

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 190/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Mátra/Mátraí“

Referenčna številka: PDO-HU-A1368-AM02

Datum obvestila: 29. april 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Vključitev nove vrste vina, imenovane „Mátra (Mátraí) Superior“, v specifikacijo proizvoda:

(a) Zadevna poglavja specifikacije proizvoda:

- II. Opis vin
- III. Posebni enološki postopki
- V. Največji donos
- VI. Dovoljene sorte vinske trte
- VII. Povezava z geografskim območjem
- VIII. Dodatni pogoji

(b) Zadevni deli enotnega dokumenta:

- Opis vin
- Enološki postopki
- Povezava z geografskim območjem
- Dodatni pogoji

(c) Razlogi:

V primeru vina „Mátra (Mátraí) Superior“ menimo, da lahko območje prevlada nad posebnostmi sorte vinske trte, če vinogradnik to pridelava s potrebno skrbnostjo in v skladu z ustreznimi reguliranimi pridelovalnimi metodami. Cilj je iz te posebne surovine pridobiti pristno in naravno vino z uporabo postopka proizvodnje, pri katerem se doda čim manj umetnih sredstev za obdelavo in povzročiteljev spremenjenih lastnosti.

2. Dovoljenim sortam vinske trte so dodane sorte vinske trte chasselas, furmint, királyleányka, bíborkadarka in turá

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

- VI. Dovoljene sorte vinske trte

(b) Zadevni del enotnega dokumenta:

- Glavne sorte vinske trte

(c) Razlogi:

Ena od prednosti vinorodnega območja Mátra je raznovrstnost njegovega nabora sort vinske trte, ki jo je mogoče pripisati njegovim posebnim podnebnim in lokalnim razmeram ter ki torej upravičuje razširitev nabora sort.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Vina, pridobljena iz sorte vinske trte chasselas, pridelane na vinorodnem območju Mátra, so sveža, lahka, osvežilna sortna vina čistega okusa. Vina, pridobljena iz sorte vinske trte furmint, so lahko izvrsten način za predstavitev odlik nekaterih krajev, ki se ponašajo z izjemnimi pogoji na vinorodnem območju. Sorta vinske trte királyleányka dobro dopolnjuje vinograde, v katerih imajo prednost muškatale sorte Mátra, in omogoča, da se bolj poudarijo prednosti območja proizvodnje. Rdeči sorti vinske trte bíborkadarka in turán lahko – tudi kot surovini za rezanje – poudarita izvirnost že priznanih rdečih vin, poleg tega pa sta posebej prilagojeni pogojem proizvodnje v nekaterih prednostnih krajih vinorodnega območja.

3. **Opredelitev dimenzij logotipa vinorodnega območja**

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— VIII. Dodatni pogoji

(b) Zadevni del enotnega dokumenta:

— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

(c) Razlogi:

Naš cilj je poenotiti dimenzije logotipa vinorodnega območja, ki se uporablja na proizvodih z ZOP „Mátra“.

4. **Sprememba enoloških postopkov zaradi zakonodajnih sprememb**

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— III. Posebni enološki postopki – pravila vzgoje vinske trte

(b) Zadevni del enotnega dokumenta:

— Enološki postopki – Posebni enološki postopki

(c) Razlogi:

Namen te spremembe je omogočiti proizvodnjo vin boljše kakovosti.

5. **Tehnična sprememba – Sprememba imena nadzornega organa**

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

— IX. Nadzor

(b) Zadevni del enotnega dokumenta:

— Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

(c) Razlogi:

Posodobitev po spremembah naslova in kontaktnih podatkov nadzornih organov.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Mátra

Mátraí

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

Bela vina

Vina blede zelene, blede slamnato rumene, intenzivnejše slamnato rumene ali slamnato rumene barve, brez arom hrasta, pogosto z nizko vsebnostjo kislin in majhnim deležem alkohola, z izraženo svežino, sadnostjo in včasih notami agrumov.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vina rosé

Vina blede rožnate, rožnate ali svetlo vijoličaste barve, z lahкими in živahnimi kislinami, z zelo sadnimi pridihi v nosu ter z vonji in aromami brez not staranja v sodih. Uživajo se do enega leta ali leta in pol po trgatvi.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča vina

Vina rubinasto rdeče do temno rubinasto rdeče barve, z intenzivnimi sadnimi aromami, pogosto pikantna, prijetnega okusa, delno ali zelo kratko zorena v lesenih sodih, brez prevladujoče arome hrasta. Za ta rdeča vina je značilna mehka struktura, dobra uravnoteženost in srednje velik delež alkohola.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Muškatna vina (muskotály)

Vina blede slamnato rumene, slamnato rumene ali intenzivnejše slamnato rumene barve, z intenzivnimi muškatnimi aromami, sadnega okusa in z nizko vsebnostjo kislin, ki pogosto vsebujejo ostanek sladkorjev.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vina pozne trgatve (késői szüretelésű bor)

Vina zlate barve s kompleksnimi vonji, polno kremasto teksturo, bogatih okusov, z notami staranja v sodih in steklenicah, prijetne vsebnosti kislin in alkohola. Pogosto vsebujejo preostali sladkor.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vina „clairet“

Vina svetlo rdeče ali intenzivnejše rdeče barve, z aromami višnje ali češnje, z lahкими in živahnimi kislinami, značilnimi za to sorto, ter kompleksnostjo vonjev in arome brez not staranja v sodih.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Bela vina „superior“ (superior fehér)

Bela vina zelenkasto bele, zelenkasto rumene ali rumene barve, odlične kakovosti, dobro razvita, posebej zrela, z dolgim pookusom v ustih in večjim deležem alkohola. Sortna vina razvijejo značilne vonje in arome uporabljene sorte, katerim se lahko pridružijo vonji in arome, lastni območju proizvodnje. Zvrstna vina imajo različne značilnosti zaradi razmerja sort vinske trte v zvrsti ter imajo v kategorijah suhih in plosuhih vin poln okus in dolg pookus v ustih.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeča vina „superior“ (superior vörös)

Vina granatno do izrazito rubinasto rdeče barve, z aromami in okusom po sadju in začimbah, ki so značilni za sorto pri sortnih vinih. Pri zvrstnih vinih so njihove arome, okusi, zaokrožena kislina in vsebnost taninov odvisni od razmerja uporabljenih sort vinske trte v zvrsti. Vina imajo izredno zrele arome, žameten in poln okus s sadežnimi (češnja, višnja, malina, ribez itd.) in začimbnimi (cimet, vanilja, čokolada, tobak itd.) notami, ki se jim lahko pridružijo vonji in okusi, lastni območju proizvodnje.

* Pri največjem deležu skupnega alkohola in najvišji vsebnosti skupnega žveplovega dioksida se uporabljajo mejne vrednosti, določene z zakonodajo Evropske unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki(a) *Osnovni enološki postopki*

Bela vina

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

— grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi

— čiščenje mošta

Vina rosé

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic
- čiščenje mošta

Rdeča vina

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- predelava v rdeče vino z maceracijo grozdnih kožic ali segrevanjem potrganega grozdja
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic

Muškata vina (muskotály)

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic
- čiščenje mošta
- pravila rezanja: vino mora vsebovati vsaj 85 % sort csereszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály ali sárga muskotály

Vina pozne trgatve (késői szüretelésű bor)

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic
- čiščenje mošta
- vina se lahko stekleničijo ne prej kot 1. marca leta, ki sledi letu trgatve
- staranje v steklenicah najmanj 3 mesece pred dajanjem v prodajo

PREPOVEDANI POSTOPKI:

- slajenje
- obogatitev mošta

Vina „clairet“ (siller)

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic

Bela vina „superior“ (superior fehér)

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic
- vina se lahko stekleničijo ne prej kot 1. marca leta, ki sledi letu trgatve
- celotna količina mora biti certificirana in stekleničena v seriji

PREPOVEDANI POSTOPKI:

- slajenje
- obogatitev mošta
- dokisanje
- razkis
- uporaba hrastovih trsk
- reverzna osmoza

Rdeča vina „superior“ (superior vörös)

Omejitve pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje je treba predelati v 24 urah po trgatvi
- stiskanje se lahko izvede le z uporabo diskontinuirano delujočih stiskalnic
- vina se lahko stekleničijo ne prej kot 1. maja leta, ki sledi letu trgatve
- celotna količina mora biti certificirana in stekleničena v seriji

PREPOVEDANI POSTOPKI:

- slajenje
- obogatitev mošta
- dokisanje
- razkis
- uporaba hrastovih trsk
- reverzna osmoza

Pravila vzgoje vinske trte (1)

Pridelovalna praksa

1. Gojitvena oblika in gostota zasaditve: le grozdje iz vinogradov, pri katerih je stopnja izločenih trsov manjša od 25 %, se lahko uporabi za proizvodnjo proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Mátrai“.

2. Število oces vinskih trt: Pri določitvi obremenitve trsov vinske trte je največje število živih oces, ki se pustijo na vsakem trsu, pri vseh gojitvenih oblikah 16 oces na kvadratni meter. Izjema je „Mátrai Superior“, kjer število živih oces na trs ne sme presežati 12 oces na trs.

3. Pravila, ki se uporabljajo za nasade po 1. januarju 2012:

(a) *gojitvena oblika:*

- (i) pahljača
- (ii) Moser
- (iii) enojna zavesa
- (iv) sylvoz
- (v) nizek kordon in srednje visok kordon

(b) gostota zasaditve: najmanj 3 500 trsov/ha. Za določitev razdalje med vrstami in trsi je poleg enakomernih razdalj med vrstami in trsi dovoljena tudi zasaditev z dvojnimi vrstami in/ali dvojnimi trsi.

(c) razdalja med vrstami: vsaj 1,00 m in manjša od 3,260 m

(d) razdalja med trsi: vsaj 0,60 m in manjša od 1,20 m. Pri dvojnih trsih je odločilna povprečna razdalja med trsi.

Pravila vzgoje vinske trte (2)

Pridelovalna praksa

4. Določitev datuma trgatve: Datum začetka trgatve vsako leto določi upravni odbor pristojne skupnosti vinogradnikov. Noben proizvod, pridobljen iz grozdja, potrzanega pred datumom začetka trgatve, ki ga določi skupnost vinogradnikov, ne more pridobiti potrdila o poreklu ZOP „Mátrai“ niti se ne sme tržiti z označbo ZOP „Mátrai“. Datum trgatve se objavi v obliki obvestila skupnosti proizvajalcev vina in vinogradnikov.

5. Pri „Mátrai(i) Superior“ je treba donos trgatve zmanjšati na raven, ki omogoča vzdrževanje proizvodnega donosa, ki ne presega 1 kg na trs.

Pravila v zvezi s trgatvijo

Pridelovalna praksa

Določitev datuma trgatve: Datum začetka trgatve vsako leto določi upravni odbor pristojne skupnosti vinogradnikov. Datum trgatve se objavi v obliki obvestila skupnosti proizvajalcev vina in vinogradnikov.

Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju:

- belo vino: 9,0 vol. % (15 °MM)
- vino rosé: 9,0 vol. % (15 °MM)
- rdeče vino: 9,0 vol. % (15 °MM)
- muskotály (muškatno vino): 9,0 vol. % (15 °MM)
- késői szüretelésű bor (vino pozne trgatve): 12,08 vol. (19 °MM)
- siller (vino „clairet“): 9,0 vol. % (15 °MM)
- superior fehér (belo vino): 12,45 vol. % (19,5 °MM)
- superior vörös (rdeče vino): 12,45 vol. % (19,5 °MM)

Metoda trgatve: ročna ali mehanska (zgolj ročna za vina pozne trgatve, bela vina „superior“ in rdeča vina „superior“)

(b) *Največji donosi*

Vino – belo, rosé, rdeče in „clairet“ – v primeru navedbe imena občine

100 hektolitrov na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče in „clairet“ – v primeru navedbe imena občine

14 000 kg grozdja na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče in „clairet“ – v primeru navedbe imena kraja

56 hektolitrov na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče in „clairet“ – v primeru navedbe imena kraja

8 000 kg grozdja na hektar

Vino – muškatno – v primeru navedbe imena občine

12 000 kg grozdja na hektar

Vino – muškatno – v primeru navedbe imena kraja

56 hektolitrov na hektar

Vino – muškatno – v primeru navedbe imena kraja

8 000 kg grozdja na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče, „clairet“ in muškatno

100 hektolitrov na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče, „clairet“ in muškatno

14 000 kg grozdja na hektar

Vino – belo, rosé, rdeče, „clairet“ in muškatno

14 000 kg grozdja na hektar

Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena občine

56 hektolitrov na hektar

Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena občine

8 000 hektolitrov na hektar

Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena kraja

40 hektolitrov na hektar

Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena kraja

6 000 kg grozdja na hektar

Vino – pozne trgatve

10 000 kg grozdja na hektar

Vino – pozne trgatve

10 000 kg grozdja na hektar

Vino – belo „superior“ in rdeče „superior“

60 hektolitrov na hektar

Vino – belo „superior“ in rdeče „superior“ – v primeru navedbe imena občine

8 000 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območja proizvodnje, razvrščena v razreda I in II vinogradniškega katastra v naslednjih občinah: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kislána, Kislémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Véc, Veresegyház in Visonta.

7. Glavne sorte vinske trte

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
irsaí 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
irsaí olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
hárslevelű – lipovina
chasselas – fendant blanc
tramini – gewürtztraminer
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
chasselas – sasza belaja
zöld veltelíni – zöldveltelíni
szürkebarát – pinot grigio
chasselas – fehér gyöngyszőlő
furmint – szigeti
sárga muskotály – muscat lunel
zöld veltelíni – grüner muskateller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
pinot noir – pino csernűj
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin cervené
kékfrankos – moravka

kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
chardonnay – chardonnay blanc
sárga muskotály – muscat zlty
hárslevelű – garszleveljü
királyleányka – erdei sárga
kadarka – katar
rajnai rizling – rheinriesling
chasselas – chasselas doré
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
bíbor kadarka
hárslevelű – feuilles de tilleul
cabernet franc – gros vidur
merlot
királyleányka – königstochter
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
leányka – feteasca alba
kadarka – törökszőlő
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
sárga muskotály – muscat bélüj
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
pinot noir – rulandski modre
pinot blanc – pinot beluj
syrah – shiraz
sárga muskotály – muscat de lunel
olasz rizling – risling vlassky
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
chasselas – fehér fábiánszőlő
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
sárga muskotály – muskat weisser
cserszegi fűszeres
chasselas – chasselas dorato

ottonel muskotály – muscat ottonel
rizlingszilváni – müller thurgau
hárslevelű – lindeblättrige
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
sárga muskotály – moscato bianco
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
leányka – mädchentraube
sárga muskotály – weisser
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat de frontignan
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket ottonel
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 povezave

Vino

1. Opis razmejenega območja

(a) Naravni in kulturni dejavniki

Razmejeno območje proizvodnje vin z zaščiteno geografsko označbo „Mátraí“ se razteza na severnem delu Madžarske. Mátra je najvišje gorovje v državi, ki poteka od vzhoda proti zahodu. Na njegovih zelo sončnih južnih pobočjih leži eno naših največjih gričevnatih vinorodnih območij. Na tamkajšnjih delno vulkanskih in delno sedimentnih tleh, bogatih s hranili, ki so zaščitena pred mrzlimi severnimi vetrovi, je mogoče pridelovati grozdje za vino odlične kakovosti.

Tla vinorodnega območja spadajo v dve veliki skupini: travniška tla in gozdna tla. Travniška tla so nastala na nižjem delu vinorodnega območja, gozdna tla pa so se izoblikovala na višjem delu, kjer so bili posekani gozdovi.

Podnebne razmere na območju proizvodnje določa celinsko podnebje, ki pretežno prevladuje na Madžarskem. Zanj so značilna predvsem vroča poletja in mrzle zime. Vinska trta je rastlina, ki potrebuje veliko osončenost, saj mora biti za asimilacijo sončne energije osvetljenost od 20 000 do 30 000 luxov. Rastlina se dobro počuti tam, kjer je v rastni dobi med 1 250 in 1 500 ur sonca. Toliko ga je na območju Mátraalja (območje ob vznožju gorovja Mátra) skoraj vsako leto. Letna osončenost znaša od 1 900 do 2 000 ur. Te vrednosti se lahko od leta do leta precej spreminjajo, vendar je količina toplote, potrebne za gojenje vinske trte, na območju Mátraalja redko manjša od minimalne. Spodnja meja za gojenje vinske trte je izoterma, ki znaša od 9 do 10 °C. Petletno povprečje na našem vinorodnem območju je 10,5 °C, v rastni dobi pa dosega 17 °C. Nekatera leta je letno povprečje višje od 11 °C, kar je pomembna značilnost dobrih letnikov. Količina padavin na območju Mátraalja znaša med 356 in 903 mm. Količina padavin v juniju, juliju in avgustu je ugodna ter ugodno vpliva na kakovost in količino. Zaščitni učinek gorovja Mátra ugodno vpliva tudi na gibanja temperature.

(b) Človeški dejavniki

Območje ima dolgo vinogradniško in vinarsko tradicijo, zlasti zaradi svojega velikega geografskega obsega. Na območju Mátraalja vinogradništvo sega v začetek drugega tisočletja. Glede na prvi pisni dokument iz leta 1042 je imel benediktinski samostan, ki ga je ustanovil Sámuel Aba, tudi vinograd, ki ga je v posest podelil kralj. V naslednjih zgodovinskih obdobjih sta imela vinograd in vino še naprej pomembno vlogo za prebivalstvo na tem območju. V 15. stoletju je več občin pridobilo mestne pravice, zaradi česar je bilo njihovim prebivalcem dovoljeno prosto trgovanje z njihovimi vini. Po otomanski okupaciji leta 1536 je ogrski kralj Ivan I. (János Szapolyai) prebivalcem mesta Gyöngyös podelil pravico do proste prodaje vina, ki je bila navedena na izvesku. Na prelomu med 17. in 18. stoletjem je svet mesta Gyöngyös prebivalce spodbudil k zasaditvi vinogradov s tem, da jim je podelil različne ugodnosti. Po drugi svetovni vojni so majhne kleti izginile, nadomestile pa so jih velike zadrage. Vinska trta se je pospešeno zasajevala in vinogradi vinorodnega območja so se raztezali na skoraj 8 000 hektarih. Leta 1990 se je lastninski sistem spremenil in večina vinogradov je prešla v zasebno last. Razvile so se kleti in družinske kmetije, ki so še vedno značilne za to vinorodno območje.

Pridelava razmnoževalnega materiala vinske trte, vključno s cepiči, ima na vinorodnem območju Mátra pomembno vlogo. Začetki te pridelave v občinah Abasár in Nagyréd segajo v začetek stoletja. Leta 1961 so bili na območju Gyöngyöshalász in v velikem delu območja Ludas zasajeni matični nasadi in trsnice, ki izhajajo iz evropskih sort vinske trte. Pozneje, v šestdesetih letih 20. stoletja, po ustanovitvi zadrug, je zaradi teh nasadov pridelava cepičev vinske trte postala pomembna proizvodna dejavnost občin Abasár in Nagyréde. S to dejavnostjo je nastalo sedanje obilje sort na vinorodnem območju Mátra.

Vinorodno območje Mátra ima zelo pomembno mesto v vinskem sektorju madžarskega kmetijstva. Vinogradništvo ima poleg gospodarskega velik pomen tudi za družbo, ker pomembno pripomore k ustvarjanju dohodkov, dodatnih dohodkov in ohranjanju prebivalstva. Zaradi svoje vloge pri oblikovanju pokrajine prispeva k razvoju privlačnosti regije.

Vino (2)

2. Opis vin

Ekološko okolje pomembno vpliva na značilnosti vin, ki jih ni mogoče posnemati na drugih vinorodnih območjih. Ta posebnost je bistvena pri vinih, ki se razvijajo hitreje in ki so na splošno lahka, nežnejša, hitro okisana in bogata z alkoholom v nekaterih letnikih. Zaradi talnih in podnebnih razmer imajo bela vina in vina rosé intenzivno cvetico in bogate arome. Vina „clairet“ in rdeča vina so običajno sadna, lažja in manj intenzivne barve. Njihovi tanini se prav tako hitro razvijajo. Zaradi talnih razmer so vina bogata z minerali. Vina z območja proizvodnje so prednostno prilagojena krajšemu zorenju in uživanju mladih vin. Ekološko okolje je omogočilo razmnožitev številnih tradicionalnih sort, povezanih s tem območjem proizvodnje.

Stalni tehnološki razvoj na vinorodnem območju Mátra omogoča uporabo tehnik obogatitve pri belih vinih in vinih rosé ter proizvodnjo svežih rdečih vin, pri katerih je poudarjen saden značaj grozdja.

V primeru vina „Mátra (Mátra) Superior“ menimo, da lahko območje prevlada nad posebnostmi sorte vinske trte, če vinogradnik to pridelava s potrebno skrbnostjo in v skladu z ustreznimi reguliranimi pridelovalnimi metodami. Cilj je iz te posebne surovine pridobiti pristno in naravno vino z uporabo postopka proizvodnje, pri katerem se doda čim manj umetnih snovi in sredstev za obdelavo, ki so povzročitelji spremenjenih lastnosti.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Vinorodno območje Mátra je med potrošniki dobro poznano, predvsem zaradi lažjih, sadnih ter aromatičnih in dišečih vin. Na trgu se vina s tega območja odlikujejo pa dobrem razmerju med kakovostjo in ceno.

Poleg lažjih vin ima vinorodno območje Mátra tudi nekaj območij proizvodnje, kjer je mogoče iz plodov, potrganih v vinogradih, proizvesti naravna in pristna vina. Zaradi vrednosti, ki odražajo okuse vinorodnega območja Mátra, in sistema ščitenja porekla so ta vina izjemne kakovosti, in to tudi na podlagi njihovih analitskih parametrov.

Vpliv človeških dejavnikov na območju proizvodnje je mogoče opaziti na naslednjih področjih:

- premišljeno razvijanje sortne strukture, prilagojene možnostim, ki jih ponujajo ekološke razmere (tradicionalne in nove sorte),
- razvoj vinogradniških in vinarskih tehnik ob upoštevanju posebnih ekoloških meril in značilnosti trga,
- razvoj obratov in strukture za integracijo v skladu z ekološkimi in tržnimi pogoji.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravila v zvezi z izrazi (1)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

- (a) Če je na etiketi navedeno katero koli ime sorte vinske trte, kateri koli tradicionalni izraz, kateri koli izraz, ki se nanaša na barvo vina, ali kateri koli izraz z omejeno uporabo, ta navedba ne sme biti vidnejša od navedene označbe porekla, kar zadeva vrsto, velikost in barvo črk, uporabljenih za navedbo.
- (b) Pravila v zvezi z zvrstnimi vini:
 - (i) Uporaba izrazov „küvé“ ali „cuvée“ ali izraza „házasítás“ (zvrst) kot sinonima je dovoljena.
 - (ii) Imena sort vinske trte se lahko navedejo le, če delež posamezne sorte, vključene v zvrst, dosega 5 %. V tem primeru se lahko ime sorte vinske trte navede le s črkami, katerih velikost ne presega 50 % velikosti vrste pisave, uporabljene za navedbo označbe porekla.
- (c) Priporočeno je na etiketi navesti logotip vinorodnega območja Mátra. Najmanjša velikost: 1,5 × 1,5 cm.

Pravila v zvezi z izrazi (2)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

- (d) Pravila v zvezi z navedbo manjše geografske enote
 - (i) Ime manjše geografske enote (občina, kraj) se lahko na etiketi navede le, če je bilo 100 % proizvoda proizvedenega na razmejenem območju proizvodnje v tej manjši geografski enoti ali v tem kraju. Imena krajev se lahko navedejo le skupaj z zaščiteno označbo porekla „Mátra“ in imenom občine.
 - (ii) Imena občin, ki se lahko navedejo, so: 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, Vácgres, VácraTót in Veresegyház. Razmejitev: upravne meje

(iii) Imena krajev, ki se lahko navedejo: glej Prilogo 1. Razmejitev: glej zemljevid.

Pravila v zvezi z izrazi (3)

Pravni okvir:

Predpiše ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar države članice to določijo.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

(f) Drugi izrazi z omejeno uporabo, ki se lahko navedejo:

- „barrique“ (v sodih barik), „barrique-ban erjesztett“ (fermentirano v sodih barik) ali „hordóban erjesztett“ (fermentirano v sodih), „barrique-ban érlelt“ (starano v sodih barik) ali „hordóban érlelt“ (starano v sodih): za vse vrste vin
- „első szüret“ (prva trgatve), „virgin vintage“ ali „szűztermés“ (deviška trgatve): za bela vina, vina rosé, rdeča vina, muškata vina, vina „clairet“
- „újbor“ (mlado vino) ali „primőr“ (mlado vino): za bela vina, vina rosé, rdeča vina, muškata vina, vina „clairet“
- „válogatott szüretelésű bor“ (vino izbrane trgatve): za vse vrste vin, bela vina „superior“, rdeča vina „superior“
- „szűretlen“ (nefiltrirano): za bela vina, rdeča vina, muškata vina, vina pozne trgatve, bela vina „superior“, rdeča vina „superior“
- vino iz sušenega grozdja: za bela vina, muškata vina, vina „clairet“, vina pozne trgatve
- „jégbor“ (ledeno vino): za bela vina, muškata vina, vina pozne trgatve
- „kuvé“ ali „cuvée“: za vse vrste vin, bela vina „superior“, rdeča vina „superior“
- „muzeális bor“ (muzejsko vino): za bela vina, rdeča vina, muškata vina, vina pozne trgatve
- „főbor“ (glavno vino): za bela vina, muškata vina, bela vina „superior“, rdeča vina „superior“

Pravila v zvezi s pakiranjem proizvodov

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

- (a) Vina pozne trgatve ter bela in rdeča vina „superior“ se lahko tržijo le v steklenici. Obveznost stekleničenja se ne nanaša na vina, ki jih vinogradnik proizvede na območju proizvodnje za osebno uporabo in ki se užijejo v njegovi lastni kleti. Še eno merilo je to, da se lahko vina „superior“ tržijo le v steklenici, oštevilčeni na etiketi.
- (b) Postopki pakiranja se lahko izvajajo le v pakirnicah, ki jih odobri vinarski organ in registrira skupnost vinogradnikov Mátra (v nadaljevanju: SVM).
- (c) Stekleničenje zunaj območja proizvodnje je mogoče le, če se o tem obvesti vsaj 48 ur pred predvidenim začetkom postopka. Obvestilo se predloži SVM. Pakiranje je treba izvesti v 90 dneh po datumu odpreme z območja proizvodnje.

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

- (a) Odprema je mogoča po obvestitvi sekretarja SVM. Pošiljatelj mora sekretarju SVM vsaj 48 ur pred datumom odpreme prijaviti sorte vinske trte, količine, odpremne in namembne kraje grozdja, mošta in osnovnega vina, ki jih želi poslati (s približkom +/- 15 % za grozdje).
- (b) Območje proizvodnje: županije Bács-Kiskun, Heves, Komárom-Esztergom in Pešta.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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