

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 133/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi”**Numer referencyjny PGI-HU-A1329-AM03****Data przekazania informacji: 7.2.2020****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Zmiana maksymalnej wydajności na 160 hl/ha młodego wina dojrzewającego na osadzie drożdżowym w przypadku takich rodzajów produktów jak wino i gazowane wino półmusujące**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - V. Maksymalna wydajność
 - b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:
 - Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność
 - c) Dzięki postępowi w technologii uprawy winorośli z roku na rok rośnie liczba winorośli sadzonych w nowych lub odnowionych winnicach na wyznaczonym obszarze – niemal dwukrotnie przewyższa ona liczbę winorośli sadzonych w winnicach, które nie zostały jeszcze zmodernizowane. W rezultacie w takich nowych lub odnowionych winnicach można uprawiać odmiany winorośli wyższej jakości i osiągać wyższe zbiory.
2. **Włączenie odmian winorośli Cabernet dorsa i Nero do rodzajów wina Siller, różowego i czerwonego**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli
 - b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:
 - Główne odmiany winorośli
 - c) Odmiany winorośli takie jak Cabernet dorsa i Nero umożliwiają produkcję wina wysokiej jakości na wyznaczonym obszarze. Producenci wina na tym obszarze już produkują z tych odmian doskonałej jakości wina różowe, Siller i czerwone, które są regularnie dostępne na rynku. Możliwość stosowania chronionego oznaczenia geograficznego „Felső-Magyarország” w odniesieniu do tych win jeszcze bardziej podniesie renomę tego oznaczenia.
3. **Dodanie określeń „cuvée” lub „küvé” i „jégbor” [wino lodowe] do wykazu określeń zastrzeżonych**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - VIII. Dalsze warunki:

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:
— Dodatkowe wymogi – określenia zastrzeżone
- c) Producenci win produkują te rodzaje wina na wyznaczonym obszarze produkcji od dziesięcioleci. Zamiarem producentów jest dokładniejsze etykietowanie swoich produktów dla konsumentów dzięki stosowaniu tych określeń.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Felső-Magyarország

Felső-Magyarországi

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Muskotály [Muscat]

Dynamiczne i świeże wino białe o barwie charakterystycznej dla wykorzystywanej odmiany oraz o charakterystycznym zapachu i smaku muscatu. Wino wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

*Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9,5 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

Siller

Wino wytrawne, produkowane z niebieskich winogron, zawierające więcej substancji barwiącej oraz o głębszej barwie, mocniejsze i bardziej kwasowe niż wina różowe, o aromatach owoców i przypraw wyczuwalnych zarówno w zapachu, jak i w smaku.

*Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9,5 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

Różowe

Wino produkowane z niebieskich winogron, o barwie od przypominającej skórkę cebuli po jasnoróżową, o wyraźnym, świeżym i owocowym aromacie i smaku, niekiedy z nutami kwiatowymi; bardzo dynamiczne, lekko i przyjemnie kwasowe; wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

*Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9,5 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

Białe

Dynamiczne i świeże wina odmianowe, z długim finiszem, o barwie charakterystycznej dla wykorzystywanej odmiany, o zapachu i smaku m.in. owoców. Wino białe może być produkowane w sposób pozwalający je sklasyfikować jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

*Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9,5 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

Czerwone

Wina odmianowe mają barwę, aromat i smak charakterystyczne dla wykorzystywanej odmiany; o łagodnej kwasowości; wina kupażowane mają zawartość taniny odpowiadającą proporcjom wykorzystanych odmian oraz aksamitny smak i strukturę; wina te mają aromat owoców i przypraw; w smaku od wytrawnych po słodkie.

*Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|----------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 9,5 |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4 g/l, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Obowiązkowe praktyki enologiczne (1)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

1. Muskotály [Muscat]

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

- moszcz musi zostać oczyszczony,
- przepisy regulujące kupaż: odmiany cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír lub mátrai muskotály muszą wspólnie lub oddzielnie stanowić co najmniej 85 % wina.

Obowiązkowe praktyki enologiczne (2)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

2. Siller

- skórki w pulpie winogronowej muszą być sfermentowane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami.

3. Różowe

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony.

4. Białe

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane,
- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,
- moszcz musi zostać oczyszczony.

5. Czerwone

- wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami.

Metoda uprawy winorośli oraz odległość między krzewami

Praktyka uprawy

a) Zasady dotyczące formowania winorośli:

- (i) w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od metody uprawy, dopóki winnica funkcjonuje;
- (ii) w odniesieniu do nowych winnic: prowadzenie uprawy metodą Guyota, jako kordon wysokopienny, kordon średniopienny, kordon niskopienny, parasol, w formie pojedynczego sznura Guyota, jako wachlarz, głowa i kielich.

b) Zasady dotyczące gęstości obsady w winnicy:

- (i) w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od gęstości obsady, dopóki winnica funkcjonuje;
- (ii) w odniesieniu do nowych winnic:
 - gęstość obsady wynosząca co najmniej 3 300 winorośli na hektar;
 - odległość między krzewami – co najmniej 0,8 m.

Jakość zbiorów i winorośli

Praktyka uprawy

1. Metoda zbioru: ręcznie lub mechanicznie

2. Wyznaczanie daty zbioru: brak określonej daty najwcześniejszego zbioru

3. Minimalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona w potencjalnej zawartości alkoholu): 8,0 % obj. (13,4 wg węgierskiej skali moszczu)

b) Maksymalna wydajność

160 hl/ha

zbiór ręczny

21 000 kg winogron z hektara

zbiór mechaniczny

20 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary komitatów Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves i Nógrád, które w spisie winnic przypisano do klas I i II.

7. Główne odmiany winorośli

rajnai rizling – rheinriesling

királyleányka – little princess

cabernet franc – kaberne fran

bíbor kadarka

merlot

kabar

nero

leányka – feteasca alba

zéta

pinot blanc – pinot beluj

cabernet dorsa

zalagyöngye

zengő

furmint – furmint bianco

medina

cabernet sauvignon

chardonnay – ronci bilé

bouvier

menoire

cserszegi fűszeres

zenit

csabagyöngye – pearl of csaba

alibernet

sauvignon – sauvignon blanc

juhfark – lämmerschwantz

kadarka – negru moale

sárga muskotály – weisser

ezerfürtű

chasselas – chrupka belia

turán

mézes

kékoportó – portugais bleu

viognier

tramini – gewürtztraminer

ottonel muskotály – mizket otonel

pinot noir – spätburgunder

mátrai muskotály

zöld szilváni – silvanec zeleni

bianca

zöld veltelíni – zöldveltelíni
kerner
blauburger
gyöngyrizling
syrah – sirac
rizlingszilváni – rivaner
kékfrankos – moravka
zweigelt – blauer zweigeltrebe
semillon – petit semillon
kármin
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
kövérszőlő – grasa de cotnari
csókaszőlő
irsai olivér – zolotisztúj rannüj
zefír
hamburgi muskotály – muszkat gamburszkij
hárslevelű – garszleveljü

8. Opis związku lub związków

Na ogólne warunki klimatyczne regionu Felső-Magyarország (Górne Węgry) wpływa przede wszystkim bliskość Średniogórza Północnowęgierskiego. Góry te zapewniają ochronę przed zimowymi mrozami, a chłodne noce wynikające z występowania „górskich wiatrów” po ciepłych letnich i jesiennych dniach sprawiają, że winogrona zachowują wyrafinowaną i elegancką kwasowość oraz swoje pierwotne aromaty owocowe. To dlatego wina produkowane na tym obszarze mają orzeźwiającą kwasowość i długi finisz. Wina czerwone cechują się stosunkowo niską zawartością tanin.

Region jest odpowiedni do produkcji win białych, które są albo lekkie, ale mają długi finisz, albo zwarte, mocne i bogate. Można również znaleźć bogate wina różowe i Siller, a także lżejsze lub mocniejsze wina czerwone odpowiednie do dłuższego dojrzewania lub go wymagające.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

na terenie komitatów Peszt, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar i Szabolcs-Szatmár-Bereg

stosowanie określenia „tájbor” [wino regionalne]

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

synonimem chronionego oznaczenia geograficznego może być określenie: „tájbor” [wino regionalne]

Określenia zastrzeżone:

Ramy prawne:

określane przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG, jeżeli tak przewidziały państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- (i) Muskotály [Muscat]: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [*primeur*], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji]
- (ii) Siller: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [*primeur*], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „cuvée”, „küvé”
- (iii) Rózsze: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [*primeur*], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „cuvée”, „küvé”
- (iv) Białe: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [*primeur*], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „cuvée”, „küvé”, „jégbor” [wino lodowe]
- (v) Czerwone: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [*primeur*], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], „cuvée”, „küvé”, „jégbor” [wino lodowe]

Link do specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/0/3c/82000/FELSO-MAGYARORSZAG_v1_standard.pdf
