

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 190/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Mátra/Mátraí”

Numer referencyjny: PDO-HU-A1368-AM02

Data przekazania informacji: 29.4.2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie do specyfikacji produktu nowego rodzaju wina o nazwie „Mátra (Mátraí) Superior”

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

- II. Opis win
- III. Szczególne praktyki enologiczne
- V. Maksymalna wydajność
- VI. Dozwolone odmiany winorośli
- VII. Związek z obszarem geograficznym
- VIII. Wymogi dodatkowe

b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczy zmiana:

- Opis wina lub win
- Praktyki winiarskie
- Związek z obszarem geograficznym
- Wymogi dodatkowe

c) Uzasadnienie:

W przypadku wina „Mátra (Mátraí) Superior” uważamy, że obszar może mieć nadrzędne znaczenie w stosunku do właściwości odmiany winorośli, pod warunkiem że producent wina wytwarza je z zachowaniem niezbędnej staranności i zgodnie z określonymi w przepisach metodami uprawy. Celem jest uzyskanie autentycznego i naturalnego wina z tego szczególnego surowca poprzez wykorzystanie metody produkcji ograniczającej do minimum stosowanie sztucznych środków do przetwarzania powodujących zmianę właściwości produktu.

2. Uzupełnienie dozwolonych odmian winorośli o odmiany chasselas, furmint, királyleányka, bíborkadarka i turán

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:

- VI. Dozwolone odmiany winorośli

b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:

- Główne odmiany winorośli

c) Uzasadnienie:

Jedną z zalet obszaru uprawy winorośli Mátra jest różnorodność występujących na nim odmian winorośli, którą można przypisywać szczególnym warunkom klimatycznym i lokalnym i która uzasadnia poszerzenie zakresu przedmiotowych odmian.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wina wytwarzane na obszarze uprawy winorośli Mátra z odmiany winorośli chasselas stanowią świeże, lekkie, odświeżające wina odmianowe o wyrazistym smaku. Wina wytwarzane z odmiany winorośli furmint mogą w znakomity sposób odzwierciedlać walory niektórych lokalizacji na obszarze uprawy winorośli charakteryzujących się wyjątkowymi warunkami. Odmiana winorośli királyleányka doskonale uzupełnia skład winnic, w których stosuje się głównie odmiany winorośli z rodziny muszkatów z regionu Mátra, i umożliwia jeszcze lepsze uwydatnienie walorów obszaru produkcji. Czerwone odmiany winorośli bíborkadarka i turán – nawet jako surowce służące do kupażowania – podkreślają oryginalny charakter uznanych już win czerwonych, lecz jednocześnie są szczególnie dobrze dostosowane do warunków produkcji panujących w niektórych spośród najważniejszych lokalizacji na obszarze uprawy winorośli.

3. Doprecyzowanie zapisu dotyczącego wymiarów logo obszaru uprawy winorośli

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - VIII. Wymogi dodatkowe
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.
- c) Uzasadnienie:

Zmiana ma na celu ujednoczenie wymiarów logo obszaru uprawy winorośli umieszczanego na produktach objętych ChNP „Mátra”.

4. Zmiana praktyk enologicznych wynikająca ze zmian w przepisach

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - III. Szczególne praktyki enologiczne – zasady prowadzenia winorośli
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne
- c) Uzasadnienie:

Przedmiotowa zmiana ma na celu umożliwienie produkcji wyższej jakości win.

5. Zmiana natury technicznej – Zmiana nazwy jednostki certyfikującej

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana:
 - IX. Kontrola
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczy zmiana:
 - przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.
- c) Uzasadnienie:

Aktualizacja wynikająca ze zmiany adresu i danych kontaktowych jednostki certyfikującej.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Mátra
Mátraí

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina białe

Wina o barwie bladozielonej, bladej słomkowożółtej, słomkowożółtej lub bardziej intensywnej słomkowożółtej, bez dębowego aromatu, często o delikatnej kwasowości i niskiej zawartości alkoholu, o świeżym, owocowym charakterze, niekiedy z wyczuwalnymi nutami owoców cytrusowych.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina różowe

Wina o barwie bładoróżowej, różowej lub jasnofioletowej, o lekkiej i żywej kwasowości, z wyczuwalnymi silnie owocowymi nutami aromatycznymi oraz zapachami i aromatami pozbawionymi nut charakterystycznych dla dojrzewania w beczkach. Spożywa się je do roku lub półtora roku począwszy od daty zbiorów.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina czerwone

Wina o barwie od rubinowej po ciemnorubinową, o wyczuwalnych intensywnych owocowych aromatach, często korzenne, smaczne, częściowo lub przez minimalny czas poddane dojrzewaniu w drewnie, bez dominującego aromatu dębu. Wina czerwone charakteryzują się giętką strukturą, dobrą równowagą oraz średnią zawartością alkoholu.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina muszkatowe (muskotály)

Wina o barwie bladej słomkowożółtej, słomkowożółtej lub bardziej intensywnej słomkowożółtej, o wyczuwalnych intensywnych aromatach muszkatowych, owocowym smaku i delikatnej kwasowości, często zawierające cukry resztkowe.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina pochodzące z późnych zbiorów (késői szüretelésű bor)

Wina o złocistej barwie i złożonych aromatach, o jedwabistej, pełnej strukturze, bogatych smakach, nutach charakterystycznych dla dojrzewania w beczce lub butelce oraz przyjemnej kwasowości i zawartości alkoholu. Często zawierają cukry resztkowe.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina clairet

Wina o barwie jasnoczerwonej lub bardziej intensywnej czerwonej, z wyczuwalnymi aromatami wiśni lub czereśni, o lekkiej i żywej kwasowości typowej dla wykorzystanej odmiany oraz o złożonych zapachach i aromatach pozbawionych nut charakterystycznych dla dojrzewania w beczkach.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina białe typu superior (superior fehér)

Wina białe o barwie zielonkawobiałej, zielonkawożółtej lub żółtej, o wyższej jakości, dobrze rozwinięte, wyjątkowo dojrzałe, o długo utrzymującym się w ustach smaku i wyższej zawartości alkoholu. Wina odmianowe rozwijają zapachy i aromaty charakterystyczne dla wykorzystanej odmiany, które mogą uzupełniać zapachy i aromaty typowe dla obszaru produkcji. Wina kupażowane mają różne właściwości uzależnione od proporcji zastosowanych do kupażowania odmian winorośli, a w obrębie kategorii win wytrawnych i półwytrawnych charakteryzują się pełnym, długo utrzymującym się smakiem.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina czerwone typu superior (superior vörös)

Wina o barwie od owocu granatu po ciemnorubinową, o owocowych i korzennych aromatach typowych dla zastosowanej odmiany w przypadku wina odmianowego. W przypadku win kupażowanych ich aromaty, smaki oraz ich okrągła kwasowość i zawartość tanin zależą od proporcji zastosowanych do kupażowania odmian winorośli. Wina te charakteryzują się szczególnie dojrzałymi aromatami, aksamitnym smakiem i cielistością z wyczuwalnymi nutami owocowymi (nuty czereśni, wiśni, maliny, czerwonej porzeczki itp.) i korzennymi (cynamon, wanilia, czekolada, tytoń itp.), które mogą uzupełniać zapachy i smaki typowe dla obszaru produkcji.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskiea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Wina białe

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- oczyszczanie moszczu.

Wina różowe

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe,
- oczyszczanie moszczu.

Wina czerwone

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- produkcja wina czerwonego odbywa się poprzez macerację na skórkach lub poprzez podgrzanie zbiorów,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe.

Wina muszkatowe (*muskotály*)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe,
- oczyszczanie moszczu,
- zasada dotycząca kupażowania: wino powinno składać się w co najmniej 85 % z odmian winorośli cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály lub sárga muskotály.

Wina pochodzące z późnych zbiorów (*késői szüretelésű bor*)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe,
- oczyszczanie moszczu,
- wina można butelkować najwcześniej dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- dojrzewanie w butelkach przez co najmniej 3 miesiące przed wprowadzeniem do obrotu.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE:

- słodzenie,
- wzbogacanie moszczu.

Wina *clairret* (*siller*)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe.

Wina białe typu superior (*superior fehér*)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe,
- wina można butelkować najwcześniej dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów,
- całkowita ilość win musi być certyfikowana i butelkowana w ramach jednej partii.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE:

- słodzenie,
- wzbogacanie moszczu,
- zakwaszanie,
- odkwaszanie,
- stosowanie zrębków dębowych,
- osmoza odwrócona.

Wina czerwone typu superior (*superior vörös*)

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

CZYNNOŚCI OBOWIĄZKOWE:

- winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin następujących po zbiorach,
- tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie za pomocą pras innych niż prasy ślimakowe,
- wina można butelkować najwcześniej dnia 1 września roku następującego po roku zbiorów,
- całkowita ilość win musi być certyfikowana i butelkowana w ramach jednej partii.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE:

- słodzenie,
- wzbogacanie moszczu,
- zakwaszanie,
- odkwaszanie,
- stosowanie zrębków dębowych,
- osmoza odwrócona.

Zasady prowadzenia winorośli (1)

Praktyka uprawy

1. Sposób prowadzenia winorośli i gęstość obsady: do wytwarzania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mátrai” można wykorzystywać wyłącznie winogrona pochodzące z winnic, w których wskaźnik utraty winorośli nie przekracza 25 %.

2. Liczba oczek na roślinach: przy ustalaniu dopuszczalnego obciążenia krzewów winorośli maksymalną liczbę oczek pozostawianych na każdej roślinie określa się w taki sposób, aby na każdy metr kwadratowy przypadało 16 oczek, niezależnie od sposobu prowadzenia winorośli. Powyższa zasada ma zastosowanie z wyjątkiem win „Mátra(i) Superior”, w przypadku których liczba oczek przypadających na roślinę nie może przekraczać 12 oczek/roślinę.

3. Zasady mające zastosowanie do winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r.:

a) *sposób prowadzenia winorośli:*

- (i) prowadzenie w formie parasola,
- (ii) prowadzenie na sposób Mosera,
- (iii) prowadzenie w formie pojedynczego sznura Guyota,
- (iv) prowadzenie w systemie Sylvoza,
- (v) prowadzenie w formie kordonu niskopiennego i kordonu średniopiennego;

b) gęstość obsady: minimum 3 500 roślin/ha. Jeżeli chodzi o odstęp między rzędami i krzewami, oprócz stosowania regularnych odstępów między rzędami i krzewami dopuszczalne jest również sadzenie krzewów w podwójnej linii lub parami;

c) odstęp między rzędami: co najmniej 1,00 m, lecz nie więcej niż 3,260 m;

d) odstęp między roślinami: co najmniej 0,60 m, lecz nie więcej niż 1,20 m. W przypadku par krzewów winorośli czynnikiem decydującym jest średni odstęp między nimi.

Zasady prowadzenia winorośli (2)

Praktyka uprawy

4. Określenie daty zbiorów: datę rozpoczęcia zbiorów co roku ustala rada administracyjna właściwej wspólnoty winiarskiej. Żaden produkt wytworzony z winogron zebranych przed datą rozpoczęcia zbiorów ustaloną przez wspólnotę winiarską nie może uzyskać świadectwa pochodzenia potwierdzającego ChNP „Mátrai” ani nie może być wprowadzany do obrotu z etykietą ChNP „Mátrai”. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

5. W przypadku win „Mátra(i) Superior” wydajność zbiorów należy ograniczyć do poziomu umożliwiającego utrzymanie wydajności produkcji na poziomie nieprzekraczającym 1 kg na roślinę.

Zasady dotyczące zbiorów

Praktyka uprawy

Określenie daty zbiorów: datę rozpoczęcia zbiorów co roku ustala rada administracyjna właściwej wspólnoty winiarskiej. Data zbiorów jest publikowana w formie ogłoszenia przez wspólnotę winiarską.

Minimalna zawartość cukru gronowego:

- wina białe: 9,0 % obj. (15° w węgierskiej skali moszczu (MM)),
- wina różowe: 9,0 % obj. (15° MM),
- wina czerwone: 9,0 % obj. (15° MM),
- wina muskotály (muszkato): 9,0 % obj. (15° MM),
- wina késői szüretelésű bor (pochodzące z późnych zbiorów): 12,08 % obj. (19° MM),
- wina siller (clairet): 9,0 % obj. (15° MM),
- wina superior fehér (białe): 12,45 % obj. (19,5° MM),
- wina superior vörös (czerwone): 12,45 % obj. (19,5° MM).

Metoda przeprowadzania zbiorów: zbiory ręczne lub mechaniczne (wyłącznie ręczne w przypadku win pochodzących z późnych zbiorów, białych win typu superior i czerwonych win typu superior).

b) Maksymalna wydajność

Wino białe, różowe, czerwone i clairet w przypadku wskazania nazwy gminy

100 hektolitrow z hektara

Wino białe, różowe, czerwone i clairet w przypadku wskazania nazwy gminy

14 000 kg winogron z hektara

Wino białe, różowe, czerwone i clairet w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

56 hektolitrow z hektara

Wino białe, różowe, czerwone i clairet w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

8 000 kg winogron z hektara

Wino muszkato w przypadku wskazania nazwy gminy

12 000 kg winogron z hektara

Wino muszkato w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

56 hektolitrow z hektara

Wino muszkato w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

8 000 kg winogron z hektara

Wino białe, różowe, czerwone, clairet i muszkato

100 hektolitrow z hektara

Wino białe, różowe, czerwone, clairet i muszkato

14 000 kg winogron z hektara

Wino białe, różowe, czerwone, clairet i muszkato

14 000 kg winogron z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów w przypadku wskazania nazwy gminy

56 hektolitrów z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów w przypadku wskazania nazwy gminy

8 000 hektolitrów z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

40 hektolitrów z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów w przypadku wskazania nazwy lokalizacji

6 000 kg winogron z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów

10 000 kg winogron z hektara

Wino pochodzące z późnych zbiorów

10 000 kg winogron z hektara

Wino białe typu superior i czerwone typu superior

60 hektolitrów z hektara

Wino białe typu superior i czerwone typu superior w przypadku wskazania nazwy gminy

8 000 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary produkcji zarejestrowane jako klasa I i II w rejestrze winnic w następujących gminach: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyösolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kisnána, Kisémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácátót, Vécs, Veresegyház, Visonta.

7. Główne odmiany winorośli

chasselas – weisser gutedel

syrah – blauer syrah

tramini – traminer

syrah – serine noir

királyleányka – feteasca regale

syrah – marsanne noir

kadarka – jenei fekete

sauvignon – sovinjon

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – savagnin noir

furmint – zapfner

pinot noir – pinot cernii

leányka – leányszőlő

furmint – posipel

furmint – som

olasz rizling – nemes rizling

tramini – roter traminer

cabernet franc – carbonet

tramini – savagnin rose

pinot blanc – weissburgunder

furmint – furmint bianco
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
pinot noir – pignula
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
leányka – dievcenske hrozno
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon – sauvignon blanc
sárga muskotály – weiler
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
chasselas – chrupka belia
pinot noir – pinot tinto
turán
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
hárslevelű – lipovina
chasselas – fendant blanc
tramini – gewürtztraminer
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
chasselas – sasza belaja
zöld veltelíni – zöldveltelíni
szürkebarát – pinot grigio
chasselas – fehér gyöngyszőlő
furmint – szigeti
sárga muskotály – muscat lunel
zöld veltelíni – grüner muskateller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
pinot noir – pino csernűj
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka

kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
chardonnay – chardonnay blanc
sárga muskotály – muscat zltý
hárslevelű – garszleveljü
királyleányka – erdei sárga
kadarka – katar
rajnai rizling – rheinriesling
chasselas – chasselas doré
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
bíbor kadarka
hárslevelű – feuilles de tilleul
cabernet franc – gros vidur
merlot
királyleányka – königstochter
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
leányka – feteasca alba
kadarka – törökszólló
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
sárga muskotály – muscat bélűj
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
pinot noir – rulandski modre
pinot blanc – pinot beluj
syrah – shiraz
sárga muskotály – muscat de lunel
olasz rizling – risling vlassky
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
chasselas – fehér fábiánszólló
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
sárga muskotály – muskat weisser
cserszegi fűszeres
chasselas – chasselas dorato

ottonel muskotály – muscat ottonel
rizlingszilváni – müller thurgau
hárslevelű – lindeblättrige
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
sárga muskotály – moscato bianco
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
leányka – mädchentraube
sárga muskotály – weisser
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat de frontignan
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
chasselas – chasselas blanc
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler
blauburger
rajnai rizling – riesling blanc
syrah – sirac
chardonnay – morillon blanc
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zweigelt – blauer zweigeltrebe
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
cabernet franc – gros cabernet
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
sárga muskotály – muscat sylvaner

8. Opis związku lub związków

Wino

1. Opis wyznaczonego obszaru

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Wyznaczony obszar produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mátrai” jest położony w północnej części Węgier. Mátra jest najwyższym w kraju masywem górskim, który rozciąga się ze wschodu na zachód. Na bardzo nasłonecznionych południowych zboczach znajduje się jeden z tamtejszych największych obszarów uprawy winorośli położonych na wzgórzach. Występujące na tym obszarze chronione przed północnymi chłodnymi wiatrami gleby, częściowo pochodzenia wulkanicznego i częściowo osadowego, które charakteryzują się bogactwem składników pokarmowych, umożliwiają uprawę winnych odmian winorośli o znakomitej jakości.

Gleby występujące na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli należą do dwóch nadrzędnych grup wyszczególnionych w obrębie podziału na strefy: gleb łąkowych i gleb leśnych. Gleby łąkowe uformowały się w niższej położonej części obszaru uprawy winorośli, zaś gleby leśne wytworzyły się w jego wyżej położonej części, w miejsce wyciętych lasów.

Warunki klimatyczne obszaru produkcji są rezultatem klimatu kontynentalnego, który zasadniczo dominuje na Węgrzech. Klimat ten charakteryzuje się głównie ciepłymi latami i chłodnymi zimami. Winorośl jest rośliną potrzebującą dobrego nasłonecznienia, która do przyswojenia energii słonecznej potrzebuje natężenia światła wynoszącego 20 000–30 000 luksów. Roślina ta dobrze odnajduje się w regionach, w których suma godzin słonecznych w okresie wegetacji wynosi 1 250–1 500. Taka suma występuje niemal każdego roku na obszarze Mátraalja (położonym u podnóża masywu górskiego Mátra). Roczne nasłonecznienie wynosi 1 900–2 000 godzin. Wartości te mogą się znacznie różnić w poszczególnych latach, lecz w regionie Mátraalja ilość ciepła niezbędna do uprawy winorośli rzadko spada poniżej minimum. W przypadku uprawy winorośli dolny limit stanowi izoterma równa 9–10 °C. Na przedmiotowym obszarze uprawy winorośli średnia z pięciu lat wynosi 10,5 °C, która w okresie wegetacji wzrasta do 17 °C. W niektórych latach średnia roczna wynosi ponad 11 °C, co stanowi ważną cechę charakterystyczną dobrych roczników. Suma opadów na obszarze Mátraalja wynosi 356–903 mm. Średnia suma opadów z czerwca, lipca i sierpnia jest korzystna i ma pozytywny wpływ na jakość i ilość produktów. Ochronny charakter masywu górskiego Mátra wywiera również pozytywny wpływ na kształtowanie się temperatury.

b) Czynniki ludzkie

Obszar produkcji może się poszczycić wieloletnią tradycją uprawy winorośli i produkcji wina, w szczególności ze względu na swój rozmiar geograficzny. Historia uprawy winorośli w Mátraalja sięga początku drugiego tysiąclecia. Zgodnie z pierwszym dokumentem pisemnym pochodzącym z 1042 r. klasztor benedyktyński założony przez Sámuela Abę posiadał winnicę przyznaną w drodze darowizny królewskiej. Na przestrzeni wieków winnice i wina w dalszym ciągu odgrywały istotną rolę dla ludności zamieszkującej przedmiotowy region. W XV w. kilka gmin uzyskało prawa miejskie, co pozwoliło ich mieszkańcom na swobodny handel produkowanymi winami. W następstwie okupacji osmańskiej w 1536 r. król Węgier Jan Zápolya (János Szapolyai) nadał mieszkańcom miasta Gyöngyös prawo do swobodnej sprzedaży wina, przy czym posiadanie tego prawa potwierdzone było odpowiednim oznaczeniem. Na przełomie XVII i XVIII w. rada miasta Gyöngyös zachęciła mieszkańców do zakładania winnic, przyznając im liczne korzyści. Po drugiej wojnie światowej małe wytwórnie wina zniknęły i zostały zastąpione dużymi spółdzielczymi wytwórniami. Sadzono coraz więcej winorośli, a powierzchnia winnic i obszaru uprawy winorośli wynosiła niemal 8 000 hektarów. W 1990 r. zmieniono przepisy dotyczące prawa własności gruntu i większość winnic została sprywatyzowana. Rozwinięły się rodzinne wytwórnie wina i gospodarstwa, które do tej pory mają decydujący wpływ na charakter obszaru uprawy winorośli.

Produkcja materiału rozmnożeniowego winorośli, w tym szczepów, odgrywa istotną rolę na obszarze uprawy winorośli Mátra. Rozpoczęła się ona na początku wieku w gminach Abasár i Nagyréde. W 1961 r. w Gyöngyöshalász i w dużej części Ludas założono szkoły sadzonek i szkoły winorośli należących do europejskich odmian winorośli. Następnie w latach 60. XX w., po utworzeniu spółdzielczych wytwórni wina, dzięki tym uprawom produkcja szczepów winorośli stała się istotnym rodzajem działalności produkcyjnej w Abasár i Nagyréde. To właśnie ta działalność stała się źródłem obecnej różnorodności odmian winorośli na obszarze uprawy winorośli Mátra.

Obszar uprawy winorośli Mátra odgrywa niezwykle istotną rolę w sektorze winorośli i wina, który jest jednym z sektorów węgierskiego rolnictwa. Poza znaczeniem gospodarczym uprawa winorośli ma również szczególne znaczenie dla społeczeństwa, ponieważ przyczynia się ona znacząco do generowania dochodów i ich uzupełniania oraz zapobiega opuszczeniu regionu przez miejscową ludność. Dzięki roli, jaką uprawa winorośli odgrywa w kształtowaniu krajobrazu, przyczynia się ona do zwiększenia atrakcyjności regionu.

Wino (2)

2. Opis win

Środowisko ekologiczne ma niezwykle istotny wpływ na właściwości win, których nie można uzyskać na innych obszarach uprawy winorośli. Specyfika ta pozwala na wytworzenie win, które szybciej się rozwijają i które są zasadniczo winami lekkimi, delikatniejszymi, o szybko wyczuwalnej kwasowości i – w przypadku niektórych roczników – o wysokiej zawartości alkoholu. Ze względu na warunki geologiczne i klimatyczne wina białe i różowe mają intensywny bukiet oraz bogaty aromat. Wina *clairet* i czerwone są zwykle owocowe, lżejsze, o mniej intensywnej barwie. Dodatkowo charakteryzują się szybko kształtującymi się taninami. Ze względu na warunki geologiczne wina są bogate w minerały. Wina pochodzące z przedmiotowego obszaru produkcji szczególnie dobrze się nadają do krótszego dojrzewania oraz do spożycia, gdy są młode. Środowisko ekologiczne umożliwiło rozpowszechnienie się licznych tradycyjnych odmian winorośli związanych z przedmiotowym obszarem produkcji.

Ciągły postęp technologiczny obserwowany na obszarze uprawy winorośli Mátra pozwala na stosowanie technik substrykcyjnych w przypadku win białych i różowych, a także na wytwarzanie świeżych win czerwonych podkreślających owocowy charakter winogron.

W przypadku wina „Mátra (Mátra) Superior” uważamy, że obszar może mieć nadrzędne znaczenie w stosunku do właściwości odmiany winorośli, pod warunkiem że producent wina wytwarza je z zachowaniem niezbędnej staranności i zgodnie z określonymi w przepisach metodami uprawy. Celem jest uzyskanie autentycznego i naturalnego wina z tego szczególnego surowca poprzez wykorzystanie metody produkcji ograniczającej do minimum stosowanie sztucznych substancji i substancji do przetwarzania powodujących zmianę właściwości produktu.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Obszar uprawy winorośli Mátra jest dobrze znany wśród konsumentów przede wszystkim dzięki produkowanym na nim lżejszym, owocowym winom, ale również dzięki winom aromatycznym i perfumowanym. Na rynku wina pochodzące z tego regionu charakteryzują się dobrą relacją jakości do ceny.

Poza strefami produkcji lżejszych win na obszarze uprawy winorośli Mátra istnieje również pewna liczba stref, w których można produkować naturalne i autentyczne wina z owoców zebranych w tamtejszych winnicach. Dzięki walorom odzwierciedlającym smaki typowe dla obszaru uprawy winorośli Mátra oraz systemowi ochrony nazwy pochodzenia przedmiotowe wina charakteryzują się wyjątkową jakością wynikającą między innymi z ich analitycznych cech charakterystycznych.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszar produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- ukierunkowany rozwój struktury odmian winorośli dostosowanej do potencjału związanego z warunkami ekologicznymi (tradycyjne i nowe odmiany winorośli);
- rozwój technik uprawy winorośli i produkcji wina z uwzględnieniem, z jednej strony, szczególnych kryteriów ekologicznych oraz, z drugiej strony, uwarunkowań rynkowych;
- rozwój zakładów i struktury integracji zgodnie z warunkami ekologicznymi i rynkowymi.

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

Zasady dotyczące określeń (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- a) W przypadku wskazania na etykiecie jakiegokolwiek odmiany winorośli, jakiegokolwiek tradycyjnego określenia, jakiegokolwiek określenia odnoszącego się do koloru wina lub jakiegokolwiek innego określenia, którego użycie jest ograniczone, takie określenie nie może być lepiej widoczne na etykiecie niż nazwa pochodzenia ze względu na styl, rozmiar i kolor czcionki zastosowane do jego zapisu.
- b) Zasady dotyczące win kupażowanych
 - (i) Dopuszcza się stosowanie określeń „küvé” lub „cuvée” lub – jako synonimu – określenia „házasítás” (kupażowanie).
 - (ii) Nazwy odmian winorośli można wskazywać wyłącznie pod warunkiem, że proporcja każdej z odmian winorośli wykorzystanych w ramach kupażowania wynosi co najmniej 5 %. W takim przypadku nazwę odmiany winorośli można zapisać wyłącznie czcionką, której rozmiar nie przekracza 50 % rozmiaru czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy pochodzenia.
- c) Zaleca się, aby na etykiecie umieszczać logo obszaru uprawy winorośli Mátra. Minimalna wielkość: 1,5 × 1,5 cm.

Zasady dotyczące określeń (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- d) Zasady dotyczące wskazywania mniejszej jednostki geograficznej
 - (i) Nazwę mniejszej jednostki geograficznej (gminy lub lokalizacji) można umieścić na etykiecie wyłącznie wówczas, gdy produkt został wytworzony w 100 % na wyznaczonym obszarze produkcji w danej mniejszej jednostce geograficznej lub danej lokalizacji. Nazwy lokalizacji można umieszczać wyłącznie razem z chronioną nazwą pochodzenia „Mátra” oraz nazwą gminy.
 - (ii) Nazwy gmin, które można umieścić na etykiecie, są następujące: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisnána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisméredi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veregyház. Określenie granic: granice administracyjne.

(iii) Nazwy lokalizacji, które można umieścić na etykiecie: zob. załącznik 1. Określenie granic: zob. mapa.

Zasady dotyczące określeń (3)

Ramy prawne:

ustalone przez organ zarządzający ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

f) Inne określenia, których użycie jest ograniczone i które można umieszczać na etykiecie:

- „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (poddane fermentacji w beczce) lub „hordóban erjesztett” (poddane fermentacji w kadzi), „barrique-ban érlelt” (dojrzewające w beczce) lub „hordóban érlelt” (dojrzewające w kadzi): w przypadku wszystkich rodzajów wina;
- „első szüret”, „virgin vintage” lub „szűztermés” (pierwsze zbiory): w przypadku win białych, różowych, czerwonych, muszkatowych i *clairet*;
- „újbor” (młode wino) lub „primőr” (wczesne wino): w przypadku win białych, różowych, czerwonych, muszkatowych i *clairet*;
- „válogatott szüretelésű bor” (wino z wyselekcjonowanych zbiorów): w przypadku wszystkich rodzajów wina, białych win typu superior i czerwonych win typu superior;
- „szűretlen” (niefiltrowane): w przypadku win białych, czerwonych, muszkatowych, pochodzących z późnych zbiorów, białych typu superior i czerwonych typu superior;
- wino z suszonych winogron: w przypadku win białych, muszkatowych, *clairet* i pochodzących z późnych zbiorów;
- „jégbor” (wino lodowe): w przypadku win białych, muszkatowych i pochodzących z późnych zbiorów;
- „küvé” lub „cuvée”: w przypadku wszystkich rodzajów wina, białych win typu superior i czerwonych win typu superior;
- „muzeális bor” (wino muzealne): w przypadku win białych, czerwonych, muszkatowych i pochodzących z późnych zbiorów;
- „főbor” (wino podstawowe): w przypadku win białych, muszkatowych, białych typu superior i czerwonych typu superior.

Zasady dotyczące pakowania produktów

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- a) Wina pochodzące z późnych zbiorów oraz wina białe i czerwone typu superior można wprowadzać do obrotu wyłącznie w butelce. Obowiązek dotyczący butelkowania nie ma zastosowania do win wytwarzanych przez producenta wina w obrębie obszaru produkcji do użytku własnego i w celu spożycia we własnej wytwórni wina. Inny wymóg polega na tym, że wina typu superior można wprowadzać do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach opatrzonych numerem na etykiecie.
- b) Czynności związane z pakowaniem można przeprowadzać wyłącznie w zakładach pakujących zatwierdzonych przez organ ds. wina i zarejestrowanych przez wspólnotę winiarską w Mátra (zwaną dalej „WWM”).
- c) Butelkowanie poza obszarem produkcji jest możliwe wyłącznie pod warunkiem wystosowania powiadomienia na co najmniej 48 godzin przed planowanym rozpoczęciem czynności. Powiadomienie należy skierować do WWM. Pakowanie musi się odbyć w ciągu 90 dni następujących po wysyłce wina z obszaru produkcji.

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- a) Wsyłka jest możliwa pod warunkiem przekazania odpowiedniej informacji sekretarzowi WWM. Wsyłający ma obowiązek przekazać sekretarzowi WWM najpóźniej na 48 godzin przed datą wysyłki informację o odmianach winorośli, ilości, miejscach wysyłki i miejscach przeznaczenia przesyłek winogron, moszczu i win bazowych, które zamierza wysłać (stosując przybliżenie do +/- 15 % w przypadku winogron).
- b) Obszar produkcji: komitaty Bács-Kiskun, Heves, Komárom-Esztergom i Pest.

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM_termekleiras_v2_-standard.pdf
