

Επίσημη Εφημερίδα C 190 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος
8 Ιουνίου 2020

Περιεχόμενα

III Προπαρασκευαστικές πράξεις

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

2020/C 190/01	Γνώμη της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, της 8ης Μαΐου 2020, αναφορικά με πρόταση κανονισμού σχετικά με τη θέσπιση ευρωπαϊκού μέσου προσωρινής στήριξης για τον μετριασμό των κινδύνων ανεργίας σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης (SURE) λόγω της έξαρσης της νόσου COVID-19, (CON/2020/14)	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 190/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 5 Ιουνίου 2020	3
---------------	---	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2020/C 190/03	Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη όσον αφορά την απαγόρευση αλιείας	4
2020/C 190/04	Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη όσον αφορά την απαγόρευση αλιείας	5

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 190/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9849 — Banco Santander / Aegon / Popular Vida), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 190/06	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	8
2020/C 190/07	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	30
2020/C 190/08	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	46

III

(Προπαρασκευαστικές πράξεις)

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΓΝΩΜΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

της 8ης Μαΐου 2020

αναφορικά με πρόταση κανονισμού σχετικά με τη θέσπιση ευρωπαϊκού μέσου προσωρινής στήριξης για τον μετριασμό των κινδύνων ανεργίας σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης (SURE) λόγω της έξαρσης της νόσου COVID-19

(CON/2020/14)

(2020/C 190/01)

Εισαγωγή και νομική βάση

Στις 2 Απριλίου 2020 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εξέδωσε πρόταση κανονισμού του Συμβουλίου σχετικά με τη θέσπιση ευρωπαϊκού μέσου προσωρινής στήριξης για τον μετριασμό των κινδύνων ανεργίας σε κατάσταση έκτακτης ανάγκης (SURE) λόγω της έξαρσης της νόσου COVID-19 (εφεξής ο «προτεινόμενος κανονισμός») ⁽¹⁾.

Η γνωμοδοτική αρμοδιότητα της ΕΚΤ βασίζεται στο άρθρο 127 παράγραφος 4 δεύτερη παράγραφος της Συνθήκης, δεδομένου ότι ο προτεινόμενος κανονισμός αφορά τις νομισματικές λειτουργίες και εργασίες του ΕΣΚΤ κατά το κεφάλαιο IV του καταστατικού του Ευρωπαϊκού Συστήματος Κεντρικών Τραπεζών και της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (εφεξής το «καταστατικό του ΕΣΚΤ»), και ιδίως τα άρθρα 17 και 21.2 του εν λόγω καταστατικού, σύμφωνα με τα οποία η ΕΚΤ και οι εθνικές κεντρικές τράπεζες (ΕθνΚΤ) μπορούν, μεταξύ άλλων, να ανοίγουν λογαριασμούς υπέρ δημόσιων οργανισμών και να ενεργούν ως δημοσιονομικοί αντιπρόσωποι θεσμικών οργάνων της Ένωσης και κεντρικών διοικήσεων.

Η παρούσα γνώμη εκδόθηκε από το διοικητικό συμβούλιο, σύμφωνα με το άρθρο 17.5 πρώτη πρόταση του εσωτερικού κανονισμού της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας.

1. Γενικές παρατηρήσεις

Με το μέσο που πρόκειται να θεσπιστεί με τον προτεινόμενο κανονισμό (το «μέσο SURE») θα παρέχεται χρηματοδοτική συνδρομή, με τη μορφή δανείων («δάνεια SURE») τα οποία θα χορηγεί η Ευρωπαϊκή Ένωση σε κράτη μέλη που αντιμετωπίζουν ή απειλούνται σοβαρά από σοβαρή οικονομική διαταραχή λόγω της έξαρσης της νόσου του κορωνοϊού 19 (COVID-19), για τη χρηματοδότηση συστημάτων μειωμένου ωραρίου εργασίας ή παρόμοιων μέτρων που αποσκοπούν στην προστασία μισθωτών και αυτοαπασχολουμένων και, ως εκ τούτου, στη μείωση του ποσοστού ανεργίας και της απώλειας εισοδήματος ⁽²⁾. Το συνολικό κονδύλιο της χρηματοδότησης πρόκειται να ανέλθει έως τα 100 δισεκατομμύρια ευρώ. Η ΕΚΤ επικρότησε την έγκριση, εκ μέρους του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, της συμφωνίας της Ευρωομάδας σχετικά με τρία δίχτυα ασφαλείας για τους εργαζομένους, τις επιχειρήσεις και τον δημόσιο τομέα, δηλαδή το μέσο SURE, μαζί με την Ενίσχυση για την Πανδημική Κρίση από τον Ευρωπαϊκό Μηχανισμό Σταθερότητας και το πανευρωπαϊκό ταμείο εγγυήσεων ⁽³⁾.

2. Ειδικές παρατηρήσεις

Σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 1 του προτεινόμενου κανονισμού, η Επιτροπή θα λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα για τη διαχείριση των δανείων από κοινού με την ΕΚΤ. Σύμφωνα με την παράγραφο 2 του ίδιου άρθρου, το δικαιούχο κράτος μέλος θα ανοίγει ειδικό λογαριασμό στην ΕθνΚΤ του για τη διαχείριση της ληφθείσας χρηματοδοτικής συνδρομής. Επίσης θα καταθέτει τα οφειλόμενα βάσει του δανείου ποσά κεφαλαίου και τόκων σε λογαριασμό της Ένωσης τηρούμενο στην ΕΚΤ είκοσι εργάσιμες ημέρες TARGET2 πριν από την αντίστοιχη προθεσμία εξόφλησης.

⁽¹⁾ COM(2020) 139 final.

⁽²⁾ Βλέπε άρθρο 1 παράγραφος 2 του προτεινόμενου κανονισμού.

⁽³⁾ Βλέπε εισαγωγική δήλωση συνέντευξης Τύπου, «Christine Lagarde, πρόεδρος της ΕΚΤ, Luis de Guindos, αντιπρόεδρος της ΕΚΤ, Φρανκφούρτη, 30 Απριλίου 2020», διαθέσιμη στον δικτυακό τόπο της ΕΚΤ (www.ecb.europa.eu).

Όπως ήδη σημειώθηκε, σύμφωνα με τα άρθρα 17 και 21.2 του καταστατικού του ΕΣΚΤ, η ΕΚΤ και οι ΕθνΚΤ μπορούν να ανοίγουν λογαριασμούς και να ενεργούν ως δημοσιονομικοί αντιπρόσωποι εξ ονόματος της Επιτροπής και των κρατών μελών. Σε αυτή τη βάση η ΕΚΤ και οι ΕθνΚΤ άσκησαν στο παρελθόν καθήκοντα σχετικά με τη διαχείριση δανείων στο πλαίσιο προγραμμάτων οικονομικής προσαρμογής, όπως ο ευρωπαϊκός μηχανισμός χρηματοοικονομικής σταθεροποίησης⁽⁴⁾ και ο μηχανισμός μεσοπρόθεσμης οικονομικής στήριξης της Ένωσης που επιτρέπει τη χορήγηση δανείων σε κράτη μέλη που αντιμετωπίζουν υφιστάμενες ή σοβαρώς επαπειλούμενες δυσχέρειες στο ισοζύγιο τρεχουσών πληρωμών ή στο ισοζύγιο κίνησης κεφαλαίων τους⁽⁵⁾. Για να διασφαλιστεί ότι η οργάνωση των εργασιών του ΕΣΚΤ αντιμετωπίζεται από το ίδιο ως εσωτερικό του ζήτημα, προτείνεται να οριστεί ότι το δικαιούχο κράτος μέλος μεταφέρει τα οφειλόμενα ποσά από τα δάνεια σε λογαριασμούς τηρούμενους στο ΕΣΚΤ πριν από την αντίστοιχη προθεσμία εξόφλησης.

Η παρούσα γνώμη θα δημοσιευτεί στον δικτυακό τόπο της ΕΚΤ.

Φρανκφούρτη, 8 Μαΐου 2020.

Η πρόεδρος της ΕΚΤ
Christine LAGARDE

⁽⁴⁾ Βλέπε άρθρο 8 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 407/2010 του Συμβουλίου, της 11ης Μαΐου 2010, για τη θέσπιση ευρωπαϊκού μηχανισμού χρηματοοικονομικής σταθεροποίησης (ΕΕ L 118 της 12.5.2010, σ. 1)• απόφαση ΕΚΤ/2010/17 της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, της 14ης Οκτωβρίου 2010, σχετικά με τη διαχείριση των δανειοληπτικών και δανειοδοτικών πράξεων που διενεργεί η Ένωση στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού μηχανισμού χρηματοοικονομικής σταθεροποίησης (ΕΕ L 275 της 20.10.2010, σ. 10).

⁽⁵⁾ Βλέπε άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 332/2002 του Συμβουλίου, της 18ης Φεβρουαρίου 2002, για τη θέσπιση ενός μηχανισμού μεσοπρόθεσμης οικονομικής στήριξης του ισοζυγίου πληρωμών των κρατών μελών (ΕΕ L 53 της 23.2.2002, σ. 1)• απόφαση ΕΚΤ/2003/14 της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, της 7ης Νοεμβρίου 2003, σχετικά με τη διαχείριση των δανειοληπτικών και δανειοδοτικών πράξεων που διενεργεί η ευρωπαϊκή κοινότητα στο πλαίσιο του μηχανισμού μεσοπρόθεσμης οικονομικής στήριξης (ΕΕ L 297 της 15.11.2003, σ. 35).

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

5 Ιουνίου 2020

(2020/C 190/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1330	CAD	δολάριο Καναδά	1,5237
JPY	ιαπωνικό γιεν	123,77	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,7809
DKK	δανική κορόνα	7,4564	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7392
GBP	λίρα στερλίνα	0,89448	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5775
SEK	σουηδική κορόνα	10,4250	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 365,57
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0866	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,0823
ISK	ισλανδική κορόνα	148,90	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,0349
NOK	νορβηγική κορόνα	10,5403	HRK	κροατική κούνα	7,5715
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 882,40
CZK	τσεχική κορόνα	26,589	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8345
HUF	ουγγρικό φιορίνι	344,62	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,457
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4425	RUB	ρωσικό ρούβλι	77,8155
RON	ρουμανικό λέου	4,8382	THB	ταϊλανδικό μπατ	35,650
TRY	τουρκική λίρα	7,6747	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,7329
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6227	MXN	πέσο Μεξικού	24,6466
			INR	ινδική ρουπία	85,6300

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη όσον αφορά την απαγόρευση αλιείας

(2020/C 190/03)

Σύμφωνα με το άρθρο 35 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 του Συμβουλίου, της 20ής Νοεμβρίου 2009, περί θεσπίσεως ενωσιακού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής ⁽¹⁾, αποφασίστηκε η απαγόρευση αλιείας όπως εμφανίζεται στον ακόλουθο πίνακα:

Ημερομηνία και ώρα απαγόρευσης	15.5.2020
Διάρκεια	Από 15.5.2020 έως 31.12.2020
Κράτος μέλος	Πορτογαλία (σκάφη μη βιομηχανικού τύπου)
Απόθεμα ή ομάδα αποθεμάτων	BFT/AVARCH
Είδος:	Ερυθρός τόνος (<i>Thunnus thynnus</i>)
Ζώνη	Συγκεκριμένα νησιά της Ελλάδας (νησιά του Ιονίου), της Ισπανίας (Κανάριες Νήσοι) και της Πορτογαλίας (Αζόρες και Μαδέρα)
Τύπος(-οι) αλιευτικών σκαφών	—
Αριθμός αναφοράς	06/TQ123

(¹) ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 1.

Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη όσον αφορά την απαγόρευση αλιείας

(2020/C 190/04)

Σύμφωνα με το άρθρο 35 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 του Συμβουλίου, της 20ής Νοεμβρίου 2009, περί θεσπίσεως ενωσιακού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής ⁽¹⁾, αποφασίστηκε η απαγόρευση αλιείας όπως εμφανίζεται στον ακόλουθο πίνακα:

Ημερομηνία και ώρα απαγόρευσης	11.5.2020
Διάρκεια	Από 11.5.2020 έως 31.12.2020
Κράτος μέλος	Γαλλία
Απόθεμα ή ομάδα αποθεμάτων	ANF/8C3411
Είδος:	Πεσκαντρίτσα (<i>Lophiidae</i>)
Ζώνη	8c, 9 και 10· ενωσιακά ύδατα της CECAF 34.1.1
Τύπος(-οι) αλιευτικών σκαφών	—
Αριθμός αναφοράς	05/TQ123 κράτος μέλος

(¹) ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 1.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.9849 — Banco Santander / Aegon / Popular Vida)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 190/05)

1. Στις 28 Μαΐου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Banco Santander, SA («Banco Santander», Ισπανία),
- Aegon NV («Aegon», Κάτω Χώρες),
- Popular Vida 2020, Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A.U. («Popular Vida», Ισπανία), η οποία τελεί υπό τον έλεγχο Banco Santander.

Η Aegon αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της Popular Vida.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- για την Banco Santander: ισπανική τράπεζα και μητρική εταιρεία διεθνούς ομίλου τραπεζικών και χρηματοπιστωτικών εταιρειών που δραστηριοποιούνται κυρίως σε ευρωπαϊκές χώρες, στη Λατινική Αμερική και στις Ηνωμένες Πολιτείες/Πουέρτο Ρίκο,
- για την Aegon: μητρική εταιρεία ομίλου εισηγμένων ασφαλιστικών εταιρειών στο Άμστερνταμ και στη Νέα Υόρκη, που δραστηριοποιούνται παγκοσμίως, και κυρίως στις Ηνωμένες Πολιτείες, τις Κάτω Χώρες και το Ηνωμένο Βασίλειο,
- για την Popular Vida: εταιρεία που δραστηριοποιείται στην αγορά ασφαλειών ζωής στην Ισπανία. Κύριος δίαυλος διανομής της είναι το εμπορικό δίκτυο της Banco Santander.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9849 — Banco Santander / Aegon / Popular Vida

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 190/06)

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

«Kunság/Kunsági»

Αριθμός αναφοράς PDO-HU-A1332-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 9.4.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσθήκη των δήμων Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora και Újszilvás στην οριοθετημένη περιοχή

α) κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— IV. Οριοθετημένη περιοχή

β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

γ) Οι περιοχές των δήμων Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora και Újszilvás που κατατάσσονται στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο περιοχών οινοπαραγωγής προστέθηκαν στην οριοθετημένη περιοχή. Τα χαρακτηριστικά των περιοχών που περιλαμβάνονται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο αντιστοιχούν στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Kunság/Kunsági». Η αμπελουργία συγκαταλέγεται στις παραδοσιακές οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής. Η κατάταξή τους σε περιοχή οινοπαραγωγής και η δυνατότητα παραγωγής οίνων με ΠΟΠ «Kunság/Kunsági» δημιουργούν σημαντικές ευκαιρίες απασχόλησης και εισοδήματος στους εν λόγω δήμους και συμβάλλουν σε μεγάλο βαθμό στον τοπικό τουριστικό κλάδο.

2. Προσθήκη της ποικιλίας Mátraí muskotály στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών

α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες

— VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις

β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:

— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

— Περαιτέρω προϋποθέσεις – Άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

- γ) Η ποικιλία *Mátraí muskotály* αποτελεί ουγγρική λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου. Δημιουργήθηκε από τους Pál Kozma και László Sz. Nagy με διασταύρωση των ποικιλιών *Arany sárfehér (Izsáki)* και *Ottonei muskotály*. Η ποικιλία καλλιεργείται στην αμπελουργική περιοχή *Kunság* σε αμπελώνες έκτασης 5,9929 εκταρίων. Το παράρτημα 1 του διατάγματος αριθ. 56/2014 του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, της 30ής Απριλίου 2014, σχετικά με την ταξινόμηση ποικιλιών σταφυλιών κατάλληλων για οινοποίηση κατατάσσει την ποικιλία στις «επιτρεπόμενες ποικιλίες» και το παράρτημα 15 του διατάγματος αριθ. 127/2009 του υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, της 29ης Σεπτεμβρίου 2009, σχετικά με το σύστημα που διέπει την παροχή δεδομένων αμπέλου και οίνου, την έκδοση πιστοποιητικών προέλευσης, καθώς και την παραγωγή, τη διάθεση στην αγορά και την επισήμανση των αμπελοοινικών προϊόντων αναφέρει την ποικιλία υπό την παραδοσιακή ένδειξη «*muskotály*» [μοσχάτο]. Η προσθήκη μιας επιτρεπόμενης ποικιλίας δεν επηρεάζει τον δεσμό μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος, διότι οι προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ «*Kunság/Kunsági*» περιλαμβάνουν ποικιλίες πανομοιότυπες, ως προς την αξία καλλιέργειας, με την ποικιλία *Mátraí muskotály*.
- 3. Προσθήκη των ποικιλιών *Bíbor kadarka* και *Kármin* στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες
- β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
- γ) Από τις ποικιλίες *Bíbor kadarka* και *Kármin* μπορεί να παράγεται οίνος υψηλής ποιότητας. Οι παραγωγοί στην αμπελουργική περιοχή καλλιεργούν τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο σε αμπελώνες έκτασης 21 εκταρίων. Οι ποικιλίες χρησιμοποιούνται ως χρωστικές («βιάφες») και, με τον τρόπο αυτόν, ενισχύεται η ποιότητα των ερυθρών οίνων ΠΟΠ «*Kunság/Kunsági*».
- 4. Προσθήκη των ποικιλιών *Blauburger*, *Syrah* και *Turán* στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες
- β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
- γ) Από τις ποικιλίες *Blauburger*, *Syrah* και *Turán* μπορεί να παράγεται οίνος υψηλής ποιότητας. Οι παραγωγοί στην αμπελουργική περιοχή καλλιεργούν τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο σε αμπελώνες έκτασης 34 εκταρίων. Οι ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιούνται είτε μόνες τους είτε ως συστατικά πολυποικιλιακού οίνου («*cuvée*»). Η δυνατότητα χρήσης της ΠΟΠ «*Kunság/Kunsági*» από τις ανωτέρω ποικιλίες αυξάνει την εμπορευσιμότητα των οίνων που παράγονται από αυτές.
- 5. Προσθήκη των ποικιλιών *Furmint*, *Gyöngyrizling*, *Leányka* και *Zengő* στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VI. Επιτρεπόμενες ποικιλίες
- β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
- γ) Από τις ποικιλίες *Furmint*, *Gyöngyrizling*, *Leányka* και *Zengő* μπορεί να παράγεται οίνος υψηλής ποιότητας. Οι παραγωγοί στην αμπελουργική περιοχή καλλιεργούν τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο σε αμπελώνες έκτασης 35 εκταρίων. Η χρήση της ΠΟΠ «*Kunság/Kunsági*» αυξάνει την εμπορευσιμότητα των οίνων που παράγονται από αυτές.
- 6. Αλλαγή στους γενικούς κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις**
- α) κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις
- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Περαιτέρω προϋποθέσεις – Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις
- γ) Πιστεύουμε ότι η ονομασία ποικιλίας θα πρέπει να ξεχωρίζει και να είναι ευανάγνωστη στις ετικέτες των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «*Kunság/Kunsági*», χωρίς να περνάει απαρατήρητη, αλλά και χωρίς να προκαλεί υπερβολικό συνωστισμό πληροφοριών στην ετικέτα.
- 7. Έλεγχος της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— X. Διαδικασία άσκησης των καθηκόντων της αμπελουργικής κοινότητας

- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
- γ) Το δικαστήριο της αμπελουργικής κοινότητας είναι αρμόδιο για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος και διαθέτει τα μέσα για τη διενέργεια των εν λόγω ελέγχων.
- 8. Τροποποίηση του επιτρεπόμενου ορίου μέγιστης πτητικής οξύτητας**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— II. Περιγραφή των οίνων
- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Οινοποιητικές πρακτικές – Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- γ) Στον πίνακα II/1Α. «Αναλυτικές απαιτήσεις», η μέγιστη πτητική οξύτητα τροποποιείται σε 2,0 g/l για τους λευκούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους όψιμου τρύγου, τους ερυθρούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους όψιμου τρύγου, τους λευκούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους από λιασμένα σταφύλια, τους ερυθρούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους από λιασμένα σταφύλια, τον λευκό οίνο «πάγου» και τον ερυθρό οίνο «πάγου».
- 9. Απαλοιφή της απαίτησης για παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— II. Περιγραφή των οίνων
- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Οινοποιητικές πρακτικές – Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- γ) Στον πίνακα των υποχρεωτικών οινολογικών πρακτικών, απαλείφεται η απαίτηση παλαίωσης επί 3 μήνες σε ξύλινα βαρέλια για τους λευκούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους όψιμου τρύγου, τους ερυθρούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους όψιμου τρύγου και τους ερυθρούς μονοποικιλιακούς ή πολυποικιλιακούς οίνους εκλεκτής εσοδείας. Η απαίτηση για οξειδωτική παλαίωση δεν συνάδει με τις οινολογικές πρακτικές. Η απαίτηση αυτή είναι αδικαιολόγητη, δεδομένου ότι οι παραγωγοί των οίνων ΠΟΠ «Kunság/Kunsági» χρησιμοποιούν, εν γένει, την τεχνική της αναγωγικής παλαίωσης.
- 10. Κανόνες για τη μεταφορά των οίνων**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις
- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Περαιτέρω προϋποθέσεις – Κανόνες για τη μεταφορά των οίνων
- γ) Η αμπελουργική περιοχή δεν έχει τη δυνατότητα να διενεργεί τους ελέγχους που απαιτούνται στο εν λόγω σημείο. Η απαλοιφή της απαίτησης μειώνει τον διοικητικό φόρτο όλων των εμπλεκόμενων.
- 11. Τροποποίηση των κανόνων συσκευασίας**
- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:
— VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις
- β) Ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση:
— Περαιτέρω προϋποθέσεις – Κανόνες συσκευασίας
- γ) Τα στοιχεία α), β) και δ) στο σημείο 3 απαλείφονται. Η απαλοιφή της απαίτησης αυξάνει τις δυνατότητες διάθεσης στην αγορά για όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη και, παράλληλα, μειώνει τον διοικητικό φόρτο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Kunság

Kunsági

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος
9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οίνος – Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός

Οι οίνοι έχουν ανοιχτό πράσινο, ανοιχτό ή πιο έντονο αχυροκίτρινο χρώμα. Συχνά έχουν μυελώδη χαρακτήρα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Η γεύση τους είναι δροσερή, με νότες καλοκαιρινών φρούτων και ενίοτε εσπεριδοειδών. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	16,67
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρώπός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός

Οι οίνοι έχουν ανοιχτό ρόδινο, ροζ ή ανοιχτό ιώδες χρώμα. Χαρακτηρίζονται από απαλή, ζωηρή οξύτητα και φρουτώδη γεύση και άρωμα. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Siller (ανοιχτόχρωμος) μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός

Οι μονοποικιλιακοί οίνοι έχουν το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας. Οι οίνοι που προορίζονται για ανάμειξη έχουν άρωμα και γεύση που αντικατοπτρίζουν τις σχετικές αναλογίες των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών. Οι οίνοι έχουν στρογγυλεμένη οξύτητα, μέτριες τανίνες και γεμάτο σώμα. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός

Οι οίνοι έχουν χρώμα ρουμπινί ή βαθυκόκκινο του ρουμπινιού. Χαρακτηρίζονται από έντονα φρουτώδες άρωμα με νότες μπαχαρικών και νεανική γεύση, μέτριες τανίνες, ευχάριστη οξύτητα και αλκοολικό τίτλο. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Λευκός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός όψιμου τρύγου

Οι οίνοι έχουν χρυσαφί χρώμα. Έχουν σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα και μεστή, λιπαρή υφή, 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 το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός όψιμου τρύγου

Οι οίνοι έχουν χρώμα ρουμπινί ή βαθύ κόκκινο. Έχουν σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα και μεστή, λιπαρή υφή, 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 το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Λευκός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός εκλεκτής εσοδείας

Οι οίνοι έχουν πρασινοκίτρινο χρώμα, άρωμα και γεύση χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας και εμφανίζουν ζωρή οξύτητα, μέτριο σώμα και αλκοολικό χαρακτήρα. Οι οίνοι μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός εκλεκτής εσοδείας

Οι οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό ρόδινο, ροζ έως ανοιχτό ιώδες. Χαρακτηρίζονται από λεπτή, απαλή οξύτητα και εξαιρετικά φρουτώδες άρωμα. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός εκλεκτής εσοδείας

Οι οίνοι έχουν σκούρο ρουμπινί ή βαθύ κόκκινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα ενίοτε με νότες μπαχαρικών, μέτριο σώμα, απαλό χαρακτήρα με νότες παλαιώσης σε ξύλινο βαρέλι ή στη φιάλη και μέτριες τανίνες. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Λευκός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός από λιασμένα σταφύλια

Οι οίνοι έχουν χρυσαφί χρώμα, σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, υψηλή περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα και μεστή, λιπαρή υφή. Χαρακτηρίζονται από σύνθετη γεύση και άρωμα, με νότες μελιού, ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων και, σε ορισμένες περιπτώσεις, βοτρυτή. Συνήθως είναι ημίγλυκοι ή γλυκοί.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός μονοποικιλιακός ή πολυποικιλιακός από λιασμένα σταφύλια

Οι οίνοι έχουν σκούρο ρουμπινί ή βαθύ κόκκινο χρώμα. Μεστοί, με γεμάτο σώμα, εμφανίζουν αρωματικές νότες που διακρίνονται από αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων και/ή μπαχαρικών. Έχουν γεύση χαρακτηριστική της παλαίωσης σε ξύλινο βαρέλι ή στη φιάλη. Έχουν μέτριες τανίνες και, συχνά, υπολειμματικά σάκχαρα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Λευκός οίνος «πάγου»

Ο οίνος έχει παλαιωμένο χρυσαφί χρώμα, πλούσιο και σύνθετο άρωμα, ζωηρή οξύτητα και πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Χαρακτηρίζεται από συμπυκνωμένη, γλυκιά γεύση μελιού.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος – Ερυθρός οίνος «πάγου»

Ο οίνος έχει ορειχάλκινο χρώμα, πλούσιο, σύνθετο άρωμα και πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Έχει συμπυκνωμένη, γλυκιά γεύση μελιού και μέτριες τανίνες.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	33,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αφρώδης οίνος – Λευκός

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τους. Το άρωμα και η γεύση τους είναι ουδέτερα ή χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας. Έχουν αρμονική οξύτητα, είναι ελαφροί και αέρινοι, με επίμονη αφρώδη αίσθηση.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	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)	

Αφρώδης οίνος – Ερυθρωπός

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τους. Το άρωμα και η γεύση τους είναι ουδέτερα ή χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας. Έχουν αρμονική οξύτητα, είναι ελαφροί και αέρινοι, με επίμονη αφρώδη αίσθηση.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αφρώδης οίνος – Ερυθρός

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τους. Το άρωμα και η γεύση τους είναι ουδέτερα ή χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας. Έχουν αρμονική οξύτητα, είναι ελαφροί και αέρινοι, με επίμονη αφρώδη αίσθηση.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια 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	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος – Λευκός

Οι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν από ανοιχτό πρασινοκίτρινο έως ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα. Χαρακτηρίζονται από σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο, στέρεη οξύτητα και είναι ελαφρώς αφρώδεις. Μπορεί να είναι ξηροί, ημίγλυκοι ή γλυκοί. Πρόκειται για οίνους με ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα και άρωμα και γεύση νωπών σταφυλιών.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος – Ερυθρωπός

Οι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν χρώμα από ανοιχτό ρόδινο έως ροζ. Χαρακτηρίζονται από σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο, στέρεη οξύτητα και είναι ελαφρώς αφρώδεις. Μπορεί να είναι ξηροί, ημίγλυκοι ή γλυκοί. Πρόκειται για οίνους με ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα και άρωμα και γεύση νωπών σταφυλιών.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος – Ερυθρός

Οι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν χρώμα ανοιχτό ιώδες. Χαρακτηρίζονται από σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο, στέρεη οξύτητα και είναι ελαφρώς αφρώδεις. Μπορεί να είναι ξηροί, ημίγλυκοι ή γλυκοί. Πρόκειται για οίνους με ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα και άρωμα και γεύση νοπών σταφυλιών.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και το μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου υπόκεινται στα όρια που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές – Οίνος (1)

Ειδική οινολογική πρακτική

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Ερυθρωποί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
- το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό·

Οίνοι siller (ανοιχτόχρωμοι) μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί, Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι:

- η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα·
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·

Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου:

- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
- το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό·
- ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·

- απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου:
- η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
 - απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας:
- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
 - απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές – Οίνος (2)
- Ειδική οινολογική πρακτική
- Ερυθρωποί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας:
- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
- Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας:
- η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
 - απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια:
- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
 - απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια:
- η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα·
 - η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας)·
 - ο οίνος μπορεί να εμφιαλώνεται το νωρίτερο την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου·
 - απαιτείται παλαίωση επί 3 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά·
- Λευκός οίνος «πάγου» και Ερυθρός οίνος «πάγου»:
- συγκομιδή με το χέρι σε θερμοκρασία μικρότερη από -7 °C·
 - έκθλιψη των σταφυλιών σε παγωμένη κατάσταση·
 - ζύμωση έως ότου επιτευχθεί η απαιτούμενη περιεκτικότητα σε σάκχαρα·
 - τουλάχιστον 6 μήνες παλαίωση στη φιάλη·

Μη επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές – Οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου, Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου, Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας, Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας, Λευκοί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια, Ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια, Λευκός οίνος «πάγου», Ερυθρός οίνος «πάγου»:

- εμπλουτισμός του γλεύκους·
- γλύκανση του οίνου.

Κανόνες που διέπουν την αμπελοκαλλιέργεια – Μέθοδος καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Για τους υφιστάμενους αμπελώνες που έχουν φυτευτεί πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 2011, οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Kunság/Kunsági» μπορούν να παράγονται από σταφύλια που προέρχονται από τον αμπελώνα για όσο διάστημα εξακολουθεί να καλλιεργείται ο αμπελώνας, ανεξάρτητα από τη μέθοδο μόρφωσης ή την πυκνότητα φύτευσης του αμπελώνα.

Για τους αμπελώνες που έχουν συσταθεί μετά τις 31 Δεκεμβρίου 2011, τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Kunság/Kunsági» μπορούν να παράγονται μόνο από σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες οι οποίοι φυτεύονται με τις ακόλουθες μεθόδους μόρφωσης:

- κλάδεμα κεφαλής·
- κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας·
- κλάδεμα Moser·
- μονόπλευρο κλάδεμα·
- κλάδεμα Sylvoz.

Για τους αμπελώνες που έχουν συσταθεί μετά την 1η Ιανουαρίου 2012, η πυκνότητα φύτευσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 300 πρέμνα ανά εκτάριο. Κατά τον καθορισμό της απόστασης μεταξύ των σειρών και μεταξύ των πρέμνων, εκτός από τις διευθετήσεις φύτευσης με ομοιόμορφες αποστάσεις μεταξύ των σειρών και των πρέμνων, οι διπλές σειρές και/ή τα διπλά πρέμνα είναι επίσης αποδεκτά. Η απόσταση μεταξύ των σειρών πρέπει να κυμαίνεται από 1,00 m έως 3,60 m, ενώ η απόσταση μεταξύ των πρέμνων πρέπει να κυμαίνεται από 0,60 m έως 1,20 m. Στην περίπτωση των διπλών πρέμνων, η μέση απόσταση μεταξύ των πρέμνων είναι καθοριστικός παράγοντας.

Κατά τον καθορισμό του φορτίου των πρέμνων, ο αριθμός των ταχυφύων οφθαλμών σε κάθε πρέμνο δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 16 ανά m², ανεξαρτήτως της μεθόδου καλλιέργειας. Η τελική απόδοση που απαιτείται για την επίτευξη των στόχων παραγωγής πρέπει να καθορίζεται μέσω αραιώσης των τσαμπιών, όπως απαιτείται κατά την περίοδο βλάστησης.

Για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων που φέρουν την ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Kunság/Kunsági», μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες με αναλογία έλλειψης πρέμνων κάτω από 10 %.

Κανόνες που διέπουν την αμπελοκαλλιέργεια – Χρόνος και μέθοδος συγκομιδής και ποιότητα σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Η ημερομηνία κατά την οποία αρχίζει η συγκομιδή ορίζεται κάθε χρόνο από το αρμόδιο συμβούλιο αμπελουργικής κοινότητας και καθορίζεται βάσει δοκιμαστικών τρύγων που διεξάγονται κάθε εβδομάδα από την 1η Αυγούστου κάθε έτους.

Δεν είναι δυνατή η χορήγηση πιστοποιητικού προέλευσης για οίνο με επισήμανση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Kunság/Kunsági» σε προϊόν το οποίο έχει παραχθεί από σταφύλια των οποίων η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε πριν από την ημερομηνία έναρξης του τρύγου που ορίζεται από την αμπελουργική κοινότητα, ούτε είναι δυνατή η διάθεση του προϊόντος αυτού στην αγορά με ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Kunság/Kunsági». Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες.

Για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων, πρέπει να εφαρμόζονται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και ο δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα, κατά την ισχύουσα νομοθεσία της Ουγγαρίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Κατά τη συγκομιδή, επιτρέπεται συνήθως τόσο η συγκομιδή με το χέρι όσο και η μηχανική συγκομιδή, ωστόσο οι ακόλουθοι τύποι οίνων μπορούν να παράγονται μόνο από σταφύλια που συγκομίζονται με το χέρι:

- οίνος όψιμου τρύγου·
- οίνος εκλεκτής εσοδείας·
- οίνος από λιασμένα σταφύλια·
- οίνος «πάγου».

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα και ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Ποικιλία οίνου/Κατηγορία Ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε φυσικά σάκχαρα, σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας [Magyar mustfok – (MM°), στους 17,5 °C]

Οίνοι – Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Ερυθρώπός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Siller (ανοιχτόχρωμος) μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός: 14,82

Οίνος – Λευκός και ερυθρός όψιμου τρύγου: 19

Οίνος – Λευκός, ερυθρώπός και ερυθρός εκλεκτής εσοδείας: 19

Οίνος – Λευκός και ερυθρός από λιασμένα σταφύλια: 20

Οίνος – Λευκός και ερυθρός οίνος «πάγου»: 16,6625

Αφρώδης οίνος: 14,82

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: 14,82

Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών (% κατ' όγκο), στους 20 °C

Οίνοι – Λευκός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Ερυθρώπός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Siller (ανοιχτόχρωμος) μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός, Ερυθρός μονοποικιλιακός και πολυποικιλιακός: 9

Οίνος – Λευκός και ερυθρός όψιμου τρύγου: 12,08

Οίνος – Λευκός, ερυθρώπός και ερυθρός εκλεκτής εσοδείας: 12,08

Οίνος – Λευκός και ερυθρός από λιασμένα σταφύλια: 12,83

Οίνος – Λευκός και ερυθρός οίνος «πάγου»: 16,66

Αφρώδης οίνος: 9

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: 9

β) Μέγιστες αποδόσεις

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Ερυθρώπιοι μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Siller (ανοιχτόχρωμοι) μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί, Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Αφρώδεις οίνοι

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Ερυθρώπιοι μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Siller (ανοιχτόχρωμοι) μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί, Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Αφρώδεις οίνοι

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Ερυθρώπιοι μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Siller (ανοιχτόχρωμοι) μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί, Ερυθροί μονοποικιλιακοί και πολυποικιλιακοί οίνοι, Αφρώδεις οίνοι

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι όψιμου τρύγου

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί, ερυθρώπιοι και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί, ερυθρώπιοι και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι εκλεκτής εσοδείας

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια, Λευκοί και ερυθροί οίνοι «πάγου»

42 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί και ερυθροί μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια, Λευκοί και ερυθροί οίνοι «πάγου»

6 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Οι περιοχές των ακόλουθων δήμων που κατατάσσονται στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászsentedrás, Jászsentedrás, Jászsentedrás, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás και Zsana

7. Κύριες ποικιλίες αμπέλου

chasselas – weisser gutedel

tramini – traminer

syrah – blauer syrah

syrah – serine noir

királyleányka – feteasca regale

syrah – marsanne noir

kadarka – jenei fekete

hamburgi muskotály – muscat de hamburg

pozsonyi fehér – czétényi fehér

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi

pinot noir – savagnin noir

pinot noir – pinot cernii

furmint – zapfner

leányka – leányszőlő

furmint – posipel

furmint – som

olasz rizling – nemes rizling

tramini – roter traminer

cabernet franc – carbonet

nektár

tramini – savagnin rose

pinot blanc – weissburgunder

olasz rizling – taljanska grasevina

furmint – furmint bianco

chardonnay – kereklevelű

pinot noir – pignula
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
leányka – dievcenske hrozno
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon – sauvignon blanc
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
ezerfürtű
chasselas – chrupka belia
pinot noir – pinot tinto
turán
kékoportó – portugais bleu
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
arany sárféher – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
chasselas – fehér gyöngyszőlő
furmint – szigeti
zöld veltelíni – grüner muskateller
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
gyöngyrizling
pinot noir – pino csernúj
rizlingszilváni – rivaner

arany sárfehér – izsáki sárfehér
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka
kármin
kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
chardonnay – chardonnay blanc
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
hárslevelű – garszleveljü
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékoportó – portugalske modré
kadarka – katar
ezerjő – szadocsina
rajnai rizling – rheinriesling
chasselas – chasselas doré
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
arany sárfehér – fehér dinka
hárslevelű – feuilles de tilleul
bíbor kadarka
cabernet franc – gros vidur
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
leányka – feteasca alba
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
syrah – shiraz
zengő

olasz rizling – risling vlassky
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
chasselas – fehér fábiánszőlő
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
cserszegi fűszeres
chasselas – chasselas dorato
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
rizlingszilváni – müller thurgau
hárslevelű – lindeblättrige
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjő – trummertraube
leányka – mädchentraube
hamburgi muskotály – moscato d’Amburgo
kövidinka – a dinka mala
karát
ezerjő – tausendgute
pinot noir – pinot nero
arany sárféher – német dinka
ottonel muskotály – mizket ottonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
pozsonyi fehér – czétényi
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
mátraí muskotály
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
chasselas – chasselas blanc
ezerjő – kolmreifler
generosa
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler

blauburger
 rajnai rizling – riesling blanc
 syrah – sirac
 chardonnay – morillon blanc
 zöld veltelíni – veltlinské zelené
 zweigelt – blauer zweigeltrebe
 jubileum 75
 pinot noir – blauer burgunder
 olasz rizling – olaszrizling
 szürkebarát – graumönch
 cabernet franc – gros cabernet
 arany sárfehér – izsáki
 irsai olivér – zolotisztűj rannűj
 kékoportó – modry portugal

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Για όλες τις κατηγορίες – Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην κεντρική Ουγγαρία. Εκτείνεται κυρίως εντός της περιοχής της συγγραφικής πεδιάδας που περιβάλλεται από τους ποταμούς Δούναβη και Τίσα, γνωστή και ως μεσοποτάμια ζώνη Δούναβη-Τίσα («Duna-Tisza közén»), καθώς και στην περιοχή Tiszazug. Συνδέεται με ορισμένες περιοχές παραγωγής της νήσου Cserpel στα βορειοδυτικά και των λόφων Gödöllő στα βόρεια.

Τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το γεγονός ότι πρόκειται για χαμηλή πεδινή περιοχή. Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 150 m από την επιφάνεια της θάλασσας. Η έκταση είναι επίπεδη, με υψομετρικές διαφορές που δεν υπερβαίνουν τα 10-20 m.

Στο μεγαλύτερο μέρος τους, οι περιοχές παραγωγής στην αμπελουργική περιοχή Kunság αποτελούνται από ασβεστολιθικά, αμμώδη εδάφη (χούμος και κινούμενη άμμος), καθώς και δασικό καστανοκόκκινο έδαφος, έδαφος τύπου chernozem, λειμώνες και προσχωσιγενή εδάφη. Κατά κανόνα, τα αμμώδη εδάφη θερμαίνονται γρήγορα, καθώς τα ανοιχτά χρώματά τους αντανακλούν καλύτερα το ηλιακό φως (που συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών) και δεν προσβάλλονται από φυλλοξήρα, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε χαλαζία σε ποσοστό άνω του 75 %. Από την άλλη πλευρά, η δυνατότητα παροχής θρεπτικών ουσιών και αποθήκευσης ύδατος, αλλά και η περιεκτικότητά τους σε ανόργανα συστατικά είναι σχετικά χαμηλές.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί στην Ουγγαρία, το οποίο χαρακτηρίζεται, κατά κύριο λόγο, από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες.

Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 10-11 °C. Οι καύσωνες είναι συχνοί κατά τους μήνες της περιόδου βλάστησης, δηλαδή τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι πάνω από 2 000 ώρες ετησίως.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται σε 450-500 mm και καλύπτει εν γένει τις ανάγκες των σταφυλιών, παρότι η κατανομή εντός του έτους δεν είναι ομοιόμορφη.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής, λόγω της μεγάλης γεωγραφικής έκτασής της, έχει πλούσιες παραδόσεις στην αμπελουργία και την οινοποιία. Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για τους αμπελώνες της περιοχής χρονολογούνται από το 1075. Κατά τον Μεσαίωνα, η οινοπαραγωγή προοριζόταν κυρίως για την κάλυψη των τοπικών αναγκών. Μετά το τέλος της οθωμανικής κυριαρχίας, φυτεύτηκαν αμπελία στην οριοθετημένη περιοχή με στόχο την αποκατάσταση των αμμωδών εκτάσεων που είχαν εγκαταλειφθεί και τη σταθεροποίηση των εδαφών με κινούμενη άμμο. Η επιδημία της φυλλοξήρας που έξεπασε το 1875 όχι μόνο δεν έπληξε τους αμπελώνες, αλλά ενίσχυσε σε μεγάλο βαθμό και τον ρόλο τους. Οι τεχνολογικές εξελίξεις στα τέλη του 19ου αιώνα βελτίωσαν αξιοσημείωτα την ποιότητα των οίνων της περιοχής. Στις αρχές του 20ού αιώνα, οι οίνοι της περιοχής παραγωγής άρχισαν να γίνονται ευρέως γνωστοί και η αγορά τους διευρύνθηκε σημαντικά. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη σημαντική επέκταση των αμπελώνων.

Χάρη στις συνεχείς τεχνολογικές εξελίξεις, είναι δυνατή η χρήση αναγωγικής τεχνολογίας και η παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων που είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς σήμερα, καθώς και δροσερών ερυθρών οίνων που αναδεικνύουν τον φρουτώδη χαρακτήρα των σταφυλιών.

Το σλόγκαν της αμπελουργικής περιοχής, «A Kunsági Bor a Mindennapok Bora» [«Τα κρασιά της Kunság είναι κρασιά για κάθε μέρα»], τυγχάνει προστασίας από το 2000.

Οι παραγωγοί της οριοθετημένης περιοχής επιλέγουν δομές ποικιλιών που είναι προσαρμοσμένες στις δυνατότητες που παρέχουν οι οικολογικές συνθήκες, αναπτύσσουν συνειδητά τη γεωγραφική αναλογία παραδοσιακών και νέων ποικιλιών και χρησιμοποιούν τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης που είναι προσαρμοσμένες στις συνθήκες της αγοράς.

Οίνος

2. Περιγραφή των οίνων

Οι οίνοι εξελίσσονται ταχέως, έχουν απαλό χαρακτήρα και μέτρια περιεκτικότητα σε οξέα. Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι έχουν έντονο άρωμα και πλούσια γεύση. Οι ερυθροί οίνοι της περιοχής είναι γενικά φρουτώδεις και ελαφροί, με λιγότερο βαθύ χρώμα και πιο μαλακές τανίνες. Τα ασβεστώδη και αμμώδη εδάφη καθιστούν τη γεύση των οίνων λιγότερο ορυκτώδη.

Οι οίνοι εκλεκτής εσοδείας είναι χαρακτηριστικοί της ποικιλίας τους και έχουν ισορροπημένη περιεκτικότητα σε οξέα, αλκοόλη και σάκχαρα.

Οι οίνοι όψιμου τρύγου και οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια έχουν γεμάτο σώμα και ιδιαίτερο χαρακτήρα λόγω της μεθόδου παραγωγής και της παλαίωσης. Περιέχουν υπολειμματικά σάκχαρα.

Οι οίνοι «πάγου» έχουν γεμάτο σώμα. Η ισορροπημένη, γλυκιά γεύση τους είναι αποτέλεσμα της περιεκτικότητάς τους σε υπολειμματικά σάκχαρα, οξέα και αλκοόλη.

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

Το οικολογικό περιβάλλον, ιδίως δε το αμμώδες έδαφος, έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά των οίνων. Τα στοιχεία αυτά είναι ιδιαίτερος ευδιάκριτος στους ελαφρύτερους συνήθως οίνους που εξελίσσονται ταχέως, έχουν σχετικά χαμηλή οξύτητα, είναι πιο απαλοί, έχουν ταχέως αναπτυσσόμενα οξέα και μέτριο αλκοολικό τίτλο κατά τα περισσότερα έτη συγκομιδής.

Οι οίνοι έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά, χαρακτηριστικό των αμμώδων εδαφών. Οι οίνοι της περιοχής παραγωγής ορίζονται κυρίως ως οίνοι βραχείας ωρίμασης που προορίζονται για κατανάλωση σε νεαρή ηλικία. Το οικολογικό περιβάλλον οδήγησε στην εξάπλωση πολλών παραδοσιακών ποικιλιών οίνου στην περιοχή (Ezerjő, Kadarka, Kővidinka). Ο τυπικός χαρακτήρας των ποικιλιών μπορεί να ενισχύεται με εκλεκτές εσοδείες. Σε ορισμένα έτη συγκομιδής, τα σταφύλια δίνουν μοναδικές τιμές. Τα υπέρωριμα και τα λιασμένα σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και γεμάτο σώμα, η ποιότητα των οποίων ενισχύεται περαιτέρω κατά την παλαίωση. Οι ελαφροί και δροσεροί οίνοι αποτελούν ιδανική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων και αεριούχων ημιαφρωδών οίνων.

Η αμπελουργική περιοχή Kunság διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στον αμπελοοινικό τομέα της Ουγγαρίας, δεδομένου ότι παράγει σχεδόν το 50 % των σταφυλιών της χώρας. Εκτός από την οικονομική της βαρύτητα, η αμπελοκαλλιέργεια έχει και σημαντικό κοινωνικό ρόλο, καθώς συμβάλλει στη δημιουργία και συμπλήρωση εισοδήματος και στη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού. Λόγω των τοπικών οικολογικών συνθηκών (π.χ. αμμώδες έδαφος, έλλειψη βροχόπτωσης), η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μία από τις πλέον οικονομικά αποδοτικές γεωργικές δραστηριότητες σε αυτήν την περιοχή. Επειδή η αμπελοκαλλιέργεια συμβάλλει στη διαμόρφωση του τοπίου, καθιστά την περιοχή πιο ελκυστική. Οι αμπελώνες αποτρέπουν αποτελεσματικά την εξάπλωση της αερόφερτης άμμου, και η άμπελος έχει την τάση να επιβιώνει καλύτερα από άλλα φυτά σε εδάφη με μικρή δυνατότητα κατακράτησης ύδατος.

Στους αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής Kunság κυριαρχούν γηγενείς και νέες ουγγρικές οινοποιησίμες ποικιλίες.

Χάρη κυρίως στους σχετικά ελαφρούς, φρουτώδεις και αρωματικούς μοσχάτους οίνους της περιοχής, η αμπελουργική περιοχή Kunság χαίρει ισχυρής φήμης στους καταναλωτές.

Αφρώδεις οίνοι

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Πέρα από τους ανθρώπινους παράγοντες που περιγράφηκαν ανωτέρω, για τους αφρώδεις οίνους «Kunság/Kunsági» ισχύουν επίσης τα ακόλουθα:

Η παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων βασίζεται σε ποικιλίες της περιοχής παραγωγής που διαθέτουν χαρακτηριστική οξύτητα (π.χ. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Περιγραφή των οίνων

Οι αφρώδεις οίνοι είναι αέρινοι και ελαφροί, έχουν φρέσκο άρωμα και ζωηρή οξύτητα.

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

Το οικολογικό περιβάλλον, ιδίως δε το αμμώδες έδαφος, έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά των οίνων. Τα στοιχεία αυτά είναι ιδιαίτερα ευδιάκριτα στους ελαφρύτερους συνήθως οίνους που εξελίσσονται ταχέως, έχουν σχετικά χαμηλή οξύτητα, είναι πιο απαλοί, έχουν ταχέως αναπτυσσόμενα οξέα και μέτριο αλκοολικό τίτλο κατά τα περισσότερα έτη συγκομιδής.

Οι οίνοι έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά, χαρακτηριστικό των αμμωδών εδαφών. Οι οίνοι της περιοχής παραγωγής ορίζονται κυρίως ως οίνοι βραχείας ωρίμασης που προορίζονται για κατανάλωση σε νεαρή ηλικία. Το οικολογικό περιβάλλον οδήγησε στην εξάπλωση πολλών παραδοσιακών ποικιλιών οίνου στην περιοχή (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Ο τυπικός χαρακτήρας των ποικιλιών μπορεί να ενισχύεται με εκλεκτές εσοδείες. Σε ορισμένα έτη συγκομιδής, τα σταφύλια δίνουν μοναδικές τιμές. Τα υπέρωριμα και τα λιασμένα σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και γεμάτο σώμα, η ποιότητα των οποίων ενισχύεται περαιτέρω κατά την παλαίωση. Οι ελαφροί και δροσεροί οίνοι αποτελούν ιδανική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων και αεριούχων ημιαφρωδών οίνων.

Η αμπελουργική περιοχή Kunság διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στον αμπελοοικονομικό τομέα της Ουγγαρίας, δεδομένου ότι παράγει σχεδόν το 50 % των σταφυλιών της χώρας. Εκτός από την οικονομική της βαρύτητα, η αμπελοκαλλιέργεια έχει και σημαντικό κοινωνικό ρόλο, καθώς συμβάλλει στη δημιουργία και συμπλήρωση εισοδήματος και στη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού. Λόγω των τοπικών οικολογικών συνθηκών (π.χ. αμμώδες έδαφος, έλλειψη βροχόπτωσης), η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μία από τις πλέον οικονομικά αποδοτικές γεωργικές δραστηριότητες σε αυτήν την περιοχή. Επειδή η αμπελοκαλλιέργεια συμβάλλει στη διαμόρφωση του τοπίου, καθιστά την περιοχή πιο ελκυστική. Οι αμπελώνες αποτρέπουν αποτελεσματικά την εξάπλωση της αερόφερτης άμμου, και η άμπελος έχει την τάση να επιβιώνει καλύτερα από άλλα φυτά σε εδάφη με μικρή δυνατότητα κατακράτησης ύδατος.

Στους αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής Kunság κυριαρχούν γηγενείς και νέες συγγενικές οινοποιησίμες ποικιλίες.

Χάρη κυρίως στους σχετικά ελαφρούς, φρουτώδεις και αρωματικούς μοσχάτους οίνους της περιοχής, η αμπελουργική περιοχή Kunság χαίρει ισχυρής φήμης στους καταναλωτές.

Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Πέρα από τους ανθρώπινους παράγοντες που περιγράφηκαν ανωτέρω, για τους αφρώδεις οίνους «Kunság/Kunsági» ισχύουν επίσης τα ακόλουθα:

Η παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων βασίζεται σε ποικιλίες της περιοχής παραγωγής που διαθέτουν χαρακτηριστική οξύτητα (π.χ. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Περιγραφή των οίνων

Οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν φρέσκο άρωμα και είναι ελαφροί.

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

Το οικολογικό περιβάλλον, ιδίως δε το αμμώδες έδαφος, έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά των οίνων. Τα στοιχεία αυτά είναι ιδιαίτερα ευδιάκριτα στους ελαφρύτερους συνήθως οίνους που εξελίσσονται ταχέως, έχουν σχετικά χαμηλή οξύτητα, είναι πιο απαλοί, έχουν ταχέως αναπτυσσόμενα οξέα και μέτριο αλκοολικό τίτλο κατά τα περισσότερα έτη συγκομιδής.

Οι οίνοι έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά, χαρακτηριστικό των αμμωδών εδαφών. Οι οίνοι της περιοχής παραγωγής ορίζονται κυρίως ως οίνοι βραχείας ωρίμασης που προορίζονται για κατανάλωση σε νεαρή ηλικία. Το οικολογικό περιβάλλον οδήγησε στην εξάπλωση πολλών παραδοσιακών ποικιλιών οίνου στην περιοχή (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Ο τυπικός χαρακτήρας των ποικιλιών μπορεί να ενισχύεται με εκλεκτές εσοδείες. Σε ορισμένα έτη συγκομιδής, τα σταφύλια δίνουν μοναδικές τιμές. Τα υπέρωριμα και τα λιασμένα σταφύλια μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και γεμάτο σώμα, η ποιότητα των οποίων ενισχύεται περαιτέρω κατά την παλαίωση. Οι ελαφροί και δροσεροί οίνοι αποτελούν ιδανική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων και αεριούχων ημιαφρωδών οίνων.

Η αμπελουργική περιοχή Kunság διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στον αμπελοοικονομικό τομέα της Ουγγαρίας, δεδομένου ότι παράγει σχεδόν το 50 % των σταφυλιών της χώρας. Εκτός από την οικονομική της βαρύτητα, η αμπελοκαλλιέργεια έχει και σημαντικό κοινωνικό ρόλο, καθώς συμβάλλει στη δημιουργία και συμπλήρωση εισοδήματος και στη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού. Λόγω των τοπικών οικολογικών συνθηκών (π.χ. αμμώδες έδαφος, έλλειψη βροχόπτωσης), η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μία από τις πλέον οικονομικά αποδοτικές γεωργικές δραστηριότητες σε αυτήν την περιοχή. Επειδή η αμπελοκαλλιέργεια συμβάλλει στη διαμόρφωση του τοπίου, καθιστά την περιοχή πιο ελκυστική. Οι αμπελώνες αποτρέπουν αποτελεσματικά την εξάπλωση της αερόφερτης άμμου, και η άμπελος έχει την τάση να επιβιώνει καλύτερα από άλλα φυτά σε εδάφη με μικρή δυνατότητα κατακράτησης ύδατος.

Στους αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής Kunság κυριαρχούν γηγενείς και νέες συγγρικές οινοποιησίμες ποικιλίες.

Χάρη κυρίως στους σχετικά ελαφρούς, φρουτώδεις και αρωματικούς μοσχάτους οίνους της περιοχής, η αμπελουργική περιοχή Kunság χαιρεί ισχυρή φήμη στους καταναλωτές.

9. Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (ουσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις – Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

i) Αναγραφή ονομασιών δήμων

Οι ονομασίες των δήμων που ανήκουν στην αμπελουργική περιοχή Kunság μπορούν να αναγράφονται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής Kunság, με εξαίρεση τις ονομασίες των δήμων Izsák και Monor.

ii) Αναγραφή ονομασιών πλαγιών

Μπορούν να αναγράφονται οι ακόλουθες ονομασίες πλαγιών μαζί με την ονομασία της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής «Kunság» και την ονομασία του δήμου:

— Arany-hegy (στον δήμο Ceglédbercel)

— Fischer-part (στους δήμους Cegléd και Ceglédbercel)

iii) Αναγραφή ονομασιών επαρχιών

Μπορούν να αναγράφονται οι ακόλουθες ονομασίες επαρχιών μαζί με την ονομασία της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής «Kunság»:

— Kecskemét, που περιλαμβάνει τους αμπελώνες κατηγορίας I και II, σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο, που βρίσκονται στις μεθόριες περιοχές των δήμων Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene και Lajosmizse.

— Tiszakürt, που περιλαμβάνει τους αμπελώνες κατηγορίας I και II, σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο, που βρίσκονται στις μεθόριες περιοχές των δήμων Cserkeszdőlő, Csépa, Nagytén, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszasas and Tiszaug.

Όπου αναγράφεται ονομασία επαρχίας, οι ονομασίες των δήμων που υπάγονται στην εν λόγω επαρχία δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται ως ονομασία μικρότερης γεωγραφικής ενότητας.

Το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση μόνο αν το προϊόν προέρχεται κατά 100 % από την εν λόγω μικρότερη γεωγραφική ενότητα.

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς:

— «Muskotály» [Μοσχάτο]: οίνος που παράγεται τουλάχιστον κατά 85 % από τη συγκομιδή μίας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály και/ή Tramini.

— «Primör» [πρώμος οίνος]: οίνος που εμφιαλώνεται κατά το έτος συγκομιδής. Μπορεί να χρησιμοποιείται επίσης η συνώνυμη ένδειξη «újbor» [νεαρός οίνος].

Η ονομασία της ποικιλίας Arany Sárfehér δεν μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση.

Στην περίπτωση των μειγμάτων οίνων, μπορεί να χρησιμοποιείται η συγγρική γραφή της ονομασίας «kүнé» και η συνώνυμη της «házasítás» (μείγμα οίνων), καθώς και η πρωτότυπη γραφή «cunée».

Κανόνες παρουσίασης

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι, οι αφρώδεις οίνοι και οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο από εμφιαλωτές που έχουν καταχωριστεί από το περιφερειακό συμβούλιο των αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Kunság.

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής:

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

επιτρέπεται στους δήμους Borota, Csongrád και Hajós.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf

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 Bíborkadarka 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 λογότυπου 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 Cserszegi 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) Sylvoz
- 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 («dűld»):

56 hl/ha

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

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 («dűld»):

56 hl/ha

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

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, Kiszána, Kiszénmedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécsház, 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 červené
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 – törökszóló
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 fábiánszóló
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 Μάτρα, 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 αναπαράχθούν 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 χαιρεί 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 «κϊνέ» και «cunée» 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 («dűlő»)] μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση μόνο αν το 100 % του προϊόντος έχει παραχθεί εντός της συγκεκριμένης μικρότερης γεωγραφικής ενότητας ή τοποθεσίας. Η ονομασία τοποθεσίας («dűlő») 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, Kiszána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kislémedi, Mogyoród, Óbottytán, 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» [παιαίωση σε barrique] ή «hordóban érlelt» [παιαίωση σε κάδο]: όλοι οι τύποι οίνων
- «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage» ή «szűztermés» [παρθένας εσοδείας]: λευκός, ερυθρώπος, ερυθρός, Muskotály [Μοσχάτο], Siller
- «újbor» [νεαρός οίνος] ή «primőr» [πρώιμος οίνος]: λευκός, ερυθρώπος, 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]
- «Muzéális 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

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 190/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ROOIBOS»/«RED BUSH»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ZA-2427 -21.8.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Rooibos»/«Red Bush»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Νότια Αφρική

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος Ι της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Rooibos»/«Red Bush» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τα αποξηραμένα φύλλα και στελέχη 100 % καθαρού «Rooibos»/«Red Bush» – που προέρχεται από το φυτό *Aspalathus linearis* και έχει καλλιεργηθεί ή συλλεχθεί από τη φύση στη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στην παρούσα αίτηση.

Το «Rooibos»/«Red Bush» διατίθεται σε δύο μορφές: α) οξειδωμένα και β) πράσινα (μη οξειδωμένα) αποξηραμένα φύλλα και στελέχη του φυτού *Aspalathus linearis*.

α) Στην περίπτωση των οξειδωμένων αποξηραμένων φύλλων και στελεχών του φυτού *Aspalathus linearis*, το «Rooibos»/«Red Bush» έχει διακριτό χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό καστανό ή κίτρινο έως λαμπερό κεραμιδί χρώμα. Επίσης, ενδέχεται να υπάρχουν ορισμένοι πιο ανοιχτόχρωμοι ράβδοι (αποξηραμένα τμήματα στελεχών) αναμειγμένοι με το υπόλοιπο προϊόν. Το επίπεδο υγρασίας του «Rooibos»/«Red Bush» είναι κάτω του 10 %.

β) Το πράσινο (μη οξειδωμένο) «Rooibos»/«Red Bush» αποτελείται από μη οξειδωμένα αποξηραμένα φύλλα και στελέχη του φυτού *Aspalathus linearis*. Από το πράσινο (μη οξειδωμένο) «Rooibos»/«Red Bush» απουσιάζει κάθε ίχνος καστανώσης ή οξείδωσης. Τα φύλλα του πράσινου (μη οξειδωμένου) «Rooibos»/«Red Bush» έχουν κυρίως ανοιχτό πράσινο χρώμα, και το προϊόν περιλαμβάνει τεμάχια λεπτών στελεχών καστανοκόκκινου χρώματος και ξυλώδη τεμάχια λευκού χρώματος. Το επίπεδο υγρασίας του πράσινου (μη οξειδωμένου) «Rooibos»/«Red Bush» είναι κάτω του 5 %.

Το άρωμα και η γεύση του Rooibos/Red Bush προσδιορίζονται από ανθρώπινη οργανοληπτική δοκιμή που διενεργείται από εκπαιδευμένο δοκιμαστή. Το άρωμα και η γεύση των διαφόρων παρτίδων Rooibos/Red Bush ενδέχεται να διαφέρουν, μέσω ανάλυσης μεγάλου συνόλου δειγμάτων, αποδείχθηκε ότι οι ακόλουθες γεύσεις υπάρχουν στο Rooibos/Red Bush σε διαφορετικούς βαθμούς.

(*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Γευστικοσοφραντική αίσθηση	Γλυκιά	Μελιού
		Καραμέλας
	Φρουτώδης	Εσπεριδοειδών
		Σαρκωδών καρπών
		Μαρμελάδας βερικοκο
	Ξυλώδης	Θαμνωδών φυτών/Βοστρύχων
		Καπνιστή/Καμένη
	Ανθέων	Γυψος
		Αρωμάτων
	Πικάντικη	Κανέλας
Γεύση και αίσθηση στο στόμα	Βασικές γεύσεις	Γλυκιά
		Πικρή
		Ξινή
	Αίσθηση στο στόμα	Μαλακή και απαλή
		Στυφή

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η μοναδική πρώτη ύλη για το «Roobos»/«Red Bush» είναι φύλλα και στελέχη του φυτού *Aspalathus linearis* που έχουν συγκομιστεί προσφάτως.

Περιέχει 0,02-1,16 % ασπαλαθίνη και έως 0,4 % νοδοφαγίνη.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Κατά την παραγωγή του «Roobos»/«Red Bush», τα ακόλουθα στάδια πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

- α) Οι σπόροι του φυτού *Aspalathus linearis* συλλέγονται από ντόπιους συλλέκτες σπόρων, συχνά από μυρμηγκοφωλιές. Στη συνέχεια, οι συλλέκτες προμηθεύουν τους σπόρους στους γεωργούς. Πρόκειται για μια μακράιωνη παράδοση που εφαρμόζεται μέχρι και σήμερα και αποτελεί ουσιώδες τμήμα της καλλιέργειας Roobos, όπως είναι γνωστή στις μέρες μας.
- β) Καλλιεργείται για εμπορικούς σκοπούς ή αναπτύσσεται φυσικά στο φυσικό περιβάλλον.
- γ) Συγκομίζεται από τους καλλιεργούμενους αγρούς (είτε με μηχανικά μέσα είτε με το χέρι) ή από τη φύση (μόνο με το χέρι).
- δ) Υφίσταται επεξεργασία και αποξήρανση σε επιφάνεια επεξεργασίας τσαγιού. Η επιφάνεια επεξεργασίας μπορεί να βρίσκεται εντός ή εκτός της εκμετάλλευσης, αλλά εντός της οριοθετημένης περιοχής.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το «Roobos»/«Red Bush» μπορεί να αναμειγνύεται με τσάγια, αφειγήματα και άλλα προϊόντα, είτε για ανθρώπινη κατανάλωση είτε όχι. Η επισήμανση των εν λόγω προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνη με τους κανόνες για την επισήμανση προϊόντων που ισχύουν στην επικράτεια στην οποία διατίθεται το προϊόν.

Ενδεικτικά, τα ακόλουθα θεωρούνται συμβατά με τη χρήση της ονομασίας «Roobos»/«Red Bush»:

- Για να φέρει την ονομασία προϊόντος «Roobos»/«Red Bush», το τελικό προϊόν πρέπει να αποτελείται κατά το 100 % από αποξηραμένα φύλλα και στελέχη του φυτού *Aspalathus linearis*.
- Εάν το «Roobos»/«Red Bush» είναι αναμειγμένο με άλλο προϊόν, η ονομασία «Roobos»/«Red Bush» μπορεί να χρησιμοποιείται ως βασικό περιγραφικό στοιχείο (<<άλλο προϊόν>> «Roobos»/«Red Bush»), υπό την προϋπόθεση ότι:
 - το «Roobos»/«Red Bush» αποτελεί το βασικό συστατικό,

- τα ακριβή ποσοστά αναγράφονται στην ετικέτα/συσκευασία,
- το τελικό προϊόν πρέπει να είναι αναγνωρίσιμο ως «Rooibos»/«Red Bush», όπως χαρακτηρίζεται στην περιγραφή του προϊόντος.
- Εάν ένα άλλο προϊόν είναι αναμειγμένο με το «Rooibos»/«Red Bush», μπορεί να φέρει την ονομασία «μείγμα <<άλλο προϊόν>> και “Rooibos”/“Red Bush”» ως περιγραφικό στοιχείο, μόνον εφόσον περιέχει «Rooibos»/«Red Bush» και υπό την προϋπόθεση ότι:
 - το «Rooibos»/«Red Bush» προσδίδει ιδιαίτερο χαρακτήρα στο προϊόν,
 - το ακριβές ποσοστό περιεκτικότητας σε «Rooibos»/«Red Bush» αναγράφεται στην ετικέτα/συσκευασία,
 - το προϊόν με το υψηλότερο ποσοστό αναγράφεται πρώτο στην ετικέτα.
- Το τσάι ή τα αφεψήματα με γεύση «Rooibos»/«Red Bush» με υγρές αρωματικές ύλες (με γεύση «Rooibos»/«Red Bush») μπορούν να ονομάζονται «<<υγρή αρωματική ύλη>> “Rooibos”/“Red Bush”» υπό την προϋπόθεση ότι:
 - το «Rooibos»/«Red Bush» αποτελεί το βασικό συστατικό (μετά το νερό),
 - το ακριβές ποσοστό περιεκτικότητας σε «Rooibos»/«Red Bush» αναγράφεται στην ετικέτα/συσκευασία,
 - το τελικό προϊόν πρέπει να είναι αναγνωρίσιμο ως «Rooibos»/«Red Bush», όπως χαρακτηρίζεται στην περιγραφή του προϊόντος.
- Σε άλλα προϊόντα (π.χ. εκχυλίσματα, σαπούνια, κρέμες, γιαούρτια, οινοπνευματώδη ποτά κ.λπ.), η ονομασία «<<άλλο προϊόν>> “Rooibos”/“Red Bush”» μπορεί να αναφέρεται εντός της ονομασίας πώλησης του οικείου προϊόντος που το περιέχει ή δίπλα σε αυτή, καθώς και στην επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση που σχετίζεται με το εν λόγω προϊόν, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:
 - το προϊόν δεν θα πρέπει να περιέχει κανένα άλλο συγκρίσιμο συστατικό, δηλαδή κανένα άλλο συστατικό το οποίο μπορεί να υποκαταστήσει, πλήρως ή εν μέρει, το «Rooibos»/«Red Bush»,
 - το «Rooibos»/«Red Bush» θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε επαρκή ποσότητα ώστε να προσδίδει ένα ουσιώδες χαρακτηριστικό στο αντίστοιχο προϊόν,
 - το ποσοστό ενσωμάτωσης «Rooibos»/«Red Bush» θα πρέπει, ιδανικά, να αναφέρεται εντός της ονομασίας πώλησης του οικείου τροφίμου ή δίπλα σε αυτή ή, τουλάχιστον, να περιλαμβάνεται στον κατάλογο των συστατικών, σε άμεση σχέση με το σχετικό συστατικό,
 - Ενδείξεις, συντμήσεις ή σύμβολα που συνοδεύουν την καταχωρισμένη ονομασία θα πρέπει να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση, εντός ή πλησίον της ονομασίας πώλησης ή στον κατάλογο των συστατικών του προϊόντος, μόνον με τρόπο ώστε να μην δίνεται η εντύπωση ότι φέρει την ΠΟΠ ή την ΠΓΕ το ίδιο το εν λόγω προϊόν.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής, αποξήρανσης και οξείδωσης του «Rooibos»/«Red Bush» είναι η εξής:

- α) Στην επαρχία Western Cape, οι τοπικοί δήμοι Berggrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof και Witzenberg.
- β) Στην επαρχία Northern Cape, ο τοπικός δήμος Hantam.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Γεωγραφική περιοχή

Η γεύση και η ιδιαίτερη σύνθεση του «Rooibos»/«Red Bush» συνδέεται άμεσα με το κλίμα στο οποίο καλλιεργείται. Ψυχροί και υγροί χειμώνες, ανάπτυξη την άνοιξη και στις αρχές του καλοκαιριού και, στη συνέχεια, ωρίμανση και συγκέντρωση πολυφαινόλων όσο ο καιρός γίνεται θερμότερος και ξηρότερος. Επομένως, εάν το *Aspalathus linearis* καλλιεργηθεί σε οποιοδήποτε άλλο κλίμα, δεν θα έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με το «Rooibos»/«Red Bush» λόγω μικρότερης συγκέντρωσης πολυφαινόλων. Για την κατανόηση αυτής της απώδους σχέσης, είναι σημαντική η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο το *Aspalathus linearis* έχει προσαρμοστεί στο μοναδικό κλίμα, τα εδάφη και τη γεωγραφία αυτής της περιοχής.

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία το «Rooibos»/«Red Bush» αναπτύσσεται φυσικά είναι γνωστή για τα θερμά, ξηρά καλοκαίρια και τους ψυχρούς, υγρούς χειμώνες. Πράγματι, στις 27 Οκτωβρίου 2015 υπήρξε μέτρηση θερμοκρασίας ύψους 48,3 °C στο Vredendal· πρόκειται για την υψηλότερη θερμοκρασία Οκτωβρίου που μετρήθηκε ποτέ στη Γη. Οι βροχές σε αυτήν την περιοχή κυμαίνονται μεταξύ 380 και 635 mm ανά έτος, και οι βροχοπτώσεις επέρχονται κυρίως κατά τους χειμερινούς μήνες, με περιστασιακές καταιγίδες στις αρχές του καλοκαιριού και στα τέλη του φθινοπώρου. Οι μεγάλοι σε διάρκεια, θερμοί καλοκαιρινοί μήνες είναι ιδιαίτερα ξηροί. Το έδαφος της περιοχής προέρχεται από το σύμπλεγμα Table

Mountain Sandstone, με αποτέλεσμα αδρά, αμμώδη εδάφη, πτωχά σε θρεπτικά συστατικά, με pH μεταξύ 4,5 και 5,5. Το Table Mountain Sandstone αποτελείται κυρίως από χαλαζιακό ψαμμίτη που δημιουργήθηκε πριν από 510 έως 400 εκατομμύρια χρόνια. Αποτελεί το σκληρότερο και πιο ανθεκτικό στη διάβρωση στρώμα του Cape Supergroup.

Το «Rooibos»/«Red Bush» ανέπτυξε ορισμένα μοναδικά χαρακτηριστικά (δηλαδή, σχήμα και επίστρωμα φύλλων κ.λπ.) για να προσαρμοστεί σε αυτό το αντίξοο κλίμα. Εκτός από ένα δίκτυο πλευρικών ριζών που εκτείνονται ακριβώς κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και μπορούν να αξιοποιούν ακόμη και την ελαφριά βροχόπτωση, το φυτό διαθέτει μια μακριά κύρια ρίζα που φθάνει τα δύο μέτρα και βοηθά το φυτό να βρει υγρασία και να έχει πρόσβαση σε νερό κατά τους ξηρούς καλοκαιρινούς μήνες. Οι πλευρικές ρίζες δίνουν στο φυτό τη δυνατότητα να ενισχύει την πρόσληψη φωσφόρου από το έδαφος, το οποίο συγκαταλέγεται μεταξύ των πλέον πτωχών σε φώσφορο εδαφών στον κόσμο.

Ένα από τα μεγαλύτερα μυστικά για την προσαρμογή του «Rooibos»/«Red Bush» σε αυτό το αντίξοο κλίμα βρίσκεται στη συμβιωτική σχέση του με τα αζωτοδεσμευτικά βακτήρια που απαντώνται στις ρίζες του. Λόγω του ότι το *Aspalathus linearis* είναι ψυχανθές, τα βακτήρια στις ρίζες του μετατρέπουν το διοξείδιο του αζώτου σε βιολογικά χρήσιμη αμμωνία, μέσω μιας διαδικασίας που είναι γνωστή ως αζωτοδέσμευση. Το φυτό απορροφά το άζωτο και επωφελείται από αυτό, με αντάλλαγμα να παρέχει στα βακτήρια τροφή. Αυτή η διαδικασία είναι συνήθης στα ψυχανθή, αλλά αυτό που είναι μοναδικό στην περίπτωση του *Aspalathus linearis* είναι ότι τα αυτόχθονα βακτήρια του γένους *Bradyrhizobium* διαθέτουν φυσική ανοχή στην οξύτητα και το φυτό έχει μια ορισμένη ικανότητα να τροποποιεί το pH της ριζόσφαιρας προκειμένου να προάγει τη δημιουργία της συμβιωτικής σχέσης και τη διαθεσιμότητα θρεπτικών συστατικών στα φυτά που φύονται σε αυτά τα, κατά τα άλλα άγονα, όξινα εδάφη. Στη βιβλιογραφία αναφέρεται ότι σε πολύ λίγες περιπτώσεις συμβίωσης είναι δυνατή η ανοχή τόσο ακραίων συνθηκών οξύτητας του εδάφους και χαμηλής περιεκτικότητας σε θρεπτικά συστατικά, με παράλληλη δέσμευση υψηλών επιπέδων αζώτου, όπως στην περίπτωση του *Aspalathus linearis*.

Οι παραγωγοί του «Rooibos»/«Red Bush» εκμεταλλεύονται τα θερμά και ξηρά καλοκαίρια για να αποξηραίνουν με φυσικό τρόπο το υλικό που συγκομίζεται. Το «Rooibos»/«Red Bush» συγκομίζεται κάθε χρόνο κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες και, αμέσως μετά τη συγκομιδή, αποξηραίνεται στον ήλιο. Ο δυνατός ήλιος, σε συνδυασμό με την απουσία βροχής, επιτρέπει τη φυσική ξήρανση του «Rooibos»/«Red Bush» κατά την οποία είναι δυνατός ο βέλτιστος έλεγχος της διαδικασίας οξείδωσης.

Ανθρώπινη παρέμβαση

Παρότι η περιοχή Cape Floral Region (με τη χαρακτηριστική της βλάστηση «Fynbos») είναι το μικρότερο από τα έξι Φυτικά Βασίλεια του κόσμου, διαθέτει τη μεγαλύτερη ποικιλομορφία και αποτελεί έναν από τους πιο ιδιαίτερους τόπους στον κόσμο όσον αφορά τα φυτά, ως προς την ποικιλομορφία, την πυκνότητα και τον αριθμό ενδημικών ειδών. Ωστόσο, το *Aspalathus linearis* συγκαταλέγεται μεταξύ του περιορισμένου αριθμού φυτών που πραγματοποίησαν επιτυχή μετάβαση από την άγρια βλάστηση στην καλλιέργεια και αποτελεί ένα από τα σχετικά λίγα φυτά fynbos που είναι σημαντικά από οικονομική άποψη μέχρι σήμερα· αυτό οφείλεται στην ανθρώπινη παρέμβαση.

Σχεδόν 250 χρόνια πριν, ο Σουηδός φυσιολόγος Carl Thunberg ανέφερε ότι, στα ταξίδια του στην Αφρική το 1772, γνωρίστηκε με τους ντόπιους κατοίκους και παρατήρησε ότι χρησιμοποιούσαν το «Rooibos»/«Red Bush» ως αφέψημα. Τα φύλλα και τα στελέχη του «Rooibos»/«Red Bush» συλλέγονταν στα βουνά και τοποθετούνταν σε σάκους από λινάτσα για να μεταφερθούν στην πλάτη γαϊδουριών από τις απότομες πλαγιές. Οι βασικές μέθοδοι επεξεργασίας του «Rooibos»/«Red Bush» που εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα (αρχικά, κοπή και σύνθλιψη των φύλλων και στελεχών του «Rooibos»/«Red Bush» και, στη συνέχεια, «εφίδρωση» ή σκλήρυνση του τσαγιού σε σωρούς και, τέλος, άπλωμα για ξήρανση στον ήλιο) αναπτύχθηκαν την εν λόγω περίοδο.

Γύρω στο 1930, ο Le Fras Nortier, ντόπιος γιατρός και φυσιολάτρης από το Clanwilliam, ενδιαφέρθηκε για το άγριο τσάι από θamnώδη φυτά («wild bush tea») και άρχισε να πειραματίζεται με το «Rooibos»/«Red Bush». Η εύρεση σπόρων «Rooibos»/«Red Bush» ήταν δύσκολη (λόγω του εξαιρετικά μικρού μεγέθους τους) και ο Nortier ζήτησε από τους ντόπιους, ορισμένοι από τους οποίους ήταν ασθενείς του, να αναζητήσουν σπόρους στα αμμώδη εδάφη και να συλλέξουν μερικούς γι' αυτόν. Μια γυναίκα από τη φυλή κόι (Khoi) του έφερε ένα σπιρτόκουτο γεμάτο με σπόρους και, αργότερα, ο Nortier έμαθε το μυστικό της. Η γυναίκα ακολουθούσε τα μυρμηγκία που μετέφεραν σπόρους «Rooibos»/«Red Bush» έως τις φωλιές τους. Στη συνέχεια, άνοιγε τις φωλιές για να συλλέξει σπόρους, αφήνοντας πάντα κάποιους σπόρους ώστε να επιβιώσουν τα μυρμηγκία. Αυτός ο τρόπος συλλογής σπόρων χρησιμοποιείται ακόμη από ορισμένους συλλέκτες σπόρων.

Ο Nortier, αναζητώντας έναν τρόπο πολλαπλασιασμού των σπόρων, ανακάλυψε ότι οι σπόροι μπορούσαν να βλαστήσουν μόνο αν προηγουμένως ανοίγονταν με σπάσιμο – όπως συμβαίνει με τις πυρκαγιές στις ορεινές περιοχές. Ο Nortier καλλιέργησε τα πρώτα φυτά στο αγρόκτημα Klein Kliphuis κοντά στο Clanwilliam. Διαπίστωσε ότι η σοδιά των σπόρων θα πρέπει να γίνεται τον Ιανουάριο και ότι η καλύτερη στιγμή μεταφύτευσης των μικροσκοπικών νεαρών φυτών είναι ύστερα από ισχυρή βροχόπτωση, όταν αναμένεται περισσότερη βροχή. Επίσης, ο Nortier ενέπνευσε και ενθάρρυνε ντόπιους γεωργούς να αρχίσουν να καλλιεργούν «Rooibos»/«Red Bush».

Αυτές οι πρακτικές συλλογής των σπόρων και αποτριβής τους εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται σήμερα, και το *Aspalathus linearis* καλλιεργείται σε συνθήκες ξηρού εδάφους, καθώς το φυτό προσαρμόζεται στο ξηρό, θερμό καλοκαίρι. Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες επηρεάζουν τη χημική σύσταση του «Rooibos»/«Red Bush», ιδίως το επίπεδο και το είδος πολυφαινόλων που απαντώνται στο τελικό προϊόν. Οι παραγωγοί «Rooibos»/«Red Bush» προσαρμόσαν τις πρακτικές διαχείρισης της γης και καλλιέργειας στις αντίξοες συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή. Για παράδειγμα, η φωτιά δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την εκκαθάριση εκτάσεων για καλλιέργεια, καθώς καταστρέφει την ποικιλικότητα του εδάφους σε οργανική ύλη. Επιπλέον, οι καλλιέργειες εδαφοκάλυψης παίζουν σημαντικό ρόλο κατά τα διάφορα στάδια της διαδικασίας καλλιέργειας, και η άροση συντήρησης ή η περιορισμένη άροση αποτελεί συνήθη πρακτική.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται κατά τους ξηρούς καλοκαιρινούς μήνες, από τον Νοέμβριο έως τον Μάιο, και το 20 % του φυτικού υλικού πρέπει να παραμένει στο φυτό. Το συγκομισθέν υλικό πρέπει να φθάσει στην επιφάνεια επεξεργασίας τσαγιού μέσα σε 72 ώρες από τη συγκομιδή, και χρησιμοποιείται κοπτικό μηχάνημα για τη μείωση του μήκους των στελεχών και των φύλλων ώστε να είναι 1 – 10 mm. Στην περίπτωση του οξειδωμένου «Rooibos»/«Red Bush», το φρεσκοκομμένο υλικό εκτίθεται στη συνέχεια στο ηλιακό φως σε σωρούς που σχηματίζουν σειρές, πάνω σε επιφάνεια από σκυρόδεμα ή πέτρινη επιφάνεια στην επιφάνεια επεξεργασίας τσαγιού. Πραγματοποιείται ύγρανση των σειρών, σύνθλιψη των φύλλων και γύρισμα των σειρών ανά τακτά διαστήματα, μέχρι να επιτευχθεί η σωστή σύσταση και, στη συνέχεια, το υλικό απλώνεται σε λεπτές στρώσεις στην επιφάνεια επεξεργασίας για να στεγνώσει. Στην περίπτωση του μη οξειδωμένου (πράσινου) «Rooibos»/«Red Bush», τα φύλλα και τα στελέχη απλώνονται σε λεπτές στρώσεις στην επιφάνεια επεξεργασίας αμέσως μετά την κοπή τους σε μήκος 1 – 10 mm.

Η διαδικασία με χρήση επιφάνειας επεξεργασίας περιγράφεται συχνά ως μορφή τέχνης και αποτελεί ένα από τα πλέον σημαντικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής του «Rooibos»/«Red Bush», ενώ απαιτεί ειδική τεχνογνωσία και εμπειρογνωσία. Ο παραγωγός τσαγιού παρακολουθεί με προσοχή το χρώμα, την υφή και το επίπεδο υγρασίας του τσαγιού μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σαπωνώδης αίσθηση. Μια συνήθης μέθοδος είναι να πάρουμε μια χούφτα από το τσάι που έχει υποστεί ύγρανση και σύνθλιψη, και να το πιέσουμε σχηματίζοντας γροθιά· εάν το επίπεδο υγρασίας είναι σωστό, ρέει μια μικροσκοπική ροή χυμού διαμέσου των κενών στη βάση των δακτύλων.

Οι ειδικοί εκτιμητές αξιολογούν την ποιότητα του «Rooibos»/«Red Bush» με βάση διάφορους παράγοντες που περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, το χρώμα των αποξηραμένων και διαποτισμένων φύλλων, την ένταση, το χρώμα και τη διαύγεια του αφεψήματος, καθώς και το άρωμα και τη γεύση. Επιτροπές εκπαιδευμένων δοκιμαστών αναλαμβάνουν να κρίνουν τη γεύση και το άρωμα. Έχει αναπτυχθεί ειδικός τροχός αξιολόγησης του οργανοληπτικού προφίλ, ο οποίος αποτελεί χρήσιμο εργαλείο για τη διευκόλυνση της επικοινωνίας μεταξύ παραγωγών, επεξεργαστών, ειδικών εκτιμητών, εμπόρων, οίκων γευστικής, εισαγωγών και καταναλωτών του «Rooibos»/«Red Bush». Για τη συμβολή στην ερμηνεία των περιγραφικών στοιχείων, έχει αναπτυχθεί επίσης προσχέδιο λεξικού όρων του οργανοληπτικού προφίλ για ορισμένα περιγραφικά στοιχεία.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (ή γεύση και αίσθηση στο στόμα) του «Rooibos»/«Red Bush» έχουν 27 περιγραφικά στοιχεία. Τα 20 περιγραφικά στοιχεία για το άρωμα και τα επτά περιγραφικά στοιχεία για τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα βασίζονται σε ανάλυση ενός μεγάλου συνόλου δειγμάτων και καλύπτουν το οργανοληπτικό αποτύπωμα του «Rooibos»/«Red Bush».

Αυτά τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Rooibos»/«Red Bush» μπορούν να αποδοθούν στη σύνθετη φαινολική χημική σύσταση του *Aspalathus linearis*. Η σύνθεση φλαβονοειδών του «Rooibos»/«Red Bush» είναι μοναδική ως προς το ότι περιέχει ασπалаθίνη (aspalathin) και ασπалаλινίνη (aspalalinin), καθώς και τις σπάνιες ενώσεις νοθοφαγίνη (nothofagin) και γλυκιδίου ενολικού φαινυλ-πυρουβικού οξέος (enolicphenylpyruvic acid glucoside). Ενώ η πλειονότητα των φλαβονοειδών απαντώνται ευρέως στο φυτικό βασίλειο, μέχρι στιγμής η ασπалаθίνη έχει εντοπιστεί μόνο στο *Aspalathus linearis*, δημιουργώντας τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Στην προηγούμενη ενότητα αναφέρθηκε ότι η χρήση των αποξηραμένων φύλλων και στελεχών του «Rooibos»/«Red Bush» ως τσάι καταγράφηκε για πρώτη φορά πριν από σχεδόν 250 χρόνια. Εκτοτε, η φρουτώδης, γλυκιά γεύση του με μηδενική περιεκτικότητα σε καφεΐνη και χαμηλά επίπεδα τανινών οδήγησε στην ανάδειξή του σε πολιτισμικό σύμβολο της Νότιας Αφρικής. Σύμφωνα με έρευνες που διεξάχθηκαν το 2005, το τσάι «Rooibos»/«Red Bush» ήταν ένα από τα δέκα τρόφιμα που καταναλώνονταν συχνότερα στις παραγκουπόλεις της Νότιας Αφρικής.

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL