

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(2020/C 190/07)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (\*)

**ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**«Mátra / Mátrai»**

**Αριθμός αναφοράς PDO-HU-A1368-AM02**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 29.4.2020**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**1. Προσθήκη του νέου τύπου οίνου «Mátra (Mátrai) Superior» στις προδιαγραφές προϊόντος**

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- II. Περιγραφή των οίνων
- III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- V. Μέγιστη απόδοση
- VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου
- VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις

β) Ενότητες του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

- Περιγραφή του/των οίνου/-ων
- Οινολογικές πρακτικές
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Περαιτέρω προϋποθέσεις

γ) Αιτιολόγηση:

Στην περίπτωση του οίνου «Mátra (Mátrai) Superior», θεωρούμε ότι ο παράγοντας της περιοχής μπορεί να υπερισχύει έναντι των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της ποικιλίας αμπέλου, αν ο οινοποιός επιδεικνύει τη δέουσα επιμέλεια κατά την παραγωγή του οίνου, με τη χρήση κατάλληλα ρυθμιζόμενων μεθόδων καλλιέργειας. Στόχος είναι η παραγωγή ενός αυθεντικού, φυσικού οίνου από τη συγκεκριμένη πρώτη ύλη, με τη χρήση μιας διαδικασίας οινοποίησης κατά την οποία προστίθενται όσο το δυνατόν λιγότερες τεχνητές και τροποποιημένες ουσίες.

**2. Προσθήκη των ακόλουθων ποικιλιών στις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου: Chasselas, Furmint, Királyleányka, Bíborkadarka και Turán**

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου

β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

- Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες)

γ) Αιτιολόγηση:

Σημαντικό πλεονέκτημα της αμπελουργικής περιοχής Mátra αποτελεί η ποικιλομορφία των ποικιλιών της, που είναι αποτέλεσμα των ειδικών κλιματολογικών συνθηκών και των χαρακτηριστικών της περιοχής παραγωγής και εξασφαλίζει τη διεύρυνση του αριθμού των ποικιλιών.

(\*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2

Η ποικιλία Chasselas που καλλιεργείται στην αμπελουργική περιοχή Μάτρα μπορεί να παράγει δροσερούς, ελαφρούς ποικιλιακούς οίνους με ζωηρή και καθαρή γεύση. Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Furmint εκφράζουν απόλυτα τις αξίες που χαρακτηρίζουν ορισμένες από τις εμβληματικές πλαγιές της αμπελουργικής περιοχής. Η ποικιλία Királyleányka συμπληρώνει άμογα το ποικιλιακό δυναμικό των αμπελώνων της περιοχής, που είναι ιδιαίτερος πρόσφορος για την καλλιέργεια της ποικιλίας Mátra muskotály [Μοσχάτο], αναδεικνύοντας περαιτέρω τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής. Οι ερυθρές ποικιλίες Bőorkadarka και Turán μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν ως βασικό συστατικό για οίνους που προορίζονται για ανάμειξη, προκειμένου να αναδειχθεί η μοναδικότητα των υφιστάμενων ερυθρών οίνων, αλλά είναι επίσης καλά προσαρμοσμένες στις συνθήκες παραγωγής αρκετών από τις εμβληματικές πλαγιές της αμπελουργικής περιοχής.

### 3. Διευκρίνιση όσον αφορά το μέγεθος του λογοτύπου της αμπελουργικής περιοχής

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις

β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

γ) Αιτιολόγηση:

Στόχος μας είναι να διασφαλιστεί ότι ο λογότυπος της αμπελουργικής περιοχής εμφανίζεται με τυποποιημένο μέγεθος στα προϊόντα ΠΟΠ «Μάτρα».

### 4. Τροποποίηση οινολογικής πρακτικής λόγω νομοθετικών αλλαγών

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— III. Ειδικές οινολογικές πρακτικές – Αμπελουργικοί κανόνες

β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Οινολογικές πρακτικές – Ειδικές οινολογικές πρακτικές

γ) Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η παραγωγή οίνων υψηλότερης ποιότητας.

### 5. Τροποποίηση τεχνικής φύσης – Αλλαγή του ονόματος του φορέα ελέγχου

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— IX. Έλεγχος

β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

γ) Αιτιολόγηση:

Αποτύπωση των αλλαγών στη διεύθυνση και τα στοιχεία επικοινωνίας των καθορισμένων φορέων ελέγχου.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

### 1. Ονομασία του προϊόντος

Μάτρα

Μάτραi

### 2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

### 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ/ΤΩΝ ΟΙΝΟΥ/-ΩΝ

Λευκός οίνος

Οι λευκοί οίνοι έχουν ανοιχτό πράσινο, ανοιχτό αχυροκίτρινο, έντονο αχυροκίτρινο ή αχυροκίτρινο χρώμα, χωρίς αρώματα δρυός. Έχουν συχνά μαλακή οξύτητα, χαμηλό αλκοολικό τίτλο και δροσερό, φρουτώδη χαρακτήρα, που πλαισιώνεται ενίοτε από νότες εσπεριδοειδών.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### Ερυθρώπός οίνος

Οίνοι με ανοιχτό ρόδινο, ροζ ή ανοιχτό ιώδες χρώμα, ελαφριά, έντονα όξινη αίσθηση και εξαιρετικά φρουτώδες μπουκέτο, με άρωμα και γεύση χωρίς ίχνη παλαιώσης σε βαρέλι. Καταναλώνονται σε ένα με ενάμιση χρόνο από τον τρύγο.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### Ερυθρός οίνος

Οίνοι με έντονο ή βαθύ ρουμπινί χρώμα, έντονα φρουτώδες και συχνά πικάντικο μπουκέτο, έντονη γεύση και μερική ή ελάχιστη παλαιώση σε ξύλινο βαρέλι, χωρίς να επικρατεί η δρύινη γεύση. Οι ερυθροί οίνοι έχουν, συνήθως, μαλακή δομή και είναι καλά ισορροπημένοι, με μέτριο αλκοολικό τίτλο.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Muskotály [Μοσχάτο]*

Οίνοι με ανοιχτό αχυροκίτρινο, αχυροκίτρινο ή πιο βαθύ αχυροκίτρινο χρώμα, έντονη γεύση μοσχάτου, φρουτώδη γεύση και μαλακή οξύτητα, συχνά με υπολειμματικά σάκχαρα.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου]*

Οίνοι με χρυσαφί χρώμα, σύνθετο μπουκέτο, μεστή, λιπαρή υφή, πλούσια γεύση και αρώματα, που πλαισιώνονται από νότες παλαιώσης σε ξύλινο βαρέλι ή στη φιάλη. Χαρακτηρίζονται από ευχάριστη οξύτητα και αλκοολικό τίτλο και συχνά έχουν υπολειμματικά σάκχαρα.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Siller*

Οίνοι με χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό έως έντονο κόκκινο, μπουκέτο αρωμάτων κερασιού ή βύσσινου, ελαφριά, ζωηρή οξύτητα και ποικιλιακό χαρακτήρα, με άρωμα και γεύση χωρίς ίχνη παλαιώσης σε βαρέλι.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Superior fehér [Λευκός ανώτερης ποιότητας]*

Λευκοί οίνοι υψηλότερης ποιότητας με λευκοπράσινο, πρασινοκίτρινο ή κίτρινο χρώμα, ανεπτυγμένοι, εξαιρετικά ώριμοι, με σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο και γεύση μεγάλης διάρκειας. Οι ποικιλιακοί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη και άλλα αρώματα χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας, τα οποία μπορεί να πλαισιώνονται από αρώματα και γεύσεις που χαρακτηρίζουν ειδικά την περιοχή παραγωγής. Οι πολυποικιλιακοί οίνοι έχουν γεμάτο σώμα με μακρά επίγευση και διαφορετικά χαρακτηριστικά ανάλογα με τις αναλογίες των τύπων που χρησιμοποιούνται κατά την ανάμειξη, και μπορούν να είναι ξηροί ή ημίξηροι.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]*

Οίνοι με χρώμα που ποικίλλει από το κόκκινο του γρανάτη έως το βαθύ ρουμπινί. Οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν φρουτώδες και πικάντικο μπουκέτο και χαρακτηριστικές γεύσεις της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας. Το μπουκέτο, οι γεύσεις, η στρογγυλεμένη οξύτητα και η περιεκτικότητα σε τανίνες των πολυποικιλιακών οίνων εξαρτώνται από τις αναλογίες των τύπων που χρησιμοποιούνται κατά την ανάμειξη. Οι οίνοι έχουν ιδιαίτερα ώριμα αρώματα, βελούδινη γεύση, γεμάτο σώμα και φρουτώδες άρωμα (κερασιών, βύσσινων, σμέουρων, φραγκοστάφυλων κ.λπ.) με νότες μπαχαρικών (κανέλα, βανίλια, σοκολάτα, καπνός κ.λπ.), που μπορεί να πλαισιώνονται από τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις της περιοχής παραγωγής.

\* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**5. Οινολογικές πρακτικές****α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές**

Λευκός οίνος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- καθαρισμός του γλεύκους

Ερυθρώπος οίνος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)
- καθαρισμός του γλεύκους

Ερυθρός οίνος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- παραγωγή ερυθρού οίνου με ζύμωση με τα στέμφυλα ή θέρμανση
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)

Muskotály [Μοσχάτο]

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)
- καθαρισμός του γλεύκους
- κανόνas για την ανάμειξη: ο οίνος πρέπει να περιέχει τις ποικιλίες Csereszgi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály ή Sárga muskotály σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %

«Késdi szüretelésű bor» [οίνος όψιμου τρύγου]

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)
- καθαρισμός του γλεύκους
- η εμφιάλωση δεν πρέπει να γίνεται πριν από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου
- παλαίωση επί τρεις μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά

## ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ:

- η γλύκανση
- ο εμπλουτισμός του γλεύκους

Siller

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)

Superior fehér [Λευκός ανώτερης ποιότητας]

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)
- δεν επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά πριν από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου
- η συνολική ποσότητα πρέπει να πιστοποιείται και να εμφιαλώνεται ως μία ενιαία παρτίδα

## ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ:

- η γλύκανση
- ο εμπλουτισμός του γλεύκους
- η αύξηση της οξύτητας
- η μείωση της οξύτητας
- η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός
- η αντίστροφη όσμωση

Superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή τους
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)
- δεν επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά πριν από την 1η Μαΐου του έτους που έπεται του τρύγου
- η συνολική ποσότητα πρέπει να πιστοποιείται και να εμφιαλώνεται ως μία ενιαία παρτίδα

## ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ:

- η γλύκανση
- ο εμπλουτισμός του γλεύκους
- η αύξηση της οξύτητας
- η μείωση της οξύτητας
- η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός
- η αντίστροφη όσμωση

Αμπελουργικοί κανόνες (1)

Καλλιεργητική πρακτική

1. Μέθοδος καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης: Μόνο σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες με απώλεια αμπέλων 25 % ή χαμηλότερη μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με ΠΟΠ «Mátra».

2. Αριθμός οφθαλμών πρέμων: Κατά τον καθορισμό του φορτίου των πρέμων, ο αριθμός των ταχυφυών οφθαλμών σε κάθε πρέμνο δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 16 ανά τετραγωνικό μέτρο, ανεξαρτήτως της μεθόδου καλλιέργειας. Κατ' εξαίρεση, για τους οίνους «Mátra(i) Superior», ο αριθμός των ταχυφυών οφθαλμών σε κάθε πρέμνο δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 12 ανά τετραγωνικό μέτρο.

3. Κανόνες για αμπελώνες που έχουν εγκατασταθεί μετά την 1η Ιανουαρίου 2012:

α. μέθοδος καλλιέργειας:

- i) Κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας
- ii) Moser
- iii) Μονόπλευρο
- iv) Sýlvoz
- v) Χαμηλό και μεσαίο-υψηλό γραμμικό κλάδεμα

β. Πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 3 500 πρέμνα/εκτάριο. Κατά τον καθορισμό της απόστασης μεταξύ των σειρών και μεταξύ των πρέμων, εκτός από τις διευθετήσεις φύτευσης με ομοιόμορφες αποστάσεις μεταξύ των σειρών και των πρέμων, οι διπλές σειρές και/ή τα διπλά πρέμνα είναι επίσης αποδεκτά.

γ. απόσταση μεταξύ των σειρών: από 1 m έως 3,2 m

δ. απόσταση μεταξύ των πρέμων: από 0,6 m έως 1,2 m. Στην περίπτωση των διπλών πρέμων, η μέση απόσταση μεταξύ των πρέμων είναι καθοριστικός παράγοντας.

Αμπελουργικοί κανόνες (2)

Καλλιεργητική πρακτική

4. Ορισμός της ημερομηνίας του τρύγου: Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου καθορίζεται κάθε χρόνο από το αρμόδιο συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας. Δεν είναι δυνατή η χορήγηση πιστοποιητικού προέλευσης για οίνο με επισήμανση ΠΟΠ «Mátra» σε προϊόν το οποίο έχει παραχθεί από σταφύλια των οποίων η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε πριν από την οριζόμενη από την αμπελουργική κοινότητα ημερομηνία έναρξης του τρύγου, ούτε είναι δυνατή η διάθεση του προϊόντος αυτού στην αγορά με χρήση της επισήμανσης ΠΟΠ «Mátra». Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες.

5. Στην περίπτωση των οίνων «Mátra(i) Superior», η ποσότητα των καρπών πρέπει να μειώνεται ώστε να μην υπερβαίνει το 1 kg ανά πρέμνο.

Κανόνες για τον τρύγο

Καλλιεργητική πρακτική

Ορισμός της ημερομηνίας του τρύγου: Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου καθορίζεται κάθε χρόνο από το αρμόδιο συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας. Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες.

Ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα:

- Λευκός οίνος: 9 % κατ' όγκο (15° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Ερυθρωπός οίνος: 9 % κατ' όγκο (15° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Ερυθρός οίνος: 9 % κατ' όγκο (15° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Muskotály [Μοσχάτο]: 9 % κατ' όγκο (15° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου] 12,08 % κατ' όγκο (19° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Siller: 9,0 % κατ' όγκο (15° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας]: 12,45 % κατ' όγκο (19,5° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)
- Superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]: 12,45 % κατ' όγκο (19,5° ουγγρικοί βαθμοί γλεύκους)

Μέθοδος συγκομιδής: με το χέρι ή μηχανική (késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας] και superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]: μόνο συγκομιδή με το χέρι)

β. Μέγιστες αποδόσεις

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller, αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:

100 hl/ha

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller, αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller, αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

56 hl/ha

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller, αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

8 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι Muskotály [Μοσχάτο], αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:

12 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι Muskotály [Μοσχάτο], αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

56 hl/ha

Οίνοι Muskotály [Μοσχάτο], αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

8 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller και Muskotály [Μοσχάτο]:

100 hl/ha

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller και Muskotály [Μοσχάτο]:

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί, ερυθρωποί, ερυθροί οίνοι και οίνοι Siller και Muskotály [Μοσχάτο]:

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:



56 hl/ha

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:

8 000 hl/ha

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

40 hl/ha

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου], αν αναγράφεται η ονομασία της τοποθεσίας («dűlő»):

6 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου]:

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνος Késői szüretelésű [όψιμου τρύγου]:

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Οίνοι Superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας] και superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]:

60 hl/ha

Οίνοι Superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας] και superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας], αν αναγράφεται η ονομασία του δήμου:

8 000 hl/ha

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Οι περιοχές των ακόλουθων δήμων που κατατάσσονται στην κατηγορία I ή II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kisnána, Kismémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécsh, Veresegyház και Visonta.

## 7. Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

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 cervené  
kékfrankos – moravka

kékfrankos – blauer lemlberger  
irsai olivér – irsai  
rajnai rizling – rhine riesling  
cabernet franc – cabernet  
chardonnay – chardonnay blanc  
sárga muskotály – muscat zlyty  
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 bélüj  
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 – graumönc  
cabernet franc – gros cabernet  
irsai olivér – zolotisztűj rannűj  
sárga muskotály – muscat sylvaner

#### 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Οίνος

1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής των οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Μάτρα» βρίσκεται στα βόρεια της Ουγγαρίας. Η οροσειρά Mátra, που διατρέχει τη χώρα από τα ανατολικά έως τα δυτικά, είναι η υψηλότερη της Ουγγαρίας και οι ηλιόλουστες νότιες πλαγιές της φιλοξενούν τη μεγαλύτερη λοφώδη αμπελουργική περιοχή της χώρας. Τα εδάφη της περιοχής, εν μέρει ηφαιστειακά και εν μέρει ιζηματογενή, πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία, είναι προστατευμένα από τους βόρειους ανέμους και προσφέρονται για την καλλιέργεια οινοποιήσιμων σταφυλιών υψηλής ποιότητας.

Τα εδάφη της αμπελουργικής περιοχής διακρίνονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: χορτολιβαδικά εδάφη και δασικά εδάφη. Τα χορτολιβαδικά εδάφη εκτείνονται στα χαμηλότερα τμήματα της αμπελουργικής περιοχής, ενώ τα δασικά εδάφη καλύπτουν αποψιλωμένες δασικές εκτάσεις στα υψηλότερα τμήματα.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται από το ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί στην Ουγγαρία, το οποίο χαρακτηρίζεται, κατά κύριο λόγο, από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες. Το φυτό της αμπέλου αγαπάει το φως και χρειάζεται φως έντασης 20 000-30 000 lux για τη διαδικασία αφομοίωσης. Αναπτύσσεται στο μέγιστο όταν οι ώρες ηλιοφάνειας κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου κυμαίνονται από 1 250 έως 1 500. Η περιοχή Μάτρααλζα [στις χαμηλότερες πλαγιές των ορέων Μάτρα] δέχεται τη συγκεκριμένη ποσότητα ηλιοφάνειας σχεδόν κάθε χρόνο. Η ετήσια ηλιοφάνεια κυμαίνεται μεταξύ 1 900 και 2 000 ωρών. Οι τιμές αυτές ενδέχεται να παρουσιάζουν σημαντικές διαφοροποιήσεις από έτος σε έτος, ωστόσο στην περιοχή Μάτρααλζα σπανίως υποχωρούν κάτω από το ελάχιστο απαιτούμενο όριο για την επιτυχή καλλιέργεια της αμπέλου. Το κατώτατο όριο θερμοκρασίας για την παραγωγή βρίσκεται στην ισόθερμη καμπύλη των 9-10 °C. Ο μέσος όρος πενταετίας στην αμπελουργική περιοχή είναι 10,5 °C και, κατά την καλλιεργητική περίοδο, μπορεί να φτάσει τους 17 °C. Πολλές χρονιές η μέση ετήσια θερμοκρασία υπερβαίνει τους 11 °C, γεγονός που αποτελεί σημαντική ένδειξη καλών ετών συγκομιδής. Η βροχόπτωση στην περιοχή Μάτρααλζα ανέρχεται σε 356-903 mm. Η μέση βροχόπτωση κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο έχει θετική επίδραση στην ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής. Η προστατευτική επίδραση της οροσειράς Μάτρα επηρεάζει επίσης θετικά τις θερμοκρασίες στην περιοχή.

#### β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής, λόγω της μεγάλης γεωγραφικής έκτασης της, έχει μακρά παράδοση στην αμπελουργία και την οινοποιία. Η ιστορία της αμπελουργίας στην περιοχή Μάτρααλζα έχει τις ρίζες της στις απαρχές της δεύτερης χιλιετίας. Η πρώτη γραπτή μαρτυρία ανάγεται στο 1042, χρονιά κατά την οποία ο Σάμουελ Άμπα ίδρυσε στην περιοχή το μοναστήρι των Βενεδικτίνων, επωφελούμενος από τη βασιλική παραχώρηση ενός αμπελώνα. Το αμπέλι και το κρασί συνέχισαν να διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην ιστορία των κατοίκων της περιοχής. Τον 15ο αιώνα, παραχωρήθηκαν δικαιώματα πόλης σε πολλούς οικισμούς, γεγονός που έδωσε στους κατοίκους τους τη δυνατότητα να ασχολούνται ελεύθερα με το εμπόριο οίνου. Το 1536, μετά το τέλος της οθωμανικής κατοχής, ο Βασιλιάς Ιωάννης Α΄ της Ουγγαρίας (Szapolyai János) παραχώρησε στους κατοίκους της πόλης Gyöngyös το δικαίωμα να πωλούν ελεύθερα το κρασί τους, το οποίο έπραξαν αναρτώντας σχετικές πινακίδες πάνω από τα οινοποιεία τους. Στο μεταίχμιο του 17ου και του 18ου αιώνα, το δημοτικό συμβούλιο του Gyöngyös ενθάρρυνε την αμπελοκαλλιέργεια παρέχοντας ως κίνητρο διάφορα πλεονεκτήματα στους κατοίκους της πόλης. Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, τα μικρά οινοποιεία άρχισαν να εξαφανίζονται, δίνοντας τη θέση τους σε συνεταιρισμούς μεγάλης κλίμακας. Το ποσοστό της αμπελοκαλλιέργειας αυξήθηκε και η έκταση της αμπελουργικής περιοχής ανήλθε σε περίπου 8 000 εκτάρια. Το 1990, με τη μεταρρύθμιση στον τομέα των δικαιωμάτων ιδιοκτησίας, οι περισσότεροι αμπελώνες ιδιωτικοποιήθηκαν. Έτσι άρχισαν να ιδρύονται οικογενειακά οινοποιεία, τα οποία εξακολουθούν να αποτελούν σημείο αναφοράς για την αμπελουργική περιοχή μέχρι και σήμερα.

Η παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού της αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των μοσχευμάτων, διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην αμπελουργική περιοχή Μάτρα. Η εν λόγω πρακτική χρονολογείται από τις αρχές του αιώνα, στους δήμους Abasár και Nagytéde. Το 1961, δημιουργήθηκαν μητρικές φυτείες και φυτώρια ευρωπαϊκών ποικιλιών αμπέλου σε μια μεγάλη έκταση στις περιοχές Gyöngyöshalász και Ludas. Χάρη σ' αυτές τις μονάδες, η παραγωγή μοσχευμάτων αμπέλου αναδείχθηκε σε βασική παραγωγική δραστηριότητα στους δήμους Abasár και Nagytéde τη δεκαετία του 1960, μετά και τη δημιουργία συνεταιρισμών. Η δραστηριότητα αυτή συνέβαλε στη διαμόρφωση της υφιστάμενης ποικιλομορφίας των ποικιλιών στην αμπελουργική περιοχή Μάτρα.

Η αμπελουργική περιοχή Μάτρα κατέχει κεντρική θέση στην αμπελουργική και οινική σκηνή της χώρας. Πέραν της οικονομικής της σημασίας, η αμπελοκαλλιέργεια έχει και σημαντικό κοινωνικό ρόλο, καθώς συμβάλλει στη δημιουργία και συμπλήρωση εισοδήματος και στη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού. Επιπλέον, λόγω του ρόλου της στη διαμόρφωση του τοπίου, η αμπελοκαλλιέργεια ενισχύει την ελκυστικότητα της περιοχής.

#### Οίνοι (2)

##### 2. Περιγραφή των οίνων

Το οικολογικό περιβάλλον έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά των οίνων. Τα χαρακτηριστικά αυτά δεν μπορούν να αναπαρχθούν σε άλλες αμπελουργικές περιοχές. Ο ιδιαίτερος αυτός χαρακτήρας εκφράζεται, κατά κύριο λόγο, με την παραγωγή οίνων που εξελίσσονται ταχέως, είναι γενικά ελαφροί, σχετικά απαλοί, με ταχέως αυξανόμενη οξύτητα, ενώ ορισμένες εσοδείες έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Ως αποτέλεσμα των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών, οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι έχουν έντονο μπουκέτο και πλούσια γεύση. Οι ερυθροί οίνοι είναι γενικά φρουτώδεις, πιο ελαφροί και με λιγότερο βαθύ χρώμα· οι τανίνες τους επίσης αναπτύσσονται ταχέως. Οι οίνοι διακρίνονται για την πλούσια περιεκτικότητά τους σε ανόργανα συστατικά, η οποία οφείλεται στις ιδιότητες του εδάφους. Οι οίνοι της περιοχής παραγωγής θεωρούνται, κατά κύριο λόγο, οίνοι βραχείας ωρίμασης που προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Το οικολογικό περιβάλλον οδήγησε στην εξάπλωση διαφόρων παραδοσιακών ποικιλιών που είναι συνυφασμένες με τη συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής.

Χάρη στη συνεχή τεχνολογική εξέλιξη στην αμπελουργική περιοχή Μάτρα, είναι δυνατή η χρήση αναγωγικής τεχνολογίας για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, καθώς και η παραγωγή δροσερών ερυθρών οίνων που αναδεικνύουν τον φρουτώδη χαρακτήρα των σταφυλιών.

Στην περίπτωση του οίνου «Mátra (Mátra) Superior», θεωρούμε ότι ο παράγοντας της περιοχής μπορεί να υπερισχύει έναντι των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της ποικιλίας αμπέλου, αν ο οινοποιός επιδεικνύει τη δέουσα επιμέλεια κατά την παραγωγή του οίνου, με τη χρήση κατάλληλα ρυθμιζόμενων μεθόδων καλλιέργειας. Στόχος είναι η παραγωγή ενός αυθεντικού, φυσικού οίνου από τη συγκεκριμένη πρώτη ύλη, με τη χρήση μιας διαδικασίας οινοποίησης η οποία περιλαμβάνει την προσθήκη όσο το δυνατόν λιγότερων τεχνητών και τροποποιημένων ουσιών.

### 3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Χάρη κυρίως στους σχετικά ελαφρούς, φρουτώδεις και αρωματικούς μοσχάτους οίνους της περιοχής, η αμπελουργική περιοχή Μάτρα χάρει εξαιρετικής φήμης μεταξύ των καταναλωτών. Σε επίπεδο αγοράς, οι οίνοι της περιοχής χαρακτηρίζονται από καλή σχέση ποιότητας-τιμής.

Πέρα από τους πιο ελαφρούς οίνους, η αμπελουργική περιοχή Μάτρα διαθέτει επίσης πολλές περιοχές παραγωγής στις οποίες καλλιεργούνται ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή φυσικών, αυθεντικών οίνων. Οι οίνοι αυτοί διακρίνονται για την εξαιρετική τους ποιότητα, και σε επίπεδο αναλυτικών παραμέτρων, χάρη σε αξίες που αντικατοπτρίζουν τις γεύσεις που χαρακτηρίζουν την αμπελουργική περιοχή Μάτρα και το σύστημα προστατευόμενης προέλευσης.

Η επίδραση του ανθρώπινου παράγοντα στην περιοχή παραγωγής παρατηρείται στους ακόλουθους τομείς:

- συνειδητή ανάπτυξη δομών ποικιλιών (με παραδοσιακές και νέες ποικιλίες) που είναι προσαρμοσμένες στις δυνατότητες που παρέχουν οι οικολογικές συνθήκες της περιοχής,
- ανάπτυξη τεχνικών αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης που είναι προσαρμοσμένες στις οικολογικές συνθήκες και, εν μέρει, στις συνθήκες της αγοράς,
- ανάπτυξη δομής παραγωγής και ολοκληρωμένης δομής που είναι προσαρμοσμένες στις οικολογικές συνθήκες και στις συνθήκες της αγοράς.

## 9. Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις (1)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- a) Οι ονομασίες ποικιλιών, οι παραδοσιακές ενδείξεις, οι ενδείξεις που παραπέμπουν στο χρώμα του οίνου ή άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς μπορούν να αναγράφονται μόνον εάν δεν ξεχωρίζουν περισσότερο από την ονομασία προέλευσης λόγω του είδους, του μεγέθους ή του χρώματος της γραμματοσειράς.
- β) Κανόνες σχετικά με τους οίνους που προορίζονται για ανάμειξη:
  - i) Μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι «κίνε» και «cuvée» ή, ως συνώνυμος, ο όρος «házasítás» [ανάμειξη].
  - ii) Η χρήση ένδειξης ονομασίας ποικιλίας είναι δυνατή μόνο αν η αναλογία της ποικιλίας κατά την ανάμειξη είναι τουλάχιστον 5 %. Στην περίπτωση αυτή, η ονομασία της ποικιλίας πρέπει να αναγράφεται με μέγεθος γραμματοσειράς που δεν υπερβαίνει το 50 % του μεγέθους γραμματοσειράς που χρησιμοποιείται για την ένδειξη της ονομασίας προέλευσης.
  - γ) Συνιστάται να εμφανίζεται στην επισήμανση ο λογότυπος της αμπελουργικής περιοχής Μάτρα. Ελάχιστες διαστάσεις: 1,5 × 1,5 cm

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις (2)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

δ) Κανόνες για την αναγραφή μικρότερων γεωγραφικών ενότητων:

- i) Το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας [π.χ. δήμου ή τοποθεσίας («dőlő»)] μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση μόνο αν το 100 % του προϊόντος έχει παραχθεί εντός της συγκεκριμένης μικρότερης γεωγραφικής ενότητας ή τοποθεσίας. Η ονομασία τοποθεσίας («dőlő») μπορεί να αναγράφεται μόνο από κοινού με την ονομασία προέλευσης «Mátra» και την ονομασία του δήμου.
- ii) Ονομασίες δήμων που μπορούν να αναγράφονται: Abasár, Arc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kislána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kislénmedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácsegres, Vácrátót και Veresegyház.  
Οριοθέτηση: διοικητικά όρια

iii) Μπορούν να αναγράφονται οι ακόλουθες ονομασίες τοποθεσίας («dűlő»): Βλέπε παράρτημα 1. Οριοθέτηση: Βλέπε χάρτη.

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις (3)

Νομικό πλαίσιο:

Από οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

στ) Άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και μπορούν να αναγράφονται:

- «barrique», «barrique-ban erjesztett» [ζύμωση σε barrique] ή «hordóban erjesztett» [ζύμωση σε κάδο], «barrique-ban érlelt» [παλαιώση σε barrique] ή «hordóban érlelt» [παλαιώση σε κάδο]: όλοι οι τύποι οίνων
- «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage» ή «szűztermés» [παρθένας εσοδείας]: λευκός, ερυθρώπός, ερυθρός, Muskotály [Μοσχάτο], Siller
- «újbor» [νεαρός οίνος] ή «primőr» [πρώιμος οίνος]: λευκός, ερυθρώπός, ερυθρός, Muskotály [Μοσχάτο], Siller
- «válogatott szüretelésű bor» [οίνος εκλεκτής εσοδείας]: όλοι οι τύποι οίνων, superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας], superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]
- «szűretlen» [μη διηθημένος]: λευκός, ερυθρός, Muskotály [Μοσχάτο], késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου], superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας], superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]
- «törpedit szőlőből készült bor» [οίνος από λιασμένα σταφύλια]: λευκός, Muskotály [Μοσχάτο], Siller, késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου]
- «jégbor» [οίνος «πάγου»]: λευκός, Muskotály [Μοσχάτο], késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου]
- «Küvé» ή «cuvée»: όλοι οι τύποι οίνων, superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας], superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]
- «Muzaeális bor» [οίνος μουσειακής αξίας]: λευκός, ερυθρός, Muskotály [Μοσχάτο], késői szüretelésű bor [οίνος όψιμου τρύγου]
- «főbor» [οίνος κορυφαίας ποιότητας]: λευκός, superior fehér [λευκός ανώτερης ποιότητας], superior vörös [ερυθρός ανώτερης ποιότητας]

Κανόνες σχετικά με την παρουσίαση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- a) Οι οίνοι όψιμου τρύγου και οι λευκοί και ερυθροί οίνοι ανώτερης ποιότητας μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο εμφιαλωμένοι. Η απαίτηση εμφιάλωσης δεν ισχύει για τους οίνους που παράγονται από παραγωγούς στα οινοποιεία τους εντός της περιοχής παραγωγής και προορίζονται για κατανάλωση εντός των εγκαταστάσεων. Επιπλέον, οι οίνοι ανώτερης ποιότητας μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο σε γυάλινες φιάλες με αριθμό σειράς στην ετικέτα.
- β) Οι οίνοι μπορούν να συσκευάζονται μόνον από μονάδες που έχουν εξουσιοδοτηθεί από την αρμόδια για τον οίνο αρχή και έχουν καταχωριστεί από το συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της περιοχής Mátra (Mátrai Hegyközségi Tanács – MHT).
- γ) Η συσκευασία μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της περιοχής παραγωγής μόνον κατόπιν προηγούμενης ειδοποίησης 48 ωρών. Η ειδοποίηση πρέπει να απευθύνεται στο ΜΗΤ. Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται εντός 90 ημερών από την απομάκρυνση του οίνου από την περιοχή παραγωγής.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Είναι δυνατή η αποστολή κατόπιν σχετικής ενημέρωσης της γραμματείας του ΜΗΤ. Ο αποστολέας πρέπει να ενημερώνει τη γραμματεία του ΜΗΤ τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την αποστολή για τα ακόλουθα: την ποικιλία των σταφυλιών, το γλεύκος και τον οίνο βάσης· τον τόπο προέλευσης και προορισμού· και την ποσότητα που θα αποσταλεί (η οποία μπορεί να περιορίζεται σε περίπου  $\pm$ -15 % της ποσότητας σταφυλιών).
- β) Περιοχή παραγωγής: κομητείες Bács-Kiskun, Heves, Komárom-Esztergom, Pest.

**Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος**

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM\\_termekleiras\\_v2\\_standard.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM_termekleiras_v2_standard.pdf)

---