

Publicatieblad van de Europese Unie

C 190



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

8 juni 2020

Inhoud

III *Vorbereidende handelingen*

EUROPESE CENTRALE BANK

2020/C 190/01	Advies van de Europese Centrale Bank van 8 mei 2020 inzake een voorstel voor een verordening betreffende de instelling van een Europees instrument voor tijdelijke steun om het risico op werkloosheid in noodsituaties te beperken (SURE) naar aanleiding van de uitbraak van COVID-19 (CON/2020/14)	1
---------------	---	---

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 190/02	Wisselkoersen van de euro — 5 juni 2020	3
---------------	---	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 190/03	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	4
2020/C 190/04	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	5

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2020/C 190/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 190/06	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	8
2020/C 190/07	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	30
2020/C 190/08	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 11 51/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	46

III

(Vorbereidende handelingen)

EUROPESE CENTRALE BANK

ADVIES VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK

van 8 mei 2020

inzake een voorstel voor een verordening betreffende de instelling van een Europees instrument voor tijdelijke steun om het risico op werkloosheid in noodsituaties te beperken (SURE) naar aanleiding van de uitbraak van COVID-19

(CON/2020/14)

(2020/C 190/01)

Inleiding en rechtsgrondslag

Op 2 april 2020 heeft de Europese Commissie een voorstel aangenomen voor een verordening van de Raad betreffende de instelling van een Europees instrument voor tijdelijke steun om het risico op werkloosheid in noodsituaties te beperken (SURE), naar aanleiding van de uitbraak van COVID-19 (hierna de “ontwerpverordening” genoemd) ⁽¹⁾.

De bevoegdheid van de ECB om een advies uit te brengen, is gebaseerd op artikel 127, lid 4, tweede alinea, van het Verdrag, aangezien de ontwerpverordening betrekking heeft op de monetaire functies en de werking van het ESCB uit hoofde van hoofdstuk IV van de statuten van het Europees Stelsel van centrale banken en van de Europese Centrale Bank (hierna de “ESCB-statuten” genoemd), en met name de artikelen 17 en 21.2 van de ESCB-statuten, die bepalen dat de ECB en de nationale centrale banken (NCB's) rekeningen mogen openen voor onder meer overheidsinstanties en mogen optreden als fiscaal agent voor onder meer instellingen van de Unie en centrale overheden.

Overeenkomstig de eerste zin van artikel 17.5 van het reglement van orde van de Europese Centrale Bank heeft de Raad van bestuur dit advies goedgekeurd.

1. Algemene opmerkingen

Het instrument dat bij de ontwerpverordening moet worden ingesteld (het “SURE-instrument”), zou financiële steun verlenen in de vorm van leningen (“SURE-leningen”) door de Europese Unie aan lidstaten die te maken hebben met, of ernstig bedreigd worden door, een ernstige economische verstoring als gevolg van de uitbraak van de door het coronavirus veroorzaakte ziekte (COVID-19) voor de financiering van werktijdverkorting of soortgelijke maatregelen ter bescherming van werknemers en zelfstandigen, waardoor werkloosheid en inkomstenderving worden teruggedrongen ⁽²⁾. Het totaalbedrag aan leningen bedraagt maximaal 100 miljard EUR. De ECB is verheugd over de bekrachtiging door de Europese Raad van het akkoord van de Eurogroep over drie vangnetten voor werkenden, bedrijven en staten, d.w.z. het SURE-instrument, in combinatie met crisisondersteuning bij een pandemie door het Europees stabiliteitsmechanisme en een pan-Europees garantiefonds ⁽³⁾.

2. Specifieke opmerkingen

Overeenkomstig artikel 10, lid 1, van de ontwerpverordening treft de Commissie met de ECB de nodige regelingen voor het beheer van de leningen. Uit hoofde van artikel 10, lid 2, van de ontwerpverordening opent de begunstigde lidstaat een speciale rekening bij de NCB voor het beheer van de ontvangen financiële bijstand. Tevens maakt de begunstigde lidstaat de hoofdsom en de rente die hij uit hoofde van de lening verschuldigd is, twintig Target2-werkdagen vóór de overeenkomstige vervaldatum over op een rekening van de Unie bij de ECB.

⁽¹⁾ COM(2020) 139 final.

⁽²⁾ Zie artikel 1, lid 2, van de ontwerpverordening.

⁽³⁾ Zie de inleidende verklaring, persconferentie, Christine Lagarde, president van de ECB, Luis de Guindos, vicepresident van de ECB, Frankfurt am Main, 30 april 2020, beschikbaar op de website van de ECB (www.ecb.europa.eu).

Zoals hierboven vermeld, kunnen de ECB en de NCB's overeenkomstig de artikelen 17 en 21.2 van de ESCB-statuten, rekeningen openen en optreden als fiscaal agent voor de Commissie en de lidstaten. Op basis hiervan hebben de ECB en de NCB's in het verleden taken uitgevoerd in verband met het beheer van leningen die voortvloeien uit economische aanpassingsprogramma's, zoals het Europees financieel stabilisatiemechanisme (EFSM) ⁽⁴⁾ en het mechanisme voor financiële bijstand van de Unie op middellange termijn (MTFA), waaronder leningen kunnen worden verstrekt aan lidstaten die verkeren in moeilijkheden, of die ernstig bedreigd worden door grote moeilijkheden, met betrekking tot de lopende rekening van de betalingsbalans of het kapitaalverkeer ⁽⁵⁾. Om ervoor te zorgen dat de organisatie van de ESCB-werkzaamheden door het ESCB als een interne aangelegenheid wordt behandeld, wordt voorgesteld om te verwijzen naar de begunstigde lidstaat die de bedragen die hij uit hoofde van de lening verschuldigd is, vóór de overeenkomstige vervaldatum overmaakt op een rekening bij het ESCB.

Dit advies wordt op de ECB-website bekendgemaakt.

Gedaan te Frankfurt am Main, 8 mei 2020.

De president van de ECB
Christine LAGARDE

⁽⁴⁾ Zie artikel 8, lid 1, van Verordening (EU) nr. 407/2010 van de Raad van 11 mei 2010 houdende instelling van een Europees financieel stabilisatiemechanisme (PB L 118 van 12.5.2010, blz. 1); Besluit ECB/2010/17 betreffende het beheer van door de Unie opgenomen en verstrekte leningen in het kader van het Europees financieel stabilisatiemechanisme (PB L 275 van 20.10.2010, blz. 10).

⁽⁵⁾ Zie artikel 9 van Verordening (EG) nr. 332/2002 van de Raad van 18 februari 2002 houdende instelling van een mechanisme voor financiële ondersteuning op middellange termijn van de betalingsbalansen van lidstaten (PB L 53 van 23.02.2002, blz. 1); Besluit ECB/2003/14 betreffende het beheer van de opgenomen en verstrekte leningen van de Europese Gemeenschap uit hoofde van het mechanisme voor financiële ondersteuning op lange termijn (PB L 297, 15.11.2003, blz. 35).

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

5 juni 2020

(2020/C 190/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1330	CAD	Canadese dollar	1,5237
JPY	Japanse yen	123,77	HKD	Hongkongse dollar	8,7809
DKK	Deense kroon	7,4564	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7392
GBP	Pond sterling	0,89448	SGD	Singaporese dollar	1,5775
SEK	Zweedse kroon	10,4250	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 365,57
CHF	Zwitserse frank	1,0866	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,0823
ISK	IJslandse kroon	148,90	CNY	Chinese yuan renminbi	8,0349
NOK	Noorse kroon	10,5403	HRK	Kroatische kuna	7,5715
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 882,40
CZK	Tsjechische koruna	26,589	MYR	Maleisische ringgit	4,8345
HUF	Hongaarse forint	344,62	PHP	Filipijnse peso	56,457
PLN	Poolse zloty	4,4425	RUB	Russische roebel	77,8155
RON	Roemeense leu	4,8382	THB	Thaise baht	35,650
TRY	Turkse lira	7,6747	BRL	Braziliaanse real	5,7329
AUD	Australische dollar	1,6227	MXN	Mexicaanse peso	24,6466
			INR	Indiase roepie	85,6300

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2020/C 190/03)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een controleregeling van de Unie die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	15.5.2020
Duur	15.5.2020-31.12.2020
Lidstaat	Portugal (vaartuigen voor ambachtelijke visserij)
Bestand of groep bestanden	BFT/AVARCH
Soort	Blauwvintonijn (<i>Thunnus thynnus</i>)
Gebied	Specifieke archipels in Griekenland (Ionische eilanden), Spanje (Canarische Eilanden) en Portugal (Azoren en Madeira)
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	06/TQ123

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2020/C 190/04)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een controleregeling van de Unie die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	11.5.2020
Duur	11.5.2020-31.12.2020
Lidstaat	Frankrijk
Bestand of groep bestanden	ANF/8C3411
Soort	Zeeduivel (<i>Lophiidae</i>)
Gebied	8c, 9 en 10; wateren van de Unie van Cefac 34.1.1
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	05/TQ123

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

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

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2020/C 190/05)

1. Op 28 mei 2020 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Banco Santander, SA (“Banco Santander”, Spanje);
- Aegon N.V. (“Aegon”, Nederland);
- Popular Vida 2020, Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A.U. (“Popular Vida”, Spanje) die onder zeggenschap staat van Banco Santander.

Aegon verkrijgt gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over het geheel van Popular Vida.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Banco Santander: Spaanse bank en moederonderneming van een internationale groep van bank- en financiële ondernemingen die hoofdzakelijk actief is in Europese landen, Latijns-Amerika en de Verenigde Staten/Puerto Rico;
- Aegon: moederonderneming van een in Amsterdam en New York beursgenoteerde groep van verzekeringsondernemingen die actief is over de hele wereld maar toch voornamelijk in de Verenigde Staten, Nederland en het Verenigd Koninkrijk;
- Popular Vida: actief op de levensverzekeringsmarkt in Spanje. Haar belangrijkste distributiekanaal is het commerciële netwerk van Banco Santander.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (“de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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 190/06)

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

“Kunság/Kunsági”**Referentienummer PDO-HU-A1332-AM02****Datum van mededeling: 9.4.2020****BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING**

1. **Uitbreiding van het afgebakende gebied met de gemeenten Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora en Újszilvás**
 - a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
 - IV. Afgebakend gebied
 - b) Betrokken hoofdstuk van het enig document:
 - Afgebakend geografisch gebied
 - c) Het afgebakende gebied werd uitgebreid met de volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde gebieden van de gemeenten Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora en Újszilvás. De kenmerken van de in het kadaster opgenomen gebieden komen overeen met het afgebakende gebied van de BOB Kunság. De druiventeelt maakt deel uit van de traditionele economische activiteiten van de lokale bevolking. De indeling als wijnstreek en de mogelijkheid producten met de BOB Kunság te produceren, vormen een belangrijke bron van werkgelegenheid en inkomsten voor de gemeenten en dragen in grote mate bij aan de ontwikkeling van het lokale dorps-toerisme.

2. **Uitbreiding van de toegestane druivenrassen met Mátrai muskotály**
 - a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - VI. Toegestane druivenrassen
 - VIII. Aanvullende voorwaarden
 - b) Betrokken hoofdstuk van het enig document:
 - Afgebakend geografisch gebied
 - Aanvullende voorwaarden — Overige aan beperkingen onderworpen aanduidingen

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

- c) Mátrai muskotály is een in Hongarije veredeld ras van witte wijndruiven. Het ras werd gecreëerd door Pál Kozma en László Sz. Nagy door Arany sárfehér (Izsáki) te kruisen met Ottonel muskotály. De soort wordt in het wijngebied Kunság verbouwd op een oppervlakte van 5 9929 ha. Het ras is opgenomen in bijlage 1 bij decreet 56/2014 van de minister van Plattelandsontwikkeling van 30 april 2014 (betreffende de classificatie van voor de wijnbereiding geschikte druivenrassen), en in bijlage 15 bij decreet 127/2009 van de minister van Landbouw en Plattelandsontwikkeling van 29 september 2009 (betreffende de rapportage inzake wijnbouw en wijnbereiding, de procedure voor afgifte van certificaten van oorsprong, alsmede het produceren, in de handel brengen en etiketteren van wijnbouwproducten) wordt het ras vermeld onder de traditionele aanduiding muskotály [muskaat]. De uitbreiding van de toegestane rassen heeft geen gevolgen voor het verband tussen het productiegebied en het product aangezien het productdossier van de BOB “Kunság/Kunsági” rassen bevat met dezelfde teeltwaarde als het ras Mátrai muskotály.

3. **Uitbreiding van de toegestane druivenrassen met Bíbor kadarka en Kármin**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
— VI. Toegestane druivenrassen
- b) Betrokken hoofdstuk van het enig document:
— Afgebakend geografisch gebied
- c) Van de opbrengst van de druivenrassen Bíbor kadarka en Kármin kan wijn van goede kwaliteit worden bereid. In de wijnstreek hebben de producenten 21 ha aan wijngaarden waar de genoemde druivenrassen worden geteeld. Zij worden gebruikt om wijn te kleuren en verhogen ook op die manier de kwaliteit van de rode wijnen met de BOB Kunság.

4. **Uitbreiding van de toegestane druivenrassen met Blauburger, Syrah en Turán**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
— VI. Toegestane druivenrassen
- b) Betrokken hoofdstuk van het enig document:
— Afgebakend geografisch gebied
- c) Van de opbrengst van de druivenrassen Syrah en Turán kan wijn van goede kwaliteit worden bereid. In de wijnstreek exploiteren de wijnbouwers 34 ha aan wijngaarden met de genoemde druivenrassen. De rassen kunnen op zichzelf of als bestanddeel van een cuvee worden gebruikt en door het gebruik van de BOB Kunság mogelijk te maken, kan wijn van die rassen beter worden verkocht.

5. **Uitbreiding van de toegestane druivenrassen met Furmint, Gyöngyrizling, Leányka en Zengő**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
— VI. Toegestane druivenrassen
- b) Betrokken hoofdstuk van het enig document:
— Afgebakend geografisch gebied
- c) Van de opbrengst van de druivenrassen Furmint, Gyöngyrizling, Leányka en Zengő kan wijn van goede kwaliteit worden bereid. In de wijnstreek exploiteren de wijnbouwers 35 ha aan wijngaarden met de genoemde druivenrassen. Door het gebruik van de BOB Kunság verbetert de verkoopbaarheid van die wijnen.

6. **Wijziging van de algemene regels inzake aanduiding**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
— VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) betrokken gedeelte van het enig document:
— Aanvullende voorwaarden — regels inzake aanduiding
- c) Voor wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Kunság vinden wij het belangrijk dat op het etiket de naam van het druivenras extra wordt aangeduid, goed leesbaar is, niet karakterloos is en dat het etiket niet te druk is.

7. **Controle van de voorschriften van het productdossier**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
— X. Reglement van de wijnberggemeenschap

- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.
- c) De functionaris van de wijnberggemeenschap ziet erop toe dat de voorschriften van het productdossier worden nageleefd, aangezien die functionaris ook beschikt over de voorwaarden van de controle.

8. **Wijziging van het toegestane maximumgehalte aan vluchtige zuren**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - II. Beschrijving van de wijnen
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - Wijnbereidingsprocedés — Specifieke oenologische procedés
- c) in II/1A, in de tabel “Analytische voorschriften”, wordt voor de producten witte cepagewijn of cuvee van laat geoogste druiven; rode cepagewijn of cuvee van laat geoogste druiven; witte cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven; rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven, witte ijswijn en rode ijswijn het maximumgehalte aan vluchtige zuren gewijzigd in 2,0 g/l.

9. **Schrapping van het voorschrift rijping in houten vaten**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - II. Beschrijving van de wijnen
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - Wijnbereidingsprocedés — Specifieke oenologische procedés
- c) in de tabel “Verplichte oenologische procedés” wordt de voorwaarde van drie maanden rijping in houten vaten geschrapt voor de producten witte cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst; rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst en rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst. Het voorschrift inzake oxidatieve behandeling komt niet overeen met de praktijk in de wijnstreek. Het voorschrift is niet nodig aangezien de producenten bij de wijnen van de BOB Kunság doorgaans reductieve methoden toepassen.

10. **Reglementering van het vervoer van de wijnen**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - Aanvullende voorwaarden — reglementering van het vervoer van de wijnen
- c) De controle van de voorschriften van dit punt kan in de organisatie van de wijnstreek niet worden verwezenlijkt. Door dit voorschrift te schrappen worden de administratieve lasten van de betrokkenen verlicht.

11. **Wijziging van de regels inzake aanbiedingsvorm**

- a) Betrokken hoofdstukken van het productdossier:
 - VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
 - Aanvullende voorwaarden — Regels inzake aanbiedingsvorm
- c) Punt 3, onder a), b) en d) wordt geschrapt. Door dit voorschrift te schrappen vergroot het marktpotentieel van de betrokkenen en worden tegelijk hun administratieve lasten verlicht.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Kunság
Kunsági

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
4. Mousseerende wijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

4. Beschrijving van de wijn(en)

Wijn — Witte *cepage-* en *cuveewijn*

Doorgaans een zachte wijn met een laag alcoholgehalte, lichtgroen of licht tot krachtiger strogeel van kleur, fris van karakter met kenmerken van zomerfruit en soms citrusvruchten, naargelang van het suikergehalte droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

* 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — *Rosé cepage-* en *cuveewijn*

Lichtroze, roze of lichtviolet van kleur, met minder scherpe zuren en fruitgeuren en -smaken. Naargelang van het suikergehalte droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

* 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 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)	

Wijn — *Siller cepage-* en *cuveewijn*

Wijnen met afgeronde zuren, een matig tanninegehalte en matige body, *cepagewijnen* hebben de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken, *assemblagewijnen* hebben kenmerken afhankelijk van de assemblageverhouding, naargelang van het suikergehalte droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 milli-equivalent/liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Rode cepage- en cuveewijn

Robijnrood tot donkerroobijnrode jeugdige wijn met intense fruit- en kruidenaroma's, een matig tanninegehalte en een aangenaam zuurgevoel en alcoholgehalte, naargelang van het suikergehalte droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Witte cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst

Wijn met een goudgele kleur, complexe geuren, en een volle olieachtige textuur, met smaken van rijping op houten vaten en rijping op de fles, een aangenaam zuurgevoel en een aangenaam 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 volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst

Wijn met een robijnrode of donkerrode kleur, complexe geuren, en een volle olieachtige textuur, met smaken van rijping op houten vaten en rijping op de fles, een aangenaam zuurgevoel en een aangenaam 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 volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Witte cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

Wijn met een groengele kleur, met voor het ras kenmerkende kleur en smaak, met levendige zuren, een matige body en matig alcoholgehalte. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 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)	

Wijn — Rosé cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

Wijn met een lichtroze, roze tot lichtviolet kleur, met een elegant en fijn zuurgevoel en een bijzonder fruitige geur. Naargelang van het suikergehalte droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 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)	

Wijn — Rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

Rode wijn met een donkerroobijrode of donkerbloedrode kleur, met een fruitige en soms kruidige geur, met een matige body en zacht karakter, met smaken van rijping op houten vaten en rijping op de fles en een matig tanninegehalte. Naargelang van het suikergehalte droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Witte cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven

Wijnen met een goudgele kleur, complexe geuren en een hoog natuurlijk suikergehalte, met een volle olieachtige textuur, met complexe geuren en smaken van honing, rijp of gedroogd fruit en soms edelrot, doorgaans halfzoet of zoet.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven

Rode wijn met een donkerroodbruine of donkerbloedrode kleur, met een rijpe geur van gedroogde vruchten en/of kruiden, met smaken van rijping op houten vaten en rijping op de fles en een matig tanninegehalte. 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 volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Witte ijswijn

Kleur van oud goud. Wijn met een rijke en complexe geur, met een bijzonder hoog suikergehalte, "honingzoet", geconcentreerd van smaak en met levendige zuren.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn — Rode ijswijn

Bronsrøde kleur. Wijn met een rijke en complexe geur, met een bijzonder hoog suikergehalte, "honingzoet", geconcentreerd van smaak en met een matig tanninegehalte.

- * 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
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Mousserende wijn — Wit

De kleur komt overeen met de wijn en heeft neutrale of de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken, een harmonisch zuurgevoel. De wijn is licht en luchtig en blijft parelen.

- * 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
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)	

Mousserende wijn — Rosé

De kleur komt overeen met de wijn en heeft neutrale of de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken, een harmonisch zuurgevoel. De wijn is licht en luchtig en blijft parelen.

- * 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
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)	

Mousserende wijn — Rood

De kleur komt overeen met de wijn en heeft neutrale of de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken, een harmonisch zuurgevoel. De wijn is licht en luchtig en blijft parelen.

- * 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
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)	

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Wit

Frisse, levendige wijnen, licht parelend, licht groengeel tot lichtstrogeel van kleur, met een relatief laag alcoholgehalte, een uitgesproken zuurstructuur, droog, halfzoet of zoet, met een kenmerkende frisse druivengeur en -smaak.

- * 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)	7
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)	

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Rosé

Frisse, levendige wijnen, licht parelend, lichtroze tot roze van kleur, met een relatief laag alcoholgehalte, een uitgesproken zuurstructuur, droog, halfzoet of zoet, met een kenmerkende frisse druivengeur en -smaak.

* 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)	7
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)	

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Rood

Frisse, levendige wijnen, licht parelend, lichtviolet tot violet van kleur, met een relatief laag alcoholgehalte, een uitgesproken zuurstructuur, droog, halfzoet of zoet, met een kenmerkende frisse druivengeur en -smaak.

* 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)	7
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)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a) *Essentiële oenologische procedés*

Verplichte oenologische procedés — Wijn (1)

Specifiek oenologisch procedé

Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen:

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd;

Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen:

- de druivenpulp moet met de schil worden vergist;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

Witte cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst:

- de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;
- de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;
- de most moet worden gezuiverd;
- 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;

Rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst

— de druivenpulp moet met de schil worden vergist;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— 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;

Witte cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd;

— 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;

Verplichte oenologische procedés — Wijn (2)

Specifiek oenologisch procedé

Rosé cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd;

— er mag op zijn vroegst worden gebotteld op 1 maart van het jaar volgend op de oogst;

Rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

— de druivenpulp moet met de schil worden vergist;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— 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;

Witte cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven:

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd;

— 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;

Rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven:

— de druivenpulp moet met de schil worden vergist;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— 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;

Witte ijswijn en rode ijswijn:

— manuele oogst bij een temperatuur van minder dan -7 °C ;

— de druiven worden in bevroren toestand geperst;

— gisting tot het gewenste suikergehalte;

— ten minste zes maanden rijping op de fles;

Niet-toegestane oenologische procedés — Wijn

Specifiek oenologisch procedé

Witte cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst, rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst, witte cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst, rosé cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst, rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst, witte cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven, rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven, witte ijswijn, rode ijswijn:

- het verbeteren van de most;
- het verzoeten van de wijn;

Voorschriften inzake teeltwijze — Teeltwijze en dichtheid van de wijngaard

Teeltpraktijk

Druiven die afkomstig zijn van bestaande wijngaarden die vóór 31 december 2011 zijn aangeplant, ongeacht de teeltwijze, mogen worden verwerkt tot wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Kunság(i) tot de wijngaard wordt gerooïd.

Druiven die afkomstig zijn van wijngaarden die na 31 december 2011 zijn aangeplant, mogen alleen worden verwerkt tot wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming Kunság(i) indien de volgende teeltwijzen werden toegepast:

- Lage stamsnoei;
- Paraplusnoei;
- Moser-snoei;
- enkele gordijnsnoei,
- Sylvos-snoei.

Bij wijngaarden die na 31 december 2011 zijn aangeplant, bedraagt de plantdichtheid ten minste 3 300 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. De afstand tussen de rijen bedraagt minimaal 1,00 m en maximaal 3,60 m, de afstand tussen de wijnstokken bedraagt minimaal 0,60 m en maximaal 1,20 m. Bij aanplanting van dubbele wijnstokken is de gemiddelde afstand tussen de twee wijnstokken bepalend.

Bij het bepalen van de belasting van de wijnstok mag het aantal levende ogen dat wordt behouden — ongeacht de teeltwijze — niet meer dan 16 levende ogen/m² bedragen. De definitieve opbrengst voor het bereiken van de productiedoelstellingen moet worden bepaald door tijdens de vegetatieperiode de scheuten voldoende bij te werken.

Voor de vervaardiging van producten met de beschermde oorsprongsbenaming Kunság(i) mogen enkel druiven worden gebruikt die afkomstig zijn van wijngaarden waar het verlies van wijnstokken niet hoger is dan 10 %.

Voorschriften inzake teeltwijze — Tijdstip en wijze van de oogst, kwaliteit van de druiven

Teeltpraktijk

De datum waarop de oogst begint, wordt elk jaar bepaald door de raad van de bevoegde wijnberggemeenschap op basis van proefoogsten die vanaf 1 augustus van elk jaar wekelijks plaatsvinden.

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 Kunság(i) krijgen en mogen niet onder de BOB Kunság(i) in de handel worden gebracht. De datum van de oogst wordt gepubliceerd in een mededeling van de wijnberggemeenschappen

Bij het vervaardigen van de producten moeten het minimale suikergehalte en het potentiële alcoholgehalte van de druiven worden toegepast volgens de bepalingen van de onderstaande tabel en in overeenstemming met de geldende Hongaarse en Europese wet- en regelgeving.

Bij het oogsten van de druiven mag over het algemeen zowel manueel als machinaal worden geoogst, maar uitsluitend uit manueel geoogste druiven kunnen de volgende producten worden bereid:

- wijn van laat geoogste druiven;
- wijn van druiven van geselecteerde oogst;
- wijn van ingedroogde druiven;
- ijswijn.

Minimaal natuurlijk suikergehalte en minimaal potentieel suikergehalte van de druiven

Teeltpraktijk

Wijntype/categorie Het minimale natuurlijke suikergehalte in graden° MM op de Hongaarse schaal voor mostgewicht (Magyar Mustfok, bij 17, 5 °C)

Wijn — Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen, Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen: 14,82

Wijn — Witte en rode wijn van druiven van late oogst 19,00

Wijn — Witte, rosé en rode wijn van druiven van geselecteerde oogst 19,00

Wijn — Witte en rode wijn van druiven van ingedroogde druiven 20,00

Wijn — Witte en rode ijswijn: 16,66 25,00

Mousserende wijn: 14,82

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: 14,82

Het minimale potentiële alcoholgehalte van de druiven ([%vol] bij 20 °C)

Wijn — Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen, Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen: 9,0

Wijn — Witte en rode wijn van druiven van late oogst 12,08

Wijn — Witte, rosé en rode wijn van druiven van geselecteerde oogst 12,08

Wijn — Witte en rode wijn van druiven van ingedroogde druiven 12,83

Wijn — Witte en rode ijswijn: 16,66

Mousserende wijn: 9,0

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: 9,0

b) *Maximumopbrengsten*

Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen, Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen:

100 hectoliter per hectare

Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen, Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen:

14 300 kg druiven per hectare

Witte cepage- en cuveewijnen, rosé cepage- en cuveewijnen, Siller cepage- en cuveewijnen, rode cepage- en cuveewijnen:

14 300 kg druiven per hectare

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

14 300 kg druiven per hectare

Witte en rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst

70 hectoliter per hectare

Witte en rode cepagewijn of cuvee van druiven van late oogst

10 000 kg druiven per hectare

Witte, rosé en rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

70 hectoliter per hectare

Witte, rosé en rode cepagewijn of cuvee van druiven van geselecteerde oogst

10 000 kg druiven per hectare

Rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven, witte en rode ijswijn

42 hectoliter per hectare

Rode cepagewijn of cuvee van ingedroogde druiven, witte en rode ijswijn

6 000 kg druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde grensgebieden van de gemeenten Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás en Zsana

7. Voornaamste wijndruivenrassen

chasselas — weisser gutedel

tramini — traminer

syrah — blauer syrah

syrah — serine noir

királyleányka — feteasca regale

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei fekete

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

pozsonyi fehér — czétényi fehér

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — savagnin noir

pinot noir — pinot cernii

furmint — zapfner

leányka — leányszőlő

furmint — posipel

furmint — som

olasz rizling — nemes rizling

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

nektár

tramini — savagnin rose

pinot blanc — weissburgunder

olasz rizling — taljanska grasevina

furmint — furmint bianco

chardonnay — kereklevelű

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

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

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

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

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

Met betrekking tot alle categorieën — Voorstelling van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke en culturele factoren

Het voor de productie afgebakende gebied bevindt zich in het centrale gedeelte van Hongarije. Het grootste gedeelte daarvan bevindt zich in het gebied van de Hongaarse Laagvlakte tussen de Donau en de Tisza, het Donau-Tisza-interfluvium en Tiszazug. Het sluit aan op bepaalde productiegebieden van het eiland Csepel in het noordwesten en van het heuvelland van Gödöllő in het noorden.

De omgeving van het productiegebied wordt vooral bepaald door de laagvlakte. De streek bevindt zich op een hoogte van minder dan 150 m boven de zeespiegel. Het reliëf komt overeen met een laagvlakte, de hoogteverschillen bedragen niet meer dan 10 tot 20 m.

In de productiegebieden van de Kunság zijn overwegend kalkhoudende zandbodems (humushoudende zandbodems en stuifzand) te vinden en in een kleiner gedeelte bruine bosbodems, chernozem, weidegronden en alluviale gronden. Kenmerkend voor de zandgrond is dat hij snel opwarmt en door zijn lichte kleur de zonneschijn beter reflecteert, wat bevorderlijk is voor de rijping van de druiven, en dat hij door zijn kwartsgehalte van meer dan 75 % immuun is voor *Phylloxera*. Hij kan wel minder voedingsstoffen leveren en minder water vasthouden, en het mineralengehalte is lager.

Het klimaat van het productiegebied wordt bepaald door het continentale klimaat dat in Hongarije overheerst. Typerend daarvoor zijn de hete zomers en de koude winters.

De gemiddelde temperatuur bedraagt 10-11 °C. Tijdens de vegetatieperiode, in de maanden juli en augustus, komen veel hete dagen voor. Het aantal uren zonneschijn bedraagt jaarlijks gemiddeld meer dan 2 000 uur.

De gemiddelde jaarlijkse hoeveelheid neerslag bedraagt 450 tot 500 mm, wat doorgaans voldoet aan de waterbehoefte van de druiven, maar de verdeling in de loop van het jaar is ongelijkmatig.

b) menselijke factoren

Doordat het productiegebied zich geografisch wijd uitstrekt kent het grote tradities inzake druiventeelt- en wijncultuur. Volgens de eerste schriftelijke bewijzen bestonden er in 1075 al wijngaarden in het gebied. Tijdens de middeleeuwen stond de wijnproductie in de eerste plaats in dienst van de lokale behoeften. In de periode na de Turkse overheersing werden in het afgebakende gebied wijnstokken aangeplant om de verlaten zandgronden opnieuw in productie te brengen en het stuifzand te stabiliseren. De *Phylloxera*-plaag (vanaf 1875) heeft de wijngaarden zo goed als ongemoeid gelaten en heeft de rol van die wijngaarden sterk opgewaardeerd. De technologische ontwikkelingen die aan het einde van de 19e eeuw plaatsvonden, hebben bij de wijnen van de streek tot een sterke kwaliteitsverbetering geleid. Sinds het begin van de jaren 1900 namen de bekendheid van en de markt voor de wijnen uit het productiegebied aanzienlijk toe, waardoor het wijnbouwareaal werd verveelvoudigd.

Doordat nog steeds technologische ontwikkelingen worden doorgevoerd kan een reductieve methode worden toegepast, en kunnen de tegenwoordig zeer gewilde witte en rosé wijnen worden bereid en kunnen frisse, rode wijnen worden geproduceerd die de fruitigheid van de druiven beklemtonen.

De slogan van de wijnstreek “A Kunsági Bor a Mindennapok Bora” [Wijn van de Kunság, wijn voor alledag] is sinds 2000 beschermd.

Kenmerkend voor de producenten uit het afgebakende gebied is hun keuze voor druivenrassen die bij het potentieel van de ecologische omstandigheden passen, het bewuste uitbouwen van de verhouding tussen traditionele druivenrassen en nieuwe veredelde rassen in het gebied, en de toepassing van wijnbouw- en wijnbereidingsmethoden die zijn aangepast aan de marktomstandigheden.

Wijn

2. Beschrijving van de wijnen

De wijnen ontwikkelen zich snel, hebben een gematigd zuurgehalte en zijn zacht van karakter. De witte wijnen en roséwijnen hebben een intense geur, de wijnen zijn rijk aan aroma's. De rode wijnen zijn doorgaans fruitig, wat lichter, minder diep van kleur en de tannines zijn minder uitgesproken. De wijnen bevatten minder mineralen, wat kenmerkend is voor de zandgrond.

De wijnen van druiven van geselecteerde oogst zijn kenmerkend voor het druivenras, en hebben een harmonische verhouding tussen zuren, alcohol en suiker.

De wijnen van druiven van late oogst en van ingedroogde druiven hebben veel body en hun karakter wordt bepaald door het productieproces en de rijping. Zij bevatten restsuiker.

De ijswijnen zijn vol van smaak, door hun restsuikergehalte, zuurgehalte en alcoholgehalte vertonen ze een zoete smaakharmonie.

3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

De ecologie heeft — voornamelijk dankzij de zandgronden — een belangrijke invloed op de kenmerken van de wijnen. Dit specifieke kenmerk doet zich voornamelijk voor in de zich snel ontwikkelende, doorgaans lichte, zachte wijnen met een lage zuurgraad en een snelle zuurontwikkeling die in de meeste jaren een beperkt alcoholgehalte hebben.

De wijnen hebben een laag mineraalgehalte, wat kenmerkend is voor de zandgronden. De wijnen van het productiegebied zijn vooral geschikt voor kortere rijping en vroegere consumptie. De ecologie heeft geleid tot de verspreiding van talrijke soorten die traditioneel met dit productiegebied in verband worden gebracht (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka enz.). De voor het ras kenmerkende eigenschappen kunnen nog worden versterkt door gebruik te maken van geselecteerde oogst. In sommige oogstjaren kunnen de druiven uitzonderlijke waarden opleveren. Uit overrijpe en ingedroogde druiven kunnen alcoholrijke, volle wijnen met veel body worden bereid, waarvan de kwaliteit tijdens de rijping nog verder verbetert. De lichte, frisse wijnen zijn uitstekend als grondstof voor mousserende wijnen en mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

De wijnstreek Kunság speelt een belangrijke rol in de landbouwsectoren wijnbouw en wijnbereiding; bijna de helft van de druiven in het land wordt hier geproduceerd. 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 plattelandsvlucht tegen te gaan. Door de ecologische kenmerken (bijv. zandbodems, weinig neerslag) is de wijnbouw een van de meest economische sectoren in deze streek. Met zijn landschapsvormende rol draagt de wijnbouw ook bij aan de attractiviteit van de streek. Vroeger, en ook nu nog, belemmerden de wijngaarden de verspreiding van het stuifzand, en in gebieden met een slechtere waterhuishouding komt de druivelaar makkelijker aan water dan andere teelten.

In het wijngedebied Kunság zijn de inheemse en recent veredelde Hongaarse druivenrassen in de wijngaarden toonaangevend.

De bekendheid van het wijngedebied Kunság bij de consumenten is groot, wat voornamelijk te danken is aan de lichtere, fruitige en aromatische muskaatwijnen.

Mousserende wijn

b) menselijke factoren

Naast de reeds beschreven menselijke factoren gelden voor de mousserende wijnen van de Kunság de volgende kenmerken

De producenten hebben de basis gelegd voor de productie van de parelwijn en de mousserende wijn door druivenrassen met een voor het productiegebied kenmerkende zuurstructuur te telen. (bijv. Ezerjő, Cserszegi fűszeres enz.).

2. Beschrijving van de wijnen

De mousserende wijnen zijn licht en luchtig, hebben een frisse geur en een levendig zuurgehalte.

3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

De ecologie heeft — voornamelijk dankzij de zandgronden — een belangrijke invloed op de kenmerken van de wijnen. Dit specifieke kenmerk doet zich voornamelijk voor in de zich snel ontwikkelende, doorgaans lichte, zachte wijnen met een lage zuurgraad en een snelle zuurontwikkeling die in de meeste jaren een beperkt alcoholgehalte hebben.

De wijnen hebben een laag mineraalgehalte, wat kenmerkend is voor de zandgronden. De wijnen van het productiegebied zijn vooral geschikt voor kortere rijping en vroegere consumptie. De ecologie heeft geleid tot de verspreiding van talrijke soorten die traditioneel met dit productiegebied in verband worden gebracht (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka enz.). De voor het ras kenmerkende eigenschappen kunnen nog worden versterkt door gebruik te maken van geselecteerde oogst. In sommige oogstjaren kunnen de druiven uitzonderlijke waarden opleveren. Uit overrijpe en ingedroogde druiven kunnen alcoholrijke, volle wijnen met veel body worden bereid, waarvan de kwaliteit tijdens de rijping nog verder verbetert. De lichte, frisse wijnen zijn uitstekend als grondstof voor mousserende wijnen en mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

De wijnstreek Kunság speelt een belangrijke rol in de landbouwsectoren wijnbouw en wijnbereiding; bijna de helft van de druiven in het land wordt hier geproduceerd. 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 plattelandsvlucht tegen te gaan. Door de ecologische kenmerken (bijv. zandbodems, weinig neerslag) is de wijnbouw een van de meest economische sectoren in deze streek. Met zijn landschapsvormende rol draagt de wijnbouw ook bij aan de attractiviteit van de streek. Vroeger, en ook nu nog, belemmerden de wijngaarden de verspreiding van het stuifzand, en in gebieden met een slechtere waterhuishouding komt de druivelaar makkelijker aan water dan andere teelten.

In het wijng gebied Kunság zijn de inheemse en recent veredelde Hongaarse druivenrassen in de wijngaarden toonaangevend.

De bekendheid van het wijng gebied Kunság bij de consumenten is groot, wat voornamelijk te danken is aan de lichtere, fruitige en aromatische muskaatwijnen.

— *parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

b) Menselijke factoren

Naast de reeds beschreven menselijke factoren gelden voor de mousserende wijnen van de Kunság de volgende kenmerken:

De producenten hebben de basis gelegd voor de productie van de parelwijn en de mousserende wijn door druivenrassen met een voor het productiegebied kenmerkende zuurstructuur te telen. (bijv. Ezerjő, Cserszegi fűszeres enz.).

2. Beschrijving van de wijnen

De mousserende wijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd hebben een frisse geur en zijn licht.

3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

De ecologie heeft — voornamelijk dankzij de zandgronden — een belangrijke invloed op de kenmerken van de wijnen. Dit specifieke kenmerk doet zich voornamelijk voor in de zich snel ontwikkelende, doorgaans lichte, zachte wijnen met een lage zuurgraad en een snelle zuurontwikkeling die in de meeste jaren een beperkt alcoholgehalte hebben.

De wijnen hebben een laag mineraalgehalte, wat kenmerkend is voor de zandgronden. De wijnen van het productiegebied zijn vooral geschikt voor kortere rijping en vroegere consumptie. De ecologie heeft geleid tot de verspreiding van talrijke soorten die traditioneel met dit productiegebied in verband worden gebracht (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka enz.). De voor het ras kenmerkende eigenschappen kunnen nog worden versterkt door gebruik te maken van geselecteerde oogst. In sommige oogstjaren kunnen de druiven uitzonderlijke waarden opleveren. Uit overrijpe en ingedroogde druiven kunnen alcoholrijke, volle wijnen met veel body worden bereid, waarvan de kwaliteit tijdens de rijping nog verder verbetert. De lichte, frisse wijnen zijn uitstekend als grondstof voor mousserende wijnen en mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

De wijnstreek Kunság speelt een belangrijke rol in de landbouwsectoren wijnbouw en wijnbereiding; bijna de helft van de druiven in het land wordt hier geproduceerd. 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 plattelandsvlucht tegen te gaan. Door de ecologische kenmerken (bijv. zandbodems, weinig neerslag) is de wijnbouw een van de meest economische sectoren in deze streek. Met zijn landschapsvormende rol draagt de wijnbouw ook bij aan de attractiviteit van de streek. Vroeger, en ook nu nog, belemmerden de wijngaarden de verspreiding van het stuifzand, en in gebieden met een slechtere waterhuishouding komt de druivelaar makkelijker aan water dan andere teelten.

In het wijngebied Kunság zijn de inheemse en recent veredelde Hongaarse druivenrassen in de wijngaarden toonaangevend.

De bekendheid van het wijngebied Kunság bij de consumenten is groot, wat voornamelijk te danken is aan de lichtere, fruitige en aromatische muskaatwijnen.

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

Regels inzake aanduiding — Kleinere geografische eenheden die op het etiket mogen worden vermeld

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

i) Namen van gemeenten die mogen worden vermeld:

De naam van de gemeenten die tot de wijstreek Kunság behoren mogen als kleinere geografische eenheid bij het afgebakende gebied Kunság worden vermeld, met uitzondering van de naam van de gemeenten Izsák en Monor.

ii) Namen van wijngaarden die mogen worden vermeld

Samen met de naam van het afgebakende productiegebied Kunság en de naam van de gemeente mogen de volgende namen van wijngaarden worden vermeld:

— Arany-hegy (gemeente Ceglédbercel)

— Fischer-part (gemeenten Cegléd en Ceglédbercel)

iii) Namen van districten die mogen worden vermeld

Samen met de naam van het afgebakende productiegebied Kunság mogen de volgende namen van districten worden vermeld:

— De wijnbouwgebieden van de volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde grensgebieden van Kecskemét, bestaande uit de gemeenten Felsőajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene en Lajosmizse.

— De wijnbouwgebieden van de volgens het wijngaardkadaster als klasse I en II ingedeelde grensgebieden van Tiszakürt, bestaande uit de gemeenten Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tizzasas en Tiszaug.

Wanneer de naam van het district wordt vermeld, mag de naam van de gemeente die tot dat district behoort niet als naam van de kleinere geografische eenheid worden gebruikt.

De naam van de kleinere geografische eenheid mag enkel op het etiket worden vermeld als het product voor 100 % afkomstig is uit het productiegebied dat met die kleinere geografische eenheid wordt aangeduid.

Regels inzake aanduiding

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Andere aanbeperkingen onderworpen aanduidingen:

— “Muskotály” [muskaat]: Wijn die ten minste voor 85 % bestaat uit de opbrengst van een of meer van de druivenrassen Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály of Tramini.

— “Primőr” [primeur]: wijn gebotteld in het jaar van de oogst. Als synoniem mag de uitdrukking “újbor” [nieuwe wijn] worden gebruikt.

De naam van het druivenras Arany Sárféher mag niet op het etiket worden vermeld.

Bij assemblagewijnen mag de uitdrukking “házásítás” of het synoniem “küvé”, of de oorspronkelijke spelling “cuvée” worden gebruikt.

Regels inzake aanbiedingsvorm

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijn, mousserende wijn, en mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd mogen worden gebotteld in een door de wijnberggemeenschap van de wijnstreek Kunság geregistreerde bottelarij.

Productie buiten het afgebakende productiegebied:

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Toegestaan op het grondgebied van de gemeenten Borota, Csongrád en Hajós.

Link naar het productdossier

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

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/Mátrai”

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 (Mátrai) 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 (Mátrai) 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 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)	

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 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)	

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 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)	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 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)	

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 volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	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 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)	

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 geroid.

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

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 190/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“ROOIBOS”/“RED BUSH”

EU-nr.: PDO-ZA-2427 -21.8.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Rooibos”/“Red Bush”

2. Lidstaat of derde land

Zuid-Afrika

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De naam “Rooibos”/“Red Bush” mag alleen worden gebruikt om te verwijzen naar de gedroogde bladeren en de stengels van 100 % zuivere “Rooibos”/“Red Bush” — verkregen van *Aspalathus linearis* die is gekweekt of in het wild wordt geoogst in het in deze aanvraag beschreven geografische gebied.

“Rooibos”/“Red Bush” wordt aangeboden in twee vormen: a) geoxideerde en b) groene (niet-geoxideerde) gedroogde bladeren en stengels van *Aspalathus linearis*.

- a) In het geval van geoxideerde gedroogde bladeren en stengels van *Aspalathus linearis* heeft “Rooibos”/“Red Bush” een kenmerkende kleur die varieert van lichtbruin of geel tot glanzend steenrood. “Rooibos”/“Red Bush” kan ook een aantal lichter gekleurde sticks (gedroogde stukjes stengel) hebben die met de rest van het product worden vermengd. Het vochtgehalte van “Rooibos”/“Red Bush” is lager dan 10 %.
- b) Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” bestaat uit de niet-geoxideerde gedroogde bladeren en stengels van de plant *Aspalathus linearis*. Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” vertoont geen enkel teken van bruinkleuring of oxidatie. Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” heeft overheersend lichtgroene bladeren, een dunne, roodbruine stengel en witte, houtige stukjes. Het vochtgehalte van groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” is lager dan 5 %.

De geur en smaak van “Rooibos”/“Red Bush” worden bepaald aan de hand van sensorisch onderzoek door geoefende testers. De geur en smaak van verschillende partijen “Rooibos”/“Red Bush” kunnen verschillen, maar uit de analyse van een groot aantal monsters is gebleken dat de volgende aroma’s in verschillende mate aanwezig zijn in “Rooibos”/“Red Bush”.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Aroma	Zoet	Honing
		Karamel
	Fruitig	Citrusvruchten
		Bessen
		Abrikozenjam
	Houtachtig	Bossig/stelig
		Rokerig/branderig
	Bloemig	Fynbos
		Parfums
	Kruidig	Kaneel
Smaak en mondgevoel	Basissmaken	Zoet
		Bitter
		Zuur
	Mondgevoel	Zacht en soepel
		Adstringerend

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De pas geoogste bladeren en stengels van *Aspalathus linearis* zijn de enige grondstof voor "Rooibos"/"Red Bush".

"Rooibos"/"Red Bush" bevat 0,02 tot 1,16 % aspalatine en maximaal 0,4 % notofagine.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Tijdens de productie van "Rooibos"/"Red Bush" moeten de volgende stappen in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- de zaden van de plant *Aspalathus linearis* worden verzameld door lokale zaadverzamelaars, die ze vaak uit mierenhopen halen. Zij leveren de zaden vervolgens aan de landbouwers. Dit is een eeuwenoude traditie die tot op de dag van vandaag voortduurt en een essentieel onderdeel uitmaakt van de kweek van "Rooibos" zoals we die nu kennen;
- "Rooibos" wordt commercieel gekweekt of groeit in het wild;
- "Rooibos" wordt geplukt op de beplante velden (mechanisch of met de hand) of in het wild (alleen met de hand);
- "Rooibos" wordt verwerkt en gedroogd op een speciale verwerkingsplaats die zich binnen of buiten het landbouwbedrijf kan bevinden, maar in elk geval in het afgebakende gebied moet liggen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Rooibos"/"Red Bush" kan worden gemengd met thee, kruidenthee en andere producten, al dan niet voor menselijke consumptie. De etikettering van deze producten moet voldoen aan de voorschriften die van toepassing zijn op de etikettering van producten op het grondgebied waar het product in de handel wordt gebracht.

Ter indicatie wordt het volgende verenigbaar geacht met het gebruik van de naam "Rooibos"/"Red Bush":

- Voor het voeren van de productbenaming "Rooibos"/"Red Bush" moet het eindproduct voor 100 % bestaan uit de gedroogde bladeren en de stengels van *Aspalathus linearis*.
- Indien "Rooibos"/"Red Bush" met een ander product wordt gemengd, kan "Rooibos"/"Red Bush" als hoofddescriptor worden gebruikt ("Rooibos"/"Red Bush" <<ander product>>) als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - "Rooibos"/"Red Bush" is het hoofdingrediënt;

- de exacte percentages worden op het etiket/de verpakking vermeld;
- het eindproduct is nog als zodanig herkenbaar als “Rooibos”/“Red Bush”, zoals gekenmerkt in de beschrijving van het product.
- Indien een ander product wordt gemengd met “Rooibos”/“Red Bush”, mag het, als descriptor, enkel “mengsel van <<ander product>> en “Rooibos”/“Red Bush” worden genoemd als het “Rooibos”/“Red Bush” bevat en aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - “Rooibos”/“Red Bush” geeft het product een onderscheidend karakter;
 - het exacte percentage van het gehalte aan “Rooibos”/“Red Bush” wordt op het etiket/de verpakking vermeld;
 - het product met het hoogste percentage wordt als eerste op het etiket vermeld.
- Met “Rooibos”/“Red Bush” gearomatiseerde thee of kruidenthee met vloeibare smaakstoffen (met “Rooibos”/“Red Bush” gearomatiseerd) kan worden aangeduid als “Rooibos”/“Red Bush” <<vloeibare smaakstof>> als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - “Rooibos”/“Red Bush” is (na water) het hoofdingrediënt;
 - het exacte percentage van het gehalte aan “Rooibos”/“Red Bush” wordt op het etiket/de verpakking vermeld;
 - het eindproduct is nog als zodanig herkenbaar als “Rooibos”/“Red Bush”, zoals gekenmerkt in de beschrijving van het product.
- Voor andere producten (bijvoorbeeld extracten, zeep, room, yoghurt, likeur enz.) mag “Rooibos”/“Red Bush” <<ander product>> worden vermeld in of dicht bij de handelsnaam van het product waarin “Rooibos”/“Red Bush” is verwerkt, alsmede op het etiket en in de presentatie van, en in reclame voor dat product, als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - het product mag geen enkel ander vergelijkbaar ingrediënt bevatten, dat wil zeggen elk ander ingrediënt dat “Rooibos”/“Red Bush” geheel of gedeeltelijk kan vervangen;
 - “Rooibos”/“Red Bush” moet in voldoende hoeveelheden worden gebruikt om een essentieel kenmerk aan het betrokken product te verlenen;
 - het percentage “Rooibos”/“Red Bush” moet idealiter worden vermeld in of in de onmiddellijke nabijheid van de handelsnaam van het betrokken levensmiddel, of, als dit niet het geval is, in de lijst van ingrediënten, in directe relatie tot het desbetreffende ingrediënt;
 - vermeldingen, afkortingen of symbolen bij de geregistreerde naam die op het etiket, in of dicht bij de handelsnaam of in de lijst van ingrediënten van het product worden gebruikt, mogen niet de indruk wekken dat het product zelf een BOB of BGA is.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van productie, droging en oxidatie van “Rooibos”/“Red Bush” bestrijkt:

- a) in de provincie West-Kaap, de gemeenten Bergrivier, Breedevallei, Kaap Agulhas, Cederberg, Kaapstad, Drakenstein, Langeberg, Matzikama, Overstrand, Saldanha(baai), Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof en Witzenberg;
- b) in de provincie Noord-Kaap de gemeente Hantam.

5. Verband met het geografische gebied

Geografisch gebied

De smaak en de specifieke samenstelling van “Rooibos”/“Red Bush” houden rechtstreeks verband met de klimatologische omstandigheden waarin “Rooibos”/“Red Bush” wordt gekweekt: koude en natte winters, groei in het voorjaar en de vroege zomer en rijping en polyfenolvorming naarmate het warmer en droger wordt. *Aspalathus linearis* die onder andere klimatologische omstandigheden wordt gekweekt, zal daarom niet dezelfde kenmerken hebben als “Rooibos”/“Red Bush” vanwege de geringere mate van polyfenolvorming. Om dit causale verband te begrijpen, is het van belang om inzicht te hebben in de manier waarop *Aspalathus linearis* zich heeft aangepast aan het unieke klimaat en de unieke bodem en geografie van dit gebied.

Het geografische gebied waarin “Rooibos”/“Red Bush” van nature voorkomt, staat bekend om zijn warme, droge zomers en koude, natte winters. Op 27 oktober 2015 werd in Vredendal een temperatuur van 48,3 °C gemeten; de hoogste temperatuur die ooit in oktober op aarde is gemeten. De regen in dit gebied (tussen 380 en 635 mm per jaar) valt voornamelijk in de winter, met incidentele buien in de vroege zomer en het late najaar. De lange, warme zomer is

extreem droog. De bodem in het gebied is gevormd uit Tafelberg-zandsteen, wat resulteert in een nutriëntarme, grove, zanderige bodem met een pH tussen 4,5 en 5,5. Tafelberg-zandsteen bestaat voornamelijk uit kwartsitisch zandsteen, dat tussen 510 en 400 miljoen jaar geleden is gevormd. Het is de hardste en meest erosiebestendige laag van de Kaapse Supergroep.

“Rooibos”/“Red Bush” heeft een aantal unieke kenmerken (onder meer vorm en bladbekleding) ontwikkeld om zich aan dit dorre klimaat aan te passen. Naast een netwerk van zijwortels net onder het bodemoppervlak dat zelfs lichte neerslag kan opnemen, heeft de plant een lange, tot twee meter diep reikende penwortel waarmee hij vocht kan vinden en water kan bereiken tijdens de droge zomers. Door de zijwortels kan de plant meer fosfor opnemen uit de bodem, die tot de meest fosforarme ter wereld behoort.

Een van de grootste geheimen achter de aanpassing van “Rooibos”/“Red Bush” aan dit dorre klimaat is gelegen in de symbiotische relatie met de stikstofbindende bacteriën op de wortels. De bacteriën op de wortels van *Aspalathus linearis*, een leguminoze, zetten stikstofdioxide om in biologisch nuttige ammoniak in een proces dat bekendstaat als stikstoffixatie. De plant neemt de stikstof op en voorziet als “tegenprestatie” de bacteriën van voedingsstoffen. Dit proces is gebruikelijk bij leguminosen, maar wat uniek is in het geval van *Aspalathus linearis*, is dat de inheemse bradyrhizobia een natuurlijke tolerantie hebben voor de zuurgraad en dat de plant de pH van zijn rhizosfeer enigszins kan veranderen om de totstandkoming van symbiose en de beschikbaarheid van nutriënten voor planten die in deze verder onvruchtbare, zure bodem groeien, te bevorderen. In de literatuur is gemeld dat maar weinig symbiosen bestand zijn tegen dergelijke extreme waarden van de zuurgraad van de bodem en de belasting als gevolg van de geringe hoeveelheid nutriënten, bij vastlegging van grote hoeveelheden stikstof zoals *Aspalathus linearis* laat zien.

Voor de producenten van “Rooibos”/“Red Bush” is het voordeel van de warme en droge zomers dat het geogste materiaal op natuurlijke wijze kan worden gedroogd. “Rooibos”/“Red Bush” wordt elk jaar tijdens de warme zomers geogst en meteen daarna in de zon gedroogd. De onbarmhartige zon en het ontbreken van regen maakt het natuurlijk drogen van “Rooibos”/“Red Bush” mogelijk, waarbij het oxidatieproces optimaal kan worden geregeld.

Menselijk ingrijpen

Hoewel de Kaapse bloemenregio (met zijn onderscheidende fynbosvegetatie) het kleinste van de zes bloemenkoninkrijken in de wereld is, is de regio wat diversiteit, dichtheid en het aantal endemische soorten betreft de meest diverse en een van de meest speciale plekken ter wereld voor planten. *Aspalathus linearis* is echter een van de weinige voorbeelden van een geslaagde overgang van een wild naar een cultuurgewas en tot op heden een van de weinige economisch belangrijke fynbosplanten; dit is het gevolg van menselijk ingrijpen.

Bijna 250 jaar geleden meldde de Zweedse naturalist Carl Thunberg dat hij tijdens zijn reizen in Afrika in 1772 de plaatselijke bevolking ontmoette en opmerkte dat zij “Rooibos”/“Red Bush” als drank gebruikten. De bladeren en stengels van “Rooibos”/“Red Bush” werden verzameld in de bergen, samengebonden en in jutezakken door ezels langs de steile hellingen naar beneden gebracht. De basismethoden voor de verwerking van “Rooibos”/“Red Bush”, die vandaag de dag nog steeds worden toegepast (eerst snijden en kneuzen van de bladeren en stengels van “Rooibos”/“Red Bush”, deze daarna op een hoop vegegen om ze te laten broeien en ze tot slot verspreiden om ze in de zon te laten drogen), werden in die tijd ontwikkeld.

Rond 1930 raakte de arts en natuurliefhebber Le Fras Nortier uit Clanwilliam geïnteresseerd in “wilde bosthee” en begon hij te experimenteren met “Rooibos”/“Red Bush”. Het was moeilijk om zaden van “Rooibos”/“Red Bush” te vinden (omdat ze zo klein zijn) en Nortier vroeg de plaatselijke bevolking, waaronder een aantal patiënten van hem, om in de zanderige bodems te zoeken naar zaden en er een paar voor hem te verzamelen. Een Khoi-vrouw gaf hem een luciferdoosje met zaden en van haar hoorde Nortier hoe het werkte. De vrouw volgde mieren die zaden van “Rooibos”/“Red Bush” naar hun nesten sleepten. Zij brak de nesten open om aan de zaden te komen en liet er altijd wat achter zodat de mieren konden overleven. Deze methode wordt nog steeds gebruikt door sommige zaadverzamelaars.

Nortier zocht naar een manier om de zaden te vermeerderen en ontdekte daarbij dat de zaden pas na openbreken ontkiemden, net zoals in de natuur gebeurt bij branden. Nortier kweekte de eerste planten op de boerderij Klein Kliphuis in de buurt van Clanwilliam. Hij leerde dat de zaden in januari moeten worden gezaaid en dat de zaailingen het best na zware regenval kunnen worden verplant, als er nog meer regen aankomt. Nortier inspireerde en stimuleerde ook plaatselijke landbouwers om “Rooibos”/“Red Bush” te gaan kweken.

Deze methoden van zaden verzamelen en schuren worden vandaag de dag nog steeds toegepast, en *Aspalathus linearis* wordt zonder irrigatie en dergelijke geproduceerd aangezien de plant is aangepast aan droge, warme zomers. Deze omgevingsomstandigheden beïnvloeden de chemische samenstelling van “Rooibos”/“Red Bush”, met name het gehalte en het type van de in het eindproduct aangetroffen polyfenolen. Producenten van “Rooibos”/“Red Bush” hebben hun grondbeheer- en kweekmethoden aangepast aan de dorre omstandigheden in de regio. Afbranden kan bijvoorbeeld niet worden ingezet als middel om stukken grond geschikt te maken voor landbouw, omdat het organisch materiaal van de bodem daardoor wordt vernietigd. Ook bodembedekkende gewassen spelen een belangrijke rol in de verschillende stadia van het kweekproces en minimale, conserverende bodembewerking is gebruikelijk.

De oogst vindt plaats tijdens de droge zomermaanden van november tot en met mei en 20 % van het plantmateriaal moet aan de plant blijven. Het pas geoogste materiaal moet binnen 72 uur bij de verwerkingsplaats worden afgeleverd; daarna worden de stengels en bladeren met een snijmachine ingekort tot een lengte van 1-10 mm. In het geval van geoxideerde "Rooibos"/"Red Bush" wordt het pas versneden materiaal in hopen en in rijen in de zon gelegd op het betonnen of rotsoppervlak van de verwerkingsplaats. De rijen worden natgemaakt, de bladeren worden gekneusd en de rijen worden regelmatig gekeerd totdat de juiste consistentie wordt bereikt, waarna het materiaal in een dunne laag over de verwerkingsplaats wordt verspreid om te drogen. In het geval van niet-geoxideerde (groene) "Rooibos"/"Red Bush" worden de bladeren en stengels meteen na het inkorten ervan tot 1-10 mm in een dunne laag over de verwerkingsplaats verspreid.

Dit verwerkingsproces wordt vaak omschreven als een vorm van kunst en is een van de meest cruciale onderdelen van het productieproces van "Rooibos"/"Red Bush", waarvoor specifieke knowhow en deskundigheid is vereist. De theemaker controleert zorgvuldig de kleur, de textuur en de vochtigheid van het materiaal totdat het zepig aanvoelt, de gewenste toestand. Een standaardmethode is om een handvol van het natte, gekneusde materiaal te nemen en dit samen te knijpen door een vuist te maken; als het vochtgehalte goed is, sijpelt een heel klein beetje vocht tussen de vingers door aan hun basis.

Deskundigen beoordelen de kwaliteit van "Rooibos"/"Red Bush" aan de hand van een aantal factoren, waaronder de kleur van de droge en geïnfuseerde bladeren, de intensiteit, kleur en helderheid van de infusie en de geur en smaak. Getrainde proefpanels worden ingezet om de smaak en geur te beoordelen. Er is een sensorisch wiel ontwikkeld, een nuttig instrument om de communicatie tussen producenten, verwerkers, waarderingsdeskundigen, marketeers, proeverijen, importeurs en consumenten van "Rooibos"/"Red Bush" te vergemakkelijken. Als hulpmiddel bij de interpretatie van de descriptoren is voor sommige daarvan ook een voorlopig sensorisch lexicon ontwikkeld.

Specificiteit van het product

De unieke sensorische kenmerken (ofwel de smaak en het mondgevoel) van "Rooibos"/"Red Bush" tellen 27 beschrijvende elementen. De twintig geur- en de zeven smaak- en mondgevoel descriptors zijn gebaseerd op de analyse van een groot aantal monsters en omvatten samen de sensorische vingerafdruk van "Rooibos"/"Red Bush".

Deze unieke sensorische kenmerken van "Rooibos"/"Red Bush" kunnen worden toegeschreven aan de complexe fenolische chemie van *Aspalathus linearis*. De flavonoïdensamenstelling van "Rooibos"/"Red Bush" is in die zin uniek dat zij aspalatine en aspalaline bevat, alsook de zeldzame verbindingen notofagine en enol-glucoside van fenylpyrodruivenzuur. Daar waar de meeste flavonoïden algemeen voorkomen in het plantenrijk, is aspalatine tot nu toe alleen aangetroffen in *Aspalathus linearis*, wat zorgt voor de unieke sensorische kenmerken ervan.

In de vorige paragraaf zagen we dat het gebruik van de gedroogde bladeren en stengels van "Rooibos"/"Red Bush" voor thee bijna 250 jaar geleden voor het eerst werd gedocumenteerd. Door zijn fruitige, zoete smaak zonder cafeïne en met zeer weinig tannine is "Rooibos"/"Red Bush" sindsdien uitgegroeid tot een cultuuroon van Zuid-Afrika. Uit enquêtes in 2005 bleek dat "Rooibos"/"Red Bush" in de armste wijken van Zuid-Afrika een van de tien meest geconsumeerde levensmiddelen was.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

