KITI AKTAI

# EUROPOS KOMISIJA

## Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2020/C 108/06)

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

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**„Debrői Hárslevelű“**

**Nuorodos numeris PDO-HU-A1373-AM02**

**Pranešimo data: 2019.12.18**

### PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Vėlyvo derliaus vyno rūšies nustatymas**

   a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:

      II. Vynų aprašymas

      III. Specifiniai vynininkystės metodai

      IV. Nustatyta geografinė vietovė

      V. Didžiausia išeiga

      VII. Ryšys su geografine vietove

      VIII. Papildomos sąlygos

   b) Dėl Debrės regiono ypatybių ir kintančių klimato sąlygų įtakos vis dažniau išauginama geresnės kokybės vynuogių veislės „Hárslevelű“ vynuogių; šias vynuoges galima ilgiau palikti ant vynmedžio ir jos yra tinkamos vėlyvo derliaus vynui gaminti. Nustatytoje geografinėje vietovėje dėl vėlai nuimamo derliaus ilgainiui padažnėjo vidinis džiūvimas – padaugėjo vytintų vynuogių atsiradus grybeliui *Botrytis*.

2. **Mažiausio cukraus kiekio vynuogėje pakeitimas**

   a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:

      III. Specifiniai vynininkystės metodai

   b) Šiuo pakeitimu siekiama, kad iš aromatinių vynuogių veislių vynuogių gaminami vynai įgautų gaivių ir aromatinių savybių. Kadangi dabartinė minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,60 proc. (17° vengriškos misos laipsnių), negalima to pasiekti visais vynuogių derliaus metais, nes vynuogės turi išlaikyti savo aromatą ir rūgštis; šiltesniais vynuogių derliaus metais tai įmanoma tik anksčiau nuimant derlių.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Nustatytos geografinės vietovės partijos numerių žymėjimas žemėlapyje**

a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:

IV. Nustatyta geografinė vietovė

b) Ilgainiui partijos numeriai gali pasikeisti, todėl specifikacijoje naudojant specialius partijos numerius nėra garantuojama, kad jie bus aiškiai sužymėti. Taigi partijų numeriais pažymėtos vietovės turėtų būti aiškiai sužymėtos šios specifikacijos priede pateikiamame žemėlapyje.

4. **Vietovių pavadinimų suderinimas su specifikacijos priede pateikiamu žemėlapiu**

a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:

VIII. Papildomos sąlygos

b) Atliekant pakeitimą atnaujinamas šios specifikacijos priede pateikiamas žemėlapis, taigi vietovių (*dűlő*) pavadinimai specifikacijoje taip pat turi būti atnaujinti ir pataisyti. Tarnasentmarijoje nėra „Pallag-fő dűlő“, o Verpelete esantis „Vadas-dűlő“ yra „Kerékkötő dűlő“ dalis ir nėra atskirai pažymėtas, todėl šie vietovių pavadinimai turėtų būti išbraukti.

5. **Techninio pobūdžio pakeitimai**

a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:

III. Specifiniai vynininkystės metodai

VI. Leidžiamos vynuogių veislės

VIII. Papildomos sąlygos

b) Pakeitimai, kurie yra reikalingi pagal dabartinį pavadinimą, yra susiję su specifikacijos formuluote, didžiųjų ir mažųjų raidžių rašymu, veislių pavadinimų išdėstymu abėcėlės tvarka ir vynininkystės institucijos pavadinimo keitimu.

6. **Draudimas saldinti klasikinius ir aukščiausios rūšies vynus, išskyrus kai saldinama naudojant misą ir misos koncentratą, pagamintą iš kokybiškų veislės „Debrői Hárslevelű“ vynuogių**

Atsisakius saldinimo naudojant rafinuotą misos koncentratą, sustiprinamos vynų „Debrői Hárslevelű“ savybės, nes paliekami tik stiprūs pirminiai vaisių aromatai, kurie atsiranda iš misoje naudojamų nustatytoje geografinėje vietovėje „Debrői Hárslevelű“ auginamų vynuogių uogų. Dėl to vynai „Debrői Hárslevelű“ yra gerai vertinami ir gerėja jų padėtis rinkoje. Ši priemonė padeda sutvirtinti sektoriaus vynmedžių augintojų ir vyndarių bendradarbiavimą nustatytoje geografinėje vietovėje.

7. **Techninio pobūdžio pakeitimas, susijęs su klasikinių vynų rūšimi, kai derlius nuimamas mechaniškai**

Gaminant klasikinės rūšies vynus mechaniškai nuimamo derliaus išeiga kiekybiniu aspektu turi būti sulyginta su rankomis nuimamo derliaus išeiga.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Debrői Hárslevelű

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

*Classicus* (klasikinis)

Sumaišytas vynas, kurio pagrindas – veislės „Hárslevelű“ vynuogės. Sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus baltasis vynas, kuriam būdingi šviežių vaisių, abrikosų ir liepžiedžių aromatai bei skoniai ir stiprus medaus skonis.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis pagal atitinkamų ES teisės aktų nuostatas.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,0 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 18 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

Superior

Sumaišytas vynas, kurio pagrindas – veislės „Hárslevelű“ vynuogės. Stipraus skonio, sodrus, išlaikytas ir brandintas sausas, pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus baltasis vynas, kuriam būdingi liepžiedžių, sunokusių vaisių ir medaus aromatai bei skoniai.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis pagal atitinkamų ES teisės aktų nuostatas.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,0 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 18 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

*Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus)

Sumaišytas vynas, kurio pagrindas – veislės „Hárslevelű“ vynuogės. Stipraus skonio, sodrus, išlaikytas ir brandintas baltasis vynas, kuriam būdingi liepžiedžių, sunokusių vaisių ir medaus aromatai bei skoniai. Vyrauja brandintų (vytintų) vynuogių aromatai ir skoniai, kartais gali atsirasti dėl grybelio *Botrytis* susidaręs aromatas.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis pagal atitinkamų ES teisės aktų nuostatas.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 9,0 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 18 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Vyno gamyba. *Classicus* (klasikinis)

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Privalomi vynininkystės metodai:

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai buvo nuimtas jų derlius;

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija;

— – misa turi būti išgryninta;

— vyno sudėtyje turi būti bent 85 proc. iš veislės „Hárslevelű“ vynuogių pagaminto vyno.

Neleidžiami vynininkystės metodai:

— vyno saldinimas naudojant rafinuotą misos koncentratą arba naudojant misą ar misos koncentratą, gautus ne iš nustatytos gamybos vietovės.

Vyno gamyba. *Superior*

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Privalomi vynininkystės metodai:

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai buvo nuimtas jų derlius;

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija;

— vyno sudėtyje turi būti bent 85 proc. iš veislės „Hárslevelű“ vynuogių pagaminto vyno;

— negalima teikti rinkai anksčiau nei derliaus metų gegužės 1 d.

Neleidžiami vynininkystės metodai:

— vyno saldinimas naudojant rafinuotą misos koncentratą arba naudojant misą ar misos koncentratą, gautus ne iš nustatytos gamybos vietovės.

Vyno gamyba. *Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus)

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Privalomi vynininkystės metodai:

— vynuogės turi būti perdirbamos tą pačią dieną, kai buvo nuimtas jų derlius;

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija;

— vyno sudėtyje turi būti bent 85 proc. iš veislės „Hárslevelű“ vynuogių pagaminto vyno.

Neleidžiami vynininkystės metodai:

— vyno saldinimas;

— ąžuolų skiedrų naudojimas;

— atvirkštinis osmosas;

— dalinis alkoholio kiekio vyne sumažinimas.

Vynmedžių auginimas. Auginimo būdas

Auginimo praktika

1. Vynmedžių formavimo taisyklės:

   a) Vynuogynuose, pasodintuose iki 2010 m. rugpjūčio 1 d.: vynuogės, tinkamos klasikiniams, aukščiausios rūšies ir vėlyvo derliaus saugomos kilmės vynams gaminti, gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant į auginimo būdą, kol tas vynuogynas egzistuoja.

   b) Vynuogynuose, pasodintuose po 2010 m. rugpjūčio 1 d.: „Guyot“ metodas, kordono formavimas vidutiniame aukštyje, kordono formavimas žemai, genėjimas suteikiant skėčio formą, genėjimas suteikiant vėduoklės formą, viršūnių genėjimas ir genėjimas suteikiant taurės formą.

   Vynmedžių auginimas. Vynmedžių sodinimo atstumai

Auginimo praktika

2. Vynmedžių tankumo vynuogyne taisyklės:

   a) Vynuogynuose, pasodintuose iki 2010 m. rugpjūčio 1 d.: vynuogės, tinkamos klasikiniams, aukščiausios rūšies ir vėlyvo derliaus saugomos kilmės vynams gaminti, gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant į vynmedžių sodinimo atstumus, kol tas vynuogynas egzistuoja.

   b) Vynuogynuose, pasodintuose po 2010 m. rugpjūčio 1 d. (klasikiniai ir vėlyvo derliaus vynai):

      i) vynmedžių tankumas – ne mažiau kaip 3 700 vynmedžių/ha;

      ii) atstumas tarp vynmedžių – ne mažiau kaip 0,8 m.

   c) Vynuogynuose, pasodintuose po 2010 m. rugpjūčio 1 d. (aukščiausios rūšies vynai):

      i) vynmedžių tankumas – ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių/ha;

      ii) atstumas tarp vynmedžių – ne mažiau kaip 0,8 m.

   Vynmedžių auginimas. Leistinas pumpurų kiekis ir vynmedžių išnykimas

Auginimo praktika

3. Leistinas pumpurų kiekis – ne daugiau kaip 6 šviesūs pumpurai/$m^2$.

4. Vynmedžių išnykimas – jau pasodintų vynuogynų atveju vynmedžių išnykimas negali viršyti 10 proc. vynmedžių skaičiaus sodinimo metu, neatsižvelgiant į vynmedžių sodinimo atstumus ir auginimo būdą.

   Vynmedžių auginimas. Derlius ir vynuogių kokybė

Auginimo praktika

5. Derliaus nuėmimo būdas – mechaninis arba rankomis.

6. Derliaus nuėmimo datos nustatymas – kompetentingi vyndarių bendruomenės pareigūnai nustato auginamų vynuogių veislių sunokimą ir naudoja jį nustatydami konkrečios veislės derliaus pradžios datą.

7. Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas galima alkoholio koncentracija):

   a) *Classicus* (klasikinis):

      i) 9,83 proc. tūrio (16 vengriškos misos laipsnių): „Cserszegi fűszeres“, „Irsai Olivér“, „Ottonel muskotály“, „Sárga muskotály“;

      ii) 10,60 proc. tūrio (17 vengriškos misos laipsnių): „Chardonnay“, „Hárslevelű“, „Királyleányka“, „Leányka“, „Olasz rizling“, „Pinot blanc“, „Rajnai rizling“, „Sauvignon“, „Szürkebarát“, „Tramini“, „Zenit“.

   b) *Superior*. Visos vynuogių veislės –12,83 proc. tūrio (20 vengriškos misos laipsnių).

   c) *Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus). Visos vynuogių veislės: 12,83 proc. tūrio (20 vengriškos misos laipsnių).

b) *Didžiausia išeiga*

*Classicus* (klasikinis)

100 hl/ha

*Classicus* (klasikinis) – mechaninis derliaus nuėmimo būdas

13 100 kg vynuogių iš hektaro

Superior

60 hl/ha

*Superior* – derliaus nuėmimas rankomis

9 000 kg vynuogių iš hektaro

*Superior* – mechaninis derliaus nuėmimo būdas

8 400 kg vynuogių iš hektaro

*Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus)

66 hl/ha

*Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus) – derliaus nuėmimas rankomis

10 000 kg vynuogių iš hektaro

*Késői szüretelésű* (vėlyvo derliaus) – mechaninis derliaus nuėmimo būdas

9 400 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Aldebrės, Feldebrės, Tarnasentmarijos, Tofalu ir Verpeleto savivaldybėse esančios vietovės, vynuogynų registre įtrauktos į I ir II kategorijas, išskyrus šioje specifikacijoje pateiktame žemėlapyje pažymėtas vietoves.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

„sauvignon“ – „sauvignon bianco“

„leányka“ – „mädchentraube“

„királyleányka“ – „dánosi leányka“

„irsai olivér“ – „irsai“

„hárslevelű“ – „lindeblättrige“

„tramini“ – „roter traminer“

„rajnai rizling“ – „rhine riesling“

„rajnai rizling“ – „riesling“

„rajnai rizling“ – „johannisberger“

„rajnai rizling“ – „riesling blanc“

„rajnai rizling“ – „weisser riesling“

„irsai olivér“ – „zolotis“

„pinot blanc“ – „fehér burgundi“

„ottonel muskotály“ – „muscat ottonel“

„királyleányka“ – „erdei sárga“

„irsai olivér“ – „muskat olivér“

„hárslevelű“ – „feuilles de tilleul“

„hárslevelű“ – „lipovina“

„chardonnay“ – „kereklevelű“

„tramini“ –„savagnin rose“

„tramini“ – „tramin cervené“

„szürkebarát“ – „graumönch“

„szürkebarát“ – „grauburgunder“

„szürkebarát“ – „pinot grigio“

„szürkebarát“ – „auvergans gris“

„szürkebarát“ – „ruländer“

„sauvignon“ – „sauvignon bijeli“

„sauvignon“ – „sovinjon“

„sárga muskotály“ – „weisser“

„sárga muskotály“ – „muscat sylvaner“

„sárga muskotály“ – „weiler“

„sárga muskotály“ – „moscato bianco“

„sárga muskotály“ – „muscat zlty“

„sárga muskotály“ – „muskat weisser“

„sárga muskotály“ – „muscat bélüj“

„sárga muskotály“ – „muscat de frontignan“

„sárga muskotály“ – „muscat blanc“

„sárga muskotály“ – „muscat de lunel“

„tramini“ – „traminer“

„tramini“ – „traminer rosso“

„pinot blanc“ – „pinot bianco“

„pinot blanc“ – „weissburgunder“

„ottonel muskotály“ – „muskat ottonel“

„olasz rizling“ – „nemes rizling“

„olasz rizling“ – „risling vlassky“

„olasz rizling“ – „riesling italien“

„olasz rizling“ – „grasevina“

„olasz rizling“ – „taljanska grasevina“

„leányka“ – „feteasca alba“

„leányka“ – „dievcenske hrozno“

„olasz rizling“ – „welschrieslig“

„chardonnay“ – „chardonnay blanc“

„chardonnay“ – „morillon blanc“

„chardonnay“ – „ronci bilé“

„cserszegi fűszeres“

„hárslevelű“ – „garszleveljü“

„irsai olivér“ – „zolotisztüj rannüj“

„királyleányka“ – „feteasca regale“

„királyleányka“ – „feteasca regale“

„királyleányka“ – „galbena de ardeal“

„királyleányka“ – „königstochter“

„királyleányka“ – „little princess“

„leányka“ – „leányszőlő“

„ottonel muskotály“ – „miszket otonel“

„pinot blanc“ – „pinot beluj“

„rajnai rizling“ – „rheinriesling“

„sauvignon“ – „sauvignon blanc“

„szürkebarát“ – „pinot gris“

„sárga muskotály“ – „muscat lunel“

„tramini“ – „gewürtztraminer“

„zenit“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Nustatytos vietovės apibūdinimas

a) Gamtiniai ir kultūriniai veiksniai

Vynų „Debrői Hárslevelű“ nustatyta geografinė vietovė yra ties Matros kalnų, Biuko kalnų ir Didžiosios lygumos sandūra, maždaug 170–220 metrų aukštyje. Vynuogininkystė ant pietinėje ir pietvakarinėje dalyse esančių kalvų labai svarbi jau nuo XV a. pradžios.

Verpeleto, Feldebrės, Aldebrės ir Tofalu savivaldybių pakraštyje esančių auginimo vietovių dirvožemis sudarytas iš humusinio aliuvinio smėlio, likusio atsitraukus jūrai, ir iš keleto tipų rudžemių (ramano, juodžemio, molio), susiformavusių andezito platformoje. Nepaisant kelių išimčių, vynuogynai išsidėstę ant plokščiakalnių ir jų pietinėje bei pietvakarinėje dalyse esančių pamažu žemėjančių vietovių. Šis dirvožemis tinkamas vynuogynams sodinti dar ir dėl palankių auginimo vietovės pakraščio topografinių sąlygų, Matros kalnų teikiamos apsaugos ir Tarnos slėnio klimato pusiausvyros. Egerio ir Debrės auginimo vietovę supančios kalvos ir kalnai itin tinka vynuogininkystei. Ir praeityje, ir dabar sodinti kitus, ypač ariamuosius pasėlius – dažniausiai nepelninga. Šiame vyno regione per 47 metus surinkti tokie vidutiniai meteorologiniai duomenys: vidutinė metinė temperatūra –10,65 °C; vidutinis kritulių kiekis per metus – 592,6 mm; vidutinis saulėtų valandų skaičius per metus –1 964. Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurias daugiausia arba išimtinai nulėmė geografinė aplinka.

b) Žmogiškieji veiksniai

Pirmasis pagamintas vynas „Debrői Hárslevelű“ siejamas su Pál Rácz – Kompolto rūsių savininku.

Iš jo aprašymų paaiškėjo, kad nuo pat pradžių šis vynas buvo maišomas, o jo pagrindas buvo vynuogių veislės „Hárslevelű“ vynuogės. Kitos vynuogių veislės pirmiausia buvo reikalingos siekiant subalansuoti vynuogių derliaus metų skirtumus.

Vynų aprašymas

Vynams „Debrői Hárslevelű“ gaminti tinkama nustatyta vietovė padeda jiems įgyti tam tikrų aromatų – šie vynai pasižymi stipriais gėlių kvapais ir vaisių aromatu. Be to, palyginti su kitais gerai žinomais Hárslevelű vynais, šiems vynams būdingas sodresnis, stipresnis ir ilgiau išliekantis skonis.

Dėl visai netoli esančios vynuogininkystės ir vyno gamybos vietovės ribos šiaurėje ir dėl kalnų slėnių vėjų šie vynai yra rūgštoko ir ilgai išliekančio skonio.

Priežastinio ryšio įrodymas

Nustatytos geografinės vietovės bendroms klimato sąlygoms daugiausia įtakos turi netoliese esantys Matros kalnai. Jie apsaugo nuo žiemos šalnų, o vėsios naktys, kurias po šiltų vasaros ir rudens dienų lemia kalnų vėjas, padeda užtikrinti, kad vynuogės išlaikytų rafinuotą ir elegantišką rūgštumą bei pirminius savo vaisių aromatus. Debrės regiono dirvožemiuose yra subalansuotas vandens kiekis, o dėl vidutinio kritulių kiekio (600 mm) vynuogės noksta subalansuotomis ir ramiomis sąlygomis. Todėl šiuose vynuose nebūna nebrandžių rūgščių, kurias lemtų vandens stygius.

Dėl Debrės regiono ypatybių ir kintančių klimato sąlygų įtakos vis dažniau išauginama geresnės kokybės vynuogių veislės „Hárslevelű“ vynuogių; šias vynuoges galima ilgiau palikti ant vynmedžio ir jos yra tinkamos vėlyvo derliaus vynui gaminti. Nustatytoje geografinėje vietovėje dėl vėlai nuimamo derliaus ilgainiui padažnėjo vidinis džiūvimas – padaugėjo vytintų vynuogių atsiradus grybeliui *Botrytis*.

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

*Nuorodoms taikomos taisyklės*

Teisinis pagrindas:

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

a) Tokiose frazėse kaip „saugomos kilmės klasikinis vynas“, „saugomos kilmės aukščiausios rūšies vynas“ ir „saugomos kilmės vėlyvo derliaus vynas“ tradicinę formuluotę „saugomos kilmės vynas“ galima naudoti vietoj formuluotės „saugoma kilmės vietos nuoroda“.

b) Veislių pavadinimus, tradicines formuluotes, kitas ribojamas formuluotes arba formuluotes, kuriomis nurodoma vyno spalva, galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tos formuluotės šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuoroda.

c) Aukščiausios rūšies vynų atveju formuluotė „aukščiausios rūšies“ rašoma prie vyno pavadinimo (*), kuris turi būti nurodytas etiketėje po kilmės nuorodos tais pačiais rašmenimis. Tuo atveju, kai vyno etiketėje kaip smulkesnis geografinis vienetas nurodytas vietovės pavadinimas, formuluotė „aukščiausios rūšies“ vyno pavadinime* pakeičiama šio vieneto nuoroda.

d) Vėlyvo derliaus vynų atveju formuluotė „vėlyvo derliaus“ rašoma prie vyno pavadinimo*, kuris turi būti nurodytas etiketėje po kilmės nuorodos tais pačiais rašmenimis.

e) Leidžiamos naudoti tradicinės formuluotės arba ribojamos formuluotės:

   i) tradicinės formuluotės: pagal 2009 m. rugsėjo 29 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro Dekreto Nr. 127/2009 55 skirsnį;

   ii) ribojamos formuluotės: pagal 2009 m. rugsėjo 29 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro Dekreto Nr. 127/2009 15 priedą.

*Nuorodoms taikomos taisyklės (2)*

Teisinis pagrindas:

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

f) Smulkesni geografiniai vienetai, kuriuos galima nurodyti, ir jiems taikomos taisyklės:

   i) Savivaldybės

      — Savivaldybių pavadinimai, kuriuos galima nurodyti: Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalu.

      — Kilmės tapatumas – ne mažiau kaip 85 proc.

   ii) Vietovių pavadinimai

      — Vietovių pavadinimus galima nurodyti tik aukščiausios rūšies ir vėlyvo derliaus vynų etiketėse. Kilmės tapatumas – 100 proc.

      — Vietovių pavadinimai, kuriuos galima nurodyti:

         a) Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;

         b) Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;

         c) Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető;

         d) Tófalu: Bogár-hát, Petes-alja;

         e) Verpelét: Ácsok, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszúi-dűlő, Kecske-hát, Kerékkötő, Keresztfai-dűlő, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Majka, Mátra alja-dűlő, Pallagfő, Szent János-dűlő, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veresi-dűlő.

   iii) Ryšys tarp smulkesnių geografinių vienetų ir prekių ženklų: tuo atveju, kai vyno produktai žymimi naudojant užregistruotus prekių ženklus, kuriuose nurodytas visas smulkesnio geografinio vieneto pavadinimas arba jo dalis arba šalies geografinės vietovės nuoroda, arba naudojant iki 2002 m. gegužės 11 d. nusistovėjusius prekių ženklus, taisyklės, susijusios su vyno gamyboje naudotų vynuogių kilme, nėra taikomos.

(*) Vyno pavadinimas tokiu atveju susideda iš kilmės nuorodos ir produkto specifikacijoje reglamentuojamos informacijos, kuri etiketėje užrašyta taip pat matomai, kaip ir kilmės nuorodos pavadinimas.

*Gamyba už nustatytos vietovės ribų*

Teisinis pagrindas:

organizacijos, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip numato valstybė narė.

Papildomos sąlygos rūšis:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Šių savivaldybių administracinėje teritorijoje: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Kompolt, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

https://boraszat.kormany.hu/debroi-harslevelu