

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 108/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Debrői Hárslevelű”

Numer referencyjny PDO-HU-A1373-AM02

Data przekazania informacji: 18 grudnia 2019

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Utworzenie rodzaju wina z późnego zbioru**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
- II. Opis win
  - III. Szczególne praktyki enologiczne
  - IV. Wyznaczony obszar
  - V. Maksymalne zbiory
  - VII. Związek z obszarem geograficznym
  - VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Coraz częściej dzięki cechom regionu Debrő oraz wpływowi zmieniających się warunków klimatycznych produkuje się lepszej jakości winogrona odmiany Hárslevelű, które można dłużej pozostawić na winorośli i które są odpowiednie do produkcji win z późnego zbioru. Wraz z późnymi zbiorami w ostatnich latach na wyznaczonym obszarze coraz częściej dochodzi do wędnięcia lub wysychania winogron wskutek działania pleśni Botrytis.

**2. Zmiana minimalnej zawartości cukru w winogronach**

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
- III. Szczególne praktyki enologiczne
- b) Zmiana ma na celu nadanie winom produkowanym z aromatycznych odmian winorośli świeżego, aromatycznego charakteru. Przy obecnej minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 10,60 % (17° w węgierskiej skali moszczu) osiągnięcie takiego charakteru we wszystkich rocznikach nie jest możliwe, ponieważ winogrona muszą zachowywać aromat i zawartość kwasów, co w przypadku cieplejszych lat można osiągnąć jedynie dzięki wcześniejszym zbiorom.

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

### 3. Zaznaczanie numerów działek wchodzących w skład wyznaczonego obszaru na mapie

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

IV. Wyznaczony obszar

- b) Numery działek mogą zmieniać się z czasem, w związku z czym stosowanie konkretnych numerów działek w specyfikacji nie stanowi gwarancji, że będą one wyznaczone w jasny sposób. Obszary wyznaczone przy użyciu numerów działek powinny zatem zostać w jasny sposób zaznaczone na mapie stanowiącej załącznik do niniejszej specyfikacji.

### 4. Dopasowanie nazw zboczy do mapy stanowiącej załącznik do niniejszej specyfikacji

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

VIII. Wymogi dodatkowe

- b) Równocześnie z dokonywaniem zmiany przeprowadza się aktualizację mapy stanowiącej załącznik do niniejszej specyfikacji, w związku z czym w specyfikacji należy również zaktualizować i poprawić nazwy zboczy („dűlő”). We wsi Tarnaszentmária nie ma „Pallag-fő dűlő”, natomiast w mieście Verpelét „Vadas-dűlő” jest częścią „Kerékkötő dűlő” i nie jest zaznaczone oddzielnie, dlatego też nazwy tych zboczy należy usunąć.

### 5. Zmiany o charakterze technicznym

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

III. Szczególne praktyki enologiczne

VI. Dozwolone odmiany winorośli

VIII. Wymogi dodatkowe

- b) Konieczne zmiany w ramach obecnej nazwy obejmują brzmienie specyfikacji, zastosowanie małych i wielkich liter, zapisanie nazw odmian w porządku alfabetycznym oraz zmianę nazwy organu ds. wina.

### 6. Zakaz słodzenia win typu classicus i superior, z wyjątkiem słodzenia przy użyciu moszczu i zagęszczonego moszczu winogronowego produkowanego z wysokiej jakości winogron „Debrői Hárslevelű”

Usunięcie możliwości słodzenia przy użyciu rafinowanego zagęszczonego moszczu winogronowego wzmacnia charakter win „Debrői Hárslevelű”, ponieważ dzięki temu w moszczu pochodzącym z wyznaczonego obszaru „Debrői Hárslevelű” pozostają wyłącznie wyraźne pierwotne aromaty owocowe pochodzące z winogron. Dzięki temu wina „Debrői Hárslevelű” są bardziej szanowane i mają lepszą pozycję na rynku. Środek ten przyczynia się do zacieśnienia współpracy między producentami winorośli i wina z sektora na wyznaczonym obszarze.

### 7. Zmiana o charakterze technicznym dotycząca mechanicznego zbioru w odniesieniu do wina klasycznego

W przypadku wina klasycznego wydajność zbioru mechanicznego należy dostosować pod względem ilościowym do wydajności zbiorów ręcznych.

## JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Debrői Hárslevelű

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

classicus [klasyczne]

Wino mieszane, którego podstawę stanowi odmiana hárslevelű. Wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie wino białe wyróżniające się aromatami i smakami świeżych owoców, moreli i kwiatu lipy oraz bogatym smakiem miodu.

\* maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

superior

Wino mieszane, którego podstawę stanowi odmiana hárslevelű. Bogate, pełne, dojrzałe i poddane leżakowaniu wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie wino białe wyróżniające się aromatami i smakami kwiatu lipy, dojrzałych owoców i miodu.

\* maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

késői szüretelésű [późny zbiór]

Wino mieszane, którego podstawę stanowi odmiana hárslevelű. Bogate, pełne, dojrzałe i poddane leżakowaniu wino białe wyróżniające się aromatami i smakami kwiatu lipy, dojrzałych owoców i miodu. Dominują w nich aromaty i smaki dojrzałych (suszonych) winogron oraz mogą występować w nich aromaty zbotryzowanych owoców wynikające z występowania szlachetnej pleśni.

\* maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

## 5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Produkcja wina – classicus [klasyczne]

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

## Obowiązkowe praktyki enologiczne

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony;
- wino powstałe z odmiany hárslevelű musi stanowić co najmniej 85 % wina.

## Niedozwolone praktyki enologiczne:

- słodzenie wina przy użyciu rafinowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub stosowanie moszczu lub zagęszczonego moszczu winogronowego spoza wyznaczonego obszaru produkcji

## produkcja wina – superior

## Odpowiednie ograniczenia produkcji win

## Obowiązkowe praktyki enologiczne

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- wino powstałe z odmiany hárslevelű musi stanowić co najmniej 85 % wina.
- wino nie może zostać wprowadzone do obrotu wcześniej niż dnia 1 maja roku następującego po zbiorach.

## Niedozwolone praktyki enologiczne:

- słodzenie wina przy użyciu rafinowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub stosowanie moszczu lub zagęszczonego moszczu winogronowego spoza wyznaczonego obszaru produkcji

## produkcja wina – késői szüretelésű [późny zbiór]

## Odpowiednie ograniczenia produkcji win

## Obowiązkowe praktyki enologiczne

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- wino powstałe z odmiany hárslevelű musi stanowić co najmniej 85 % wina.

## Niedozwolone praktyki enologiczne:

- słodzenie wina,
- stosowanie kawałków drewna dębowego,
- osmoza odwrócona,
- częściowa dealkoholizacja wina.

## Uprawa winorośli – metoda uprawy

## Praktyka uprawy

## 1. Zasady dotyczące formowania winorośli:

- a) W przypadku winnic istniejących już w dniu 1 sierpnia 2010 r.: Winogrona odpowiednie do produkcji win klasycznych, superior i z późnego zbioru objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać w każdej winnicy niezależnie od metody uprawy, o ile winnica przetrwa.
- b) W odniesieniu do winnic zasadzonych po dniu 1 sierpnia 2010 r.: Prowadzenie metodą Guyota, jako kordon średniopienny, kordon niskopienny, parasol, wachlarz, głowa i kielich.

## Uprawa winorośli – odległość między roślinami

## Praktyka uprawy

## 2. Zasady dotyczące gęstości obsady w winnicy

- a) W przypadku winnic istniejących już w dniu 1 sierpnia 2010 r.: Winogrona odpowiednie do produkcji win klasycznych, superior i z późnego zbioru objętych chronioną nazwą pochodzenia można zbierać w każdej winnicy niezależnie od odległości między roślinami, o ile winnica przetrwa.
- b) W przypadku winnic zasadzonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina klasyczne i wina z późnego zbioru):
  - (i) gęstość obsady wynosząca co najmniej 3 700 winorośli/ha;
  - (ii) odległość między krzewami – co najmniej 0,8 m.
- c) W odniesieniu do winnic zasadzonych po dniu 1 sierpnia 2010 r. (wina superior):
  - (i) gęstość obsady: co najmniej 4 000 krzewów na hektar;
  - (ii) odległość między krzewami – co najmniej 0,8 m.

Uprawa winorośli – obciążenie krzewu i utrata winorośli

## Praktyka uprawy

3. Obciążenie krzewu: maksymalnie 6 pąków właściwych/m<sup>2</sup>

4. Utrata winorośli: w przypadku istniejących winnic, utrata winorośli nie może przekraczać 10 % liczby zasadzonych krzewów, niezależnie od odległości między roślinami i metody uprawy.

Uprawa winorośli – zbiory i jakość winogron

## Praktyka uprawy

## 5. Metoda zbioru: mechanicznie lub ręcznie

6. Wyznaczanie daty zbiorów: dojrzałość uprawianych odmian winorośli określa właściwy urzędnik zarządzający wspólnotą winiarską, który na jej podstawie wskazuje datę rozpoczęcia zbiorów danej odmiany.

## 7. Jakość winogron (minimalna zawartość cukrów wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu):

- a) classicus [klasyczne]:
  - (i) 9,83 % objętości (16° w węgierskiej skali moszczu): cszerégi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály;
  - (ii) 10,60 % objętości (17° w węgierskiej skali moszczu): chardonnay, hárslevelű, királyleányka, leányka, olasz rizling, pinot blanc, rajnai rizling, sauvignon, szürkebarát, tramini, zenit;
- b) superior: w przypadku wszystkich odmian winorośli –12,83 % objętości (20° w węgierskiej skali moszczu);
- c) késői szüretelésű [późny zbiór]: w odniesieniu do wszystkich odmian winorośli –12,83 % objętości (20° w węgierskiej skali moszczu).

b) *Maksymalne zbiory*

classicus [klasyczne]

100 hl/ha

klasyczne [classicus] – zbiór mechaniczny

13 100 kg winogron z hektara

superior

60 hl/ha

superior – zbiór ręczny

9 000 kg winogron z hektara

superior – zbiór mechaniczny

8 400 kg winogron z hektara

késői szüretelésű [późny zbiór]

66 hl/ha

késői szüretelésű [późny zbiór] – zbiór ręczny

10 000 kg winogron z hektara

késői szüretelésű [późny zbiór] – zbiór mechaniczny

9 400 kg winogron z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary gmin Aldebrő, Feldebrő, Tarnaszentmária, Tófalu i Verpelét, które w spisie winnic przypisano do klas I i II, z wyjątkiem obszarów zaznaczonych na mapie stanowiącej załącznik do specyfikacji.

#### 7. Główne odmiany winorośli

sauvignon – sauvignon bianco

leányka – mädchentraube

királyleányka – dánosi leányka

irsai olivér – irsai

hárslevelű – lindeblättrige

tramini – roter traminer

rajnai rizling – rhine riesling

rajnai rizling – riesling

rajnai rizling – johannisberger

rajnai rizling – riesling blanc

rajnai rizling – weisser riesling

irsai olivér – zolotis

pinot blanc – fehér burgundi

ottonel muskotály – muscat ottonel

királyleányka – erdei sárga

irsai olivér – muskat olivér

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – lipovina

chardonnay – kereklevelű

tramini – savagnin rose

tramini – tramin červené

szürkebarát – graumönch

szürkebarát – grauburgunder

szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – auvergans gris

szürkebarát – ruländer

sauvignon – sauvignon bijeli

sauvignon – sovinjon

sárga muskotály – weisser

sárga muskotály – muscat sylvaner

sárga muskotály – weiler

sárga muskotály – moscato bianco  
sárga muskotály – muscat zlyt  
sárga muskotály – muskat weisser  
sárga muskotály – muscat bélüj  
sárga muskotály – muscat de frontignan  
sárga muskotály – muscat blanc  
sárga muskotály – muscat de lunel  
tramini – traminer  
tramini – traminer rosso  
pinot blanc – pinot bianco  
pinot blanc – weissburgunder  
ottonel muskotály – muskat ottonel  
olasz rizling – nemes rizling  
olasz rizling – risling vlassky  
olasz rizling – riesling italien  
olasz rizling – grasevina  
olasz rizling – taljanska grasevina  
leányka – feteasca alba  
leányka – dievcenske hrozno  
olasz rizling – welschrieslig  
chardonnay – chardonnay blanc  
chardonnay – morillon blanc  
chardonnay – ronci bilé  
cserszegi fűszeres  
hárslevelű – garszleveljü  
irsai olivér – zolotisztüj rannüj  
királyleányka – feteasca regale  
királyleányka – galbena de ardeal  
királyleányka – königliche mädchentraube  
királyleányka – königstochter  
királyleányka – little princess  
leányka – leányszőlő  
ottonel muskotály – mizket ottonel  
pinot blanc – pinot beluj  
rajnai rizling – rheinriesling  
sauvignon – sauvignon blanc  
szürkebarát – pinot gris  
sárga muskotály – muscat lunel  
tramini – gewürtztraminer  
zenit

## 8. Opis związku lub związków

Opis wyznaczonego obszaru

### a) Czynniki naturalne i kulturowe

Wyznaczony obszar „Debrői Hárslevelű” znajduje się na styku gór Mátra, Gór Bukowych i Wielkiej Niziny, na wysokości 170–220 m. Na wzgórzach o typowo południowej i południowo-zachodniej ekspozycji znacząca uprawa winorośli prowadzona jest od początku XV wieku.

Na obszarze produkcji znajdującym się na granicy gmin Verpelét, Feldebrő, Aldebrő i Tófalú występują zasobne w próchnicę piaszkowe gleby aluwialne pozostawione po cofnięciu morza oraz kilka rodzajów gleb brunatnych (gleby brunatne Ramann'a, czarnoziem, glina) wytworzonych na podłożu andezytowym. Z kilkoma wyjątkami winnice położone są na płaskowyżach oraz na ich niezbyt stromych zboczach o południowej i południowo-zachodniej ekspozycji. Odpowiednie do zakładania winnic właściwości gleby są jeszcze wzmacniane przez korzystne warunki topograficzne występujące na granicy obszaru produkcji, ochronę zapewnianą przez góry Mátra oraz równoważący wpływ klimatu panującego w dolinie Tarna. Wzgórza i góry otaczające obszar produkcji Eger i Debrő szczególnie sprzyjają uprawie winorośli. Sadzenie innych roślin, zwłaszcza uprawnych, było w przeszłości w znacznej mierze nieopłacalne i sytuacja ta nie uległa zmianie. Typowe średnie dane meteorologiczne dotyczące regionu winiarskiego z 47 lat są następujące: średnia roczna temperatura: 10,65 °C; średnie roczne opady: 592,6 mm; średnia roczna liczba godzin nasłonecznienia: 1 964. Dane na temat jakości lub właściwości produktu, które wynikają głównie lub wyłącznie ze środowiska geograficznego

### b) Czynniki ludzkie

Wino „Debrői Hárslevelű” po raz pierwszy wyprodukował Pál Rácz, piwniczy z Kompoltu.

Z jego dokumentów wynika, że od samego początku wino powstawało z mieszanki, w której dominowała odmiana Hárslevelű. Pozostałe odmiany były potrzebne przede wszystkim, aby zrównoważyć różnice między rocznikami.

Opis win

Wyznaczony obszar odpowiedni do produkcji „Debrői Hárslevelű” nadaje winom „Debrői Hárslevelű” aromaty bogate w kwiatowe i owocowe zapachy. Wina te wyróżniają się również pełniejszym, bogatszym i dłużej utrzymującym się smakiem niż inne popularne odmiany Hárslevelű.

Ze względu na bliskość północnej granicy obszaru uprawy winorośli i produkcji wina oraz występowanie wiatrów górskich i dolinnych wina te charakteryzują się „pozorną” kwasowością i długotrwałym smakiem.

Wykazanie związku przyczynowego

Na ogólne warunki klimatyczne panujące na wyznaczonym obszarze ma wpływ głównie bliskość gór Mátra. Góry te zapewniają ochronę przed zimowymi mrozami, a chłodne noce wynikające z występowania „górkich wiatrów” po ciepłych letnich i jesiennych dniach sprawiają, że winogrona zachowują wyrafinowaną i elegancką kwasowość oraz swoje pierwotne aromaty owocowe. Gleby występujące w regionie Debrő wyróżniają się dobrą równowagą wodną, a dzięki średnim rocznym opadom na poziomie 600 mm winogrona rozwijają się w zrównoważony, wolny od stresu sposób. W związku z tym w winach tych nie występuje kwasowość niedojrzała spowodowana niedoborem wody.

Coraz częściej dzięki cechom regionu Debrő oraz wpływowi zmieniających się warunków klimatycznych produkuje się lepszej jakości winogrona odmiany Hárslevelű, które można dłużej pozostawić na winorośli i które są odpowiednie do produkcji win z późnego zbioru. Wraz z późnymi zbiorami w ostatnich latach na wyznaczonym obszarze coraz częściej dochodzi do wędnięcia lub wysychania winogron wskutek działania pleśni Botrytis.

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

*Przepisy regulujące określenia*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- a) Określenie tradycyjne „wino o chronionym pochodzeniu” może być stosowane zamiast wyrażenia „chroniona nazwa pochodzenia” w formie „wino klasyczne o chronionym pochodzeniu”, „wino superior o chronionym pochodzeniu” lub „wino z późnego zbioru o chronionym pochodzeniu”.
- b) Nazwy odmian, określenia tradycyjne, inne określenia zastrzeżone lub określenia odnoszące się do barwy wina można wskazać wyłącznie wówczas, gdy takie określenia nie wyróżniają się bardziej niż nazwa pochodzenia pod względem typu, rozmiaru lub barwy czcionki.
- c) W przypadku win superior określenie „Superior” dodaje się do nazwy wina (\*) i należy umieścić je na etykiecie po nazwie pochodzenia, stosując taką samą typografię. W przypadku win, na których etykiecie umieszczono nazwę zbocza będącą nazwą mniejszej jednostki geograficznej, określenie „Superior” w nazwie wina\* zastępuje się określeniem tej jednostki.
- d) W przypadku win z późnego zbioru określenie „z późnego zbioru” dodaje się do nazwy wina\* i należy umieścić je na etykiecie po nazwie pochodzenia, stosując taką samą typografię.
- e) Określenia tradycyjne i określenia zastrzeżone, które można stosować:
  - (i) określenia tradycyjne: zgodnie z sekcją 55 dekretu ministra rolnictwa i rozwoju wsi nr 127/2009 z dnia 29 września 2009 r.;
  - (ii) określenia zastrzeżone: zgodnie z załącznikiem 15 do dekretu ministra rolnictwa i rozwoju wsi nr 127/2009 z dnia 29 września 2009 r.;

*Przepisy regulujące określenia (2)*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- f) Mniejsze jednostki geograficzne, które można wskazać, i zasady wskazywania takich jednostek:
  - (i) Gminy:
    - Nazwy gmin, które można wskazać: Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalú
    - Określenie pochodzenia co najmniej 85 %
  - (ii) Nazwy zboczy
    - Nazwy zboczy można wskazać wyłącznie na etykietach win superior i z późnego zbioru. Określenie pochodzenia: 100 %
    - nazwy zboczy, które można wskazać:
      - a) Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké
      - b) Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta
      - c) Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető
      - d) Tófalú: Bogár-hát, Petes-alja
      - e) Verpelét: Ácsok, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfai-dűlő, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Majka, Mátra alja-dűlő, Pallagfő, Szent János-dűlő, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túrómező, Varjas, Veresi-dűlő
  - (iii) Związek między mniejszymi jednostkami geograficznymi i znakami towarowymi: Zasady dotyczące pochodzenia winogron stosowanych do produkcji wina nie mają zastosowania w przypadku produktów sektora wina oznaczonych przy użyciu znaków towarowych zastrzeżonych składających się częściowo lub w całości z nazwy mniejszej jednostki geograficznej lub z odniesienia do obszaru geograficznego danego państwa ani oznaczonych przy użyciu znaków towarowych ustanowionych przez stosowanie przed dniem 11 maja 2002 r.

(\*) nazwa wina w tej części składa się z: nazwy pochodzenia oraz elementów uregulowanych w specyfikacji produktu, które dzięki typografii są widoczne na etykiecie w takim samym stopniu jak nazwa pochodzenia.

*Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji*

Ramy prawne:

Przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG, jeżeli tak przewidziały państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W granicach administracyjnych gmin Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Kompolt, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros i Szomolya.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://boraszat.kormany.hu/debroi-harslevelu>

---