



C/2025/5009

12.9.2025

**Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo
porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU)
št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(C/2025/5009)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Máttra/Mátrai“

PDO-HU-A1368-AM03

Datum vloge: 15.2.2020

1. Vložnik in pravni interes

Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

(Svet vinskih skupnosti na vinorodnem območju Máttra)

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Kategorija proizvoda vinske trte
- ☒ Povezava
- ☒ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. Vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte, tj. gaziranega biser vina, v specifikacijo proizvoda

(a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:

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

(b) Zadevni deli enotnega dokumenta:

- Kategorije proizvodov vinske trte
- Opis vina ali vin

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Enološki postopki
 - Povezava z geografskim območjem
 - Dodatni pogoji
- (c) Utemeljitev:
- Zaradi okusov potrošnikov se je povečalo povpraševanje po svežih, gaziranih vinih. Lastnosti območja proizvodnje, sortni sestav in vinogradniški postopki vinorodnega območja Mátra so še posebno ugodni za proizvodnjo teh vrst vin, ki so pretežno razpoznavna ne le po značilnostih sorte, temveč tudi po sveži, uravnoteženi vsebnosti kislin in sadnosti, značilni za to območje. Zato gazirana biser vina prispevajo k raznolikosti vinorodnega območja, pa tudi k postopni širitvi tamkajšnjih vinogradov in posledični rasti trga.
2. Sprememba in zaostritev pravil glede proizvodnje proizvoda zunaj razmejenega območja proizvodnje
- (a) Zadevne postavke specifikacije proizvoda:
- VIII. Dodatni pogoji
- (b) Zadevni deli enotnega dokumenta:
- Dodatni pogoji
- (c) Utemeljitev:
- Namen spremembe je proizvodnjo vina z ZOP „Mátra“ od vinskega leta 2019/2020 naprej omejiti na vinorodno območje Mátra, da se okrepi označba porekla.
- V skladu z veljavnimi pravili se grozdje s tega vinorodnega območja lahko izvaža na druga določena območja za proizvodnjo vina z ZOP „Mátra“. Zato so pravila, nadzor in družbeno dojemanje standarda nekoliko bolj ohlapni. Ker lahko vina z ZOP „Mátra“ proizvaja vsakdo v lastni kleti, „zunanjí“ vlagatelji ne morejo vlagati v to vinorodno območje. Posledično ni novih vinskih kleti.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

„Mátra/Mátraí“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitená označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

- 1. Vino
- 9. Gazirano biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOCINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

- 1. *Belo vino*

Bela vina so blede zelene, blede slamnato rumene do izrazito slamnato rumene barve.

V vonju prevladujejo agrumi in koščičasto sadje brez arome po hrastovem sodu.

V okusu poleg lahkih kislin in alkohola prevladuje sveže koščičasto sadje, pogosto v kombinaciji z notami agrumov.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino rosé*

Vina rosé so blede rožnate, rožnate do blede vijolične barve.

V njihovem mladostnem vonju prevladuje rdeče jagodičevje brez pridiha po sodu.

Ta vina so lahka, v okusu pa prevladujejo rdeče jagodičevje in izrazite kisline.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Rdeče vino*

Rdeča vina so izrazito do zelo temno rubinaste barve.

Imajo vonj po rdečem jagodičevju z notami po črnem jagodičevju in blagih sladkih začimbah brez prevladujoče arome po hrastu.

Zanje so značilni zmerne kisline, gladka tekstura, srednje telo in srednja vsebnost alkohola.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Muškatno vino (muskotály)*

Muškatna vina segajo od blede do izrazito slamnato rumene barve.

V vonju prevladujejo aromatične, dišeče note (cvet vinske trte in aroma) s pridihom agrumov.

Poleg zmernih kislin (dovoljen je tudi ostanek nekaj sladkorja) v okusu prevladujejo predvsem note agrumov, arom in cvetov vinske trte.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Vino pozne trgatve (késői szüretelésű)*

Vina pozne trgatve so zlate barve s kompleksnimi vonji, polno kremasto teksturo, bogatih okusov, z notami staranja v sodih in steklenicah, prijetne vsebnosti kislin in alkohola, ki pogosto vsebujejo ostanek sladkorjev.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Vino siller*

Vina *siller* so blede do intenzivno rdeče barve, z aromami višnje ali češnje, lahkimi in živahnimi kislinami, značilnimi za to sorto, ter kompleksnostjo vonjev in arome brez not staranja v sodih.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Belo vino „superior“ (superior fehér)*

Vina „superior“ so zelenkasto bela ali zelenkasto rumena z izrazitimi limoninimi odenki.

Vonj vsebuje pridih zrelega koščičastega sadja in note mineralov.

Okus je suh ali polsuh, z notami zrelega koščičastega sadja in nekaj mineralnosti. Strukturo zaznamujeta srednje telo in srednji delež alkohola z dolgim pookusom.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Rdeče vino „superior“ (superior vörös)*

Rdeča vina „superior“ segajo od granatno do izrazito rubinaste barve.

V vonju se zaznajo note rdečega in črnega jagodičevja, zelišč ter sladkih začimb, ki so posledica staranja. Za aromo so značilne note češnje, višnje, maline, rdečega ribeza, cimeta, vanilje, čokolade in tobaka.

Okus odlikuje izrazita sadnost zrelega rdečega in črnega jagodičevja. Značilne so zmerne, zaokrožene kisline in tanini. Vina imajo dolg pookus, pogosto s pridihom mineralnosti.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 15
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Belo gazirano biser vino*

Vina so zelenkasto bele do zlato rumene barve.

V njihovem vonju se zaznajo note agrumov in zelenega sadja.

Okus razkriva note agrumov ter sveže in elegantne kisline. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Gazirano biser vino rosé*

Vina rosé segajo od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče barve.

Vonj razkriva živahen, svež, mladosten značaj, predvsem z notami rdečega jagodičevja.

Okus je živahen in svež, prevladuje pa predvsem rdeče jagodičevje. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *Rdeče gazirano biser vino*

Rdeča vina segajo od blede do zmerno izrazite rubinaste barve.

V njihovem vonju prevladujejo rdeče jagode in lahkoten, mladosten značaj.

Imajo žametno teksturo in arome po rdečih jagodah. Zaradi dodatka raztopljenega ogljikovega dioksida sta poudarjena vonj in okus vina.

Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida ustrezata mejnim vrednostim iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.a. **Posebni enološki postopki**

1. *Belo vino*

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- bistrenje mošta.

2. *Vino rosé*

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami,
- bistrenje mošta.

3. Rdeče vino

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- predelava v rdeče vino z maceracijo grozdnih kožic ali segrevanjem potrganega grozdja,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami.

4. Muškatno vino (muskotály)

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami,
- bistrenje mošta,
- pravila rezanja: — vino mora vsebovati vsaj 85 % sort csereszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály ali sárga muskotály.

5. Vino pozne trgatve (késői szüretelésű)

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le s šaržnimi stiskalnicami,
- bistrenje mošta,
- vino se ne sme ustekleničiti pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,
- pred dajanjem na trg se mora vino tri mesece starati v steklenicah.

6. Vino siller

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le s šaržnimi stiskalnicami.

7. Belo vino „superior“ (superior fehér) in rdeče vino „superior“ (superior vörös)

Posebni enološki postopek

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le s šaržnimi stiskalnicami,
- vino ne sme biti dano na trg pred 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve,
- celotna količina mora biti certificirana in stekleničena v seriji.

8. *Prepovedani enološki postopki:*

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Za vino pozne trgatve (késői szüretelésű):

PREPOVEDANI POSTOPKI: — slajenje in obogatitev.

Za belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“:

PREPOVEDANI POSTOPKI:

- slajenje,
- obogatitev,
- dokisanje,
- razkis,
- uporaba hrastovih trsk,
- reverzna osmoza.

9. *Gazirano biser vino*

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Belo vino:

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- bistrenje mošta.

Vino rosé:

OBVEZNI POSTOPKI:

- grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami,
- bistrenje mošta.

Rdeče vino:

OBVEZNI POSTOPKI:

- predelava v rdeče vino z maceracijo grozdnih kožic ali segrevanjem potrganega grozdja,
- stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami.

10. *Vinogradniški poslovnik*

Pridelovalna praksa

1. Gojitvena oblika in gostota nasaditve: za proizvodnjo vin z ZOP „Máttra“ se lahko uporablja samo grozdje iz vinogradov, ki niso izgubili več kot 25 % trsov.
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 so vina „Máttra Superior“, pri katerih število živih oces na trs ne sme presegati 12 na kvadratni meter.
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 in srednje visok kordon;
 - (b) gostota zasaditve: najmanj 3 530 trsov/ha; Pri določanju razdalje med vrstami in trsi je poleg enake razdalje med vrstami in trsi sprejemljiva tudi zasaditev v dvojnih vrstah in/ali z 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.
4. Pri vinih „Máttra Superior“ je treba donos trgatve zmanjšati na raven, ki omogoča vzdrževanje proizvodnega donosa, ki ne presega 1 kg na trs.

11. Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju ob trgatvi

Pridelovalna praksa

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

VINO:

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

GAZIRANO BISER VINO:

- belo vino: 9,0 vol. % (15 °MM)
- vino rosé: 9,0 vol. % (15 °MM)
- rdeče vino: 9,0 vol. % (15 °MM)

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

5.b. Največji donosi

1. Vino – belo, rosé, rdeče in siller – v primeru navedbe imena občine

100 hektolitrov na hektar

2. Vino – belo, rosé, rdeče in siller – v primeru navedbe imena občine

14 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Vino – belo, rosé, rdeče in siller – v primeru navedbe imena vinograda

56 hektolitrov na hektar

4. *Vino – belo, rosé, rdeče in siller – v primeru navedbe imena vinograda*

8 000 kilogramov grozdja na hektar

5. *Vino – muškatno – v primeru navedbe imena občine*

12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. *Vino – muškatno – v primeru navedbe imena vinograda*

56 hektolitrov na hektar

7. *Vino – muškatno – v primeru navedbe imena vinograda*

8 000 kilogramov grozdja na hektar

8. *Vino – belo, rosé, rdeče, siller in muškatno*

100 hektolitrov na hektar

9. *Vino – belo, rosé, rdeče, siller in muškatno*

14 000 kilogramov grozdja na hektar

10. *Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena občine*

56 hektolitrov na hektar

11. *Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena občine*

8 000 kilogramov grozdja na hektar

12. *Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena vinograda*

40 hektolitrov na hektar

13. *Vino – pozne trgatve – v primeru navedbe imena vinograda*

6 000 kilogramov grozdja na hektar

14. *Vino – pozne trgatve*

70 hektolitrov na hektar

15. *Vino – pozne trgatve*

10 000 kilogramov grozdja na hektar

16. *Vino – belo „superior“ in rdeče „superior“*

60 hektolitrov na hektar

17. *Vino – belo „superior“ in rdeče „superior“*

8 000 kilogramov grozdja na hektar

18. *Gazirano biser vino*

100 hektolitrov na hektar

19. *Gazirano biser vino*

14 000 kilogramov grozdja na hektar

20. *Gazirano biser vino – v primeru navedbe imena občine*

84 hektolitrov na hektar

21. *Gazirano biser vino – v primeru navedbe imena občine*

12 000 kilogramov grozdja na hektar

22. *Gazirano biser vino – v primeru navedbe imena vinograda*

56 hektolitrov na hektar

23. *Gazirano biser vino – v primeru navedbe imena občine*

80 kg grozdja 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, Kisnána, Kisnémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház in Visonta.

7. **Sorte vinske trte**

blauburger

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay – chardonnay blanc

chardonnay – kereklevelű

chardonnay – morillon blanc

chardonnay – ronci bilé

chasselas – chasselas blanc

chasselas – chasselas dorato

chasselas – chasselas doré

chasselas – chrupka belia

chasselas – fehér fábiánszőlő

chasselas – fehér gyöngyszőlő

chasselas – fendant blanc

chasselas – sasza belaja

chasselas – weisser gutedel

cserszegi fűszeres

furmint – furmint bianco

furmint – moslavac bijeli

furmint – mosler

furmint – posipel

furmint – som
furmint – szigeti
furmint – zapfner
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztúj rannüj
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – kadar
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszőlő
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
kéknyelű – blaustängler
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling
olasz rizling – riesling italien
olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat otonel
ottonel muskotály – muskat otonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz
syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio

szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárga muskotály – moscato bianco
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat bélűj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály – muscat lunel
sárga muskotály – muscat sylvaner
sárga muskotály – muscat zlty
sárga muskotály – muskat weisser
sárga muskotály – weiler
sárga muskotály – weisser
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin červené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Opis povezave

(1) *Vino*

(a) Naravni dejavniki

Razmejeno območje proizvodnje vin z zaščiteno označbo porekla „Mátrai“ 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 največjih gričevnatih vinorodnih območij v državi. 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 zlasti celinsko podnebje, ki 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 tem 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 Mátraalje znaša med 356 in 903 mm. Povprečna količina padavin v juniju, juliju in avgustu ugodno vpliva na kakovost in količino. Zaščitni učinek gorovja Mátra ugodno vpliva tudi na gibanje 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.

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. Z oblikovanjem pokrajine zaradi vinogradništva pa regija postaja privlačnejša. Izbira določenih sort med pridelavo grozdja za zagotovitev kakovosti končnega proizvoda, pravila glede največjih donosov, določanje primerne zrelosti grozdja ob trgatvi in – pri nekaterih vrstah vina – staranje temeljijo na človeškem znanju in strokovnosti. Ključni človeški dejavnik je znanje, pri čemer je hitra predelava surovine odločilnega pomena pri svežih (belih, rosé in muškatnih) vinih. Za vina pozne trgatve, bela vina „superior“ in rdeča vina „superior“ je dovoljena le ročna trgatve. Rdeča vina se lahko proizvajajo z maceracijo grozdnih kožic ali s segrevanjem potrganega grozdja.

Opis vin:

Vino z ZOP „Mátra“ temelji na lažjih, sadnih in aromatičnih muškatnih vinih. Omembe vredna je zlasti vrsta vina „muskotály“ (muškatno vino) z zelo aromatičnimi in dišečimi notami. Pri tej vrsti vina je poseben poudarek namenjen aromatičnim sortam z območja proizvodnje.

Postopek proizvodnje vina omogoča uporabo tehnik obogatitve pri belih vinih in vinih rosé ter proizvodnjo svežih rdečih vin, pri katerih je poudarjen sadni značaj grozdja (npr. stiskanje se lahko izvaja samo v diskontinuirano delujočih stiskalnicah). Proizvajajo se tudi sveža, sadna vina ter robustna bela in rdeča vina polnega telesa, v katerih je mogoče zaznati mineralnost posamezne sorte.

Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom:

Ekološko okolje pomembno vpliva na značilnosti vin, ki jih v drugih vinorodnih območjih ni mogoče poustvariti. Ta posebnost je bistvena pri vinih, ki se razvijejo 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. Rdeča vina so običajno sadna, lažja in manj intenzivne barve. Njihovi tanini se prav tako hitro razvijejo. 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.

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.

Ker je bistenje mošta obvezno in zaradi hitre predelave so vina sadna, kar se odraža tudi v organoleptičnih lastnostih posamezne vrste vina.

Vpliv človeških dejavnikov na območje 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.

V primeru vina „Máttra Superior“ menimo, da lahko območje prevlada nad posebnimi značilnostmi sorte vinske trte, če pridelovalec vina to pridelava s potrebno skrbnostjo in v skladu z ustrezno reguliranimi pridelovalnimi metodami. Namen te edinstvene surovine je pridelava naravnih, pristnih vin.

(2) *Gazirano biser vino*

1. Opis razmejenega območja

(a) Naravni dejavniki

Razmejeno območje proizvodnje vin z zaščiteno označbo porekla „Máttra“ se razteza na severnem delu Madžarske. Máttra je najvišje gorovje v državi, ki poteka od vzhoda proti zahodu. Na njegovih zelo sončnih južnih pobočjih leži eno največjih gričevnatih vinorodnih območij v državi. 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 območja proizvodnje določa zlasti celinsko podnebje, ki prevladuje na Madžarskem in za katero so značilni 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 Máttraalja (območje ob vznožju gorovja Máttra) 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 Máttraalja redko manjša od minimalne. Spodnja meja za gojenje vinske trte je izoterma, ki znaša od 9 do 10 °C. Petletno povprečje na tem 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 Máttraalje znaša med 356 in 903 mm. Povprečna količina padavin v juniju, juliju in avgustu ugodno vpliva na kakovost in količino. Zaščitni učinek gorovja Máttra ugodno vpliva tudi na gibanja temperature.

(b) Človeški dejavniki

Območje ima dolgo vinogradniško in vinarsko tradicijo, zlasti zaradi svojega velikega geografskega obsega. Na območju Máttraalja vinogradništvo sega v začetek drugega tisočletja. 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.

Vinorodno območje Máttra 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. Z oblikovanjem pokrajine zaradi vinogradništva pa regija postaja privlačnejša.

Od začetka 21. stoletja zaradi napredka v strokovnem znanju lokalnih vinogradnikov in pridelovalcev vina – k čemur so v veliki meri prispevali njihovi usposobljeni mlajši partnerji, med katerimi so mnogi obiskali druge države po svetu – ter novih tehnologij pridelave vina vse več proizvajalcev prideluje gazirana biser vina. Lokalni pridelovalci vina so ugotovili, da večinoma hladnejše, celinsko podnebje na območju proizvodnje omogoča, da se ohranijo visoke kisline ter s tem svež vonj in arome, ki so lahko zlasti izrazite v gaziranih biser vinih.

2. Opis vin

Za vina „Mátra“ je značilno bogastvo vonjev in arome. Tako okus kot vonj poudarjata sadni značaj svežega grozdja. Ta vina imajo zrelo, svežo kislost. Zaradi teh skupnih značilnosti v kombinaciji z ogljikovim dioksidom so gazirana biser vina še bolj živahna, sveža in sadna.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Lastnosti območja proizvodnje, sortni sestav in vinogradniški postopki vinorodnega območja Mátra so še posebno ugodni za proizvodnjo gaziranih biser vin, ki so pretežno razpoznavna ne le po značilnostih sorte, temveč tudi po sveži, uravnoteženi vsebnosti kislin in sadnosti, značilni za to območje. Zato gazirana biser vina prispevajo k raznolikosti vinorodnega območja, pa tudi k postopni širitvi tamkajšnjih vinogradov in posledični rasti trga.

Ekološko okolje pomembno vpliva na značilnosti vin, ki jih v drugih vinorodnih območjih ni mogoče poustvariti. V gaziranih biser vinih je zaradi ogljikovega dioksida dodatno poudarjena obstoječa svežina in bolj so izražene primarne arome grozdja.

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

1. Pravila v zvezi z izrazi

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 o zvrstnih vinih:
 - (i) Uporabita se lahko izraza „küvé“ in „cuvée“ ali kot sopomenka izraz „házasítás“ (zvrst).
 - (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. Minimalne dimenzije: 1,5 × 1,5 cm.

2. Pravila v zvezi z izrazi

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

- (a) Pravila v zvezi z navedbo manjše geografske enote:
 - (i) Ime manjše geografske enote (občina, vinograd) se lahko na etiketi navede le, če je bilo 100 % proizvoda proizvedenega na razmejenem območju proizvodnje v navedeni manjši geografski enoti ali v tem vinogradu. Imena vinogradov se lahko navedejo le skupaj z zaščiteno označbo porekla „Mátra“ in imenom občine.

- (ii) Imena občin, ki se lahko navedejo: 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, Vácgregs, Vácrátót in Verezegyház. Razmejitve: upravne meje.
- (iii) Imena vinogradov, ki se lahko navedejo:
- Abasár: Bánya úti, Egytagos, Első-dűlő, Galagonyás, Hanáké, Kendertábla, Középső-dűlő, Külső-dűlő, Veres úti, Meddőhányó, Réti-dűlő, Rókus, Rózsás, Sár-hegy: Bika-halom, Cibike, Dobóczy-lapos, Jóvilág, Liba-hegy, Pusztaparlak, Vízi-máj
 - Apc: Cseri
 - Atkár: Bánya-tábla, Cseplye, Himfli, Homokosi-tábla
 - Detk: Rákos, Rozmaring
 - Domoszló: Domoszlai-Tag-tető
 - Ecséd: Agrária, Engli, Fáy-szőlők, Gárdony, Homoki-dűlő, Jaj-hegy, Meggyes, Nyárjas, Öreg-hegy, Szent-lapos, Varjas
 - Gyöngyös Farkasmály, Magdalaki, Érseké, Aranysas, Bene-hát, Sár-hegy, Szurdok-part, Lencse-máj, Rózsa-máj, Kármélus
 - Gyöngyöshalász: Alecki, Baktai, Csala, Eb-hát, Gyalog-földek, Jeges, Kármélusi Kis-Halászi, Kis-Nagy völgy, Kotyolló, Nagy-völgy, Öreg-Encsi, Öreg-hegy, Papjussi, Ravasz-part, Rókalyuk
 - Gyöngyösoroszi: Epres, Hagyóka, Képesfa, Mély-kúti, Mencses, Öreg-hegy, Száraz-völgy, Úrerdő, Veres-kút
 - Gyöngyöspata: Acélos, Bódics, Borsos, Bőr-kúti tábla, Csák-berek, Csász-berek, Cserepes, Dobogó, Előmáj, eresztvény, Fajzati-út, Fencel, Gereg, Hajmal, Hótó, Kopár-hegy, Közép-bérc, Labodás-oldal, Meggyes, Ördögös-tető, Peres, Póc-tető, Rédei-határ, Szaló, Szedres, Szoros, Szúri, Tamás-hegy, Tehéntánc, Úrráteszi, Vármege, Virág-domb
 - Gyöngyössolymos: Toka, Zsobraák, Eresztvény, Kis-hegy, Nagy-mál, Paskom, Széles-mező, Körtés, Rózsás, Bába-harasz, Mérges, Bába-kő
 - Gyöngyöstarján: Barnatanya, Csipkés, Deli-dűlő, diós, Fajzat, Fáy-domb, Hajnal-hegy, Halyagos, Király-berek, Lógi, Papjuss, Paskom, Puskor, Puttonyos, Rétföld, Száraz-völgy, Szili-dűlő
 - Hatvan: Cigány-hegy, Fancsali, Gombospuszt, Kócos-dűlő, Peres, Strázsa-hegy
 - Heves: Ötödrész, Bernáthege, Sárgapuszt, Rigó-telep, Juhásztanya, Anna-telep
 - Markaz: Alsó-Dolina, Alsótanya, Baksa: Papé, Birka-part, Fehér kereszt dűlő, Felső-Dolina, Galambos, Homok-tető, Humnyiszka, Meddőhányó, Nyiged, Öreg-hegy, Paskom, Plága, Sári-szőlők, Töviskes, Ubocs, Veres-harasz
 - Nagyréde: Anna-hegy, Belső-puszt, Csárda-dűlő, Csász-berek, Dejcs, Delijuss, Fáy-birtok, Ferenc-hegy, Fúzi-oldal, Kajná, Konc, Külső-puszt, Lajos-hegy, Lubyé, Manósi, Nyúzó, Öreg-hegy, Pirító, Rózsás, Sáros-berek, Új-hegy, Vadalmás-lapos, Vajs, Zsolca

- Rózsaszentmárton: Cser, Felső-cser, Hangács, Homok-dűlő, Körtefa, Tarcód
- Szücsi: Galagonyás, Gyémánté, Katona-berek, Kecse-kő, Rózsi-oldal, Tangó, Tavasz-föld, Vitéz-föld, Zsolca
- Visonta: Csárdai-csücskő, Csókás, Rókus, Sár-hegy

3. *Pravila v zvezi z izrazi*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Uporaba drugih omejenih izrazov za določene vrste vina:

VINO:

- „barrique“, „barrique-ban erjesztett“ (vrenje v sodih barik) ali „hordóban erjesztett“ (vrenje v sodih), „barrique-ban érlelt“ (starano v sodih barik) ali „hordóban érlelt“ (starano v sodih): se lahko navede za vse vrste vin
- „első szüret“ (prva trgatve), „virgin vintage“ ali „szűztermés“ (deviška trgatve): se lahko navede za vrste belega vina, vina rosé, rdečega in muškarnega vina ter vina *siller*
- „újbor“ (novo vino) ali „primőr“ (mlado vino): se lahko navede za vrste belega vina, vina rosé, rdečega in muškarnega vina ter vina *siller*
- „szűretlen“ (nefiltrirano): se lahko navede za vrste belega, rdečega in muškarnega vina, vina pozne trgatve ter belega vina „superior“ in rdečega vina „superior“
- vino iz sušenega grozdja: se lahko navede za vrste belega in muškarnega vina, vina *siller* in vina pozne trgatve
- „jégbor“ (ledeno vino): se lahko navede za vrste belega in muškarnega vina ter vina pozne trgatve
- „kűvé“ ali „cuvée“: za vrste vin
- zaščiten tradicionalni izraz „muzeális bor“ (muzejsko vino): se lahko navede za vrste belega, rdečega in muškarnega vina ter za vina pozne trgatve
- „főbor“ (glavno vino): se lahko navede za vrste belega in muškarnega vina, belega vina „superior“ in belega vina „superior“

GAZIRANO BISER VINO:

- „első szüret“ (prva trgatve), „virgin vintage“ ali „szűztermés“ (deviška trgatve): se lahko navede za vrste belega vina, vina rosé in rdečega vina
- „újbor“ (novo vino) ali „primőr“ (mlado vino): belo vino, vino rosé in rdeče vino
- zaščiten tradicionalni izraz „válogatott szüretelésű bor“ (vino izbrane trgatve): belo vino, vino rosé in rdeče vino
- „kűvé“ ali „cuvée“: belo vino, vino rosé in rdeče vino

4. *Zaščiteni tradicionalni izrazi*

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kot sopomenka za izraz „zaščitená označba porekla“ se lahko uporablja naslednji tradicionalni izraz: „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Opis značilnosti proizvoda:

„késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „válogatott szüretelésű bor“ (vino izbrane trgatve), „muzeális bor“ (muzejsko vino), „clairet“

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://boraszat.kormany.hu/download/c/e8/b2000/Matra%20OEM_v2_korr.pdf
