C/2025/5009

12.9.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/5009)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, À L'ÉCHELLE DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Mátra/Mátrai»

PDO-HU-A1368-AM03

Date de dépôt de la demande: 15.2.2020

1. **Demandeur et intérêt légitime**

Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

(Conseil des communautés viticoles de la région viticole de Mátra)

2. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Catégories de produits de la vigne

☒ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

3. **Description et motifs de la modification**

1. *Inclusion d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne, le vin pétillant gazéifié, dans le cahier des charges*

a) Sections du cahier des charges concernées:

— II. Description des vins

— III. Pratiques œnologiques spécifiques

— V. Rendements maximaux

— VI. Cépages autorisés

— VII. Lien avec la zone géographique

— VIII. Conditions supplémentaires

b) Parties concernées du document unique:

— Catégories de produits de la vigne

— Description du ou des vins

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Pratiques vitivinicoles

— Lien avec la zone géographique

— Conditions supplémentaires

c) Justification:

Les préférences des consommateurs ont entraîné une augmentation de la demande de vins frais et gazéifiés. Les propriétés de la zone de production, la structure variétale et les pratiques viticoles de la région viticole de Mátra sont particulièrement favorables à la production de ces types de vins, qui se caractérisent principalement non seulement par les caractéristiques de la variété, mais aussi par l'acidité fraîche et équilibrée et le fruité typiques de la zone de production. Les vins pétillants gazéifiés contribuent donc à la diversité de la région viticole, à l'expansion progressive de ses vignobles et à la croissance du marché qui en découle.

2. *Modification et renforcement des règles relatives à la production du produit en dehors de la zone de production délimitée*

a) Sections du cahier des charges concernées:

— VIII. Conditions supplémentaires

b) Parties concernées du document unique:

— Conditions supplémentaires

c) Justification:

La modification vise à limiter la production de l'AOP «Mátra» à la région viticole de Mátra à partir de la campagne 2019/2020 afin de renforcer l'appellation d'origine.

En vertu de la réglementation actuelle, les raisins peuvent être exportés de la région viticole de Mátra vers les zones définies pour produire du vin bénéficiant de l'AOP «Mátra». Cela rend les règles, le suivi et la perception sociale de la norme un peu plus laxistes. Étant donné que chacun peut produire des vins AOP «Mátra» dans sa propre cave, les investisseurs «externes» ne se sont pas implantés dans la région viticole. Par conséquent, aucune nouvelle cave n'a été créée.

DOCUMENT UNIQUE

1. **DÉNOMINATION DU PRODUIT**

Mátra/Mátrai

2. **TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin

9. Vin pétillant gazéifié

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **DESCRIPTION DU OU DES VINS**

1. *Blanc*

Les vins blancs présentent une robe verte pâle, allant du jaune paille pâle, au jaune paille intense.

Leur nez est dominé par les agrumes et les fruits à noyaux, sans arômes de fût de chêne.

En ce qui concerne leur arôme, outre les acides légers et l'alcool, dominent les fruits à noyaux frais, souvent associés à des notes d'agrumes.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Vin – rosé*

Les vins rosés présentent une robe allant du rose pâle au violet pâle.

Leur arôme est dominé par les baies rouges sans notes de fût.

Pour les vins légers, leur arôme est dominé par les baies rouges, ainsi que par une acidité vive.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *Vin – rouge*

Les vins rouges présentent une robe rubis intense voire très foncée.

Leur nez est caractérisé par des baies rouges, des notes de baies noires et des épices douces, sans arôme prédominant de chêne.

Ils se caractérisent par une acidité modérée, une texture lisse et sont moyennement charpentés et alcoolisés.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *Vins - de muscat (muskotály)*

Les vins muscat présentent une robe allant du jaune paille pâle au jaune paille profond.

Leur nez est dominé par des notes aromatiques et parfumées (fleur et parfum de vigne) avec des nuances d'agrumes.

Outre une acidité modérée (certains sucres résiduels sont autorisés), leur arôme est principalement dominé par des notes d'agrumes, de parfum et fleur de vigne.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *Vin – de vendanges tardives(«Késői szüretelésű»)*

Les vins de vendanges tardives présentent une robe dorée aux parfums complexes, avec une texture onctueuse pleine, des saveurs et un arôme riches, avec des notes découlant du vieillissement en fût et en bouteille, une acidité et une teneur en alcool agréables. Ils contiennent souvent des sucres résiduels.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *Vin siller (clairet)*

Les vins clairet présentent une robe rouge clair ou rouge plus intense aux arômes de griotte ou de cerise, avec une acidité légère et vive caractéristique de la variété et une complexité de parfums et d'arômes sans notes de vieillissement en fût.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *Vins - Superior fehér (blanc):*

Ces vins blancs présentent une robe blanche verdâtre ou jaune verdâtre avec des tons citrons profonds.

Leur nez présente des notes de fruits à noyaux mûrs et des traces minérales.

Leur arôme est sec ou semi-sec, avec des notes de fruits à noyaux mûrs et une certaine minéralité. La structure est dominée par un corps et un titre alcoométrique moyens, avec une longue finale.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *Vins - Superior vörös (rouge):*

Ces vins rouges présentent une robe allant du rouge grenat au rubis profond.

Leur nez comporte des notes de baies rouges et noires, d'herbes et d'épices sucrées résultant du vieillissement. L'arôme se caractérise par des notes de cerises, de griottes, de framboises, de groseilles rouges, de cannelle, de vanille, de chocolat et de tabac.

Ces vins présentent en bouche un puissant fruité de baies rouges et noires mûres. Ils se caractérisent par des acides et des tanins modérés et arrondis. Les vins ont une longue finale, souvent avec des notes minérales.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 15

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *Vin pétillant gazéifié – blanc*

Ces vins arborent des robes qui varient du blanc verdâtre au jaune doré.

Leur nez évoque des notes d'agrumes et de fruits à noyau.

Il révèle également des notes d'agrumes, des acides frais et élégants. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les parfums et les saveurs du vin.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *Vin pétillant gazéifié – rosé*

Les vins rosés présentent une robe allant de la peau d'oignon pâle au rouge clair.

Leur nez révèle un caractère animé, frais et jeune, principalement avec des notes de baies rouges.

En bouche, il est vivant et frais, dominé principalement par les baies rouges. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les parfums et les saveurs du vin.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *Vin pétillant gazéifié – rouge*

Les vins rouges présentent une robe allant du rubis pâle au rubis modérément profond.

Leur nez est dominé par des baies rouges et un tempérament jeune et léger.

Ces vins rouges présentent une texture veloutée et des arômes de baies rouges. L'ajout de dioxyde de carbone accentue les parfums et les saveurs du vin.

Dans le cas du titre alcoométrique total maximal et de la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les seuils prévus par la réglementation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **PRATIQUES VITIVINICOLES**

5.a ***Pratiques œnologiques spécifiques***

1. *Vin blanc*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— nettoyage du moût

2. *Vin rosé*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

— nettoyage du moût

3. *Vin rouge*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— vinification en rouge avec macération pelliculaire ou avec chauffage de la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

4. *Vins de muscat (muskotály)*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

— nettoyage du moût

— règle de coupage: le vin doit contenir au moins 85 % de Cserszegi fűszeres, d'Irsai Olivér, d'Ottonel muskotály ou de Sárga muskotály

5. *Vin de vendanges tardives*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

— nettoyage du moût

— mise en bouteille au plus tôt le 1er mars de l'année suivant la vendange

— vieillissement en bouteille pendant 3 mois avant la mise en vente

6. *Vins «Siller» (clairet)*

Restriction applicable à l'élaboration des vins

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

7. *Vin blanc Superior et rouge Superior*

Pratiques œnologiques spécifiques

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

— les vins peuvent être mis en bouteille au plus tôt le 1er septembre de l'année qui suit celle de la vendange

— la quantité totale doit être certifiée et embouteillée dans un lot

8. *Pratiques œnologiques essentielles*

Restriction applicable à l'élaboration des vins

Vin de vendanges tardives

OPÉRATIONS INTERDITES: édulcoration et enrichissement

Pour les vins blancs et rouges supérieurs:

OPÉRATIONS INTERDITES:

— l'édulcoration

— le taux d'enrichissement;

— l'acidification

— la désacidification

— l'utilisation de copeaux de bois de chêne

— l'osmose inverse

9. *Vin pétillant gazéifié*

Restriction applicable à l'élaboration des vins

Blanc:

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— nettoyage du moût

Rosé:

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

— nettoyage du moût

Rouge:

OPÉRATIONS OBLIGATOIRES:

— vinification en rouge avec macération pelliculaire ou avec chauffage de la vendange

— le pressurage ne peut être effectué qu'à l'aide de pressoirs discontinus

10. *Règles de conduite de la vigne*

Pratique culturale

1. Mode de conduite et densité de plantation Seuls les raisins provenant de vignobles dont le taux de pieds manquants est inférieur à 25 % peuvent être utilisés pour la production des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mátrai».
2. Nombre d'yeux francs des vignes: Lors de la détermination de la charge des pieds de vigne, le nombre maximal d'yeux francs vivants laissés sur chaque pied est fixé à 16 yeux francs par mètre carré pour tout mode de conduite. Sauf dans le cas du Mátra Superior, où le nombre d'yeux francs vivants par pied ne doit pas dépasser 12 yeux francs/pied.
3. Règles applicables aux plantations établies après le 1er janvier 2012:
   (a) mode de conduite:
      (i) conduite en ombrelle
      (ii) conduite Moser
      (iii) conduite en rideau simple

(iv) conduite Sylvoz

(v) conduite en cordon bas et en cordon mi-haut

(b) densité de plantation: au moins 3 530 pieds/ha. Lors de la détermination de l'écartement entre les rangs et entre les pieds, la plantation de rangs doubles et/ou de pieds doubles est également acceptable en outre des écartements réguliers entre les rangs et entre les pieds.

(c) écartement entre les rangs: au moins 1,00 m et inférieur à 3,260 m

(d) écartement entre les pieds: au moins 0,60 m et inférieur à 1,20 m dans le cas de pieds doubles, l'écartement moyen entre les pieds est le facteur déterminant.

4. Dans le cas du «Mátra Superior», le rendement des vendanges doit être réduit à un niveau qui permet de maintenir un rendement de production n'excédant pas 1 kg par pied.

11. *Teneur minimale en sucre des raisins à la récolte*

Pratique culturale

La date de début de la vendange est décidée chaque année par le conseil d'administration de la communauté viticole compétente. La date de la vendange est publiée sous forme de communication des communautés vitivinicoles.

Teneur minimale en sucre des raisins

VIN:

— Blanc: 9,0 % en volume (15 MM [en densité du moût selon l'échelle hongroise]).

— Rosé: 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

— Rouge: 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

— Muskotály (muscat): 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

— Vin – de vendanges tardives 12,08 % vol (19° de nuance hongroise)

— «Siller» (clairet) 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

— Superior fehér (blanc): 12,45 % vol (19.5°MM de nuance hongroise)

— Superior vörös (rouge): 12,45 % vol (19.5°MM de nuance hongroise)

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ:

— Blanc: 9,0 % en volume (15 MM [en densité du moût selon l'échelle hongroise]).

— Rosé: 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

— Rouge: 9,0 % vol (15°MM de nuance hongroise)

Méthode de vendange: manuel ou mécanique (uniquement manuel pour les vins de vendanges tardives, les vins blancs Superior et les vins rouges Superior) récolte manuelle uniquement)

5.b. ***Rendements maximaux***

1. *Vin – blanc, rosé, rouge et clairet – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

100 hectolitres par hectare

2. *Vin – blanc, rosé, rouge et clairet – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

14 000 kg de raisins par hectare

3. *Vin – blanc, rosé, rouge et clairet – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

56 hectolitres par hectare

4. *Vin – blanc, rosé, rouge et clairet – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

8 000 kg de raisins par hectare

5. *Vin – de muscat – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

12 000 kg de raisins par hectare

6. *Vin – de muscat – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

56 hectolitres par hectare

7. *Vin – de muscat – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

8 000 kg de raisins par hectare

8. *Vin – blanc, rosé, rouge, clairet et de muscat*

100 hectolitres par hectare

9. *Vin – blanc, rosé, rouge, clairet et de muscat*

14 000 kg de raisins par hectare

10. *Vin – de vendanges tardives – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

56 hectolitres par hectare

11. *Vin – de vendanges tardives – dans le cas de l'indication du nom de la commune*

8 000 kg de raisins par hectare

12. *Vin – de vendanges tardives – dans le cas de l'indication du nom du lieu-dit*

40 hectolitres par hectare

13. *Vin – de vendanges tardives – dans le cas de l'indication du nom du lieu-dit*

6 000 kg de raisins par hectare

14. *Vin de vendange tardive («késői szüretelésű»)*

70 hectolitres par hectare

15. *Vin de vendange tardive («késői szüretelésű»)*

10 000 kg de raisins par hectare

16. *Vins blancs, de muscat, blancs Superior, rouges Superior*

60 hectolitres par hectare

17. *Vins blancs, de muscat, blancs Superior, rouges Superior*

8 000 kg de raisins par hectare

18. *Vin pétillant gazéifié*

100 hectolitres par hectare

19. *Vin pétillant gazéifié*

14 000 kg de raisins par hectare

20. *Vin pétillant gazéifié — si le nom de la commune est indiqué*

84 hectolitres par hectare

21. *Vin pétillant gazéifié — si le nom de la commune est indiqué*

12 000 kg de raisins par hectare

22. *Vin pétillant gazéifié — si le nom du vignoble est indiqué*

56 hectolitres par hectare

23. *Vin pétillant gazéifié — si le nom de la commune est indiqué*

80 kg de raisins par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Zones relevant des première ou deuxième classes selon le cadastre viticole situées dans les municipalités suivantes: 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 and Visonta.

7. CÉPAGES

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 — saszla 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 – zolotisztüj rannüj
kadarka — csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka — gamza
kadarka — jenei fekete
kadarka — kadar
kadarka — kadarka negra
kadarka — negru moale
kadarka — szkadarka
kadarka — törökszőlő
királyleánka — dánosi leánka
királyleánka — erdei sárga
királyleánka — feteasca regale
királyleánka — galbena de ardeal
királyleánka — königliche mädchentraube
királyleánka — königstochter
királyleánka – little princess
kékfrankos — blauer lemberger
kékfrankos — blauer limberger
kékfrankos — blaufränkisch
kékfrankos — limberger
kékfrankos – moravka
kéknyelű – blaustängler
leánka — dievcenske hrozno
leánka – feteasca alba
leánka – leányszőlő
leánka – 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 ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
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 csernüj
pinot noir — pinot cernii
pinot noir — pinot nero
pinot noir — pinot tinto
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 bélüj

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 cervené

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. **DESCRIPTION DU OU DES LIENS**

(1) *Vin*

(a) Facteurs naturels:

La zone délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mátrai» est située dans la partie nord de la Hongrie. Le Mátra est le massif montagneux le plus élevé du pays, d'orientation est-ouest. Sur ses versants sud très ensoleillés se situe l'une de nos régions viticoles collinaires les plus grandes. Des raisins de cuve d'excellente qualité peuvent être cultivés sur ses sols protégés des vents froids du nord, en partie d'origine volcanique et en partie sédimentaires, riches en nutriments.

Les sols de la région viticole appartiennent à deux grands groupes de zonage: les sols de prairie et les sols forestiers. Les sols de prairie se sont formés dans la partie inférieure de la région viticole, alors que les sols forestiers se sont développés dans la partie supérieure, à la place des forêts abattues.

Les conditions climatiques de la zone de production sont déterminées par le climat continental qui domine en Hongrie. Ce climat est avant tout caractérisé par des étés chauds et des hivers froids. La vigne est une plante qui a besoin de beaucoup d'ensoleillement, l'assimilation de l'énergie solaire demandant une intensité lumineuse de 20 000 à 30 000 lux. La plante se plaît bien là où le nombre d'heures d'ensoleillement varie entre 1 250 et 1 500 lors de la période de végétation. Cette quantité est disponible presque chaque année à Mátraalja (zone située au pied du massif montagneux du Mátra). La durée d'ensoleillement annuel est de 1 900 à 2 000 heures. Ces valeurs peuvent

varier considérablement d'une année à l'autre, mais la quantité de chaleur nécessaire à la culture de la vigne est rarement inférieure au minimum à Mátraalja. La limite inférieure de la culture de la vigne est l'isotherme de 9 à 10 °C. La moyenne quinquennale est de 10,5 °C dans notre région viticole et elle atteint 17 °C pendant la période de végétation. Il est des années où la moyenne annuelle est supérieure à 11 °C, ce qui constitue une caractéristique importante des bons millésimes. La pluviométrie à Mátraalja varie entre 356 et 903 mm. La pluviométrie moyenne des mois de juin, juillet et août est favorable et a une incidence positive sur la qualité et la quantité. L'effet protecteur du massif montagneux du Mátra a également une influence positive sur l'évolution de la température.

(b) Facteurs humains

La région a une longue tradition dans le domaine de la vitiviniculture, notamment en raison de sa grande étendue géographique. La culture de la vigne remonte au début du second millénaire à Mátraalja.

La région viticole de Mátra occupe une place très importante dans le secteur vitivinicole de l'agriculture hongroise. Au-delà de son poids économique, la viticulture revêt aussi une importance capitale pour son incidence sociale puisqu'elle joue un rôle important dans cette région en tant que moyen de subsistance, complément de revenus et facteur de maintien de la population. Par son rôle paysager, la viticulture contribue à développer l'attrait de la région. La sélection de cépages spécifiques lors de la culture du raisin afin de garantir la qualité du produit final et les règles relatives au contrôle du rendement, à la détermination de la maturité appropriée des raisins au moment de la récolte et, pour certains types de vins, au vieillissement sont tous fondés sur les connaissances et l'expertise humaines. Un facteur humain crucial est la base de connaissances, la transformation rapide de la matière première étant un facteur déterminant dans le cas des vins frais (de type blanc, rosé et muscat). Seule la récolte manuelle est autorisée pour les vins de vendange tardive, les vins blancs supérieurs et les vins rouges supérieurs. La vinification en rouge peut être produite avec macération pelliculaire ou avec chauffage de la vendange.

Description des vins:

L'AOP «Mátra» est fondée sur des vins de muscat plus légers, fruités et aromatiques. Le type de vin «muskotály» (muscat), avec des notes très aromatiques et parfumées, est particulièrement remarquable. Ce type de vin met particulièrement l'accent sur les variétés aromatiques de la zone de production.

Le processus de vinification permet l'utilisation d'une technique réductrice pour les vins blancs et rosés et la production de vins rouges frais mettant l'accent sur le caractère fruité des raisins (par exemple, le pressage ne peut être effectué qu'à l'aide des pressoirs discontinus). On peut également trouver des vins frais et fruités et des vins blancs et rouges robustes et charpentés, qui peuvent même présenter une certaine minéralité.

Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit:

L'environnement écologique a une incidence significative sur les caractéristiques des vins. Ces caractéristiques ne peuvent pas être reproduites dans d'autres régions viticoles. Cette typicité aboutit essentiellement à des vins qui se développent plus rapidement et qui sont légers, plus tendres, rapidement acidifiés et riches en alcool dans certains millésimes. En raison des conditions pédologiques et climatiques, les vins blancs et rosés ont un bouquet intense et sont riches en arômes. Les vins clairets et rouges sont généralement fruités, plus légers et de couleur moins intense. Leurs tanins se développent également rapidement. Les vins de la zone de production sont en priorité adaptés à une maturation plus courte et à une consommation jeune. L'environnement écologique a permis la propagation de nombreuses variétés traditionnelles liées à cette zone de production.

Outre les vins plus légers, la région viticole de Mátra dispose également d'un certain nombre de zones de production où des vins naturels et authentiques peuvent être produits à partir des fruits récoltés dans les vignobles. Grâce aux valeurs reflétant les saveurs de la région viticole de Mátra et au régime de protection de l'origine, ces vins sont d'une qualité exceptionnelle, y compris sur la base de leurs paramètres analytiques.

Le nettoyage obligatoire du moût et la rapidité de la transformation aboutissent à des vins fruités, ce qui se reflète également dans les caractéristiques organoleptiques de chaque type de vin.

L'impact des facteurs humains sur la zone de production peut être observé dans les domaines suivants:

— développement intentionnel d'une structure variétale adaptée au potentiel offert par les conditions écologiques (cépages traditionnels et nouveaux);

— développement de techniques viticoles et vinicoles dans le respect de critères écologiques spécifiques, d'une part, et des caractéristiques du marché, d'autre part;

— développement d'installations et d'une structure d'intégration conformes aux conditions écologiques et commerciales.

Dans le cas du vin «Mátra Superior», nous considérons que la zone peut primer sur les spécificités du cépage si celui-ci est produit par le vigneron avec la diligence nécessaire et selon les méthodes culturales bien réglementées. L'objectif de cette matière première unique est de produire des vins naturels authentiques.

(2) *Vin pétillant gazéifié*

1. Description de la zone délimitée

(a) Facteurs naturels:

La zone délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mátrai» est située dans la partie nord de la Hongrie. Le Mátra est le massif montagneux le plus élevé du pays, d'orientation est-ouest. Sur ses versants sud très ensoleillés se situe l'une de nos régions viticoles collinaires les plus grandes. Des raisins de cuve d'excellente qualité peuvent être cultivés sur ses sols protégés des vents froids du nord, en partie d'origine volcanique et en partie sédimentaires, riches en nutriments.

Les sols de la région viticole appartiennent à deux grands groupes de zonage: les sols de prairie et les sols forestiers. Les sols de prairie se sont formés dans la partie inférieure de la région viticole, alors que les sols forestiers se sont développés dans la partie supérieure, à la place des forêts abattues.

Les conditions climatiques de la zone de production sont déterminées par le climat continental qui est principalement dominant en Hongrie. Ce climat est avant tout caractérisé par des étés chauds et des hivers froids. La vigne est une plante qui a besoin de beaucoup d'ensoleillement, l'assimilation de l'énergie solaire demandant une intensité lumineuse de 20 000 à 30 000 lux. La plante se plaît bien là où le nombre d'heures d'ensoleillement varie entre 1 250 et 1 500 lors de la période de végétation. Cette quantité est disponible presque chaque année à Mátraalja (zone située au pied du massif montagneux du Mátra). La durée d'ensoleillement annuel est de 1 900 à 2 000 heures. Ces valeurs peuvent varier considérablement d'une année à l'autre, mais la quantité de chaleur nécessaire à la culture de la vigne est rarement inférieure au minimum à Mátraalja. La limite inférieure de la culture de la vigne est l'isotherme de 9 à 10 °C. La moyenne quinquennale est de 10,5 °C dans la région viticole et elle atteint 17 °C pendant la période de végétation. Souvent, la moyenne annuelle est supérieure à 11 °C, ce qui constitue une caractéristique importante des bons millésimes. La pluviométrie à Mátraalja varie entre 356 et 903 mm. La pluviométrie moyenne des mois de juin, juillet et août est favorable et a une incidence positive sur la qualité et la quantité. L'effet protecteur du massif montagneux du Mátra a également une influence positive sur l'évolution de la température.

(b) Facteurs humains

La région a une longue tradition dans le domaine de la vitiviniculture, notamment en raison de sa grande étendue géographique. La culture de la vigne remonte au début du second millénaire à Mátraalja. Après la II^{e} guerre mondiale, les petites caves ont disparu et ont été remplacées par de grandes coopératives. La plantation de vignes s'est accélérée et le vignoble de la région viticole s'étendait sur près de 8 000 hectares. En 1990, le régime de propriété a changé et la majorité des vignobles ont été privatisés. Les caves et exploitations familiales se sont développées et continuent de définir la région viticole à ce jour.

La région viticole de Mátra occupe une place très importante dans le secteur vitivinicole de l'agriculture hongroise. Au-delà de son poids économique, la viticulture revêt aussi une importance capitale pour son incidence sociale puisqu'elle joue un rôle important dans cette région en tant que moyen de subsistance, complément de revenus et facteur de maintien de la population. Par son rôle paysager, la viticulture contribue à développer l'attrait de la région.

Depuis le début des années 2000, avec des avancées dans l'expertise des viticulteurs et des viticulteurs locaux, fortement aidés par leurs jeunes homologues qualifiés, dont beaucoup se sont rendus dans d'autres pays du monde, et avec l'émergence de nouvelles technologies de vinification, de plus en plus de producteurs ont commencé à produire des vins pétillants gazéifiés. Les viticulteurs locaux se rendent compte que le climat continental principalement plus froid de l'aire de production garantit le maintien d'une acidité élevée, permettant de préserver les parfums et arômes frais, qui peuvent être très apparents dans les vins pétillants gazéifiés.

2. Description des vins

Les vins «Mátra» se caractérisent par leur richesse de fragrance et d'arôme. Tant le nez que l'arôme soulignent le caractère fruité des raisins frais. Ces vins présentent une acidité fraîche et mûre. Associées au dioxyde de carbone, ces caractéristiques communes permettent d'obtenir des vins pétillants gazéifiés plus vivants, plus frais et plus fruités.

3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

Les propriétés de l'aire de production, la structure variétale et les pratiques viticoles de la région viticole de Mátra sont particulièrement favorables à la production de vins pétillants gazéifiés, qui se caractérisent principalement non seulement par les caractéristiques du cépage, mais aussi par l'acidité fraîche, équilibrée et fruitée typique de la zone de production. Les vins pétillants gazéifiés contribuent donc à la diversité de la région viticole, à l'expansion progressive de ses vignobles et à la croissance du marché qui en découle.

L'environnement écologique a une incidence significative sur les caractéristiques des vins. Ces caractéristiques ne peuvent pas être reproduites dans d'autres régions viticoles. Grâce au dioxyde de carbone, les vins pétillants gazéifiés renforcent encore la fraîcheur existante et transmettent mieux les arômes primaires issus des raisins.

9. **AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

1. *Règles relatives aux mentions*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

(a) En cas d'indication sur l'étiquette de tout nom de cépage, de toute mention traditionnelle, de toute mention faisant référence à la couleur du vin ou de toute autre mention à utilisation restreinte, cette indication ne peut pas figurer de manière plus visible que la mention de l'appellation d'origine quant à la police, à la taille et à la couleur des caractères utilisés pour l'indiquer.

(b) Règles relatives aux vins de coupage:

(i) L'utilisation des mentions «küvé» ou «cuvée» ou, comme synonyme, la mention «házasítás» (coupage) est autorisée.

(ii) Les noms de cépage ne peuvent être indiqués qu'à condition que la proportion de chacun des cépages inclus dans le coupage atteigne 5 %. Dans ce cas, le nom de cépage ne peut être indiqué qu'avec des caractères dont la taille n'est pas plus grande que 50 % de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.

(c) Il est recommandé d'indiquer sur l'étiquette le logo de la région viticole de Mátra. Taille minimale: 1,5 x 1,5 cm

2. *Règles relatives aux indications*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

(a) Règles relatives à l'indication de l'unité géographique plus petite:

(i) Le nom d'une entité géographique plus petite (commune, vignoble) ne peut être indiqué sur l'étiquette que si 100 % du produit ont été produits dans la zone de production délimitée par cette unité géographique plus petite ou par ce vignoble. Les noms de vignobles ne peuvent être indiqués que conjointement avec l'appellation d'origine protégée «Mátra» et le nom de la commune.

(ii) Les noms de communes pouvant être indiqués sont les suivants: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisnána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház. Délimitation: limites administratives

(iii) Noms de vignobles pouvant être indiqués:

— Abasár: Bánya úti, Egytagos, Első-d lő, Galagonyás, Hanáké, Kendertábla, Középső-d lő, Külső-d lő, Veres úti, Meddőhányó, Réti-d lő, Rókus, Rózsás, Sárhegy: Bika-halom, Cibike, Dobóczi-lapos, Jóvilág, Liba-hegy, Pusztaparlag, 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-dmonlő, 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, ereszvény, Fajzati-út, Fencel, Gethe, Hajmal, Hótó, Kopár-hegy, Közép-bérc, Labodás-oldal, Meggyes, Ördöngős-tető, Peres, Póc-tető, Rédei-határ, Szaló, Szedres, Szoros, Szúri, Tamás-hegy, Tehéntánc, Úrráteszi, Vármege, Virág-domb

— Gyöngyössolymos: Toka, Zsobrák, Ereszvény, Kis-hegy, Nagy-mál, Paskom, Széles-mező, Körtés, Rózsás, Bába-haraszt, 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, Gombospuszta, Kócos-dmonlő, Peres, Strázsa-hegy

— Heves: Ötödrész, Bernáthegy, Sárgapuszta: Rigó-telep, Juhásztanya, Anna-telep

— Markaz: Alsó-Dolina, Alsótanya, Baksa: Papé, Birka-part, Fehér kereszti ddilő, Felső-Dolina, Galambos, Homok-tető, Humnyiszka, Meddőhányó, Nyiged, Öreghegy, Paskom, Plága, Sáthe szőlők, Töviskes, Ubocs, Veres-haraszt

— Nagyréde: Anna-hegy, Belső-puszta, Csárda-d lő, Csász-berek, Dejcs, Delijuss, Fáy-birtok, Ferenc-hegy, Fde zi-oldal, Kajnár, Koncó, Külső-puszta, Lajos-hegy, Lubyé, Manósi, Nyúzó, Öreg-hegy, Pirító, Rózsás, Sáros-berek, Új-hegy, Vadalmáslapos, Vajsz, Zsolca

— Rózsaszentmárton: Cser, Felső-cser, Hangács, Homok-dde lő, Körtefa, Tarcód

— Szücsi: Galagonyás, Gyémánté, Katona-berek, Kecske-kő, Rózsi-oldal, Tangó, Tavasz-föld, Vitéz-föld et Zsolca

— Visonta: Csárdai-csücskő, Csókás, Rókus, Sár-hegy

3. *Règles relatives aux indications*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'action:

Utilisation d'autres expressions restreintes pour certains types de vins:

VIN:

— «barrique», «barrique-ban erjesztett» (fermenté en barrique) ou «hordóban erjesztett» (fermenté en fût), «barrique-ban érlelt» (vieilli en barrique) ou «hordóban érlelt» (vieilli en fût): peut être indiquée pour tous les types de vin

— «első szüret» (première vendange), «virgin vintage» ou «szűztermés» (vendange vierge): peut être indiquée pour les types de vins blancs, rosés et rouges

— «újbor» (vin nouveau) ou «primőr» (primeur): peut être indiquée pour les types de vins blancs, rosés et rouges

— «szűretlen» (non filtré): peut être indiquée pour les types de vins blancs, rouges, muscat, vendanges tardives, blancs supérieurs et rouges Superior

— «töppedt szőlőből készült bor» (vin de raisins passerillés): peut être indiquée pour les types de vins blancs, muscat, siller et vendanges tardives

— «jégbor» (vin de glace): peut être indiquée pour les types de vin blanc, de vin Muscat et de vin à vendange tardive

— «küvé» ou «cuvée»: pour tous les types de vin

— la mention traditionnelle «muzeális bor» (vin de musée): peut être indiquée pour les types de vins blancs, rouges, muscat et de vendange tardive.

— «főbor» (vin principal): peut être indiquée pour les types de vins blancs, muscat, Superior blanc et rouge Superior

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ:

— «első szüret» (première vendange), «virgin vintage» ou «szűztermés» (vendange vierge): peut être indiquée pour les types de vins blancs, rosés et rouges

— «újbor» (vin nouveau) ou «primőr» (primeur): blanc, rosé, rouge

— la mention traditionnelle protégée «válogatott szüretelésde bor» (vin de vendange sélective): blanc, rosé, rouge

— «küvé» ou «cuvée»: blanc, rosé, rouge

4. *Mention traditionnelle protégée*

Cadre juridique:

dans les délégations de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'action

mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée).

Description des caractéristiques du produit:

«késői szüretelésű bor» (vin de vendanges tardives), «válogatott szüretelésű bor» (vendanges sélectives), muzeális bor (vin de musée), siller

LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES

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