



Obsah

III *Prípravné akty*

EURÓPSKA CENTRÁLNA BANKA

2020/C 190/01	Stanovisko Európskej centrálnej banky z 8. mája 2020 k návrhu nariadenia o vytvorení európskeho nástroja dočasnej podpory na zmiernenie rizík nezamestnanosti v núdzovej situácii (SURE) v nadväznosti na vypuknutie nákazy COVID-19 (CON/2020/14)	1
---------------	--	---

IV *Informácie*

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 190/02	Výmenný kurz eura — 5. júna 2020	3
---------------	--	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2020/C 190/03	Informácie oznámené členskými štátmi o zákaze rybolovu	4
2020/C 190/04	Informácie oznámené členskými štátmi o zákaze rybolovu	5

V *Oznamy*

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2020/C 190/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 190/06	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	8
2020/C 190/07	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	30
2020/C 190/08	Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ...	46

III

(Prípravné akty)

EURÓPSKA CENTRÁLNA BANKA

STANOVISKO EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY

z 8. mája 2020

k návrhu nariadenia o vytvorení európskeho nástroja dočasnej podpory na zmiernenie rizík nezamestnanosti v núdzovej situácii (SURE) v nadväznosti na vypuknutie nákazy COVID-19

(CON/2020/14)

(2020/C 190/01)

Úvod a právny základ

Európska komisia prijala 2. apríla 2020 návrh nariadenia Rady o vytvorení európskeho nástroja dočasnej podpory na zmiernenie rizík nezamestnanosti v núdzovej situácii (SURE) v nadväznosti na vypuknutie nákazy COVID-19 (ďalej len „navrhované nariadenie“) ⁽¹⁾.

Právomoc ECB vydať stanovisko je založená na článku 127 ods. 4 druhom odseku Zmluvy, keďže sa navrhované nariadenie týka menových funkcií a operácií ESCB podľa kapitoly IV Štatútu Európskeho systému centrálnych bánk a Európskej centrálnej banky (ďalej len „štatút ESCB“) a najmä článkov 17 a 21.2 štatútu ESCB, ktoré stanovujú, že ECB a národné centrálné banky môžu otvárať účty okrem iného verejnoprávnym inštitúciám a pôsobiť ako finanční zástupcovia pre okrem iného inštitúcie Únie a ústredné vlády.

V súlade s článkom 17.5 prvou vetou rokovacieho poriadku Európskej centrálnej banky Rada guvernérov prijala toto stanovisko.

1. Všeobecné pripomienky

Prostredníctvom nástroja, ktorý sa má podľa navrhovaného nariadenia vytvoriť (tzv. „nástroj SURE“), by mala Európska únia poskytovať finančnú pomoc vo forme úverov členským štátom, ktoré zažívajú závažné hospodárske otrasy spôsobené vypuknutím nákazy spôsobenej koronavírusom (COVID-19), alebo ktorým takéto otrasy hrozia, pričom táto pomoc sa bude zameriavať na financovanie skrátenej pracovnej doby alebo podobných opatrení zameraných na ochranu zamestnancov a samostatne zárobkovo činných osôb, a teda na zníženie nezamestnanosti a straty príjmu ⁽²⁾. Celkový objem úverov by mal byť vo výške do 100 miliárd eur. ECB víta dohodu Euroskupiny schválenú Európskou radou o troch záchranných sieťach pre pracovníkov, podniky a štáty, ktorými sú nástroj SURE, mechanizmus podpory vzhľadom na krízu spôsobenú pandémiou zriadený v rámci Európskeho mechanizmu pre stabilitu a celoeurópsky záručný fond ⁽³⁾.

2. Konkrétne pripomienky

Podľa článku 10 ods. 1 navrhovaného nariadenia zavedie Komisia potrebné mechanizmy na správu úverov s ECB. Podľa článku 10 ods. 2 navrhovaného nariadenia si členský štát prijímajúci úver vo svojej národnej centrálnej banke otvorí osobitný účet na správu prijatej finančnej pomoci. Tento členský štát takisto prevádza istinu a splatné úroky súvisiace s úverom na účet Únie v ECB dvadsať pracovných dní TARGET2 pred zodpovedajúcim dátumom splatnosti.

⁽¹⁾ COM(2020) 139 final.

⁽²⁾ Pozri článok 1 ods. 2 navrhovaného nariadenia.

⁽³⁾ Pozri úvodné vyhlásenie z tlačovej konferencie, Christine Lagardová, prezidentka ECB, Luis de Guindos, viceprezident ECB, Frankfurt nad Mohanom 30. apríla 2020, dostupné na webovom sídle ECB www.ecb.europa.eu.

Ako už bolo uvedené, ECB a národné centrálné banky môžu podľa článkov 17 a 21.2 štatútu ESCB otvárať účty a pôsobiť ako finanční zástupcovia pre Komisiu a členské štáty. ECB a národné centrálné banky na tomto základe v minulosti vykonávali úlohy, ktoré sa týkajú správy úverov poskytovaných v rámci programov makroekonomických úprav, ako sú Európsky finančný stabilizačný mechanizmus (EFSM) ⁽⁴⁾ a systém strednodobej finančnej pomoci Únie (MFTA), ktorý umožňuje, aby boli poskytnuté úvery členským štátom, ktorým vznikli alebo vážne hrozia problémy pokiaľ ide o bilanciu bežných platieb alebo kapitálové pohyby ⁽⁵⁾. S cieľom zabezpečiť, aby sa organizácia operácií ESCB považovala za internú záležitosť ESCB, sa navrhuje uviesť, že členský štát prijímajúci úver prevádza platby splatných úverov pred príslušným dátumom splatnosti na účty v ESCB.

Toto stanovisko sa uverejní na webovom sídle ECB.

Vo Frankfurte nad Mohanom 8. mája 2020

Prezidentka ECB
Christine LAGARDE

⁽⁴⁾ Pozri článok 8 ods. 1 nariadenia Rady (EÚ) č. 407/2010 z 11. mája 2010, ktorým sa zriaďuje európsky finančný stabilizačný mechanizmus (Ú. v. EÚ L 118, 12.5.2010, s. 1); rozhodnutie Európskej centrálnej banky ECB/2010/17 zo 14. októbra 2010 o správe operácií prijímania a poskytovania úveru uskutočňovaných Úniou v rámci európskeho finančného stabilizačného mechanizmu (Ú. v. EÚ L 275, 20.10.2010, s. 10).

⁽⁵⁾ Pozri článok 9 nariadenia Rady (ES) č. 332/2002 z 18. februára 2002, ktorým sa zavádza systém strednodobej finančnej pomoci pre platobné bilancie členských štátov (Ú. v. ES L 53, 23.2.2002, s. 1); rozhodnutie Európskej centrálnej banky ECB/2003/14 zo 7. novembra 2003 o správe prijatých a poskytnutých úverov dohodnutých Európskym spoločenstvom v rámci mechanizmu strednodobej finančnej pomoci (Ú. v. EÚ L 297, 15.11.2003, s. 35).

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

5. júna 2020

(2020/C 190/02)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1330	CAD	Kanadský dolár	1,5237
JPY	Japonský jen	123,77	HKD	Hongkongský dolár	8,7809
DKK	Dánska koruna	7,4564	NZD	Novozélandský dolár	1,7392
GBP	Britská libra	0,89448	SGD	Singapurský dolár	1,5775
SEK	Švédská koruna	10,4250	KRW	Juhokórejský won	1 365,57
CHF	Švajčiarsky frank	1,0866	ZAR	Juhoafrický rand	19,0823
ISK	Islandská koruna	148,90	CNY	Čínsky juan	8,0349
NOK	Nórska koruna	10,5403	HRK	Chorvátska kuna	7,5715
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 882,40
CZK	Česká koruna	26,589	MYR	Malajzijský ringgit	4,8345
HUF	Maďarský forint	344,62	PHP	Filipínske peso	56,457
PLN	Poľský zlotý	4,4425	RUB	Ruský rubel'	77,8155
RON	Rumunský lei	4,8382	THB	Thajský baht	35,650
TRY	Turecká líra	7,6747	BRL	Brazílsky real	5,7329
AUD	Austrálsky dolár	1,6227	MXN	Mexické peso	24,6466
			INR	Indická rupia	85,6300

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Informácie oznámené členskými štátmi o zákaze rybolovu

(2020/C 190/03)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Únie na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva ⁽¹⁾, sa prijalo rozhodnutie zakázať rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Zákaz platný od	15.5.2020
Obdobie zákazu	15.5.2020 – 31.12.2020
Členský štát	Portugalsko (plavidlá na maloobjemový rybolov)
Populácia alebo skupina populácií	BFT/AVARCH
Druh	tuniak modroplutvý (<i>Thunnus thynnus</i>)
Zóna	vody určitých súostroví v Grécku (Iónske ostrovy), Španielsku (Kanárske ostrovy) a Portugalsku (Azory a Madeira)
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	06/TQ123

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informácie oznámené členskými štátmi o zákaze rybolovu

(2020/C 190/04)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Únie na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva ⁽¹⁾, sa prijalo rozhodnutie zakázať rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Zákaz platný od	11. 5. 2020
Obdobie zákazu	11. 5. 2020 – 31. 12. 2020
Členský štát	Francúzsko
Populácia alebo skupina populácií	ANF/8C3411
Druh	čertovité (<i>Lophiidae</i>)
Zóna	8c, 9 a 10; vody Únie oblasti CECAF 34.1.1
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	05/TQ123

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2020/C 190/05)

1. Komisii bolo 28. mája 2020 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Banco Santander, S.A. („Banco Santander“, Španielsko),
- Aegon N.V. („Aegon“, Holandsko),
- Popular Vida 2020, Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A.U. („Popular Vida“, Španielsko) pod kontrolou podniku Banco Santander.

Podnik Aegon získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Popular Vida.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Banco Santander: španielska banka a materská spoločnosť medzinárodnej skupiny bankových a finančných spoločností pôsobiacich najmä v európskych krajinách, Latinskej Amerike a USA/Portoriku,
- Aegon: materská spoločnosť skupiny poisťovní kótovaných v Amsterdame a New Yorku pôsobiacich na celom svete, najmä v Spojených štátoch amerických, Holandsku a Spojenom kráľovstve,
- Popular Vida: spoločnosť pôsobiaca na trhu životného poistenia v Španielsku. Jej hlavným distribučným kanálom je komerčná sieť banky Banco Santander.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 190/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Kunság/Kunsági“

Referenčné číslo PDO-HU-A1332-AM02

Dátum oznámenia: 9. 4. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Doplnenie obcí Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora a Újszilvás do vymedzenej oblasti

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - IV. Vymedzená oblasť
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Vymedzená zemepisná oblasť
- c) Do vymedzenej zemepisnej oblasti bolo doplnené územie obcí Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora a Újszilvás, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra oblastí výroby vína klasifikované ako oblasti triedy I a II. Charakteristické vlastnosti oblastí zahrnutých do vinohradníckeho katastra zodpovedajú vymedzenej zemepisnej oblasti s CHOP „Kunság/Kunsági“. Pestovanie viniča patrí medzi tradičné hospodárske činnosti miestnych obyvateľov. Klasifikácia vinohradníckej oblasti a možnosť vyrábať víno s CHOP „Kunság/Kunsági“ zabezpečuje v týchto obciach významnú zamestnanosť a príjem a v značnej miere prispieva k miestnemu cestovnému ruchu.

2. Doplnenie odrody Mátrai muskotály do zoznamu schválených odrôd

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VI. Schválené odrody
 - VIII. Ďalšie podmienky
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Vymedzená zemepisná oblasť
 - Ďalšie podmienky – Ďalšie výrazy podliehajúce obmedzeniam

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

- c) Mátraí muskotály je maďarská biela muštová odroda. Vytvorili ju Pál Kozma a László Sz. Nagy krížením odrôd Arany sárfehér (Izsáki) a Ottonel muskotály. Odroda sa pestuje vo vinohradníckej oblasti Kunság vo vinohradoch s rozlohou 5,9929 ha. V prílohe 1 k dekrétu ministra rozvoja vidieka č. 56/2014 z 30. apríla 2014 o klasifikácii odrôd viniča vhodných na výrobu vína sa uvádza v zozname „schválených odrôd“ a v prílohe 15 k dekrétu ministra poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 127/2009 z 29. septembra 2009 o systéme poskytovania údajov o viniči a víne a vydávaní osvedčení o pôvode a o výrobe vinárskych výrobkov, ich uvádzaní na trh a označovaní sa odroda uvádza pod tradičným názvom „muskotály“ [muškát]. Doplnenie schválenej odrody neovplyvní prepojenie medzi pestovateľskou oblasťou a výrobkom, pretože odrody uvedené v špecifikácii výrobku s CHOP „Kunság/Kunsági“ sa zhodujú s odrodou Mátraí muskotály, pokiaľ ide o pestovateľskú hodnotu.

3. Doplnenie odrôd Bíbor kadarka a Kármin do zoznamu schválených odrôd

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
— VI. Schválené odrody
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
— Vymedzená zemepisná oblasť
- c) Z odrôd viniča Bíbor kadarka a Kármin možno vyrobiť víno vysokej kvality. Výrobcovia vo vinohradníckej oblasti pestujú uvedené odrody vo vinohradoch s rozlohou 21 ha. Tieto odrody sa využívajú ako tzv. farbiarky, čím zvyšujú kvalitu červených vín s CHOP „Kunság/Kunsági“.

4. Doplnenie odrôd Blauburger, Syrah a Turán do zoznamu schválených odrôd

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
— VI. Schválené odrody
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
— Vymedzená zemepisná oblasť
- c) Z odrôd viniča Blauburger, Syrah a Turán možno vyrobiť víno vysokej kvality. Výrobcovia vo vinohradníckej oblasti pestujú uvedené odrody vo vinohradoch s rozlohou 34 ha. Odrody sa môžu používať samostatne alebo ako zložky cuvée. Povolením používať v prípade týchto odrôd CHOP „Kunság/Kunsági“ sa zvyšuje predajnosť vín, ktoré sa z nich vyrábajú.

5. Doplnenie odrôd Furmint, Gyöngyrizling, Leányka a Zengő do zoznamu schválených odrôd

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
— VI. Schválené odrody
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
— Vymedzená zemepisná oblasť
- c) Z odrôd viniča Furmint, Gyöngyrizling, Leányka a Zengő možno vyrobiť víno vysokej kvality. Výrobcovia vo vinohradníckej oblasti pestujú uvedené odrody vo vinohradoch s rozlohou 35 ha. Používaním CHOP „Kunság/Kunsági“ sa zvyšuje predajnosť vín z týchto odrôd.

6. Zmena vo všeobecných pravidlách označovania

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
— VIII. Ďalšie podmienky
- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
— Ďalšie podmienky – Pravidlá označovania
- c) Domnievame sa, že názov odrody by mal na etiketách vín s CHOP „Kunság/Kunsági“ vyniknúť a byť zreteľne čitateľný, pričom by na etikete nemal pôsobiť nevýrazne, ale ani zaberáť priveľa miesta.

7. Kontrola súladu so špecifikáciou výrobku

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
— X. Postup pri plnení úloh vinárskeho spolku

- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
 - Jednotného dokumentu sa táto zmena netýka.
- c) Predseda vinárskeho spolku zodpovedá za kontroly súladu so špecifikáciou výrobku a na vykonávanie takýchto kontrol je náležite vybavený.

8. Zmena maximálneho povoleného limitu obsahu prchavých kyselín

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - II. Opis vín
- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
 - Vinárske výrobné postupy – Osobitné enologické postupy
- c) V tabuľke II/1A. Pokiaľ ide o analytické požiadavky, v prípade bielych odrodových vín alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber, červených odrodových vín alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber, bielych odrodových vín alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, červených odrodových vín alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, bieleho ľadového vína a červeného ľadového vína je maximálny obsah prchavých kyselín upravený na 2,0 g/l.

9. Zrušenie požiadavky vyzrievania v drevených sudoch

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - II. Opis vín
- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
 - Vinárske výrobné postupy – Osobitné enologické postupy
- c) Z tabuľky s povinnými enologickými postupmi sa v prípade bielych odrodových vín alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber, červených odrodových vín alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber a červených odrodových vín alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna odstraňuje požiadavka vyzrievať 3 mesiace v drevených sudoch. Požiadavka oxidatívnej metódy je v rozpore s vinárskymi výrobnými postupmi. Táto požiadavka je neodôvodnená, pretože výrobcovia vín s CHOP „Kunság/Kunsági“ vo všeobecnosti používajú redukívnu metódu.

10. Pravidlá prevozu vín

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
 - Ďalšie podmienky – Pravidlá prevozu vín
- c) Vo vinohradníckej oblasti nie sú schopní vykonávať kontroly vyžadované podľa tohto bodu. Zrušením požiadavky sa znižuje administratívna záťaž všetkých dotknutých strán.

11. Zmena pravidiel balenia

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
- b) Bod jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:
 - Ďalšie podmienky – Pravidlá balenia
- c) V bode 3 sa vypúšťajú písmená a), b) a d). Zrušením požiadavky sa zvyšujú trhové príležitosti všetkých dotknutých strán a zároveň sa znižuje administratívna záťaž.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Kunság
Kunsági

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov

1. Víno
4. Šumivé víno
9. Sýtené perlivé víno

4. Opis vína (vín)

Víno – biele odrodové a cuvée

Vína majú svetlozelenú, svetlú alebo výraznejšiu slamovožltú farbu; často bývajú jemné s nízkym obsahom alkoholu. Vyznačujú sa sviežou chuťou s charakterom letného ovocia a príležitostne citrusov. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – ružové odrodové a cuvée

Vína majú svetloružovú, ružovú alebo svetlofialovú farbu; vyznačujú sa jemnou, sviežou kyslosťou a ovocnou chuťou a vôňou. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – siller odrodové a cuvée

Odrodové vína majú vôňu a chuť, ktorá je charakteristická pre použitú odrodu; cuvée majú vôňu a chuť zodpovedajúcu pomeru použitých odrôd. Vína sa vyznačujú zaguľatenými kyselinami, miernym obsahom tanínov a plnosťou. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené odrodové a cuvée

Vína majú rubínovú alebo výraznejšiu rubínovú farbu; vyznačujú sa intenzívnou ovocnou a korenistou vôňou a sviežou chuťou s miernym obsahom tanínov, príjemnou kyslosťou a obsahom alkoholu. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – biele odrodové alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber

Vína majú zlatistú farbu; vyznačujú sa komplexnou vôňou a hutnou olejnatou textúrou s tónmi získanými vyzrievaním v drevených sudoch a vo fľašiach. Majú príjemnú kyslosť a obsah alkoholu, často s obsahom zvyškového cukru.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené odrodové alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber

Vína majú rubínovú alebo sýtočervenú farbu; vyznačujú sa komplexnou vôňou a hutnou olejnatou textúrou s tónmi získanými vyzrievaním v drevených sudoch a vo fľašiach. Majú príjemnú kyslosť a obsah alkoholu, často s obsahom zvyškového cukru.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – biele odrodové alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna

Vína sú zelenkavo-žltej farby; majú vôňu a chuť charakteristickú pre použité odrody viniča. Vyznačujú sa sviežou kyslosťou, stredne silným telom a alkoholovým charakterom. Víno môže byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – ružové odrodové alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna

Vína majú svetloružovú, ružovú alebo svetlofialovú farbu; vyznačujú sa lahodnou, jemnou kyslosťou a mimoriadne ovocnou vôňou. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené odrodové alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna

Vína majú tmavorubínovú alebo tmavočervenú farbu; vyznačujú sa ovocnou a príležitostne korenistou vôňou, strednou plnosťou, jemným charakterom s tónmi získanými vyzrievaním v drevených sudoch a vo fľašiach a miernym obsah tanínov. V závislosti od obsahu cukru môžu byť suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – biele odrodové alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna

Vína majú zlatistú farbu; majú komplexnú vôňu, vysoký obsah prirodzeného cukru a hutnú, olejnatú textúru; vyznačujú sa komplexnou chuťou a vôňou s tónmi medu, zrelého alebo sušeného ovocia a v niektorých prípadoch botrytídy; zvyčajne sú polosladké alebo sladké.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené odrodové alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna

Vína majú tmavorubínovú alebo tmavočervenú farbu. Tieto robustné, telnaté červené vína sa vyznačujú charakteristickou vôňou zrelého alebo sušeného ovocia a/alebo korenia a chuťou typickou pre vyzrievanie v drevených sudoch alebo vo fľašiach. Majú mierny obsah tanínov, často s obsahom zvyškového cukru.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – biele ľadové víno

Víno má vyzretú zlatistú farbu; vyznačuje sa plnou a komplexnou vôňou, sviežou kyslosťou a veľmi vysokým obsahom cukru. Má koncentrovanú, sladkú medovú chuť.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Víno – červené ľadové víno

Víno má bronzovočervenú farbu; vôňa je bohatá a komplexná, má veľmi vysoký obsah cukru; vyznačuje sa koncentrovanou a sladkou medovou chuťou s miernym obsahom tanínov.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé víno – biele

Farba šumivých vín sa odvíja od príslušnej odrody; ich vôňa a chuť sú neutrálne alebo charakteristické pre použitú odrodu viniča. Vyznačujú sa harmonickou kyslosťou a sú ľahké a vzdušné s pretrvávajúcou šumivosťou.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé víno – ružové

Farba šumivých vín sa odvíja od príslušnej odrody; ich vôňa a chuť sú neutrálne alebo charakteristické pre použitú odrodu viniča. Vyznačujú sa harmonickou kyslosťou a sú ľahké a vzdušné s pretrvávajúcou šumivosťou.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Šumivé víno – červené

Farba šumivých vín sa odvíja od príslušnej odrody; ich vôňa a chuť sú neutrálne alebo charakteristické pre použitú odrodu viniča. Vyznačujú sa harmonickou kyslosťou a sú ľahké a vzdušné s pretrvávajúcou šumivosťou.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – biele

Perlivé vína majú svetlú zelenkavo-žltú až svetlú slamovožltú farbu; vyznačujú sa relatívne nízkym obsahom alkoholu, výraznou kyslosťou a sú mierne šumivé. Môžu byť suché, polosladké alebo sladké. Ide o živé, svieže vína s vôňou a chuťou čerstvého hrozna.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – ružové

Perlivé vína majú svetloružovú až ružovú farbu; vyznačujú sa relatívne nízkym obsahom alkoholu, výraznou kyslosťou a sú mierne šumivé. Môžu byť suché, polosladké alebo sladké. Ide o živé, svieže vína s vôňou a chuťou čerstvého hrozna.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Sýtené perlivé víno – červené

Perlivé vína majú svetlofialovú farbu; vyznačujú sa relatívne nízkym obsahom alkoholu, výraznou kyslosťou a sú mierne šumivé. Môžu byť suché, polosladké alebo sladké. Ide o živé, svieže vína s vôňou a chuťou čerstvého hrozna.

* Limity stanovené v právnych predpisoch EÚ sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Povinné enologické postupy – Víno (1)

Osobitný enologický postup

Biele odrodové vína a cuvée, ružové odrodové vína a cuvée:

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať.

Siller odrodové vína a cuvée, červené odrodové vína a cuvée:

- dužina musí nakvásať na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Biele odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber:

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,

— pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber:

- dužina musí nakvásať na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,
- pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Biele odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna:

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,
- pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Povinné enologické postupy – Víno (2)

Osobitný enologický postup

Ružové odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna:

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,

Červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna:

- dužina musí nakvásať na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,
- pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Biele odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna:

- hrozno sa musí spracovať v deň zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- mušt sa musí odkaľovať,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,
- pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Červené odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna:

- dužina musí nakvásať na šupkách,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- víno sa môže plniť do fliaš najskôr 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu,
- pred uvedením na trh sa vyžaduje, aby víno 3 mesiace vyzrievalo vo fľašiach.

Biele ľadové víno a červené ľadové víno:

- ručný zber pri teplote pod -7°C
- lisovanie hrozna v zmrazenom stave,
- kvasenie až kým sa dosiahne požadovaný obsah cukru,
- vyzrievanie vo fľašiach trvajúce minimálne 6 mesiacov.

Zakázané enologické postupy:

Osobitný enologický postup

Biele odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber, červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber, biele odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna, ružové odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna, červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna, biele odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, červené odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, biele ľadové víno, červené ľadové víno:

- obohacovanie muštu,
- úprava obsahu zvyškového cukru vo víne.

Pravidlá upravujúce pestovanie viniča – pestovateľský postup a hustota výsadby

Postup pestovania

V prípade existujúcich vinohradov vysadených pred 31. decembrom 2011 sa vína s chráneným označením pôvodu „Kunság/Kunsági“ môžu z hrozna, ktoré v nich bolo vypestované, vyrábať až do vyklčovania týchto vinohradov, a to bez ohľadu na spôsob vedenia viniča alebo hustotu výsadby vo vinohrade.

V prípade vinohradov vysadených po 31. decembri 2011 sa vína s chráneným označením pôvodu „Kunság/Kunsági“ môžu vyrábať iba z hrozna pochádzajúceho z vinohradov vysadených týmito metódami vedenia viniča:

- vedenie na hlavu,
- vedenie viniča, pri ktorom sa ťažne vyvážujú do oblúka,
- Moserovo vedenie,
- jednoduchý záves,
- vedenie Sylvoz.

V prípade vinohradov vysadených po 1. januári 2012 hustota výsadby musí dosahovať minimálne 3 300 krov na hektár. Pri určovaní vzdialenosti medzi radmi a medzi krami je okrem rovnomernej vzdialenosti medzi radmi a krami prijateľná aj dvojradová a/alebo párová výsadba. Vzdialenosť medzi radmi musí byť minimálne 1,00 m a maximálne 3,60 m, pričom vzdialenosť medzi krami musí byť minimálne 0,60 m a maximálne 1,20 m. V prípade párovo vysadených krov je rozhodujúcim faktorom priemerná vzdialenosť medzi krami.

Pri určovaní zaťaženia krov nesmie počet rodivých pukov ponechaných na každom kve presiahnuť 16 na m² bez ohľadu na pestovateľský postup. Konečný výnos požadovaný na splnenie cieľov výroby sa musí určiť prostredníctvom regulácie strapcov podľa potreby počas vegetačného obdobia.

Na výrobu vinárskych výrobkov s CHOP „Kunság/Kunsági“ sa môže použiť iba hrozno pochádzajúce z vinohradov s menej ako 10 % podielom vyhynutých krov.

Pravidlá upravujúce pestovanie viniča – načasovanie a spôsob zberu a kvalita hrozna

Postup pestovania

Dátum začiatku zberu určuje každý rok výbor vinárskeho spolku. Určuje sa na základe skúšobných zberov, ktoré sa vykonávajú každý týždeň od 1. augusta každého roku.

Žiadnemu vínu vyrobenému z hrozna zozbieraného ešte pred dátumom začiatku zberu, ktorý určil vinársky spolok, nemožno udeliť osvedčenie o pôvode pre víno s CHOP „Kunság/Kunsági“, ani ho nemožno predávať s CHOP „Kunság/Kunsági“. Dátum začiatku zberu uverejňuje vinársky spolok formou oznamu.

Pri výrobe vinárskych výrobkov by sa minimálny obsah cukru a potenciálny obsah alkoholu hrozna mal uplatňovať podľa ďalej uvedenej tabuľky v súlade s platnými právnymi predpismi Maďarska a Európskej únie.

Počas zberu býva zvyčajne povolená ručná aj mechanizovaná metóda zberu, ale nasledujúce druhy vína sa môžu vyrábať iba z hrozna pochádzajúceho z ručného zberu:

- víno s prívlastkom neskorý zber,
- víno s prívlastkom výber z hrozna,
- víno zo zhrozenkovateného hrozna,
- ľadové víno.

Minimálny obsah cukru v hrozne a minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna

Postup pestovania

Odroda vína/Kategória Minimálny obsah cukru v hrozne vyjadrený v stupňoch maďarského muštomeru [Magyar mustfok – (MM°), pri teplote 17,5 °C]

Vína – biele odrodové a cuvée, ružové odrodové a cuvée, siller odrodové a cuvée, červené odrodové a cuvée: 14,82

Víno – biele a červené s prívlastkom neskorý zber: 19,00

Víno – ružové a červené s prívlastkom výber z hrozna: 19,00

Víno – biele a červené zo zhrozenkovateného hrozna: 20,00

Víno – biele a červené ľadové víno: 16,66 25,00

Šumivé víno: 14,82

Sýtené perlivé víno: 14,82

Minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna [(obj. %), pri teplote 20 °C]

Vína – biele odrodové a cuvée, ružové odrodové a cuvée, siller odrodové a cuvée, červené odrodové a cuvée: 9,0

Víno – biele a červené s prívlastkom neskorý zber: 12,08

Víno – ružové a červené s prívlastkom výber z hrozna: 12,08

Víno – biele a červené zo zhrozenkovateného hrozna: 12,83

Víno – biele a červené ľadové víno: 16,66

Šumivé víno: 9,0

Sýtené perlivé víno: 9,0

b) *Maximálne výnosy*

Biele odrodové vína a cuvée, ružové odrodové vína a cuvée, siller odrodové vína a cuvée, červené odrodové vína a cuvée, šumivé vína

100 hektolitrov na hektár

Biele odrodové vína a cuvée, ružové odrodové vína a cuvée, siller odrodové vína a cuvée, červené odrodové vína a cuvée, šumivé vína

14 300 kg hrozna na hektár

Biele odrodové vína a cuvée, ružové odrodové vína a cuvée, siller odrodové vína a cuvée, červené odrodové vína a cuvée, šumivé vína

14 300 kg hrozna na hektár

Sýtené perlivé víno

14 300 kg hrozna na hektár

Biele a červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber

70 hektolitrov na hektár

Biele a červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom neskorý zber

10 000 kg hrozna na hektár

Biele, ružové a červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna

70 hektolitrov na hektár

Biele, ružové a červené odrodové vína alebo cuvée s prívlastkom výber z hrozna

10 000 kg hrozna na hektár

Biele a červené odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, biele a červené ľadové vína

42 hektolitrov na hektár

Biele a červené odrodové vína alebo cuvée zo zhrozenkovateného hrozna, biele a červené ľadové vína

6 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Územia uvedených obcí, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszölő, 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, Tizsaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás a Zsana.

7. Hlavné muštové odrody

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 sárfehér – 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 sárféher – izsáki sárféher
tramini – tramin červené
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 sárféher – fehér dinka
hárslevelű – feuilles de tilleul
bíbor kadarka
cabernet franc – gros vidur
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
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 – mizket 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 – mizket ottonel
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 sárféher – izsáki
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
kékoportó – modry portugal

8. Opis súvislostí

Pre všetky kategórie – Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

a) Prírodné a kultúrne faktory

Vymedzená výrobná oblasť sa nachádza v centrálnej časti Maďarska. Rozprestiera sa prevažne v oblasti Veľkej dunajskej kotliny ohraničenej riekami Dunaj a Tisa, známej ako medziriečie Tisy a Dunaja, a v regióne Tiszazug. Na severozápade je spojená s niektorými výrobnými oblasťami Csepelského ostrova a na severe s výrobnými oblasťami v pohorí Gödöllő.

Environmentálne charakteristiky oblasti výroby sú podmienené najmä jej nížinatou polohou. Oblasť leží v nadmorskej výške necelých 150 m. Povrch je rovinatý a rozdiely v nadmorskej výške nie sú väčšie ako 10 – 20 m.

Väčšina výrobných oblastí vinohradníckej oblasti Kunság sa vyznačuje vápenatou piesočnatou pôdou (humus a tekutý piesok), ako aj hnedou lesnou pôdou, černozemou a močaristými a aluviálnymi lúčnymi pôdami. Piesočnatá pôda sa zvyčajne rýchlo zohrieva, jej svetlá farba lepšie odráža slnečné svetlo (ktoré pomáha pri dozrievaní hrozna) a vďaka obsahu kremeňa, ktorý presahuje 75 %, je odolná voči fyloxére. Na druhej strane má nedostatočnú schopnosť prísunu živín a zadržiavania vody a pomerne nízky obsah minerálov.

Klimatické podmienky výrobnéj oblasti určuje najmä kontinentálne podnebie prevládajúce v Maďarsku, ktoré sa vyznačuje predovšetkým horúcimi letami a studenými zimami.

Priemerná teplota dosahuje približne 10 – 11 °C. Vo vegetačnom období, t. j. v júli a auguste, často prichádzajú vlny horúčav. Priemerný počet hodín slnečného svitu presahuje 2 000 hodín ročne.

Priemerný ročný úhrn zrážok je 450 – 500 mm, čo do veľkej miery spĺňa potreby hrozna, aj keď zrážky sú počas roka rozložené nerovnomerne.

b) Ľudské faktory

Výrobná oblasť má vzhľadom na svoju veľkú zemepisnú rozlohu bohaté vinohradnícke a vinárske tradície. Prvé písomné zmienky o vinohradoch v tejto oblasti pochádzajú z roku 1075. V stredoveku slúžila výroba vína v prvom rade na uspokojenie miestnych potrieb. Po tureckej okupácii sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti vysadil vinič s cieľom rekultivovať opustené piesočnaté oblasti a viazať pohyblivý piesok. Fyloxérová epidémia v roku 1875 vinohrady v podstate úplne obišla a do veľkej miery posilnila ich úlohu. Vďaka technologickému vývoju koncom 19. storočia sa kvalita vín z tohto regiónu výrazne zlepšila. Začiatkom 20. storočia sa vína z týchto výrobných oblastí stali všeobecne známymi a trh s nimi sa výrazne rozšíril. V dôsledku toho sa vinohradnícka plocha niekoľkonásobne zväčšila.

Nepretržitý a prebiehajúci technologický vývoj umožňuje využívanie reduktívnej metódy a výrobu bielych a ružových vín, ktoré sa v súčasnosti tešia obľube, ako aj sviežich červených vín, v ktorých vyniká ovocnosť hrozna.

Slogan vinohradníckej oblasti „Vína z oblasti Kunság sú vhodné na každý deň“ („A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“) je od roku 2000 chránený.

Výrobcovia pôsobiaci vo vymedzenej zemepisnej oblasti si vyberajú odrodové štruktúry prispôbené potenciálu ekologických podmienok. Vedome rozvíjajú zemepisný podiel tradičných a nových odrôd a využívajú techniky pestovania viniča a výroby vína, ktoré sú vhodné pre trhové podmienky.

Víno

2. Opis vín

Vína sa rýchlo rozvíjajú a majú mierny obsah kyselín s jemným charakterom. Biele a ružové vína sa vyznačujú intenzívnou vôňou a plnou chuťou. Červené vína z tohto regiónu sú vo všeobecnosti ovocné a ľahké s menej sýtou farbou a menej výraznou prítomnosťou tanínov. Vďaka väpenatej piesočnatej pôde je chuť vína menej minerálna.

Vína s prívlastkom výber z hrozna majú vlastnosti charakteristické pre použitú odrodu a vyvážený obsah kyselín, alkoholu a cukru.

Vína s prívlastkom neskorý zber a vína vyrobené zo zhrozenkovateného hrozna sú telnaté a vyznačujú sa osobitým charakterom, ktorý je výsledkom výrobného postupu a vyzrievania. Obsahujú zvyškový cukor.

Ladové vína sú telnaté a vďaka svojmu obsahu zvyškového cukru, kyselín a alkoholu majú vyváženú sladkú chuť.

3. Súvislosť medzi výrobnou oblasťou, ľudskými faktormi a výrobkom

Ekologické prostredie, najmä piesočné pôdy, výrazne ovplyvňuje vlastnosti vín. Takéto vlastnosti sú prítomné predovšetkým v rýchlo dozrievajúcich, zvyčajne ľahších vínach s relatívne nízkou kyslosťou, väčšou jemnosťou, rýchlo sa rozvíjajúcimi kyselinami a nízkym obsahom alkoholu vo väčšine ročníkov.

Vína majú nižší obsah minerálov, typický pre piesočné pôdy. Vína z tejto pestovateľskej oblasti sa predovšetkým označujú ako mladé vína s krátkym dozrievaním. Ekologické prostredie v tejto oblasti podnietilo rozšírenie viacerých tradičných odrôd vína (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Typický charakter odrôd možno umocniť použitím výberu z hrozna. V určitých ročníkoch vín sa z hrozna vyrába víno s jedinečnou hodnotou. Prezreté alebo zhrozenkovatené hrozno možno využívať ako surovinu na výrobu vín s vysokým obsahom alkoholu a plnou chuťou, pričom ich kvalita sa vyzrievaním ďalej zvyšuje. Ľahké a svieže vína sú dokonalou surovinou na výrobu šumivých vín a sýtených perlivých vín.

Vinohradnícka oblasť Kunság zohráva v sektore vinohradníctva a vinárstva maďarského poľnohospodárstva kľúčovú úlohu, pretože sa v nej pestuje takmer polovica všetkého hrozna v krajine. Okrem hospodárskeho významu zohráva pestovanie viniča dôležitú spoločenskú úlohu aj pri zabezpečovaní a dopĺňaní príjmu a pri udržiavaní miestneho obyvateľstva. Vzhľadom na miestne ekologické podmienky (napr. piesočné pôdy, nedostatok zrážok) je pestovanie viniča jednou z nákladovo najefektívnejších poľnohospodárskych činností v tomto regióne. Pestovanie viniča má vplyv aj na charakter okolitej krajiny a pomáha zvyšovať atraktivnosť regiónu. Vinohrady boli účinné pri predchádzaní šírenia nánosov piesku a vinič má v porovnaní s inými rastlinami tendenciu lepšie prežiť v pôdach s nízkou schopnosťou zadržiavať vodu.

Vo vinohradníckej oblasti Kunság prevládajú pôvodné a novovyšľachtené maďarské muštové odrody.

Svoju výbornú povest' medzi spotrebiteľmi si vybudovala najmä vďaka relatívne ľahkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínam z tohto regiónu.

Šumivé víno

b) Ľudské faktory

Na šumivé vína s chráneným označením pôvodu „Kunság/Kunsági“ sa okrem uvedených ľudských faktorov vzťahujú aj tieto faktory:

Výroba perlivých a šumivých vín sa v pestovateľskej oblasti zakladá na odrodách s charakteristickou kyslosťou (napr. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Opis vín

Šumivé vína sú vzdušné a ľahké so sviežou vôňou a osviežujúcou kyslosťou.

3. Súvislosť medzi výrobnou oblasťou, ľudskými faktormi a výrobkom

Ekologické prostredie, najmä piesočnaté pôdy, výrazne ovplyvňuje vlastnosti vín. Takéto vlastnosti sú prítomné predovšetkým v rýchlo sa rozvíjajúcich, zvyčajne ľahších vínach s relatívne nízkou kyslosťou, väčšou jemnosťou, rýchlo sa rozvíjajúcimi kyselinami a miernym obsahom alkoholu vo väčšine ročníkov.

Vína majú nižší obsah minerálov, typický pre piesočnaté pôdy. Vína z tejto pestovateľskej oblasti sa predovšetkým označujú ako mladé vína s krátkym dozrievaním. Ekologické prostredie v tejto oblasti podnietilo rozšírenie viacerých tradičných odrôd vína (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Typický charakter odrôd možno umocniť použitím výberu z hrozna. V určitých ročníkoch vín sa z hrozna vyrába víno s jedinečnou hodnotou. Prezreté alebo zhrozienkovatené hrozno možno využívať ako surovinu na výrobu vín s vysokým obsahom alkoholu a plnou chuťou, pričom ich kvalita sa vyzrievaním ďalej zvyšuje. Ľahké a svieže vína sú dokonalou surovinou na výrobu šumivých vín a sýtených perlivých vín.

Vinohradnícka oblasť Kunság zohráva v sektore vinohradníctva a vinárstva maďarského poľnohospodárstva kľúčovú úlohu, pretože sa v nej pestuje takmer polovica všetkého hrozna v krajine. Okrem hospodárskeho významu zohráva pestovanie viniča dôležitú spoločenskú úlohu aj pri zabezpečovaní a dopĺňaní príjmu a pri udržiavaní miestneho obyvateľstva. Vzhľadom na miestne ekologické podmienky (napr. piesočnaté pôdy, nedostatok zrážok) je pestovanie viniča jednou z nákladovo najefektívnejších poľnohospodárskych činností v tomto regióne. Pestovanie viniča má vplyv aj na charakter okolitej krajiny a pomáha zvyšovať atraktivnosť regiónu. Vinohrady boli účinné pri predchádzaní šírenia nánosov piesku a vinič má v porovnaní s inými rastlinami tendenciu lepšie prežiť v pôdach s nízkou schopnosťou zadržiavať vodu.

Vo vinohradníckej oblasti Kunság prevládajú pôvodné a novovyšľachtené maďarské muštové odrody.

Svoju výbornú povest medzi spotrebiteľmi si vybudovala najmä vďaka relatívne ľahkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínam z tohto regiónu.

Sýtené perlivé víno

b) Ľudské faktory

Na šumivé vína s chráneným označením pôvodu „Kunság/Kunsági“ sa okrem uvedených ľudských faktorov vzťahujú aj tieto faktory:

Výroba perlivých a šumivých vín sa v pestovateľskej oblasti zakladá na odrodách s charakteristickou kyslosťou (napr. Ezerjő, Cserszegi fűszeres).

2. Opis vín

Sýtené perlivé vína sa vyznačujú sviežou vôňou a ľahkosťou.

3. Súvislosť medzi výrobnou oblasťou, ľudskými faktormi a výrobkom

Ekologické prostredie, najmä piesočnaté pôdy, výrazne ovplyvňuje vlastnosti vín. Takéto vlastnosti sú prítomné predovšetkým v rýchlo sa rozvíjajúcich, zvyčajne ľahších vínach s relatívne nízkou kyslosťou, väčšou jemnosťou, rýchlo sa rozvíjajúcimi kyselinami a miernym obsahom alkoholu vo väčšine ročníkov.

Vína majú nižší obsah minerálov, typický pre piesočnaté pôdy. Vína z tejto pestovateľskej oblasti sa predovšetkým označujú ako mladé vína s krátkym dozrievaním. Ekologické prostredie v tejto oblasti podnietilo rozšírenie viacerých tradičných odrôd vína (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka). Typický charakter odrôd možno umocniť použitím výberu z hrozna. V určitých ročníkoch vín sa z hrozna vyrába víno s jedinečnou hodnotou. Prezreté alebo zhrozienkovatené hrozno možno využívať ako surovinu na výrobu vín s vysokým obsahom alkoholu a plnou chuťou, pričom ich kvalita sa vyzrievaním ďalej zvyšuje. Ľahké a svieže vína sú dokonalou surovinou na výrobu šumivých vín a sýtených perlivých vín.

Vinohradnícka oblasť Kunság zohráva v sektore vinohradníctva a vinárstva maďarského poľnohospodárstva kľúčovú úlohu, pretože sa v nej pestuje takmer polovica všetkého hrozna v krajine. Okrem hospodárskeho významu zohráva pestovanie viniča dôležitú spoločenskú úlohu aj pri zabezpečovaní a dopĺňaní príjmu a pri udržiavaní miestneho obyvateľstva. Vzhľadom na miestne ekologické podmienky (napr. piesočnaté pôdy, nedostatok zrážok) je pestovanie viniča jednou z nákladovo najefektívnejších poľnohospodárskych činností v tomto regióne. Pestovanie viniča má vplyv aj na charakter okolitej krajiny a pomáha zvyšovať atraktivnosť regiónu. Vinohrady boli účinné pri predchádzaní šírenia nánosov piesku a vinič má v porovnaní s inými rastlinami tendenciu lepšie prežiť v pôdach s nízkou schopnosťou zadržiavať vodu.

Vo vinohradníckej oblasti Kunság prevládajú pôvodné a novovyšľachtené maďarské muštové odrody.

Svoju výbornú povest medzi spotrebiteľmi si vybuodovala najmä vďaka relatívne ľahkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínam z tohto regiónu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Pravidlá označovania – Menšie zemepisné jednotky, ktoré možno uvádzať na etikete

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

i) Uvádzanie názvov obcí

Názvy obcí patriacich do vinohradníckej oblasti Kunság sa môžu uvádzať ako menšie zemepisné jednotky, než je vymedzená zemepisná oblasť Kunság, s výnimkou názvov obcí Izsák a Monor.

ii) Uvádzanie názvov vinohradov

Spolu s označením vymedzenej zemepisnej oblasti „Kunság“ a názvom obce sa môžu uvádzať tieto názvy vinohradov:

- Arany-hegy (v obci Ceglédbercel),
- Fischer-part (v obciach Cegléd a Ceglédbercel).

iii) Uvádzanie názvov okresov

Spolu s označením vymedzenej zemepisnej oblasti „Kunság“ sa môžu uvádzať tieto názvy okresov:

- Kecskemét, ktorý podľa vinohradníckeho katastra zahŕňa vinohrady patriace do hraničných oblastí I. a II. triedy obcí Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene a Lajosmizse.
- Tiszakürt, ktorý podľa vinohradníckeho katastra zahŕňa vinohrady patriace do hraničných oblastí I. a II. triedy obcí Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tizzasas a Tiszaug.

Ak sa uvádza názov okresu, názvy obcí patriacich do daného okresu nemožno použiť ako označenie menšej zemepisnej jednotky.

Názov menšej zemepisnej jednotky sa môže na etikete uvádzať len vtedy, ak z tejto menšej zemepisnej jednotky pochádza 100 % výrobku.

Pravidlá označovania

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Ďalšie výrazy podliehajúce obmedzeniam:

- „Muskotály“ [muškát] označuje víno vyrobené najmenej z 85 % zo zberu jednej alebo viacerých z týchto odrôd viniča: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály a/alebo Tramini.
- „Primőr“ [primeur] označuje víno fľašované v roku zberu. Môže sa použiť aj synonymický výraz „újbor“ [mladé víno].

Názov odrody Arany Sárfehér sa na etikete uvádzať nesmie.

V prípade sceľovaných vín sa okrem pôvodného označenia „cuvée“ môže používať aj maďarské označenie „kűvé“ a jeho synonymum „házásítás“ (asambláž).

Pravidlá prezentácie

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína, šumivé vína a sýtené perlivé vína môžu fľašovať iba fľašovatelia zaregistrovaní Regionálnou radou vinárskych spolkov vinohradníckej oblasti Kunság.

Výroba v inej ako vymedzenej zemepisnej oblasti:

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

povolenie v obciach Borota, Csongrád a Hajós.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 190/07)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Máttra/Mátraí“

Referenčné číslo PDO-HU-A1368-AM02

Dátum oznámenia: 29. 4. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Začlenenie nového druhu vína, „Máttra (Mátraí) Superior“, do špecifikácie výrobku

a) Položky špecifikácie, ktorých sa zmena týka:

- II. Opis vína (vín)
- III. Osobitné enologické postupy
- V. Maximálne výnosy
- VI. Povolené odrody viniča
- VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- VIII. Ďalšie podmienky

b) Oddiely jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

- Opis vína (vín)
- Enologické postupy
- Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- Ďalšie podmienky

c) Dôvod:

V prípade vína „Máttra (Mátraí) Superior“ sa domnievame, že ak vinár vyrába víno s náležitou starostlivosťou a s použitím vhodne regulovaných pestovateľských metód, daná oblasť môže pozdvihnúť osobitné vlastnosti odrody viniča. Cieľom je vyrábať z tejto osobitnej suroviny autentické prirodzené víno na základe použitia enologického postupu, ktorý zahŕňa prídanie čo najmenšieho množstva umelých a upravených látok.

2. Prídanie týchto odrôd k povoleným odrodám viniča: Chasselas, Furmint, Királyleányka, Bíborkadarka a Turán

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

- VI. Povolené odrody viniča

b) Oddiel jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:

- Hlavné muštové odrody

c) Dôvod:

Veľkou výhodou vinohradníckej oblasti Matra je rozmanitosť jej odrôd viniča, ktorá je výsledkom osobitných klimatických podmienok a vlastností tejto oblasti výroby a zaručuje zvyšovanie počtu odrôd.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Z vín vyrábaných z odrody Chasselas, ktorá sa pestuje vo vinohradníckej oblasti Mátra, môžu vzniknúť svieže, ľahké, živé odrodové vína s čistou chuťou. Vína vyrábané z odrody Furmint dokonale stelesňujú hodnoty niektorých hlavných svahov vinohradníckej oblasti. Odroda Királyleányka je výborným doplnkom vinohradov, ktoré sú vhodné na pestovanie výberu odrôd Mátra muskotály [muškát], a ďalej zvyrazňuje vlastnosti tejto oblasti výroby. Červené odrody viniča Bíborkadarka a Turán sa môžu použiť aj ako základná prísada pre kupáž vín s cieľom zvýrazniť jedinečnosť existujúcich červených vín, ale sú takisto vhodné pre výrobné podmienky niektorých hlavných svahov vinohradníckej oblasti.

3. **Objasnenie veľkosti loga vinohradníckej oblasti**

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

— VIII. Ďalšie podmienky

b) Oddiel jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:

— Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

c) Dôvod:

Naším cieľom je zaistiť, aby sa logo vinohradníckej oblasti uvádzalo na výrobkoch s CHOP „Mátra“ v standardizovanej veľkosti.

4. **Úprava enologického postupu v dôsledku zmien právnych predpisov**

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

— III. Osobitné enologické postupy – pravidlá vinohradníctva

b) Oddiel jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:

— Enologické postupy – osobitné enologické postupy

c) Dôvod:

Cieľom tejto úpravy je vyrábať vína vyššej kvality.

5. **Technická úprava – zmena názvu kontrolného orgánu**

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

— IX. Kontrola

b) Oddiel jednotného dokumentu, ktorého sa zmena týka:

— Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

c) Dôvod:

Zohľadniť zmeny adresy a kontaktných údajov určených kontrolných orgánov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Mátra

Mátraí

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

Biele

Biele vína majú svetlozelenú, svetlú slamovožltú, intenzívnu slamovožltú alebo slamovožltú farbu bez dubovej vône, často s jemnou kyslosťou a nízkym obsahom alkoholu a svieži, ovocný a príležitostne citrusový charakter.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Ružové

Vína bledoružovej, ružovej alebo bledofialovej farby s ľahkým, intenzívnym kyslastým nádychom a výnimočne ovocným buketom, pričom vôňa a chuť nenesú žiadne stopy po dozrievaní v sudoch. Dátum spotreby je rok až rok a pol od zberu.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené

Vína intenzívnej alebo tmavej rubínovej farby s výrazným ovocným a často korenistým buketom, výraznou chuťou, ktoré v drevených sudoch dozrievajú len čiastočne alebo minimálne a v ktorých dubová príchuť nie je dominantná. Typicky dobre vyvážené červené vína s jemnou štruktúrou a so stredným obsahom alkoholu.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Muskotály [muškát]

Svetlé slamovožlté, slamovožlté alebo výraznejšie slamovožlté vína s intenzívnou muškátovou príchuťou, ovocnou chuťou a jemnou kyslosťou, často so zvyškovým cukrom.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Késői szüretelésű bor [neskorý zber]

Víno zlatistej farby s komplexným buketom, výraznou olejovou textúrou, bohatou chuťou a vôňou a príchuťou pochádzajúcou z dozrievania v drevených sudoch alebo vo fľašiach, s príjemným kyslastým nádychom a obsahom alkoholu a často so zvyškovým obsahom cukru.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Siller

Vína bledočervenej až intenzívnej červenej farby s čerešňovým alebo višňovým buketom, s ľahkým živým kyslastým nádychom, odrodovým charakterom a vôňou a chuťou bez stopy dozrievania v sudoch.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Superior fehér [superior biele]

Vína vyššej kvality a zelenkastobielej, zelenkastožltej alebo žltej farby, vyvinuté, mimoriadne zrelé biele vína s pomerne vysokým obsahom alkoholu a dlhotrvajúcou chuťou. Odrodové vína sú charakteristické ovocnou alebo inou vôňou typickou pre použitú odrodu, ktorú môžu dopĺňať vône a príchuť typické pre danú oblasť výroby. Zmiešané vína sú telnaté s dlhým záverom s odlišnými vlastnosťami v závislosti od pomeru druhov v zmesi a môžu byť suché alebo polosuché.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Superior vörös [superior červené]

Farba vína prechádza od granátovočervenej až do tmavého odtieňa rubínovej a odrodové víno má ovocný a korenistý buket a príchuť typickú pre použitú odrodu. Buket, príchuť, zaguľatené kyseliny a obsah trieslovín v zmiešaných vínach závisia od podielu druhov použitých v zmesi. Vína majú obzvlášť zrelú vôňu, zamatovú chuť, telnatý charakter a vôňu, ktorá je ovocná (čerešňa, višňa, malina, čierna ríbezľa atď.) a korenistá (škoricca, vanilka, čokoláda, tabak atď.) a môže byť doplnená vôňami a chuťami typickými pre túto oblasť výroby.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupya) *Základné enologické postupy*

Biele

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- čistenie muštu.

Ružové

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- čistenie muštu.

Červené

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- výroba červeného vína kvasením na šupkách alebo zohrievaním,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Muskotály [muškát]

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- čistenie muštu,
- pravidlo kupáže: víno musí najmenej z 85 % pozostávať z odrôd Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály alebo Sárga muskotály.

„Késői szüretelésű bor“ [neskorý zber]

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- čistenie muštu,
- môže sa plniť do fliaš najskôr 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu,
- trojmesačné dozrievanie vo fľaši pred uvedením na trh.

ZAKÁZANÉ:

- úprava obsahu zvyškového cukru,
- obohacovanie muštu.

Siller

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Superior fehér [superior biele]

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- nesmie sa uvádzať na trh skôr než 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu,
- celkové množstvo musí byť osvedčené a fľašované ako jedna dávka.

ZAKÁZANÉ:

- úprava obsahu zvyškového cukru,
- obohacovanie muštu,
- zvyšovanie obsahu kyselín,
- znižovanie obsahu kyselín,
- používanie dubových čipsov,
- reverzná osmóza.

Superior vörös [superior červené]

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

POVINNÉ:

- hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu,
- smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,
- nesmie sa uvádzať na trh skôr než 1. mája roku nasledujúceho po roku zberu,
- celkové množstvo musí byť osvedčené a fľašované ako jedna dávka.

ZAKÁZANÉ:

- úprava obsahu zvyškového cukru,
- obohacovanie muštu,
- zvyšovanie obsahu kyselín,
- znižovanie obsahu kyselín,
- používanie dubových čipsov,
- reverzná osmóza.

Pravidlá vinohradníctva (1)

Pestovateľský postup

1. Pestovateľská metóda a hustota výsadby: Na výrobu vín s CHOP „Mátra“ sa môže použiť len hrozno pochádzajúce z vinohradov, v ktorých podiel uhynutých krov dosahuje maximálne 25 %.

2. Zaťaženie kra rodivými pukmi: Pri určovaní zaťaženia kra nesmie počet rodivých pukov ponechaných na každom kre bez ohľadu na pestovateľskú metódu presiahnuť 16 pukov na meter štvorcový. V prípade vín „Mátra(i) Superior“ existuje výnimka a počet rodivých pukov ponechaných na každom kre nesmie prekročiť 12 pukov na meter štvorcový.

3. Pravidlá pre vinohrady zriadené po 1. januári 2012:

a) *pestovateľská metóda:*

- i) vyvážovanie ťažňov do oblúka;
- ii) Moser;
- iii) jednoduchý záves;
- iv) Sylvoz;
- v) nízky a stredný kordón;

b) hustota výsadby: minimálne 3 500 krov/ha. Pri určovaní vzdialenosti medzi radmi a medzi krami je okrem rovnomerných vzdialeností medzi radmi a krami prijateľná aj výsadba zdvojených radov a/alebo krov;

c) vzdialenosť medzi radmi: minimálne 1 m, maximálne 3,26 m;

d) vzdialenosť medzi krami: minimálne 0,6 m, maximálne 1,2 m. V prípade zdvojených krov je rozhodujúcim faktorom priemerná vzdialenosť medzi krami.

Pravidlá vinohradníctva (2)

Pestovateľský postup

4. Stanovenie dátumu zberu: Dátum začiatku zberu stanovuje každý rok príslušná rada spolku vinohradníkov a vinárov. Žiadnemu výrobku vyrobenému z hrozna zozbieraného ešte pred dátumom začiatku zberu, ktorý stanovil spolok vinohradníkov a vinárov, sa nemôže udeliť osvedčenie o pôvode pre víno s CHOP „Mátra“ a ani sa nemôže predávať s použitím označenia CHOP „Mátra“. Dátum zberu uverejňujú spolky vinohradníkov a vinárov formou oznámenia.

5. V prípade vín „Mátra(i) Superior“ sa množstvo ovocia musí znížiť, aby nepresahovalo 1 kg na víno.

Pravidlá týkajúce sa zberu

Pestovateľský postup

Stanovenie dátumu zberu: Dátum začiatku zberu stanovuje každý rok príslušná rada spolku vinohradníkov a vinárov. Dátum zberu uverejňujú spolky vinohradníkov a vinárov formou oznámenia.

Minimálny obsah cukru v hrozne:

- biele: 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru),
- ružové: 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru),
- červené: 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru),
- Muskotály [muškát]: 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru),
- Késői szüretelésű bor [neskorý zber] 12,08 obj. % (19° v stupňoch maďarského muštomeru),
- Siller: 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru),
- Superior fehér [superior biele]: 12,45 obj. % (19,5° v stupňoch maďarského muštomeru),
- Superior vörös [superior červené]: 12,45 obj. % (19,5° v stupňoch maďarského muštomeru).

Metóda zberu: ručne alebo mechanicky (késői szüretelésű [neskorý zber], superior fehér [superior biele] a superior vörös [superior červené]: len ručný zber).

b) *Maximálne výnosy*

Biele, ružové, červené a Siller vína, ak je uvedený názov obce:

100 hl/ha

Biele, ružové, červené a Siller vína, ak je uvedený názov obce:

14 000 kg hrozna na hektár

Biele, ružové, červené a Siller vína, ak je uvedený názov lokality:

56 hl/ha

Biele, ružové, červené a Siller vína, ak je uvedený názov lokality:

8 000 kg hrozna na hektár

Vína Muskotály [muškát], ak je uvedený názov obce:

12 000 kg hrozna na hektár

Vína Muskotály [muškát], ak je uvedený názov lokality:

56 hl/ha

Vína Muskotály [muškát], ak je uvedený názov lokality:

8 000 kg hrozna na hektár

Biele, ružové, červené, Siller vína a vína muskotály [muškát]:

100 hl/ha

Biele, ružové, červené, Siller vína a vína muskotály:

14 000 kg hrozna na hektár

Biele, ružové, červené, Siller vína a vína muskotály:

14 000 kg hrozna na hektár

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber], ak je uvedený názov obce:

56 hl/ha

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber], ak je uvedený názov obce:

8 000 hl/ha

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber], ak je uvedený názov lokality:

40 hl/ha

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber], ak je uvedený názov lokality:

6 000 kg hrozna na hektár

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber]:

10 000 kg hrozna na hektár

Víno Késői szüretelésű [neskorý zber]:

10 000 kg hrozna na hektár

Vína superior fehér [superior biele] a superior vörös [superior červené]:

60 hl/ha

Vína superior fehér [superior biele] and superior vörös [superior červené], ak je uvedený názov obce:

8 000 hl/ha

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Územia týchto obcí, ktoré sú klasifikované ako triedy I alebo II vo vinohradníckom katastri: Abasár, Apc, Atkár, Budapešť-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heveš, Karácsond, Kerepeš, Kiszána, Kiszémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vacov, Židov (Egres), Vácrátót, Vécs, Veresegyház a Visonta.

7. Hlavné muštové odrody

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 – pinot csernűj
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka

kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – carbernet
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 – kabernet 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 bélűj
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 – muscat 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. Opis súvislostí

Víno

1. Opis vymedzenej oblasti

a) Prírodné a kultúrne faktory

Oblasť vymedzená na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Mátra“ sa nachádza v severnej časti Maďarska. Matra je najvyšším pohorím v tejto krajine, tiahne sa z východu na západ a jej južné svahy bohaté na slnečný svit sú domovom pre najrozsiahljšiu kopcovitú vinohradnícku oblasť v krajine. Hrozno na výrobu vysokokvalitného vína sa môže pestovať na sčasti sopečných a sčasti sedimentárnych pôdach bohatých na živiny, ktoré sú chránené pred severným vetrom.

Pôdy tejto vinohradníckej oblasti patria do dvoch hlavných skupín: pôdy s trávnyim porastom a lesné pôdy. Pôdy s trávnyim porastom vznikli v dolnej časti vinohradníckej oblasti, zatiaľ čo lesné pôdy sa vytvorili v jej hornej časti v lesných oblastiach s vyklčovanými stromami.

Klimatické podmienky v oblasti výroby sú dané kontinentálnym podnebíim, ktoré v Maďarsku prevláda a vyznačuje sa najmä horúcimi letami a chladnými zimami. Vinič je svetlomilná rastlina a na asimiláciu vyžaduje svetelnú intenzitu 20 000 – 30 000 luxov. Najlepšie sa jej darí tam, kde počet hodín slnečného svitu počas vegetačného obdobia dosahuje 1 250 až 1 500. Mátraalja [nižšie položené svahy pohoria Matra] má tento počet hodín takmer každý rok. Počet hodín slnečného svitu za rok dosahuje 1 900 až 2 000. Tieto údaje sa môžu z roka na rok značne líšiť, ale v oblasti Mátraalja len zriedka klesnú pod minimum, ktoré je potrebné na úspešné pestovanie viniča. Spodná teplotná hranica na výrobu môže byť stanovená na úrovni izotermy 9 – 10 °C. Päťročný priemer vo vinohradníckej oblasti je 10,5 °C a počas vegetačného obdobia môže dosiahnuť 17 °C. Ročný priemer už dlhé roky presahuje 11 °C, čo je dôležitý znak dobrých ročníkov. Úhrn zrážok v oblasti Mátraalja dosahuje 356 – 903 mm. Priemerný úhrn zrážok v júni, júli a auguste má pozitívny vplyv na kvalitu a kvantitu. Ochranný vplyv pohoria Matra má pozitívny vplyv na teploty.

b) Ľudské faktory

Oblasť výroby má vzhľadom na svoju veľkú zemepisnú rozlohu bohatú vinohradnícku a vinársku tradíciu. Pestovanie viniča v oblasti Mátraalja siaha až k začiatku druhého tisícročia. Prvá písomná zmienka pochádza z roku 1042, keď benediktínsky kláštor, ktorého zakladateľom bol Samuel Aba, získal na základe kráľovského daru vinohradnícky hon. Vinič a víno naďalej zohrávali dôležitú úlohu v dejinách miestneho obyvateľstva. V 15. storočí získali viaceré obce mestské práva, na základe ktorých sa ich obyvateľom umožňovalo voľne obchodovať s vínom. Kráľ Ján I Uhorský (Ján Zápoľský) udelil v roku 1536 po tureckej okupácii občanom mesta Gyöngyös právo voľne predávať ich víno, čo robili tak, že nad svoje pivnice zavesili tabule s príslušným označením. Na prelome 17. a 18. storočia rada mesta Gyöngyös povzbudila miestnych občanov k vysádzaniu viniča tým spôsobom, že im udelila rozličné výhody. Po druhej svetovej vojne sa malé vínné pivnice zatvorili a nahradili ich rozsiahle družstvá. Miera výsadby viniča sa zvýšila a rozloha vinohradníckej oblasti sa priblížila k 8 000 hektárom. V roku 1990 nastala reforma vlastníckych práv a väčšina vinohradov sa stala súkromným majetkom. Vznikli rodinné vínné pivnice – majetky, ktoré ešte aj v súčasnosti určujú ráz vinohradníckej oblasti.

Vo vinohradníckej oblasti Matra hrala dôležitú úlohu výroba množiteľského materiálu viniča vrátane štepenia viniča. Jej korene siahajú na začiatok storočia do obcí Abasár a Nagyréde. V roku 1961 boli na rozsiahlom území obcí Gyöngyöshalász a Ludas vysadené plochy množiteľského porastu a viničové škôlky európskych odrôd. Vďaka týmto lokalitám sa výroba viničných štepov v 60. rokoch 20. storočia v nadväznosti na vznik družstiev stala kľúčovou výrobnou činnosťou v obciach Abasár a Nagyréde. To viedlo k súčasnej rozmanitosti odrôd vo vinohradníckej oblasti Matra.

Vinohradnícka oblasť Matra zohráva významnú úlohu v maďarskom vinohradníckom a vinárskom odvetví. Produkcia hrozna má popri svojom hospodárskom význame aj dôležitú sociálnu úlohu, lebo vytvára a dopĺňa príjmy a pomáha udržať v tejto oblasti miestne obyvateľstvo. Pestovanie viniča takisto prispieva k atraktívnosti tejto oblasti prostredníctvom úlohy, ktorú plní pri formovaní krajiny.

Vína (2)

2. Opis vína (vín)

Ekologické prostredie má významný vplyv na vlastnosti vín. Tieto vlastnosti nemožno napodobniť v iných vinohradníckych oblastiach. Táto osobitosť sa prejavuje predovšetkým v rýchlo sa rozvíjajúcich, tradične ľahkých a pomerne jemných vínach, v ktorých sa rýchlo zvyšuje obsah kyselín, pričom niektoré ročníky majú vysoký obsah alkoholu. Biele a ružové vína majú vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam intenzívny buket a bohatú chuť. Červené vína sú tradične ovocné, ľahké, majú menej výraznú farbu a ich triesloviny sa rýchlo rozvíjajú. Vína majú vzhľadom na vlastnosti pôdy vysoký obsah minerálov. Vína z tejto oblasti výroby sa považujú najmä za krátko zrejúce vína určené na rýchlu spotrebu. Ekologické prostredie viedlo k rozšíreniu tradičných odrôd, ktoré sú spájané s touto oblasťou výroby.

Neprestajným technologickým vývojom vo vinohradníckej oblasti Matra sa v prípade bielych a ružových vín a pri výrobe sviežich červených vín umožňuje používať reduktívna technológia, ktorou sa zdôrazňuje ovocný charakter hrozna.

V prípade vína „Mátra (Mátrai) Superior“ sa domnievame, že ak vinár vyrába víno s náležitou starostlivosťou a s použitím vhodne regulovaných pestovateľských metód, daná oblasť môže pozdvihnúť osobitné vlastnosti odrody viniča. Cieľom je vyrábať z tejto osobitej suroviny autentické prirodzené víno na základe použitia enologického postupu, ktorý zahŕňa prídanie čo najmenšieho množstva umelých a upravených látok.

3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Vinohradnícka oblasť Matra má najmä vďaka pomerne ľahkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínam, ktoré z nej pochádzajú, veľmi dobré meno medzi spotrebiteľmi. Z hľadiska trhu predstavujú vína z tejto oblasti dobrý pomer medzi kvalitou a cenou.

Vinohradnícka oblasť Matra má okrem ľahších vín aj niekoľko oblastí výroby, v ktorých sa ovocie pestované vo viniciach môže používať na výrobu prirodzených autentických vín. Tieto vína majú vďaka hodnotám, ktoré odzrkadľujú príchuť vinohradníckej oblasti Matra a systém chráneného pôvodu, vynikajúcu kvalitu, a to aj z hľadiska analytických parametrov.

Vplyv ľudských faktorov na oblasť výroby možno vidieť v týchto oblastiach:

- uvedomelé zavádzanie odrodových štruktúr (vrátane tradičných aj nových odrôd), ktoré sú v súlade s ekologickým potenciálom oblasti,
- rozvoj vinohradníckych a vinárskych techník, ktoré vyhovujú ekologickým a čiastočne aj trhovým podmienkam,
- rozvoj výrobnjej a integračnej štruktúry vyhovujúcej ekologickým a trhovým podmienkam.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Pravidlá označovania (1)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

- a) Názvy odrôd, tradičné výrazy, výrazy vzťahujúce sa na farbu vína alebo iné výrazy podliehajúce obmedzeniam sa na etikete môžu uvádzať len vtedy, ak typ, veľkosť a farba písma nie sú výraznejšie než v prípade označenia pôvodu.
- b) Pravidlá týkajúce sa kupáže vín:
 - i) Môžu sa používať termíny „kuvé“ a „cuvée“ alebo ako synonymum „házasítás“ [kupáž].
 - ii) Označenie názvu odrody je možné len vtedy, ak je podiel odrody v kupáži najmenej 5 %. V takom prípade nesmie byť veľkosť písma, ktorým je uvedený názov odrody, väčšia ako 50 % veľkosti písma použitého na označenie pôvodu.
- c) Odporúča sa, aby sa na etikete nachádzalo logo vinohradníckej oblasti Matra. Minimálne rozmery: 1,5 x 1,5 cm.

Pravidlá označovania (2)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

d) Pravidlá označovania menších zemepisných jednotiek

- i) Názov menšej zemepisnej jednotky (napr. obce alebo lokality) môže byť na etikete uvedený iba vtedy, ak sa 100 % výrobku vyrobilo v rámci danej menšej zemepisnej jednotky alebo lokality. Názov lokality sa môže uvádzať len spolu s označením pôvodu „Mátra“ a názvom obce.
- ii) Názvy obcí, ktoré možno uvádzať: 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 a Veresegyház. Ohraničenie: administratívne hranice.

iii) Môžu sa uvádzať tieto názvy lokalít: Pozri prílohu 1. Vymedzenie: Pozri mapu.

Pravidlá označovania (3)

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

f) Ďalšie výrazy podliehajúce obmedzeniam, ktoré možno uvádzať:

- „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ [kvasené v bariku] alebo „hordóban erjesztett“ [kvasené v sude], „barrique-ban érlelt“ [vyraté v bariku] alebo „hordóban érlelt“ [vyraté v sude]: všetky druhy vína,
- „első szüret“ [prvý zber], „virgin vintage“ alebo „szűztermés“ [pôvodná plodina]: biele, ružové, červené, Muskotály [muškát], Siller,
- „újbor“ [mladé víno] alebo „primőr“ [primeur]: biele, ružové, červené, Muskotály [muškát], Siller,
- „válogatott szüretelésű bor“ [víno z vybraného zberu]: všetky druhy vína, superior fehér [superior biele], superior vörös [superior červené],
- „Szűretlen“ [nefiltrované]: biele, červené, Muskotály [muškát], késői szüretelésű bor [neskorý zber], superior fehér [superior biele], superior vörös [superior červené],
- „töppedt szőlőből készült bor“ [víno zo zhoziakovateho hrozna]: biele, Muskotály [muškát], Siller, késői szüretelésű bor [neskorý zber],
- „ľadové víno“: biele, Muskotály [muškát], késői szüretelésű bor [neskorý zber],
- Kuvé“ alebo „cuvée“: všetky druhy vína, superior fehér [superior biele], superior vörös [superior červené],
- „Muzeális bor“ [archívne víno]: biele, červené, Muskotály [muškát], késői szüretelésű bor [neskorý zber],
- „főbor“ [prvotriedne víno]: biele, superior fehér [superior biele], superior vörös [superior červené].

Pravidlá prezentácie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) Neskorý zber a vína superior biele a červené sa môžu predávať iba vo fľašiach. Požiadavky na plnenie do fliaš sa nevzťahujú na vína, ktoré výrobcovia vyrobili vo svojej vlastnej pivnici v rámci oblasti výroby a sú určené na spotrebu v týchto priestoroch. Ďalším kritériom je, že vína superior sa môžu predávať iba v sklenených fľašiach so sériovým číslom na etikete.
- b) Víno môže baliť iba zariadenie, ktoré schválil orgán v oblasti vinárstva a ktoré je registrované Radou spolkov vinohradníkov a vinárov oblasti Matra (Mátra Hegyközségi Tanács – MHT).
- c) Balenie sa môže vykonávať mimo oblasti výroby len vtedy, ak sa oznámi 48 hodín vopred. Oznámenie sa musí odovzdať MHT. Balenie sa musí uskutočniť do 90 dní od vyskladnenia vína z oblasti výroby.

Výroba mimo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) Preprava je možná po informovaní tajomníka MHT. Prepravca musí informovať tajomníka MHT aspoň 48 hodín pred odoslaním o týchto skutočnostiach: odroda hrozna, muštu a základného vína, miesto pôvodu a miesto určenia a množstvo, ktoré sa má odoslať (ktoré možno určiť s presnosťou približne ± 15 % množstva hrozna).
- b) Oblasť výroby: Báčsko-malokumánska župa, Hevešská župa, Komárňansko-ostrihomská župa, Peštianska župa.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 190/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ROOIBOS“/„RED BUSH“

EÚ č.: PDO-ZA-2427 – 21. 8. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Rooibos“/„Red Bush“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Južná Afrika

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Názov „Rooibos“/„Red Bush“ sa môže používať iba na označenie sušených listov a stoniek stopercentne čistého čaju „Rooibos“/„Red Bush“ – pochádzajúcich z rastliny *Aspalathus linearis*, ktorá sa pestuje alebo voľne rastie v zemepisnej oblasti opísanej v tejto žiadosti.

Čaj „Rooibos“/„Red Bush“ je dostupný v dvoch formách: a) oxidované a b) zelené (neoxidované) sušené listy a stonky rastliny *Aspalathus linearis*.

- a) V prípade oxidovaných sušených listov a stoniek rastliny *Aspalathus linearis* má čaj „Rooibos“/„Red Bush“ výraznú farbu, ktorá siaha od svetlohnedej, žltej až po jasnú tehlovočervenú farbu. Do výrobku môžu byť prímiešané aj kúsky sušených stoniek svetlejšej farby. Vlhkosť čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je pod 10 %.
- b) Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“/„Red Bush“ pozostáva z neoxidovaných sušených listov a stoniek rastliny *Aspalathus linearis*. Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“/„Red Bush“ sa nevyznačuje žiadnymi známami hnednutia či oxidácie. Listy zeleného (neoxidovaného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sú prevažne svetlozelené a sú k nim prímiešané červenohnedé tenké stonky a biele drevnaté kúsky. Vlhkosť zeleného (neoxidovaného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je pod 5 %.

Aróma a chuť čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa určuje ľudským sensorickým hodnotením, ktoré vykonáva vyškolený hodnotiteľ. Aróma a chuť rôznych dávok čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa môžu odlišovať, ale na základe analýzy veľkého súboru vzoriek sa v čaji „Rooibos“/„Red Bush“ preukázala prítomnosť týchto aróm v rôznych stupňoch.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aróma	sladká	medová
		karamelová
	ovocná	citrusová
		bobuľové ovocie
		marhuľový džem
	drevnatá	krovinatá/stonková
		dymová/pripálená
	kvetinová	krovinatý porast tzv. fynbos
		parfumová
	korenistá	škoricová
Chuť a pocit v ústach	základné chute	sladká
		horká
		kyslá
	pocit v ústach	príjemný a jemný
		trpký

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Jedinou surovinou na výrobu čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sú čerstvo nazbierané listy a stonky rastliny *Aspalathus linearis*.

Obsahuje od 0,02 do 1,16 % aspalatínu a 0,4 % notofagínu.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa počas výroby čaju „Rooibos“/„Red Bush“ musia vykonať tieto kroky:

- Miestni zberači semien zozbierajú semená rastliny *Aspalathus linearis*, a to často z mravenísk. Zberači následne dodajú semená poľnohospodárom. Je to dávna tradícia, ktorá sa dodnes zachováva a ktorá predstavuje dôležitú súčasť pestovania čaju rooibos, ako ho dnes poznáme.
- Pestuje sa komerčne alebo rastie prirodzene vo voľnej prírode.
- Zbiera sa na obrábaných poliach (mechanicky alebo ručne) alebo vo voľnej prírode (len ručne).
- Spracúvanie a sušenie sa vykonáva vo výrobní čaju. Výrobňa čaju sa môže nachádzať na farme alebo mimo nej, ale musí byť vo vymedzenej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

„Rooibos“/„Red Bush“ sa môže primiešavať do čajov, nálevov a iných výrobkov, či už na ľudskú alebo inú spotrebu. Označovanie takýchto výrobkov musí byť v súlade s predpismi na označovanie výrobkov platnými na území, kde sa výrobok uvádza na trh.

Pravidlá týkajúce sa používania názvu „Rooibos“/„Red Bush“ okrem iného zahŕňajú:

- Aby mohol byť výrobok označený názvom „Rooibos“/„Red Bush“, musí konečný výrobok obsahovať 100 % sušených listov a stoniek rastliny *Aspalathus linearis*.
- Ak sa čaj „Rooibos“/„Red Bush“ zmiešava s iným výrobkom, názov „Rooibos“/„Red Bush“ môže byť použitý ako hlavný deskriptor („Rooibos“/„Red Bush“ <<iný výrobok>>) za predpokladu, že:
 - „Rooibos“/„Red Bush“ je hlavnou zložkou,

- na označení/balení sa uvádza jeho presný percentuálny podiel,
- konečný výrobok musí byť stále rozpoznateľný ako „Rooibos“/„Red Bush“, ako je charakterizovaný v opise výrobku.
- Ak sa iný výrobok zmiešava s čajom „Rooibos“/„Red Bush“, možno ho označiť deskriptorom „zmes <<iného výrobku>> a čaju „Rooibos“/„Red Bush“, iba ak obsahuje „Rooibos“/„Red Bush“ a pod podmienkou, že:
 - „Rooibos“/„Red Bush“ dodáva výrobku osobitý charakter,
 - na označení/balení sa uvádza presný percentuálny podiel obsahu čaju „Rooibos“/„Red Bush“,
 - výrobok s najvyšším percentuálnym podielom sa na označení uvádza prvý.
- Pokiaľ ide o čaje alebo nálevy „Rooibos“/„Red Bush“ aromatizované tekutými arómami (aromatizovaný „Rooibos“/„Red Bush“), v názve môže byť uvedené „Rooibos“/„Red Bush“ <<tekutá aróma>> pod podmienkou, že:
 - „Rooibos“/„Red Bush“ je hlavnou zložkou (hneď po vode),
 - na označení/balení sa uvádza presný percentuálny podiel obsahu čaju „Rooibos“/„Red Bush“,
 - konečný výrobok musí byť stále rozpoznateľný ako „Rooibos“/„Red Bush“, ako je charakterizovaný v opise výrobku.
- Ostatné výrobky (napríklad výtázky, mydlá, smotana, jogurty, likéry atď.) môžu byť označené ako „Rooibos“/„Red Bush“ <<iný výrobok >> v obchodnom názve výrobku alebo v jeho blízkosti, ako aj na označení, v úprave a reklame týkajúcej sa daného výrobku za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky:
 - výrobok neobsahuje žiadnu inú porovnateľnú zložku, t. j. žiadnu inú zložku, ktorá môže čiastočne alebo úplne nahradiť „Rooibos“/„Red Bush“,
 - „Rooibos“/„Red Bush“ by mal byť použitý v dostatočnom množstve, aby danému výrobku dodal základnú vlastnosť,
 - videálnom prípade by percentuálny podiel čaju „Rooibos“/„Red Bush“ mal byť uvedený v obchodnom názve príslušnej potraviny alebo v jeho blízkosti, a prípadne v zozname zložiek, a to v priamej súvislosti s dotknutou zložkou,
 - akékoľvek výrazy, skratky alebo symboly pripojené k registrovanému názvu použitému v označení v rámci obchodného názvu alebo v jeho blízkosti alebo v zozname zložiek výrobku nemôžu vyvolávať dojem, že samotný výrobok je CHOP alebo CHZO.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie, sušenia a oxidácie čaju „Rooibos“/„Red Bush“ zahŕňa:

- a) v provincii Západné Kapsko miestne obce Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Kapské Mesto, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof a Witzenberg;
- b) v provincii Severné Kapsko miestnu obec Hantam.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisná oblasť

Chuť a osobitné zloženie čaju „Rooibos“/„Red Bush“ priamo súvisí s klímou, v akej sa pestuje. Chladné vlhké zimy, rast počas jari a skorého leta a následne dozrievanie a akumulácia polyfenolu, zatiaľ čo počasie je čoraz teplejšie a suchšie. Z toho vyplýva, že ak sa rastlina *Aspalathus linearis* pestuje v inej klíme, nebude mať z dôvodu menšej akumulácie polyfenolu rovnaké vlastnosti ako „Rooibos“/„Red Bush“. Na pochopenie tohto kauzálneho vzťahu je dôležité porozumieť spôsobu, akým sa rastlina *Aspalathus linearis* prispôbila jedinečnej klíme, pôde a zemepisným podmienkam tejto oblasti.

Zemepisná oblasť, v ktorej rastlina „Rooibos“/„Red Bush“ prirodzene rastie, je známa horúcimi, suchými letami a studenými vlhkými zimami. V meste Vredendal bola 27. októbra 2015 nameraná teplota 48,3 °C, čo je najvyššia teplota nameraná na svete v mesiaci október. Zrážky v tejto oblasti sa pohybujú od 380 do 635 mm za rok a vyskytujú sa prevažne v zimných mesiacoch, pričom začiatkom leta a koncom jesene sa objavujú príležitostne

prehánky. Dlhé, horúce letné mesiace sú extrémne suché. Pôda v oblasti pochádza z komplexu pieskovcov Stolovej hory, v dôsledku čoho je chudobná na živiny, zrnitá, piesčitá a má pH od 4,5 do 5,5. Pieskovec Stolovej hory pozostáva prevažne z kremitého pieskovca, ktorý vznikol približne pred 510 až 400 miliónmi rokov. Ide o najtvrdšiu a najodolnejšiu vrstvu proti erózii v rámci kapskej superskupiny.

V rámci prispôsobenia sa drsnej klíme sa v prípade rastliny „Rooibos“/„Red Bush“ vyvinuli niektoré jej jedinečné vlastnosti (ako je tvar a povrch listov atď.) Okrem siete bočných koreňov tesne pod povrchom pôdy, ktorá dokáže využívať aj slabé zrážky, má rastlina dlhý hlavný koreň, ktorý siaha až do hĺbky dvoch metrov a počas suchých liet pomáha rastline zabezpečiť vlhkosť a dostať sa k vode. Bočné korene umožňujú rastline intenzívnejšie získavať fosfor z pôdy, ktorá patrí medzi najchudobnejšie pôdy na fosfor na svete.

Jedno z najväčších tajomstiev prispôsobenia sa kríku „Rooibos“/„Red Bush“ v tejto drsnej klíme spočíva v symbiotickom vzťahu s baktériami, ktoré na jeho koreňoch viažu dusík. Podobne ako v prípade strukovín, baktérie na koreňoch rastliny *Aspalathus linearis* premieňajú oxid dusičitý na biologicky užitočný amoniak v rámci procesu nazývaného viazanie dusíka. Rastlina absorbuje dusík, ktorý je pre ňu živinou, a na oplátku zaň poskytuje baktériám potravu. Tento proces je bežný pri strukovinách, ale v prípade rastliny *Aspalathus linearis* je jedinečné, že autochtónna baktéria *bradyrhizobia* prirodzene znáša kyslosť, pričom táto rastlina má do určitej miery schopnosť modifikovať svoje pH v rizosfére tak, aby podporovala vytvorenie symbiôzy a dostupnosť živín pre rastliny, ktoré rastú v tejto inak neúrodnej kyslej pôde. V literatúre sa uvádza, že len veľmi málo symbiôz si dokáže poradiť s extrémami, ako je kyslosť pôdy a stres spôsobený nedostatkom živín, a zároveň zachytávať vysoké úrovne dusíka, ako je to v prípade rastliny *Aspalathus linearis*.

Výrobcovia čaju „Rooibos“/„Red Bush“ využívajú horúce a suché letá na prirodzené vysušenie zozbieraných surovín. „Rooibos“/„Red Bush“ sa každoročne zbiera počas horúceho leta a ihneď po zbere sa suší na slnku. Ostré slnko bez výskytu dažďa umožňuje, aby sa „Rooibos“/„Red Bush“ sušil prirodzeným spôsobom, zatiaľ čo možno optimálne kontrolovať proces oxidácie.

Ludský zásah

Hoci je kapská rastlinná ríša (s charakteristickou vegetáciou fynbos) najmenšou spomedzi šiestich rastlinných ríš sveta, je najrozmanitejšia a z hľadiska rastlinstva patrí medzi najosobitejšie miesta na svete, pokiaľ ide o diverzitu, hustotu a počet endemických druhov. Rastlina *Aspalathus linearis* je jednou z mála rastlín, v prípade ktorých sa podarilo premeniť voľne rastúcu plodinu na pestovanú, a v súčasnosti je jednou z pomerne malej skupiny hospodársky významných rastlín krovinatého porastu fynbos, a to v dôsledku ľudského zásahu.

Takmer pred 250 rokmi švédsky prírodovedec Carl Thunberg informoval, že počas svojho cestovania v Afrike v roku 1772 sa stretol s miestnymi obyvateľmi a všimol si, že využívali krík „Rooibos“/„Red Bush“ na prípravu nápoja. Listy a stonky z kríka „Rooibos“/„Red Bush“ sa na horách zbierali a ukládali do jutových vriec, ktoré zo strmých svahov znášali dolu osly na chrboch. Základné metódy spracovania rastliny „Rooibos“/„Red Bush“, ktoré sa ešte stále používajú v súčasnosti (listy a stonky kríku „Rooibos“/„Red Bush“ sa najprv narežú a podrvia, potom sa navršia na kôpky, aby zvlhli, a napokon sa rozhrnú, aby sa vysušili na slnku), sa vyvinuli už vtedy.

Okolo roku 1930 sa lekár a milovník prírody Le Fras Nortier z mesta Clanwilliam začal zaujímať o „čaj z voľne rastúceho kríka“ a začal experimentovať s kríkom „Rooibos“/„Red Bush“. Najst semená kríka „Rooibos“/„Red Bush“ bolo ťažké (pre ich mimoriadne malú veľkosť) a Nortier požiadal miestnych obyvateľov, z ktorých niektorí boli jeho pacienti, aby v piesčitej pôde hľadali semená a nejaké mu nazbierali. Žena z kmeňa Khoinov mu priniesla škatuľku zápalek naplnenú semenami a Nortier sa až neskôr dozvedel, ako sa jej to podarilo. Žena zvykla sledovať mravce, ktoré nosili semená kríka „Rooibos“/„Red Bush“ do svojich hniezd. Hniezda potom rozhrabala, aby zozbierala semená, pričom nejaké vždy pre mravce nechala, aby prežili. Tento spôsob zberu semien niektorí zberači stále používajú.

Pri hľadaní spôsobu, ako rozmnožovať rastliny pomocou semien, Nortier zistil, že semená vyklíčia, iba ak sa ich obal najprv naruší – čo napodobňuje účinok horských požiarov. Nortier pestoval prvé rastliny na farme Klein Kliphuis neďaleko mesta Clanswilliam. Zistil, že semená treba sadiť v januári a najvhodnejší čas na presadenie drobných semenáčikov je hneď po výdatnom daždi, keď sa očakáva ďalší. Nortier takisto inšpiroval a povzbudzoval miestnych poľnohospodárov, aby začali pestovať „Rooibos“/„Red Bush“.

Tieto postupy zberu a vymieľania semien sa používajú dodnes. Rastlina *Aspalathus linearis* sa pestuje v suchých pôdach, keďže je zvyknutá na suché, horúce letá. Tieto environmentálne podmienky ovplyvňujú chemické zloženie čaju „Rooibos“/„Red Bush“, najmä množstvo a typ polyfenolov nachádzajúcich sa v konečnom výrobku. Výrobcovia čaju „Rooibos“/„Red Bush“ prispôbili svoje postupy obhospodarovania pôdy a pestovania drsným podmienkam v regióne. Napríklad na vyčistenie plôch určených na pestovanie nemožno použiť oheň, pretože ničí obsah organických látok v pôde. Okrem toho významnú úlohu v rôznych fázach procesu pestovania zohrávajú krycie plodiny, pričom minimálne obrábanie pôdy alebo pôdochranné obrábanie pôdy je bežnou praxou.

Zber sa vykonáva počas horúcich letných mesiacov od novembra do mája, pričom na rastline sa musí ponechať 20 % rastlinného materiálu. Čerstvo zozbieraný materiál sa musí dopraviť do výroby čaju do 72 hodín od zberu. Na skrátenie stoniek a listov sa používa mechanická rezačka, ktorou sa narežú na dĺžku 1 – 10 mm. V prípade oxidovaného čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa čerstvo narezaný materiál vystaví slnku v kôpkach tvoriacich riadky na betónovom alebo kamennom povrchu výroby čaju. Riadky sa polievajú, listy drvia a kôpky sa obracajú v pravidelných intervaloch, kým sa nedosiahne správna konzistencia. Následne sa materiál v tenkej vrstve rozhrnie po výrobní, aby sa vysušil. V prípade neoxidovaného (zeleného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa listy a stonky rozhrnú po výrobní ihneď po narezaní na dĺžku 1 – 10 mm.

Proces uskutočňujúci sa vo výrobní sa často opisuje ako druh umenia a predstavuje jeden z najdôležitejších krokov procesu výroby čaju „Rooibos“/„Red Bush“, na ktorý sa vyžaduje osobitné know-how a odborné znalosti. Výrobca čaju starostlivo sleduje farbu, textúru a vlhkosť čaju, kým sa nedosiahne požadovaná mydlová konzistencia. Typickým spôsobom kontroly je zviať za hrst mokrého, podrveného čaju a pevne zovrieť päť, a pokiaľ je hladina vlhkosti správna, pomedzi prsty vytečie cícerok šťavy.

Profesionálni hodnotitelia posudzujú kvalitu čaju „Rooibos“/„Red Bush“ podľa viacerých faktorov vrátane farby suchých a namočených listov, intenzity, farby a priehľadnosti nálevu, ako aj arómy a chuti. Posudzovanie chuti a arómy vykonávajú vyškolení členovia senzorickej komisie. Na uľahčenie komunikácie medzi výrobcami, spracovateľmi, odborníkmi na hodnotenie, obchodníkmi, výrobcami aróm, dovozcami a spotrebiteľmi výrobku „Rooibos“/„Red Bush“ bolo ako cenný nástroj vyvinuté senzorické koleso. S cieľom pomôcť pri výklade deskriptorov bol vypracovaný predbežný senzorický lexikón pre niektoré deskriptory.

Špecifickosť výrobku

Jedinečné senzorické vlastnosti (alebo aróma a pocit v ústach) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ možno opísať 27 deskriptívnymi prívlastkami. Dvadsať deskriptorov na opis arómy a sedem na opis chute a pocitu v ústach vychádza z analýzy veľkého súboru vzoriek a vystihuje senzorické stopy, ktoré čaj „Rooibos“/„Red Bush“ zanecháva.

Tieto jedinečné senzorické vlastnosti čaju „Rooibos“/„Red Bush“ možno pripísať komplexnému chemickému pôsobeniu fenolov v rastline *Aspalathus linearis*. Zloženie flavonoidov rastliny „Rooibos“/„Red Bush“ je jedinečné tým, že obsahuje aspalatín a aspalalinín, ako aj zriedkavé zložky notofagín a enolický glukozid kyseliny fenylpyro-hroznovej. Zatiaľ čo väčšina flavonoidov je v rámci rastlinnej ríše všadeprítomná, aspalatín bol doteraz zistený len v rastline *Aspalathus linearis* a dodáva jej tak jedinečné senzorické vlastnosti.

V predchádzajúcom bode už bolo uvedené, že prvé zmienky o používaní sušených listov a stoniek kríku „Rooibos“/„Red Bush“ na prípravu čaju sa objavili takmer pred 250 rokmi. Odvtedy sa tento nápoj vďaka svojej ovocnej, sladkej chuti, nízkemu obsahu tanínov a nulovému obsahu kofeínu stal pevnou súčasťou kultúry Južnej Afriky. Na základe prieskumov vykonaných v roku 2005 sa zistilo, že čaj „Rooibos“/„Red Bush“ je jedna z desiatich najčastejšie konzumovaných potravín v chudobných štvrtiach v Južnej Afrike.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK