

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 190/07)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Mátra/Mátraí”

Referentienummer PDO-HU-A1368-AM02

Datum van mededeling: 29.4.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Opname van het nieuwe wijntype Mátra (Mátraí) Superior in het productdossier

a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

- II. Beschrijving van de wijnen
- III. Specifieke oenologische procedés
- V. Maximumopbrengst
- VI. Toegestane druivenrassen
- VII. Verband met het geografische gebied
- VIII. Aanvullende voorwaarden

b) Betrokken gedeelten van het enig document:

- Beschrijving van de wijn(en)
- Wijnbereidingsprocedés
- Verband met het geografische gebied
- Aanvullende voorwaarden

c) Redenen:

In het geval van Mátra (Mátraí) Superior-wijn zijn wij van mening dat het gebied zwaarder doorweegt dan de specifieke kenmerken van het druivenras indien de wijnboer de wijn met de nodige zorg en volgens naar behoren geregementeerde methoden produceert. Het is de bedoeling van deze bijzondere grondstof een authentieke wijn te bereiden die dicht bij de natuur staat, en waarbij tijdens het productieproces zo weinig mogelijk toegevoegde kunstmatige en gemodificeerde hulpstoffen worden gebruikt.

2. Uitbreiding van de toegestane druivenrassen met Chasselas, Furmint, Királyleányka, Báborkadarka en Turán

a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

- VI. Toegestane druivenrassen

b) Betrokken gedeelte van het enig document:

- Voornaamste wijndruivenras(sen)

c) Redenen:

Een belangrijke troef van de wijnstreek Mátra is de gevarieerde selectie aan rassen, die verband houdt met het unieke klimaat en de kenmerken van het productiegebied, daarom moet het scala van rassen worden uitgebreid.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Met de wijnen die worden bereid uit het ras Chasselas, dat in de wijnstreek wordt geteeld, kunnen frisse, lichte en levendige cepagewijnen met een zuivere smaak worden bereid. De wijnen die uit Furmint worden bereid, kunnen uitstekend dienen als illustratie van de troeven van een aantal wijngaarden in de wijnstreek die uitmuntende eigenschappen bezitten. Het ras Királyleányka vormt een uitstekende aanvulling voor de wijngaarden van de Mátra die de voorkeur geven aan Mátra muskotály-soorten [muskaatsoorten], en kan de eigenschappen van het productiegebied nog beter tot uiting brengen. De blauwe druivenrassen Bőborkadarka en Turán zijn niet alleen als coupagewijnen geschikt om het unieke karakter van de rode wijnen te benadrukken, maar komen ook goed tot hun recht in de productieomstandigheden van enkele uitmuntende wijngaarden van de wijnstreek.

3. Nauwkeurige bepaling van de afmetingen van het logo van de wijnstreek

a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— VIII. Aanvullende voorwaarden

b) Betrokken gedeelte van het enig document:

— De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

c) Redenen:

Het is de bedoeling dat het logo van de wijnstreek op de producten van de BOB Mátra in dezelfde afmetingen wordt weergegeven.

4. Aanpassing van oenologisch procedé wegens wetswijziging

a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— III. Specifieke oenologische procedés — Regels inzake de teeltwijze

b) Betrokken gedeelte van het enig document:

— Wijnbereidingsprocedés — Specifieke oenologische procedés

c) Redenen:

De aanpassing heeft tot doel wijnen van betere kwaliteit te produceren.

5. Wijzigingen van technische aard — Naamswijziging van het controle-orgaan

a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:

— IX. Controle

b) Betrokken gedeelte van het enig document:

— De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

c) Redenen:

Het overnemen van wijzigingen in het adres en de contactgegevens van de voor de controle aangewezen organisaties.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Mátra

Mátrai

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

Wit

Doorgaans een zachte wijn zonder eikaroma, met zachte zuren, een laag alcoholgehalte, lichtgroen of licht tot krachtiger strogeel van kleur, fris en fruitig van karakter met soms toetsen van citrus.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Roséwijn

Wijn met een lichtroze, roze tot lichtviolet kleur, met lichte scherpe zuren en een bijzonder fruitige geur, en geuren en smaken zonder sporen van rijping op het vat. Consumptie binnen een jaar tot anderhalf jaar na de oogst.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Rood

Wijnen met een krachtige robijnrode tot donkerrobijnrode kleur, met een volle, intense fruitsmaak, vaak met een kruidig aroma, die gedeeltelijk zijn verouderd of op houten vaten zijn gerijpt zonder dat de smaak van eik overheerst. Doorgaans hebben deze rode wijnen een zachte structuur en een matig alcoholgehalte.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Muskotály [muskaat]

Wijnen met een lichtstrogele, strogele tot diepstrogele kleur, met een intense muskaatgeur, een fruitige smaak en zachte zuren, vaak met restsuiker.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Késői szüretelésű bor [Wijn van late oogst]

Wijn met een goudgele kleur, complexe geuren en een volle olieachtige textuur, met rijke aroma's en smaken van rijping op houten vaten en op de fles, een aangenaam zuurgevoel en alcoholgehalte. Bevat vaak restsuiker.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	9
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Siller

Wijn met een lichtrode tot dieprode kleur, met een aroma van kersen of krieken, met lichte scherpe zuren en het karakter van het druivenras, en met geuren en smaken zonder sporen van rijping op het vat.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior fehér [Superior wit]

Ontwikkelde, uitgesproken gerijpte witte wijnen van betere kwaliteit, met een groenwitte, groengele tot gele kleur met een lange smaak en een hoger alcoholgehalte. Bij cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende fruit- en andere geuren en aroma's, die eventueel worden aangevuld met geuren en smaken die kenmerkend zijn voor het productiegebied. De assemblagewijnen zijn volle wijnen met een lange smaak en andere kenmerken afhankelijk van de assemblageverhouding, in de categorieën droog en halfdroog.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	12
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Superior vörös [Superior rood]

De wijn heeft een kleur die varieert van granaatrood tot donkerroobijnrood, en heeft in geval van cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende fruit- en kruidengeuren en -smaken. Bij assemblagewijnen zijn de geuren, smaken, afgeronde zuren en het tanninegehalte afhankelijk van de assemblageverhouding van de druivenrassen. De wijnen hebben uitgesproken rijpe aroma's, een fluwelige smaak en veel body, en aroma's van fruit (kersen, krieken, frambozen, aalbessen en kruisbessen enz.) en specerijen (kaneel, vanille, chocolade, tabak enz.), eventueel aangevuld met geuren en smaken die kenmerkend zijn voor het productiegebied.

*inzake maximaal totaal alcoholgehalte en totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	12
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedésa) *Essentiële oenologische procedés*

Wit

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

— de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt

— zuivering van de most

Rosé

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- de persing is alleen toegestaan in niet-continupersen
- zuivering van de most

Rood

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- bereiding van rode wijn met vergisting met de schil of verhitting
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen

Muskotály [muskaat]

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen
- zuivering van de most
- assembleerregels: de wijn moet voor minstens 85 % bestaan uit de druivenrassen Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály of Sárga muskotály

Késői szüretelésű bor [Wijn van late oogst]

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen
- zuivering van de most
- er mag op zijn vroegst worden gebotteld op 1 maart van het jaar volgend op de oogst
- drie maanden gisting op de fles voordat de wijn in de handel wordt gebracht

VERBODEN

- verzoeten
- verbetering van de most

Siller

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen

Superior fehér [Superior wit]

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen
- mag op zijn vroegst op 1 maart van het jaar volgend op de oogst in de handel worden gebracht
- de volledige hoeveelheid moet in haar geheel worden gecertificeerd en gebotteld

VERBODEN

- verzoeten
- verbetering van de most
- aanzuring,
- ontzuring,
- gebruik van stukjes eikenhout
- omgekeerde osmose

Superior vörös [Superior rood]

Voor de wijnbereiding geldende beperking

VERPLICHT:

- de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt
- persing is alleen toegestaan in niet-continupersen
- mag op zijn vroegst op 1 september van het jaar volgend op de oogst in de handel worden gebracht
- de volledige hoeveelheid moet in haar geheel worden gecertificeerd en gebotteld

VERBODEN

- verzoeten
- verbetering van de most
- aanzuring
- ontzuring
- gebruik van stukjes eikenhout
- omgekeerde osmose

Regels inzake de teeltwijze (1)

Teeltpraktijk

1. Teeltwijze en plantdichtheid: voor de vervaardiging van producten met de beschermde oorsprongsbenaming Mátra (i) mogen enkel druiven worden gebruikt die afkomstig zijn van wijngaarden waar het verlies van wijnstokken niet hoger is dan 25 %.

2. Belasting in aantal ogen: bij het bepalen van de belasting van de wijnstok mag het aantal ogen dat wordt behouden — ongeacht de teeltwijze — niet meer dan 16 ogen/m² bedragen. Bij wijze van uitzondering mag bij Mátra(i) Superior het aantal ogen dat wordt behouden – ongeacht de teeltwijze – niet meer dan 12 ogen/wijnstok bedragen.

3. Regels voor wijngaarden die na 1 januari 2012 zijn aangeplant:

a. Teeltwijze:

- i. Paraplusnoei
- ii. Moser-snoei
- iii. Enkele gordijnsnoei
- iv. Sylvos-snoei
- v. Lage en middelhoge cordon.

b. Plantdichtheid: ten minste 3 500 wijnstokken/ha. Bij de bepaling van de afstand tussen de rijen en de wijnstokken moet worden uitgegaan van gelijkmatige afstand tussen de rijen en de wijnstokken en is de aanplanting van dubbele rijen en/of dubbele wijnstokken toegelaten.

c. Afstand tussen de rijen: minimaal 1,00 m en maximaal 3,26 m.

d. Afstand tussen de wijnstokken: minimaal 0,6 m, maximaal 1,2 m. Bij aanplanting van dubbele wijnstokken is de gemiddelde afstand tussen de twee wijnstokken bepalend.

Regels inzake de teeltwijze (2)

Teeltpraktijk

4. Bepaling van de oogstdatum: De datum waarop de oogst begint, wordt elk jaar bepaald door de raad van de bevoegde wijnberggemeenschap. Producten die worden vervaardigd van druiven die werden geoogst vóór de door de wijnberggemeenschap vastgestelde startdatum kunnen geen certificaat van oorsprong in de categorie BOB Mátraï krijgen en mogen niet onder de BOB Mátraï in de handel worden gebracht. De datum van de oogst wordt gepubliceerd in een mededeling van de wijnberggemeenschappen.

5. Bij Mátra(i) Superior moet de opbrengst zodanig worden beperkt dat de opbrengst niet meer dan 1 kg druiven/wijnstok bedraagt.

Regels inzake de oogst

Teeltpraktijk

Bepaling van de oogstdatum: de datum waarop de oogst begint, wordt elk jaar bepaald door de raad van de bevoegde wijnberggemeenschap. De datum van de oogst wordt gepubliceerd in een mededeling van de wijnberggemeenschappen.

Minimaal suikergehalte van de druiven:

- Wit: 9 %vol (15 °MM)
- Rosé: 9 %vol (15 °MM)
- Rood: 9 %vol (15 °MM)
- Muskotály [muskaat]: 9 %vol (15 °MM)
- Késői szüretelésű bor [Wijn van late oogst]: 12,08 %vol (19 °MM)
- Siller: 9 %vol (15 °MM)
- Superior fehér [Superior wit]: 12,45 %vol (19,5 °MM)
- Superior vörös [Superior rood]: 12,45 %vol (19,5 °MM)

Oogstwijze: manueel of machinaal (voor wijn van late oogst, witte superior en rode superior enkel manueel)

b) *Maximumopbrengsten*

Wijn — wit, rosé, rood en siller — bij vermelding van de naam van de gemeente

100 hectoliter per hectare

Wijn — wit, rosé, rood en siller — bij vermelding van de naam van de gemeente

14 000 kg druiven per hectare

Wijn — wit, rosé, rood en siller — bij vermelding van de naam van de wijngaard

56 hectoliter per hectare

Wijn — wit, rosé, rood en siller — bij vermelding van de naam van de wijngaard

8 000 kg druiven per hectare

Wijn — muskotály [muskaat] — bij vermelding van de naam van de gemeente

12 000 kg druiven per hectare

Wijn — muskotály [muskaat] — bij vermelding van de naam van de wijngaard

56 hectoliter per hectare

Wijn — muskotály [muskaat] — bij vermelding van de naam van de wijngaard

8 000 kg druiven per hectare

Wijn — wit, rosé, rood, siller en muskotály [muskaat]

100 hectoliter per hectare

Wijn — wit, rosé, rood, siller en muskotály [muskaat]

14 000 kg druiven per hectare

Wijn — wit, rosé, rood, siller en muskotály [muskaat]

14 000 kg druiven per hectare

Wijn — wijn van late oogst — bij vermelding van de naam van de gemeente

56 hectoliter per hectare

Wijn — wijn van late oogst — bij vermelding van de naam van de gemeente

8 000 hectoliter per hectare

Wijn — wijn van late oogst — bij vermelding van de naam van de wijngaard

40 hectoliter per hectare

Wijn — wijn van late oogst — bij vermelding van de naam van de wijngaard

6 000 kg druiven per hectare

Wijn — Késői szüretelésű bor [Wijn van late oogst]

10 000 kg druiven per hectare

Wijn — Késői szüretelésű bor [Wijn van late oogst]

10 000 kg druiven per hectare

Wijn — Superior wit en superior rood

60 hectoliter per hectare

Wijn — Superior wit en superior rood — bij vermelding van de naam van de gemeente

8 000 hectoliter per hectare

6. Afbakend geografisch gebied

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de gemeenten Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kiszána, Kiszémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház en Visonta.

7. Voornaamste wijndruivenrassen

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 csernüj
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 zlty
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 — 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 otonel
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 — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
sárga muskotály — muscat sylvaner

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Wijn

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke en culturele factoren

Het afgebakende productiegebied van de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Mátra(i) bevindt zich in het noordelijke gedeelte van Hongarije. De Mátra is de hoogste bergketen van het land, en loopt van oost naar west. Op de zuidelijke, zonovergoten hellingen daarvan bevindt zich de grootste wijnstreek in heuvelland. Op de deels vulkanische, deels voedzame alluviale bodems, die beschut zijn tegen de noordenwind, kunnen wijndruiven van uitstekende kwaliteit worden geteeld.

De bodems van de wijnstreek behoren tot twee grote groepen: graslandbodems en bosbodems. De graslandbodems zijn gevormd in het lagergelegen gedeelte van de wijnstreek, de bosbodems in het hoger gelegen gedeelte, waar bossen werden gerooid.

Het klimaat van het productiegebied wordt bepaald door het continentale klimaat dat in Hongarije overheerst. Typisch daarvoor zijn de hete zomers en de koude winters. De druif is een lichtminnende plant en heeft een lichtintensiteit van 20 000 tot 30 000 lux nodig voor assimilatie. Druiven gedijen goed waar het aantal uren zonneshijns tijdens de groeiperiode 1 250 tot 1 500 bedraagt. Mátraalja, het gebied aan de voet van de Mátra, krijgt bijna elk jaar die hoeveelheid zonneshijn. Het jaarlijkse aantal uren zonneshijn bedraagt 1 900 - 2 000 uur. Deze waarden kunnen per oogstjaar sterk verschillen, maar in Mátraalja zakken zij zelden onder het voor de druiventeelt vereiste minimum. De ondergrens voor productie kan worden getrokken bij de isotherm van 9-10°C. In de wijnstreek bedraagt het gemiddelde over vijf jaar 10,5°C en tijdens het groeiseizoen kan het 17°C bereiken. Vele jaren ligt het jaarlijkse gemiddelde hoger dan 11°C, een belangrijk kenmerk voor goede oogstjaren. In Mátraalja bedraagt de hoeveelheid neerslag 356 tot 903 mm. De gemiddelde hoeveelheid neerslag in de maanden juni, juli en augustus is gunstig en draagt in belangrijke mate bij aan een betere kwaliteit en een hogere opbrengst. De beschermende invloed van de Mátra heeft ook een gunstige invloed op de temperatuur.

b) Menselijke factoren

Doordat het productiegebied zich geografisch wijd uitstrekt kent het grote tradities inzake druiventeelt- en wijncultuur. De druiventeelt in Mátraalja gaat al terug tot het begin van het tweede millennium. Het eerste schriftelijk bewijs daarvan stamt uit 1042, toen het door Samuel Aba gestichte benedictijnerklooster een door de koning geschonken wijngoed omvatte. Druiven en wijn bleven ook later in de geschiedenis een belangrijke rol spelen voor de plaatselijke bevolking. In de 15e eeuw kregen verscheidene nederzettingen stadsrecht en konden de inwoners hun wijn vrij verhandelen. Na de Turkse overheersing kende koning Johan Zápolya (in het Hongaars Szapolyai János) in 1536 aan de inwoners van Gyöngyös het recht toe hun wijn vrij te verkopen, wat zij aangaven door uithangborden op te hangen. Bij de overgang van de 17e naar de 18e eeuw stimuleerde het bestuur van Gyöngyös zijn inwoners met verschillende voordelen om druiven te telen. Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen de kleine wijnkelders en ontstonden in plaats daarvan coöperaties. De aanplanting van druiven raakte in een versnelling en de wijnstreek omvatte bijna 8 000 ha. In 1990 wijzigden de eigendomsverhoudingen en kwamen een groot deel van de wijngaarden in privébezit. Wijnkelders werden familiebedrijven, domeinen die tot op vandaag bepalend zijn voor de wijnstreek.

De productie van teeltmateriaal voor de druiven, en met name van enten, speelde in de Mátra-wijnstreek een belangrijke rol. De oorsprong daarvan ligt in begin van de eeuw, in de gemeenten Abasár en Nagyréde. In 1961 werden in Gyöngyöshalász en Ludas op grote oppervlakte moederplanten gekweekt en basisaanplantingen van Europese rassen aangelegd. Na de totstandkoming van de coöperatieven kon zo in Abasár en Nagyréde tegen de jaren 1960 de productie van enten uitgroeien tot een belangrijke productieactiviteit. Daarmee werd de basis gelegd van het huidige ruime assortiment aan druivenrassen in de wijnstreek van de Mátra.

De wijnstreek Mátra speelt een belangrijke rol in de landbouwsectoren wijnbouw en wijnbereiding. De wijnbouw heeft naast een economisch belang ook een enorm maatschappelijk belang en speelt een belangrijke rol om inkomsten te genereren en aan te vullen, en de plattelandsvlucht tegen te gaan. Met zijn landschapsvormende rol draagt de wijnbouw ook bij aan de attractiviteit van de streek.

Wijn (2)

2. Beschrijving van de wijnen

De kenmerken van de wijn worden sterk door de ecologische omstandigheden beïnvloed en kunnen in andere wijngebieden niet worden gereproduceerd. Die specifieke kenmerken komen voornamelijk tot uiting in de zich snel ontwikkelende, doorgaans lichte, zachte wijnen met een snelle zuurontwikkeling en in sommige jaren een rijk alcoholgehalte. Door de bodem en de klimatologische omstandigheden hebben de witte wijnen en roséwijnen een intense geur, en zijn de wijnen rijk aan aroma's. De rode wijnen zijn doorgaans fruitig, wat lichter, minder diep van kleur en ook de tannines ontwikkelen zich snel. De wijnen bevatten door de bodemeigenschappen veel minerale stoffen. De wijnen van het productiegebied zijn vooral geschikt voor kortere rijping en snelle consumptie. De ecologie heeft geleid tot de verspreiding van talrijke soorten die traditioneel met dit productiegebied in verband worden gebracht.

Doordat in de wijnstreek Mátra aanhoudende technologische ontwikkelingen zijn doorgevoerd, kan voor de witte en rosé wijnen een reductieve methode worden toegepast, en kunnen frisse, rode wijnen worden geproduceerd die de fruitigheid van de druiven beklemtonen.

In het geval van Mátra (Mátra) Superior-wijn zijn wij van mening dat het gebied zwaarder doorweegt dan de specifieke kenmerken van het druivenras indien de wijnboer de wijn met de nodige zorg en volgens naar behoren geregelende methoden produceert. Het is de bedoeling van deze bijzondere grondstof een authentieke wijn te bereiden die dicht bij de natuur staat, en waarbij tijdens het productieproces zo weinig mogelijk toegevoegde kunstmatige en gemodificeerde hulpstoffen worden gebruikt.

3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

De bekendheid van het wijngebied Mátra bij de consumenten is groot, wat voornamelijk te danken is aan de lichtere, fruitige en aromatische muskaatwijnen. Vanuit marktoogpunt worden de wijnen gekenmerkt door een goed verhouding tussen prijs en kwaliteit.

De wijnstreek Mátra biedt naast de relatief lichte wijnen ook talrijke productiegebieden waar van de opbrengst van de wijngaarden natuurlijke, authentieke wijnen worden gemaakt. Dankzij de waarden die de smaken van de wijnstreek Mátra weerspiegelen en het systeem van oorsprongsbescherming zijn deze wijnen van uitstekende kwaliteit, ook op basis van hun analytische parameters.

De invloed van de menselijke factor in het productiegebied komt op de volgende manieren tot uiting:

- de bewuste ontwikkeling van een rassenstructuur die aangepast is aan het potentieel van de ecologische omstandigheden (traditionele en nieuwe druivenrassen);
- de ontwikkeling van wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken die aangepast zijn aan de ecologische omstandigheden, en voor een deel ook aan de marktomstandigheden;
- de ontwikkeling van een productie- en integratiestructuur die aangepast is aan de ecologische omstandigheden en de marktomstandigheden.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Regels inzake aanduiding (1)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) De namen van druivenrassen, traditionele aanduidingen, uitdrukkingen die naar de kleur van de wijn verwijzen of andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen mogen enkel worden vermeld indien deze door hun lettertype, lettergrootte of kleur niet nadrukkelijker aanwezig zijn dan de oorsprongsbenaming.
- b) Regels inzake assemblagewijnen:
 - i. De uitdrukking “küvé”, “cuvée” of het synoniem “házasítás” mogen worden gebruikt.
 - ii. De namen van druivenrassen mogen enkel worden vermeld voor druivenrassen die ten minste 5 % van de assemblage uitmaken. In dat geval mag de naam van het druivenras worden vermeld in een lettergrootte die maximaal 50 % bedraagt van de lettergrootte die gebruikt wordt voor de oorsprongsbenaming.
- c) Het gebruik van het logo van de wijnstreek Mátra wordt aanbevolen. Minimale afmetingen: 1,5 × 1,5 cm

Regels inzake aanduiding (2)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

d) Regels inzake de vermelding van kleinere geografische eenheden:

- i. De naam van de kleinere geografische eenheid (gemeente, wijngaard) mag enkel op het etiket worden vermeld als het product voor 100% is geproduceerd in het productiegebied dat met die kleinere geografische eenheid of wijngaard wordt aangeduid. De namen van wijngaarden mogen enkel worden vermeld in combinatie met de oorsprongsbenaming Mátra en de naam van de gemeente.
- ii. Namen van gemeenten die mogen worden vermeld: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisdána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisdémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.
Omschrijving: administratieve grenzen.

iii. Namen van wijngaarden die mogen worden vermeld: zie bijlage 1. Afbakening: zie kaart.

Regels inzake aanduiding (3)

Rechtskader:

Door een organisatie die de PDO/PGI (BOB/BGA) beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

f) Andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld:

- “barrique”, “barriqueban erjesztett” [in barrique gefermenteerd] of “hordóban erjesztett” [in vat gefermenteerd], “barrique-ban érlelt” [in barrique of vat gerijpt] of “...hordóban érlelt” [in vat gerijpt]: elk wijntype
- “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage” of “zűztermés”: wit, rosé, rood, muskaat, siller
- “újbor” [nieuwe wijn] of “primőr” [primeur]: wit, rosé, rood, muskaat, siller
- “válogatott szüretelésű bor” [wijn van geselecteerde oogst]: elk wijntype, superior wit en superior rood
- “szűretlen” [ongefilterd]: wit, rood, muskaat, wijn van later oogst, superior wit, superior rood
- “töppedt szőlőből készült bor” [wijn van ingedroogde druiven]: wit, muskaat, siller, wijn van late oogst
- “jégbor” [ijswijn]: wit, muskaat, wijn van late oogst
- “kuvé” of “cuvée”: elk wijntype, superior wit en superior rood
- “muzeális bor” [museumwijn]: wit, rood, muskaat, wijn van late oogst
- “főbor” [hoofdwijn]: wit, muskaat, superior wit en superior rood

Regels inzake aanbiedingsvorm

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Wijn van late oogst en witte en rode superior-wijn mag enkel gebotteld worden verkocht. De verplichting tot bottelen geldt niet voor wijnen die door de producent zelf zijn geproduceerd en ter plaatse in zijn eigen wijnkelder op de plaats van productie wordt geconsumeerd. Een aanvullend voorschrift is dat superior-wijnen enkel mogen worden verkocht in op het etiket genummerde flessen.
- b) De wijn mag slechts worden verpakt in een door de raad van de wijnberggemeenschap van de wijnstreek Mátra (hierna “RWM” genoemd) geregistreerd verpakkingsbedrijf.
- c) Verpakking buiten de plaats van productie is enkel mogelijk indien daarvoor 48 uur op voorhand aangifte is gedaan. De aangifte die te gebeuren bij de RWM. Het verpakken moet gebeuren binnen 90 dagen na verzending van de plaats van productie.

Productie buiten het afgebakende productiegebied:

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Verzending is mogelijk na kennisgeving aan de secretaris van de RWM. De verzender doet ten minste 48 uur vóór verzending bij de secretaris van de RWM aangifte van de plaats van oorsprong, de plaats van bestemming, de hoeveelheid (voor druiven met een marge van ± 15 %) en het soort druiven, most of basiswijn dat hij wenst te verzenden.
- b) Productiegebied: De comitaten Bács-Kiskun, Heves, Komárom-Esztergom en Pest.

Link naar het productdossier

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM_termekleiras_v2_-standard.pdf
