

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2020/C 190/07)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Mátra / Mátraí“

Nuorodos numeris PDO-HU-A1368-AM02

Pranešimo data: 2020 4 29

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Naujos vyno rūšies „Mátra (Mátraí) Superior“ įtraukimas į produkto specifikaciją

- a) Keičiamos produkto specifikacijos dalys:
- II. Vynų aprašymas
 - III. Specifiniai vynininkystės metodai
 - V. Didžiausias derlingumas ir išeiga
 - VI. Leidžiamos vyninių vynuogių veislės
 - VII. Ryšys su geografine vietove
 - VIII. Papildomos sąlygos
- b) Keičiamos bendrojo dokumento dalys:
- Vyno (-ų) aprašymas
 - Vyno gamybos metodai
 - Ryšys su geografine vietove
 - Papildomos sąlygos
- c) Priežastys:

Kalbant apie „Mátra (Mátraí) Superior“ vyno gamybą, vietovė gali būti svarbesnė už vynuogių veislės savybes, jeigu vyndarys vyną rūpestingai gamina taikydamas tinkamai reglamentuotus vynuogininkystės ir vyndarystės metodus. Taip siekiama iš ypatingos žaliavos gaminti autentišką ir natūralų vyną taikant tokius gamybos procesus, kuriuose iki minimumo ribojamas dirbtinių apdorojimo medžiagų, keičiančių vyno savybes, naudojimas.

2. 'Chasselas', 'Furmint', 'Királyleányka', 'Biborkadarka' ir 'Turán' veislių įtraukimas į leidžiamų vyninių vynuogių veislių sąrašą

- a) Keičiami produkto specifikacijos skirsniai:
- VI. Leidžiamos vyninių vynuogių veislės
- b) Keičiama bendrojo dokumento dalis:
- Pagrindinės vyninių vynuogių veislės
- c) Priežastys:

Vienas iš Matros vynuogininkystės regiono privalumų – vynuogių veislių įvairovė, kurią lemia specifinės klimato ir vietos sąlygos, todėl siekis išplėsti vynuogių veislių gamą yra pagrįstas.

(1) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

Matros vynuogininkystės regione iš 'Chasselas' vynuogių veislės gaminami gaivūs, lengvi, atgaivinantys ir gryo skonio vynai. Iš 'Furmint' vynuogių veislės pagaminti vynai gali puikiai pristatyti tam tikrų smulkesnių šio vynuogininkystės regiono vietovių, kurioms būdingos išskirtinės sąlygos, savybės. 'Királyleányka' vynuogių veislė puikiai papildo vynuogynus, kuriuose pirmenybė teikiama Matros muskatinių vynuogių veislėms, ir leidžia dar labiau pabrėžti gamybos vietovės privalumus. Raudonųjų vynuogių veislės 'Bíborkadarka' ir 'Turán', net jei naudojamos kaip kupažavimo žaliava, puikiai tinka jau pripažintų vynų originalumui paryškinti, be to, jos yra itin gerai prisitaikiusios prie tam tikrų šio vynuogininkystės regiono prioritetinių smulkesnių vietovių ypatumų.

3. Vynuogininkystės regiono logotipo matmenų patikslinimas

a) Keičiami produkto specifikacijos skirsniai:

— VIII. Papildomos sąlygos

b) Keičiama bendrojo dokumento dalis:

— Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi

c) Priežastys:

Siekiami suvienodinti vynuogininkystės regiono logotipo, pateikiamo ant produktų su SKVN „Mátra“, matmenis.

4. Vynininkystės metodų pakeitimas dėl pasikeitusių teisės aktų

a) Keičiami produkto specifikacijos skirsniai:

— III. Specialūs vynininkystės metodai. Vynmedžių auginimo taisyklės

b) Keičiama bendrojo dokumento dalis:

— Vynininkystės metodai. Specialūs vynininkystės metodai

c) Priežastys:

Šiuo pakeitimu siekiama suteikti galimybę gaminti geresnės kokybės vynus.

5. Techninis pakeitimas. Kontrolės įstaigos pavadinimo pakeitimas

a) Keičiami produkto specifikacijos skirsniai:

— IX. Kontrolė

b) Keičiama bendrojo dokumento dalis:

— Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi

c) Priežastys:

Pasikeitus kontrolės įstaigos adresui ir kontaktiniams duomenims, šie duomenys atnaujinti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

Mátra

Mátraí

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

Baltieji vynai

Vynai yra blyškios žalsvos, blyškios šiaudų geltonos, intensyvesnės šiaudų geltonos arba šiaudų geltonos spalvos. Jiems nebūdingas ąžuolo aromatas. Dažnai juntamas švelnus rūgštingumas ir silpna alkoholio koncentracija, taip pat būdingos gaivios vaisių, kartais citrusinių, natos.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Rožiniai vynai

Vynai yra blyškios rožinės, rožinės arba šviesiai violetinės spalvos. Jiems būdingas lengvas ir gaivus rūgštingumas, stiprios vaisinės natos ir kiti aromatai, išskyrus brandinimui statinėse būdingas natas. Jie tinka vartoti metus arba pusantrų metų nuo derliaus nuėmimo datos.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Raudonieji vynai

Vynai yra rubino arba tamsaus rubino spalvos. Jiems būdingas puikus skonis, intensyvūs vaisiniai aromatai, dažnai juntamos prieskonių natos. Vynai yra iš dalies arba trumpiausią galimą laiką brandinami medžio statinėse, bet neįgauna dominuojančio ąžuolo aromato. Šiems raudoniesiems vynams būdinga švelni struktūra, puiki pusiausvyra ir vidutinė alkoholio koncentracija.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Muskatiniai vynai („muskotály“)

Vynai yra blyškios šiaudų geltonos, šiaudų geltonos arba intensyvesnės šiaudų geltonos spalvos. Jiems būdingi intensyvūs muskato aromatai, vaisinis ir švelniai rūgštus skonis. Vynuose gali būti liekamųjų cukrų.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Vėlyvojo derliaus vynai („késői szüretelésű bor“)

Vynams būdinga aukso spalva, kompleksiški aromatai, švelni tekstūra, sodrus skonis, brandinimui statinėse arba buteliuose būdingos natos, malonus rūgštingumas ir alkoholio koncentracija. Juose dažnai būna liekamųjų cukrų.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Klaretų tipo vynai

Vynai yra šviesiai raudonos arba intensyvesnės raudonos spalvos. Jiems būdingi rūgščių arba saldžių vyšnių aromatai, vynuogių veislei būdingas lengvas ir gairus rūgštingumas, taip pat kompleksiški aromatai, išskyrus brandinimui statinėse būdingas natas.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Superior“ baltieji vynai („Superior fehér“)

Šie baltieji vynai yra žalsvai baltos, žalsvai geltonos arba geltonos spalvos. Jie yra aukščiausios kokybės, gerai susiformavę, labai brandūs, ilgai išliekančio skonio ir didesnės alkoholio koncentracijos. Rūšiniuose vynuose susiformuoja naudojamai vynuogių veislei būdingi aromatai, taip pat gali prisidėti gamybos vietai būdingi aromatai. Kupažavimui naudojamam vynui būdingos skirtingos savybės, priklausančios nuo naudojamų vynuogių veislių proporcijos. Šie vynai pasižymi kompleksišku, ilgai išliekančiu skoniu. Jie priklauso sausų ir pusiau sausų vynu kategorijai.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Superior“ raudonieji vynai („Superior vörös“)

Vynai yra granatų raudonos arba tamsaus rubino spalvos. Jiems būdingi vaisių ir prieskonių aromatai ir skoniai, kurie rūšiniuose vynuose priklauso nuo naudojamos vynuogių veislės. Vynų kupažavimo atveju aromatai, skonis, subalansuotas rūgštingumas ir taninų kiekis priklauso nuo kupažavimui naudojamų vynuogių veislių proporcijos. Vynams būdingi puikiai susiformavę aromatai, malonus ir stiprus skonis, uogų (saldžių ir rūgščių vyšnių, aviečių, serbentų ir pan.) ir prieskonių (cinamono, vanilės, šokolado, tabako ir pan.) natos, kurias kartais papildo gamybos vietai būdingi aromatai ir skoniai.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribos nustatytos Europos Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

a) Pagrindiniai vynininkystės metodai

Baltieji vynai

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

— vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,

— misa yra valoma.

Rožiniai vynai

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais,
- misa yra valoma.

Raudonieji vynai

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- raudonasis vynas gaminamas taikant odelių maceravimą arba vynuogių kaitinimą,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais.

Muskatiniai vynai („muskotály“)

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais,
- misa yra valoma,
- kupažavimo taisyklė: vyne turi būti bent 85 proc. 'Cserszegi fűszeres', 'Irsai Olivér', 'Ottonel muskotály' arba 'Sárga muskotály' veislių vynuogių.

Vėlyvojo derliaus vynai („késői szüretelésű bor“)

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais,
- misa yra valoma,
- vynai į butelius gali būti išpilstomi ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.,
- prieš pardavimą vynai buteliuose brandinami mažiausiai 3 mėn.

DRAUDŽIAMI VEIKSMAI:

- saldinimas,
- misos sodrinimas.

Klaretų tipo vynai („siller“)

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais.

„Superior“ baltieji vynai („Superior fehér“)

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais,
- vynai į butelius gali būti išpilstomi ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo kovo 1 d.,
- bendras kiekis turi būti patvirtintas ir išpilstytas į tos pačios partijos butelius.

DRAUDŽIAMI VEIKSMAI:

- saldinimas,
- misos sodrinimas,
- parūgštinimas,
- rūgštingumo sumažinimas,
- ąžuolo drožlių naudojimas,
- atvirkštinis osmosas.

„Superior“ raudonieji vynai („Superior vörös“)

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

PRIVALOMI VEIKSMAI:

- vynuogės turi būti perdirbamos per 24 val. nuo derliaus nuėmimo,
- vynuogės spaudžiamos tik pertraukiamo veikimo presais,
- vynai į butelius gali būti išpilstomi ne anksčiau kaip kitų metų po derliaus nuėmimo rugsėjo 1 d.,
- bendras kiekis turi būti patvirtintas ir išpilstytas į tos pačios partijos butelius.

DRAUDŽIAMI VEIKSMAI:

- saldinimas,
- misos sodrinimas,
- parūgštinimas,
- rūgštingumo sumažinimas,
- ąžuolo drožlių naudojimas,
- atvirkštinis osmosas.

Vynmedžių auginimo taisyklės (1)

Auginimo praktika

1. Auginimo būdas ir sodinimo tankumas. Produktams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mátra“ gaminti gali būti naudojamos tik vynuogės, užaugintos vynuogynuose, kuriuose nunykusių sodinių kiekis yra mažesnis negu 25 proc.

2. Vynmedžių pumpurų skaičius Apskaičiuojant vynmedžio sodinio apkrovą, nustatomas didžiausias gyvybingų pumpurų skaičius ant vieno sodinio, o tai sudaro 16 pumpurų viename kvadratiname metre, nepriklausomai nuo auginimo būdo. Ši taisyklė netaikoma „Mátra(i) Superior“ vynui gaminti naudojamų vynuogių vynmedžių sodiniams – ant vieno sodinio negali būti daugiau negu 12 gyvybingų pumpurų.

3. Po 2012 m. sausio 1 d. užsodintiems sklypams taikomos taisyklės:

a) *formavimo būdas*:

- i) skėčio forma,
- ii) „Moser“ formavimo būdas,
- iii) paprastos užuolaidos forma,
- iv) „Sylvoz“ formavimo būdas,
- v) žemo arba pusiau aukšto kordono formavimo būdas;

b) sodinimo tankumas: mažiausiai 3 500 sodinių viename hektare. Nustatant atstumus tarp eilių ir tarp sodinių, greta įprastų tarpų tarp eilių ir sodinių gali būti sodinamos dvigubos eilės ir (arba) du sodiniai;

c) atstumai tarp eilių: mažiausiai 1 m ir ne daugiau kaip 3,26 m;

d) atstumai tarp sodinių: mažiausiai 0,6 m ir ne daugiau kaip 1,2 m. Jeigu sodinami du sodiniai, lemiamas veiksnys yra vidutinis atstumas tarp sodinių.

Vynmedžių auginimo taisyklės (2)

Auginimo praktika

4. Derliaus ėmimo datos nustatymas Vynuogių derliaus ėmimo pradžios datą kiekvienais metais nustato atsakinga vynuoginkystės regiono taryba. Nė vienam produktui, pagamintam iš vynuogių, nuskintų prieš vynuogių augintojų bendruomenės nustatytą derliaus ėmimo pradžios datą, negali būti išduodamas SKVN „Mátra(i)“ kilmės sertifikatas ir nė vienas toks produktas negali būti parduodamas su SKVN „Mátra(i)“ etikete. Vynuogių derliaus ėmimo datą vynuogių augintojų ir vyndarių bendruomenės skelbia pranešimuose.

5. „Mátra(i) Superior“ vynui gaminti auginamų vynuogių derlingumas turi būti sumažintas iki tokio lygio, kad būtų palaikomas 1 kg nuo vieno vynmedžio neviršijantis derlingumas.

Vynuogių derliaus ėmimo taisyklės

Auginimo praktika

Derliaus ėmimo datos nustatymas Vynuogių derliaus ėmimo pradžios datą kiekvienais metais nustato atsakinga vynuoginkystės regiono taryba. Vynuogių derliaus ėmimo datą vynuogių augintojų ir vyndarių bendruomenės skelbia pranešimuose.

Mažiausias cukrų kiekis vynuogėse:

- baltieji vynai: 9 tūrio proc. (15 °MM),
- rožiniai vynai: 9 tūrio proc. (15 °MM),
- raudonieji vynai: 9 tūrio proc. (15 °MM),
- muskatinis vinas („muskotály“): 9 tūrio proc. (15 °MM),
- vėlyvojo derliaus vinas („késői szüretelésű bor“): 12,08 tūrio proc. (19 °MM),
- klareto tipo vinas („siller“): 9 tūrio proc. (15 °MM),
- „Superior“ baltasis vinas („superior fehér“): 12,45 tūrio proc. (19,5 °MM),
- „Superior“ raudonasis vinas („superior vörös“): 12,45 tūrio proc. (19,5 °MM).

Vynuogių derliaus ėmimo metodas: rankinis arba mechaninis (vėlyvojo derliaus vynų, „Superior“ baltųjų ir raudonųjų vynų vynuogių – tik rankinis).

b) *Didžiausias derlingumas ir išeiga*

Baltieji, rožiniai, raudonieji ir klareto tipo vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

100 hektolitrus iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji ir klareto tipo vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

14 000 kg vynuogių iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji ir klareto tipo vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

56 hektolitrai iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji ir klareto tipo vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

Muskatiniai vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

12 000 kg vynuogių iš hektaro.

Muskatiniai vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

56 hektolitrai iš hektaro.

Muskatiniai vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji, klareto tipo ir muskatiniai vynai:

100 hektolitrus iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji, klareto tipo ir muskatiniai vynai:

14 000 kg vynuogių iš hektaro.

Baltieji, rožiniai, raudonieji, klareto tipo ir muskatiniai vynai:

14 000 kg vynuogių iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

56 hektolitrai iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

8 000 hektolitru iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

40 hektolitru iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai, kai nurodomas smulkesnės vietovės pavadinimas:

6 000 kg vynuogių iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai:

10 000 kg vynuogių iš hektaro.

Vėlyvojo derliaus vynai:

10 000 kg vynuogių iš hektaro.

„Superior“ baltieji ir raudonieji vynai:

60 hektolitru iš hektaro.

„Superior“ baltieji ir raudonieji vynai, kai nurodomas savivaldybės pavadinimas:

8 000 hektolitru iš hektaro.

6. Nustatyta geografinė vietovė

Gamybos vietai priklauso toliau nurodytos savivaldybės, vynuogynų kadastrė priskiriamos I ir II klasėms: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kisdána, Kisdémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház, Visonta.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

'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' – 'Saszla belaja'
'Zöld veltelíni' – 'Zöldveltelíni'
'Szürkebarát' – 'Pinot grigio'
'Chasselas' – 'Fehér gyöngyszőlő'
'Furmint' – 'Szigeti'
'Sárga muskotály' – 'Muscat lunel'
'Zöld veltelíni' – 'Grüner muskateller'
'Tramini' – 'Traminer rosso'
'Zöld veltelíni' – 'Grüner veltliner'
'Pinot noir' – 'Pino csernűj'
'Rizlingszilváni' – 'Rivaner'
'Tramini' – 'Tramin cervené'
'Kékfrankos' – 'Moravka'

'Kékfrankos' – 'Blauer lemlberger'
'Irsai olivér' – 'Irsai'
'Rajnai rizling' – 'Rhine riesling'
'Cabernet franc' – 'Cabernet'
'Chardonnay' – 'Chardonnay blanc'
'Sárga muskotály' – 'Muscat zltý'
'Hárslevelű' – 'Garszleveljü'
'Királyleányka' – 'Erdei sárga'
'Kadarka' – 'Kadar'
'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'
'Otonel muskotály' – 'Muskat otonel'
'Leányka' – 'Feteasca alba'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'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 fábiánszőlő'
'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 veltelini' – 'Veltlinské zelené'
 'Zweigelt' – 'Blauer zweigeltrebe'
 'Pinot noir' – 'Blauer burgunder'
 'Olasz rizling' – 'Olaszrizling'
 'Szürkebarát' – 'Graumönch'
 'Cabernet franc' – 'Gros cabernet'
 'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
 'Sárga muskotály' – 'Muscat sylvaner'

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Vynas

1. Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) Gamtos ir kultūriniai veiksniai

Nustatyta vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mátra“ gamybos vietovė yra šiaurinėje Vengrijos dalyje. Matra – aukščiausias šalyje kalnų masyvas, besidriekiantis rytų–vakarų kryptimi. Labai saulėtuose pietiniuose šio masyvo šlaituose įsikūręs vienas iš didžiausių Vengrijoje vynuogininkystės regionų. Puikios kokybės vyninės vynuogės čia auginamos nuo šaltų šiaurės vėjų apsaugotame dirvožemyje, kuris yra iš dalies vulkaninės, iš dalies nuosėdinės kilmės ir kuriame daug maistinių medžiagų.

Šio vynuogininkystės regiono dirvožemis skirstomas į dvi dideles grupes: pievų dirvožemį ir miškų dirvožemį. Pievų dirvožemis susiformavęs žemutinėje vynuogininkystės regiono dalyje, miškų dirvožemis – aukštutinėje dalyje, iškirstų miškų vietoje.

Gamybos vietovės klimato sąlygas lemia Vengrijoje dominuojantis žemyninis klimatas. Šiam klimato tipui visų pirma būdingos karštos vasaros ir šaltos žiemos. Vynmedžiai yra saulės šviesą mėgstantys augalai: tam, kad asimiliuotų saulės energiją, jiems reikia 20 000–30 000 liuksų apšvietos. Todėl šiems augalams labai tinka vietos, kur vegetacijos laikotarpiu saulėtų valandų skaičius siekia 1 250–1 500 valandų. Būtent toks saulėtumas beveik kiekvienais metais registruojamas Matros Papėdėje (Matros kalnų masyvo papėdėje esančioje vietovėje). Čia per metus saulė šviečia 1 900–2 000 valandų. Šis dydis skirtingais metais gali gerokai kisti, tačiau vynmedžiams augti reikalingas šilumos kiekis Matros Papėdėje retai būna mažesnis už registruojamą mažiausią temperatūrą. Žemiausia vynmedžių augimo temperatūra yra 9–10 °C. Šiame vynuogininkystės regione penkerių metų vidurkis siekia 10,5 °C, vegetacijos laikotarpiu – 17 °C. Kai kuriais metais metinis vidurkis viršija 11 °C, o tai yra puiki sąlyga geriems derliaus metams. Matros Papėdėje kritulių kiekis svyruoja nuo 356 iki 903 mm. Vidutinis kritulių kiekis birželio, liepos ir rugpjūčio mėnesiais yra tinkamas vynmedžiams ir daro teigiamą poveikį vynuogių kokybei ir kiekiui. Apsauginis Matros kalnų masyvo poveikis taip pat teigiamai veikia temperatūros pokyčius.

b) Žmogiškieji veiksniai

Šiame regione, visų pirma dėl jo dydžio ir geografinės padėties, vynuogininkystės ir vyndarystės tradicija gyvuoja nuo seno. Matros Papėdėje vynmedžiai pradėti auginti antrojo mūsų eros tūkstantmečio pradžioje. Pirmasis rašytinis dokumentas datuojamas 1042 m. Remiantis juo, karaliaus Abos Samuelio įsteigtas benediktinų vienuolynas turėjo vynuogyną, kurį jam padovanojo karalius. Laikui bėgant vynuogynas ir vynuas neprarado svarbos šiame regione gyvenantiems gyventojams. XV a. daugeliui miestelių buvo suteiktos miesto teisės, todėl jų gyventojai galėjo laisvai imtis vyno prekybos. Kai šalį užkariavo Osmanų imperija, Vengrijos karalius Jonas I (Jonas Zapojašis) 1536 m. Dendešo miesto gyventojams suteikė teisę laisvai prekiauti vynu ir ši teisė buvo nurodoma iškaboje. XVII ir XVIII amžių sandūroje Dendešo miesto taryba skatino miesto gyventojus sodinti vynmedžius, už tai teikdama įvairias privilegijas. Po Antrojo pasaulinio karo maži vynu rūsiai išnyko, juos pakeitė dideli kooperatyvai. Pagreitėjo vynmedžių sodinimas ir šio vynuogininkystės regiono vynuogynas išsiplėtė beveik iki 8 000 ha. XX a. 10-ajame dešimtmetyje, pasikeitus nuosavybės formai, didžioji dalis vynuogynų buvo privatizuoti. Pradėjo kurtis šeimos ūkiai ir vynu rūsiai. Jų šiuo metu vynuogininkystės regione yra daugiausia.

Didelę reikšmę Matros vynuogininkystės regionui turi vynmedžių dauginamosios medžiagos, įskaitant skiepus, auginimas. Ši veikla pradėta XX a. pradžioje Abašaro ir Nadrėdės savivaldybėse. 1961 m. Dendešhale ir didžiojoje Ludašo dalyje buvo pasodinta europinių vynuogių veislių poskiepių ir auginių daigynų. Vėliau, 7-ajame dešimtmetyje, kai buvo įsteigti kooperatyvai, šie daigynai sudarė galimybę užsiimti Abašarui ir Nadrėdei itin svarbia vynuogių skiepių auginimo veikla. Dabar dėl šios veiklos Matros vynuogininkystės regionas gali didžiuotis vynuogių veislių įvairove.

Matros vynuogininkystės regionas užima labai svarbią vietą Vengrijos žemės ūkio vynuogininkystės ir vyndarystės sektoriuje. Be ekonominės reikšmės, vyndarystė itin svarbi visuomenei, nes ši veikla turi didelę įtaką kuriant pagrindines ar papildomas pajamas, padeda sulaukyti gyventojus regione. Be to, dėl kuriamo kraštovaizdžio vynuogininkystė prisideda prie regiono patrauklumo didinimo.

Vynas (2)

2. Vynų aprašymas

Gamtinė aplinka turi didelę įtaką vynų savybėms, kurių neįmanoma atkurti kituose vynuogininkystės regionuose. Vynams visų pirma būdinga tai, kad jie greičiau subręsta, paprastai yra lengvesnio, švelnesnio skonio, rūgštoki, o kai kuriais derliaus metais stiproki. Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų baltiesiems ir rožiniams vynams būdingi intensyvūs ir sodrūs aromatai. Klareto tipo ir raudonieji vynai paprastai yra vaisinio, lengvesnio skonio ir mažiau intensyvių spalvų. Vynams būdingas greitas tаниnų išsiskyrimas. Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų vynuose gausu mineralų. Gamybos vietovės vynai labiausiai tinka trumpiau brandinti ir greitai vartoti. Gamtinė aplinka palanki įvairioms tradicinėms, su šia gamybos vietoje susijusioms vynuogių veislėms augininti.

Nuolatinė technologinė pažanga suteikia galimybę Matros vynuogininkystės regione taikyti gryninimo technikas gaminant baltuosius ir rožinius vynus, taip pat gaminti gaivius raudonuosius vynus, kuriuose išryškėja vaisinės vynuogių savybės.

Kalbant apie „Mátra (Mátra) Superior“ vynu gamybą, vietovė gali būti svarbesnė už vynuogių veislės savybes, jeigu vyndarys vyną rūpestingai gamina taikydamas tinkamai reglamentuotus vynuogininkystės ir vyndarystės metodus. Taip siekiama iš šios rūpestingos žaliavos pagaminti autentišką natūralų vyną taikant tokius gamybos procesus, kuriuose iki minimumo ribojamas dirbtinių ir apdorojimo medžiagų, keičiančių vynu savybes, naudojimas.

3. Gamybės vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys

Matros vynuogininkystės regionas vartotojams puikiai pažįstamas visų pirma dėl jame gaminamų lengvesnių vaisinių, aromatingų vynų. Rinkoje šio regiono vynai išsiskiria puikiu kokybės ir kainos santykiu.

Be to, Matros vynuogininkystės regione yra tam tikras skaičius gamybos vietovių, kuriose iš vynuogynuose surinktų vynuogių greta lengvesnių vynų taip pat gaminami natūralūs autentiški vynai. Dėl Matros vynuogininkystės regiono vertybes atskleidžiančio skonio ir kilmės vietos apsaugos sistemos šie vynai vertinami dėl išskirtinės kokybės, įskaitant analitinius parametrus.

Žmogiškųjų veiksnių poveikį gamybos vietai galima pastebėti šiose srityse:

- apgalvota prie ekologinės aplinkos teikiamų galimybių pritaikytos vynuogių veislių struktūros plėtra (tradicinės ir naujos vynuogių veislės),
- vynuogininkystės ir vyndarystės metodų plėtra, laikantis specialių ekologijos kriterijų ir rinkos sąlygų,
- ekologijos ir prekybos sąlygas atitinkančios įrangos ir integravimo struktūrų plėtra.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)

Nuorodoms taikomos taisyklės (1)

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo.

Sąlygos aprašymas:

- a) Jeigu etiketėje nurodoma vynuogių veislė, pateikiama tradicinė nuoroda, nuoroda į vyno spalvą ar bet kokia kita ribotai naudojama nuoroda, tokia nuoroda negali būti raidžių šriftu, dydžiu ir spalva ryškesnė negu kilmės vietos nuoroda.
- b) Vynų kupažavimui taikomos taisyklės:
 - i) Leidžiama naudoti nuorodas „küvé“ arba „cuvée“ (kiuvė), taip pat sinonimą „házasítás“ (kupažavimas).
 - ii) Vynuogių veislės pavadinimas gali būti nurodomas tik tuo atveju, jeigu kupažavimui naudotos veislės dalis siekia 5 proc. Tokiu atveju vynuogių veislės pavadinimas užrašomas raidėmis, kurių dydis nėra didesnis negu 50 proc. raidžių, kuriomis užrašytas kilmės vietos pavadinimas, dydžio.
- c) Rekomenduojama etiketėje pateikti Matros vynuogininkystės regiono logotipą. Mažiausias dydis: 1,5 x 1,5 cm.

Nuorodoms taikomos taisyklės (2)

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

d) Taisyklės, susijusios su smulkesnio geografinio vieneto nurodymu:

- i) Smulkesnio geografinio vieneto (savivaldybės, vietovės) pavadinimas etiketėje gali būti nurodomas tik tuo atveju, jeigu 100 proc. produkto pagaminta nustatytoje atitinkamo smulkesnio geografinio vieneto gamybos vietovėje. Smulkesnių vietovių pavadinimai gali būti nurodomi tik kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos „Mátra“ ir savivaldybės pavadinimu.
- ii) Savivaldybių pavadinimai, kuriuos galima nurodyti: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domszóló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kislána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécis, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácraót, Veresegyház. Ribų nustatymas: administracinės ribos.

iii) Vietovių pavadinimai, kuriuos galima nurodyti: žr. 1 priedą. Ribų nustatymas: žr. žemėlapi.

Nuorodoms taikomos taisyklės (3)

Teisinis pagrindas:

Teikia organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip numato valstybės narės.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo.

Sąlygos aprašymas:

f) Kitos ribotai naudojamos nuorodos, kurias galima pateikti:

- „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ arba „hordóban erjesztett“ (fermentuotas statinėje), „barrique-ban érlelt“ arba „hordóban érlelt“ (brandintas statinėje): taikoma visoms vyno rūšims;
- „első szüret“, „virgin vintage“ arba „szűztermés“ (pirmojo skynimo): taikoma baltiesiems, rožiniams, raudoniesiems, muskatiniams ir klareto tipo vynams;
- „újbor“ arba „primőr“ (jaunas vinas): taikoma baltiesiems, rožiniams, raudoniesiems, muskatiniams ir klareto tipo vynams;
- „válogatott szüretelésű bor“ (atrinkto derliaus vinas): taikoma visoms vyno rūšims, „Superior“ baltiesiems ir raudoniesiems vynams;
- „szűretlen“ (nefiltruotas): taikoma baltiesiems, raudoniesiems, muskatiniams, vėlyvojo derliaus, „Superior“ baltiesiems ir raudoniesiems vynams;
- vinas iš vytintų vynuogių: taikoma baltiesiems, muskatiniams, klareto tipo, vėlyvojo derliaus vynams;
- „jégbor“ (ledo vinas): taikoma baltiesiems, muskatiniams, vėlyvojo derliaus vynams;
- „küvé“ arba „cuvée“ (kiuvė): taikoma visoms vyno rūšims, „Superior“ baltiesiems ir raudoniesiems vynams;
- „muzeális bor“ (muziejaus vinas): taikoma baltiesiems, raudoniesiems, muskatiniams, vėlyvojo derliaus vynams;
- „főbor“ (pagrindinis vinas): taikoma baltiesiems, muskatiniams, „Superior“ baltiesiems ir raudoniesiems vynams.

Produkto išpilstymui taikomos taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

- a) Vėlyvojo derliaus, „Superior“ baltieji ir raudonieji vynai gali būti parduodami tik buteliuose. Pareiga išpilstyti į butelius netaikoma vynams, kuriuos vyndarys gamybos vietovėje pagamina asmeninems reikmėms ir naudoja savo rūsyje. „Superior“ tipo vynai gali būti parduodami tik stiklo buteliuose su sunumeruotomis etiketėmis.
- b) Išpilstymas turi būti atliekamas tik išpilstymo cechuose, kuriuos yra patvirtinusi vyndarių institucija ir įregistravusi Matros vynuogių augintojų bendruomenė (toliau – MVAB).
- c) Išpilstymas į butelius už gamybos vietovės ribų galimas tik tuo atveju, jei bent 48 val. iki numatyto išpilstymo pateikiamas pranešimas. Pranešimas teikiamas MVAB. Išpilstymas turi būti atliekamas per 90 dienų nuo vyno išsiuntimo iš gamybos vietovės dienos.

Gamyba už nustatytos gamybos vietovės ribų

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytų ribų geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

- a) Vyną išsiųsti galima tik informavus MVAB sekretorių. Likus bent 48 valandoms iki siuntimo dienos, siuntėjas MVAB sekretoriui privalo nurodyti pageidaujimų siūsti vynuogių veisles, kiekius, vynuogių, misos ir bazinių vynų kilmės ir paskirties vietas (vynuogėms taikoma maždaug 15 proc. paklaida).
- b) Gamybos vietovė: Bač Kiškūno, Hevešo, Komaromo-Estergomo ir Pešto medės (apskritys).

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM_termekleiras_v2_standard.pdf
