

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3
(2020/C 133/10)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi“**Viitenumber: PGI-HU-A1329-AM03****Teate kuupäev: 7.2.2020****KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

1. **Maksimaalse saagikuse muutmine veini ja gaseeritud poolvahuveinide puhul: 160 hl/ha toorveini**
 - a) Tootespetsifikaadi punkt:
— V. Maksimaalne saagikus
 - b) Koonddokumendi punkt:
— Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus
 - c) Tänu viinamarjakasvatuse arengule suureneb määratletud piirkonnas igal aastal uus- ja taasistutusaladele istutatud viinapuude arv, mis on uuendamata istandustega võrreldes mõnikord lausa kahekordistunud. Selle tulemusel on veiniviinamarjaistandustes võimalik suurema saagikuse kõrval säilitada tooraine kvaliteet.
2. **‘Cabernet Dorsa’ ja ‘Nero’ viinamarjasortide lisamine silleri, roosade ja punaste veinide hulka**
 - a) Tootespetsifikaadi punkt:
— VI. Lubatud viinamarjasordid
 - b) Koonddokumendi punkt:
— Peamine viinamarjasort (peamised viinamarjasordid)
 - c) ‘Cabernet Dorsa’ ja ‘Nero’ veiniviinamarjasortidest saab määratletud piirkonnas toota väga kvaliteetset veini. Selle piirkonna veinitootjad toodavad juba suurepärase kvaliteediga roosasid veine, sillereid ja punaseid veine, mida regulaarselt turustatakse. Kaitstud geograafilise tähise (KGT) „Felső-Magyarország“ kasutamise lubamine kõnealuste veinide puhul suurendab veelgi nende veinide nimetuse mainet.
3. **Märgete „cuvée“ või „küvé“ ja „jégbor“ lisamine väljendite hulka, mille kasutamine on piiratud**
 - a) Tootespetsifikaadi punkt:
— VIII. Täiendavad tingimused

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

- b) Koonddokumendi punkt:
— Lisatingimused – piiratud kasutusega väljendid
- c) Veinitootjad on selliseid veine määratletud tootmispiirkonnas tootnud juba aastakümneid. Tootjad soovivad nende väljendite abil oma tooteid tarbijatele paremini iseloomustada.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Felső-Magyarország

Felső-Magyarországi

2. Geograafilise tähise tüüp

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

Muskaatvein

Ergas, värske valge vein, kasutatud sordile iseloomuliku värvusega ning iseloomuliku muskaatviinamarja lõhna ja -maitsega. Kuiv, poolkuiv, poolmagus ja magus vein.

*Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Siller

Sinistest viinamarjadest valmistatud kuiv vein, mis sisaldab rohkem värvaineid ja on sügavama värvusega, täidlasem ja mõrkjam kui roosad veinid ning millel on ühtaegu nii puuviljane kui ka vürtsikas aroom ja maitse.

*Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Roosa vein

Sinistest viinamarjadest valmistatud vein, mille värvus ulatub sibulakoorest kuni erkroosani, millel on värske puuviljane lõhn ja maitse ning mõnel juhul on tunda lillearoomi; kerge ja mängulise happesusega mõõduka mõrudusega vein; kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus.

*Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Valge vein

Ergas ja värske, kauakestva järelmaitsega vein, millel sordiveinina on sordile iseloomulik värvus, puuviljane või muu lõhn ja maitse. Valge vein võib olla kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus.

*Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta):	

Punane vein

Sordiveinid on kasutatud sordile iseloomuliku lõhna ja maitse ning ümara happesusega; kuveevinide tanniinisaldus vastab kasutatud sortidele, vein on täidlane ja selle maitse sametine, neid veine iseloomustab puuviljane, vürtsikas lõhn ja need varieeruvad kuivast magusani.

*Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4 g/l väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi kogusisaldus (milligrammides liitri kohta):	

5. Veinivalmistustavad

a) Peamised veinivalmistustavad

Kohustuslikud veinivalmistustavad (1)

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

1. Muskaatvein

- viinamarjade töötlemine nende koristamise päeval,
- viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult,

- virde puhastamine,
- kuvee nõuded: 'Cserszegi fűszerez', 'Irsai Olivér', 'Ottonel muskotály', 'Sárga muskotály', 'Csaba gyöngye', 'Hamburgi muskotály', 'Zefír vagy' või 'Mátraí muskotály' sordid peavad kokku või eraldi moodustama vähemalt 85 %.

Kohustuslikud veinivalmistustavad (2)

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

2. Siller

- viinamarjapulpi kääritatakse kestadega,
- viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult.

3. Roosa vein

- viinamarjade töötlemine nende koristamise päeval,
- viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult,
- virde puhastamine.

4. Valge vein

- viinamarjade töötlemine nende koristamise päeval,
- viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult,
- virde puhastamine.

5. Punane vein

- viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult.

Viinapuude kasvatamine ja vahekaugused

Viljelustavad

a) Viinapuude kasvatamine:

- i) olemasolevate viinamarjaistanduste puhul: neist viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest võib kaitstud geograafilise tähisega veini toota olenemata viljelustavade seni, kuni viinamarjakasvatus toimib;
- ii) uute viinamarjaistanduste puhul: Guyot' lõikus, keskmise kõrgusega tugitraat, madal tugitraat, vihmavarju-, pea- ja karikakujuline lõikus.

b) Viinapuude istutustihedus

- i) olemasolevate viinamarjaistanduste puhul: neist viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest võib kaitstud geograafilise tähisega veini toota olenemata istutustihedusest seni, kuni viinamarjakasvatus toimib;
- ii) uute viinamarjaistanduste puhul:
 - viinapuude tihedus vähemalt 3 300 viinapuud hektari kohta,
 - viinapuude vaheline kaugus vähemalt 0,8 m

Saagikoristus ja viinamarjade kvaliteet

Viljelustavad

1. Koristusmeetod: käsitsi või masinaga

2. Saagikoristuse kuupäeva määramine: varaseima saagikoristuse kuupäeva ei ole täpsustatud

3. Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus (väljendatuna potentsiaalses alkoholisisalduses): 8,0 mahuprotsenti (13,4 ° MM)

b) Maksimaalne saagikus

160 hektoliitrit hektari kohta;

käsitsi korjatud viinamarjad

21 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

masinkorje

20 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Borsod-Abaúj-Zempléni, Hevesi ja Nógrádi komitaadi territooriumi osad, mis on viinamarjaistanduste katastri kohaselt liigitatud I ja II klassi.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Rajnai rizling' – 'Rheinriesling'

'Királyleányka' – 'Little princess'

'Cabernet franc' – 'Kaberne fran'

'Bíbor kadarka'

'Merlot'

'Kabar'

'Nero'

'Leányka' – 'Feteasca alba'

'Zéta'

'Pinot blanc' – 'Pinot beluj'

'Cabernet dorsa'

'Zalagyöngye'

'Zengő'

'Furmint' – 'Furmint bianco'

'Medina'

'Cabernet sauvignon'

'Chardonnay' – 'Ronci bilé'

'Bouvier'

'Menoire'

'Cserszegi fűszeres'

'Zenit'

'Csabagyöngye' – 'Pearl of csaba'

'Alibernet'

'Sauvignon' – 'Sauvignon blanc'

'Juhfark' – 'Lämmerschwanz'

'Kadarka' – 'Negru moale'

'Sárga muskotály' – 'Weisser'

'Ezerfürtű'

'Chasselas' – 'Chrupka belia'

'Turán'

'Mézes'

'Kékoportó' – 'Portugais bleu'

'Viognier'

'Tramini' – 'Gewürtztraminer'

'Otonel muskotály' – 'Misket otonel'

'Pinot noir' – 'Spätburgunder'

'Mátrai muskotály'

'Zöld szilváni' – 'Silvanec zeleni'

'Bianca'

'Zöld veltelini' – 'Zöldveltelini'
'Kerner'
'Blauburger'
'Gyöngyrizling'
'Syrah' – 'Sirac'
'Rizlingszilváni' – 'Rivaner'
'Kékfrankos' – 'Moravka'
'Zweigelt' – 'Blauer zweigeltrebe'
'Semillon' – 'Petit semillon'
'Kármin'
'Olasz rizling' – 'Olaszrizling'
'Szürkebarát' – 'Graumönch'
'Kövérzöld' – 'Grasa de cotnari'
'Csókaszöld'
'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
'Zefír'
'Hamburgi muskotály' – 'Muszkat gamburgszkij'
'Hárslevelű' – 'Garszleveljű'

8. Seos(t)e kirjeldus

Felső-Magyarországi (Ülem-Ungari) üldisi kliimatingimusi kujundab kõige enam Põhja-Ungari Keskmäestiku lähedus. See kaitseb talviste külmade eest ning tänu „mägituulest“ tingitud soojadele suve- ja sügispäevadele järgnevatele jahedatele öödele säilitavad viinamarjad elegantse happesuse ja esmased puuviljaaroomid. Seepärast on selles piirkonnas toodetud veinid põneva happesuse ja kauakestva järelmaitsega. Punase veini tanniinisaldus on suhteliselt väike.

Piirkond sobib ka kergemate, kuid kauakestva järelmaitsega valgete veinide ja raskete täidlaste valgete veinide tootmiseks. Samuti võib leidub piirkonnas rikkaliku maitsega veine, kergeid roosasid veine ja sillereid ning kergemaid ja täidlasemaid punaseid veine, mis sobivad pikaajaliseks laagerdamiseks või vajavad seda.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Järgmistes komitaatides: Pest, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Szabolcs-Szatmár-Bereg

Sõna „tájbor“ kasutamine

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud geograafilise tähise nimetuse sünonüümina võib esitada: tájbor

Piiratud nimetused, mida võib märkida:

Õigusraamistik:

KPNide ja KGTdega tegeleva asutuse poolt, kui see on liikmesriigis ette nähtud.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

- i) muskaatvein: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas)
- ii) siller: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee)
- iii) roosa vein: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee)
- iv) valge vein: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (laagerdumine puidust vaadis) „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee), „jégbor“ (jäävein)
- v) punane vein: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (laagerdumine puidust vaadis) „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (toorvein), „primőr“ (noor), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee), „jégbor“ (jäävein)

Link tootespetsifikaadile

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/0/3c/82000/FELSO-MAGYARORSZAG_v1_standard.pdf
