

## 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**

(2023/C 249/08)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Izsáki Arany Sárfehér”

PDO-HU-A1341-AM03

Data przekazania informacji: 25.4.2023

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana opisu organoleptycznego win musujących**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: OPIS WINA LUB WIN

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: w wyniku stosowania nowoczesnych technik produkcji wina musującego zmieniono właściwości organoleptyczne wina musującego.

**2. Skreślenie metody zbioru**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: skreślono wymóg dotyczący ręcznego zbioru. Celem jest dostosowanie opisu zbioru do codziennej praktyki, która jest efektem transformacji technik produkcji winogron i ograniczenia wykorzystania pracy ręcznej w tym sektorze.

**3. Uproszczono i znormalizowano zasady dotyczące technik fermentacji i dojrzewania win musujących.**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: uproszczono zbyt szczegółowe zasady mające zastosowanie do procesów produkcji tego produktu.

**4. Wyjaśnienie systemów prowadzenia winorośli**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

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

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: systemy prowadzenia winorośli zostały zdefiniowane zgodnie z systemami określonymi w planie restrukturyzacji regionu winiarskiego.

5. **Zmiana słowa „preriovymi” na „łąkowymi” w opisie związku**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: skorygowano rodzaj gleby.

6. **Skreślenie odniesienia do zawartości cukru w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” dotyczącym wina musującego**

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie: ze względu na zmianę właściwości organoleptycznych uzasadnione było również skreślenie odniesienia do zawartości cukru w punkcie dotyczącym związku.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Izsáki Arany Sárfehér

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 SŁOWNY

Neutralne wino białe o jasnozielonej lub jasnosłomkowej barwie, dyskretnym aromacie owoców (pigwa i grusza polna) i dzikich kwiatów, bukiecie 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.

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

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 litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 2. Białe wino musujące

### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Jasnozielona, jasnosłomkowożółta barwa, z trwałą, wyrównaną obecnością dwutlenku węgla. Lekkie, dyskretne aromaty owoców, takich jak pigwa, grusza polna lub owoce cytrusowe; mogą również pojawić się nuty kwiatowe. Na podniebieniu, poza świeżymi kwasami, lekki, średnio intensywny bukiet o równomiernym rozmieszczeniu dwutlenku węgla i średnio długim finiszem; w ustach mogą być też wyczuwalne dyskretne nuty owocowe.

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

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 miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235

## 5. Praktyki enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Wymogi dotyczące wytwarzania wina

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

WINO

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- oczyszczanie moszczu,
- kontrolowana fermentacja moszczu.

WINO MUSUJĄCE

- fermentacja przez trzy miesiące,
- dalsza fermentacja wina musującego przez co najmniej sześć miesięcy.

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

#### 2. System prowadzenia winorośli, odległości i obciążenie krzewów

System prowadzenia winorośli

Dozwolone systemy prowadzenia winorośli: prowadzenie w formie korony, w systemie Mosera, zmienionym systemie Mosera, parasolowe i w systemie Sylvoza.

Gęstość obsady: co najmniej 4 000 krzewów na hektar.

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 zasadzonych 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° [węgierska skala moszczu].

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

WINO MUSUJĄCE

Minimalna naturalna zawartość cukru w winogronach wynosi 14,0 MM° [węgierska skala moszczu].

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

## 5.2. Maksymalne zbiory

### 1. Wino

100 hektolitrów z hektara

### 2. Wino

14 300 kg winogron z hektara

### 3. Wino musujące

100 hektolitrów z hektara

### 4. Wino musujące

14 300 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Opis wyznaczonego obszaru

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

## 7. Odmiany winorośli

arany sárfehér – huszár szőlő

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. 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 łąkowymi 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 – 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, łoży 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 wspólnych i efektywnej pracy, jaką wykonał László Kostka.

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

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

## 8.2. 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 łąkowymi 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 – 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 wina musujące IZSÁKI ARANY SÁRFEHER, 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.

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.

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

*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 gminy lub mniejszej jednostki geograficznej nie może widnieć na etykiecie.

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

— Izsák – Gedeon

— Izsák – Szajor

— Izsák – Kisizsák

— Izsák – Páskom

— Izsák – Osztály

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

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

**Link do specyfikacji produktu**

<https://boraszat.kormany.hu/download/c/06/13000/Term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20Izsaki%20Arany%20Sarfeher%20v3%20m%C3%B3s%C3%ADt%C3%A1sok%20jel%C3%B6l%C3%A9s%C3%A9vel.pdf>

---