temu obszarowi wyróżniającą się jakość, która jest dodatkowo wzmocniana przez lokalnych producentów poprzez połączenie winifikacji redukcyjnej i procesu leżakowania w beczkach. Wyjątkowość tych harmonijnych win polega przede wszystkim na charakterystycznym składzie kwasowym, ich wysokiej kwasowości oraz aksamitnym smaku charakterystycznym dla tej odmiany.
- Ze względu na naturalne wysuszenie, zawartość cukru zagęszcza się, wytwarzając w ten sposób naturalną zawartość cukru resztkowego w winach i nadając winu jego pełną, oleistą strukturę.

Czynniki ludzkie (wino musujące)

Dzięki swojemu specyficznemu składowi kwasowemu, wysokiej kwasowości, charakterystycznej dyskretnej umiarkowanej zawartości alkoholu, odmiana winorośli Ezerjő jest idealną do produkcji wina musującego. Technologia stosowana do wytwarzania wina musującego z wina produkowanego przy użyciu 100 % winogron Ezerjő została niedawno rozwinięta w lokalnych wytwórniach wina. Wyjątkowy charakter produktu wynika z charakteru winogron uprawianych w tym miejscu i ze stosowania winifikacji redukcyjnej oraz tradycyjnej fermentacji i dojrzewania w butelkach.

Przedstawienie i wykazanie związku przyczynowego (wino musujące)

- Ze względu przede wszystkim na specyfikę gleb piaszczystych, środowisko naturalne ma znaczący wpływ na cechy charakterystyczne wina musującego, co przejawia się w następujący sposób:
- Podłoże wapienne nadaje winu musującemu specyficzny, delikatny kwasowy skład.

- Ponieważ winogrona są zbierane wcześniej, kwasy w winie musującym są żywe i orzeźwiające.
- Mineralność podglebia zwiększa jego silny charakter.
- Temperatura w jeziorze Soltvadkert ma efekt równoważący, reguluje dostępność wód podziemnych, a także tworzy korzystne poziomy wilgotności. Poziom wód gruntowych jest bliski powierzchni, a więc woda może być łatwo wchłaniana przez korzenie winorośli. Liczba godzin nasłonecznienia i korzystny wpływ dostarczania wód gruntowych przyczyniają się do równomiernego rozwoju winogron, co gwarantuje stale wysoką jakość uprawy winorośli. Ogranicza to rolę zróżnicowania poszczególnych roczników, umożliwiając produkcję wina musującego wysokiej jakości z winogron o jednakowej jakości prawie każdego roku.
- Suma ciepła zmierzona w okresie wegetacyjnym oraz pozytywny wpływ liczby godzin nasłonecznienia sprzyjają dojrzewaniu winogron, co nadaje winu musującemu owocowy charakter.
- Przetwarzanie wina przy pomocy szybkich technik redukcyjnych nie tylko pozwala zachować świeże aromaty tej odmiany, ale także odpowiada za elegancką barwę produktu. W rezultacie aromat autolizy powstały w trakcie produkcji wina musującego jest dyskretny.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Zasady etykietowania – ogólne zasady etykietowania

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwy gmin, które mogą być używane do wskazywania mniejszych jednostek geograficznych: Csábor, Szarwaskút-dűlő, Kútágas dűlő. Nazwa miejscowości może być stosowana, tylko jeśli wino zostało wyprodukowane z winogron pochodzących z tej gminy w 100 %.

Link do specyfikacji produktu

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