C/2026/5781

5.11.2026 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено географско указание в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/5781)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Дата на подаване на заявлението: 15.10.2016 г.

1. **Вид на изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013

2. **Държава, към която принадлежи определеният район**

Унгария

3. **Заявител и законен интерес**

Съвет на лозаро-винарските общности на лозаро-винарския регион Eger

4. **Описание и основания за изменението**

1. *Целият лозаро-винарски регион Mátra е включен в географския район.*

Обосновка: Географският район следва да бъде разширен, тъй като засегнатите от изменението райони имат почвени и климатични условия, които изцяло се припокриват или са много сходни с тези на определения географския район и следователно са подходящи за системата на производство на ЗГУ Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

Рубрика IV. Определен географския район (точка 6 от единния документ)

2. *Добавяне на продуктовата категория искрящи газирани вина*

Обосновка: От дълги години винопроизводителите произвеждат искрящи газирани вина в отговор на променящото се пазарно търсене. Следователно тези вина следва да бъдат включени в спецификацията на продукта Felső-Magyarország (ЗГУ). Напредъкът в технологиите направи възможно постигането на все по-добро качество, което доведе до повишено търсене и производство. Отличните вина със ЗГУ Felső-Magyarország могат да се използват също за производство на хомогенни и висококачествени продукти, отговарящи на спецификацията. Пускането на пазара на местно произведени газирани искрящи вина със ЗГУ Felső-Magyarország допринася за популяризирането на висококачествените вина със ЗГУ Felső-Magyarország.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските указания за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

Рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Рубрика III. Специфичните енологични практики (точка 5.1 от единния документ)

Рубрика V. Максимални добиви (точка 5.2 от единния документ)

Рубрика VI. Основен сорт (основни сортове) грозде (точка 7 от единния документ)

Рубрика VII. Връзка с географския район (точка 8 от единния документ)

Рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

3. *Добавяне на продуктовата категория искрящо вино*

Обосновка: От дълги години винопроизводителите произвеждат искрящи вина в отговор на променящото се пазарно търсене. Следователно тези вина следва да бъдат включени в спецификацията на продукта Felső-Magyarország (ЗГУ). Напредъкът в технологиите направи възможно постигането на все по-добро качество, което доведе до повишено търсене и производство. Отличните вина със ЗГУ Felső-Magyarország могат да се използват също за производство на хомогенни и висококачествени продукти, отговарящи на спецификацията. Пускането на пазара на местно произведени искрящи вина със ЗГУ Felső-Magyarország допринася за популяризиране на качествените вина със ЗГУ Felső-Magyarország.

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

Рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Рубрика III. Специфичните енологични практики (точка 5.1 от единния документ)

Рубрика V. Максимални добиви (точка 5.2 от единния документ)

Рубрика VI. Основен сорт (основни сортове) грозде (точка 7 от единния документ)

Рубрика VII. Връзка с географския район (точка 8 от единния документ)

Рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

4. *Добавяне на продуктовата категория пенливо вино*

Обосновка: Категорията пенливо вино следва да бъде добавена, тъй като от десетилетия наред производството и доставката на суровини за този вид вина са традиция в района на производство на ЗГУ Felső-Magyarország. Отличната киселинна структура на отглежданото в определения район грозде, както и характерът на района на производство осигуряват подходяща суровина за производството на пенливо вино, за което свидетелства и опитът на специалистите, запознати с този район на производство.

Засегнати рубрики от продуктовата спецификация (и единния документ):

Рубрика II. Описание на вината (точка 4 от единния документ)

Рубрика III. Специфичните енологични практики (точка 5.1 от единния документ)

Рубрика V. Максимални добиви (точка 5.2 от единния документ)

Рубрика VI. Основен сорт (основни сортове) грозде (точка 7 от единния документ)

Рубрика VII. Връзка с географския район (точка 8 от единния документ)

Рубрика VIII. Допълнителни условия (точка 9 от единния документ)

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Вид на географското указание:**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаровинарски продукти**

1) Вино

4) Пенливи вина

8) Искрящи вина

9) Искрящи газирани вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; мъст от грозде, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Вино — Muskotály (Мускат)*

Енергично, свежо бяло вино с характерните аромат и вкус на мускат. Сухо, полусухо, полусладко или сладко вино.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— 1. Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— 2. Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— 3. Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— 4. Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— 5. Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вино — Siller*

Сухо вино с по-плътно тяло и осезаема киселинност, произведено от червени сортове грозде, с цвят от наситено червено до светлорубинено, с плодови и пикантни нотки, които се усещат както в аромата, така и във вкуса му.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *вино — розе*

Произведено от червени сортове грозде, с цвят, който варира между цвят на лучени люспи и ярко розово, с енергичен, свеж аромат и вкус на плодове, а в някои случаи цветни аромати; пищно вино с лека, игрива резливост; сухо, полусухо, полусладко или сладко.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Вино — бяло*

Цветът варира от зеленикавобял до бледожълт. Енергични и свежи, с дълготраен послевкус, сортовите вина са с цвят, който е характерен за използвания сорт, с плодов и друг аромат и вкус. Бялото вино може да бъде произведено като сухо, полусухо, полусладко или сладко.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Вино — червено*

Цветът му е от наситенорубинен до тъмнорубинен; сортовите вина се отличават с цветове, аромати и вкусове, характерни за използвания сорт, с балансирана киселинност. Купажните вина имат съдържание на танини, отразяващо относителните пропорции на използваните сортове, и кадифен вкус и тяло. Тези червени вина са с аромат на плодове и подправки и варират от сухи до сладки.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *Пенливо вино — бяло*

Цветът му варира от бледосребрист до златистожълт. Ароматът му е плодов и свеж, типичен за сорта грозде. Характеризира се със свежи, чисти и плодови нотки, като във вкуса преобладава зряла киселинна структура.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики::

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *Пенливи вина — розе*

Цветът му варира от бледо оранжево-кафяв до цвят с бляскав лилав оттенък; вкусът е плодов, с енергичен, свеж характер. Ароматът му се отличава с типичния за червените плодове интензивен плодов характер, който се проявява и във вкуса.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *Пенливо вино — червено*

Силно наситенорубинен цвят с тъмнорубинен нюанс. Ароматът му се характеризира предимно с нотки на горски плодове. Освен че притежава зряла киселинна структура, виното се отличава с кадифена текстура и плодови аромати.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4,6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *Искрящи вина — бели*

Цветът варира от зеленикавобял до златистожълт, като винаги се долавя плодов аромат и свежа и елегантна киселинност. Както при производството на пенливи вина, вторичната ферментация може да придаде на вкуса на искрящите вина не само плодов характер, но и елегантни и комплексни аромати и нотки.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. *Искрящи вина — розе*

Цветът варира от бледо оранжево-кафяв до светлочервен. Ароматът е елегантен, с дъх на къпини и малини. Както при производството на пенливи вина, вторичната ферментация може да придаде на вкуса на искрящите вина не само плодов характер, но и елегантни и комплексни аромати и нотки.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

11. *Искрящи вина — червени*

Силно наситенорубинен цвят с тъмнорубинен нюанс.

Както в аромата, така и в кадифения му вкус се усещат плодови и пикантни нотки, а киселинността му се съчетава с придаваните от таниите зрялост и елегантност. Както при производството на пенливо вино вторичната ферментация може да придаде на искрящите вина елегантни и комплексни аромати и нотки.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

12. *Искрящи газирани вина — бели*

Цветът варира от зеленикавобял до златистожълт. Долавя се плодов аромат и свежа и елегантна киселинност. Разтвореният добавен въглероден диоксид засилва уханията и вкуса на виното.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

13. *Искрящо газирано вино — розе*

Цветът на вината варира от бледо оранжево-кафяв до светлочервен. Вкусът им е свеж, с енергичен и свеж характер. Разтвореният добавен въглероден диоксид засилва уханията и вкуса на виното.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

14. *Искрящо газирано вино — червено*

Силно наситенорубинен цвят с тъмнорубинен нюанс. Червените вина от този вид са с кадифен вкус и плодови аромати. Добавянето на въглероден диоксид засилва уханията и вкуса им.

Липсващите аналитични параметри са в съответствие с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Практики за производство на лозаро-винарски продукти**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Задължителни енологични практики

Специфична енологична практика

1) Muskotály [Muscat]

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди;

— мъстта трябва да се пречиства;

— правила относно купажирането: сортовете Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír или Mátrai muskotály трябва да представляват заедно или поотделно най-малко 85 % от виното.

2) Вина „siller“

— гроздовата каша трябва да ферментира с обвивката;

— пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

3) Вина „розе“

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди;

— гроздовата мъст трябва да бъде пречистена.

4) Бели вина

— гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата;

— пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди;

— гроздовата мъст трябва да бъде пречистена.

5) Червени вина

— пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

2. Забранени енологични практики

—

3. Метод на отглеждане и гъстота на засаждане

Метод на отглеждане

1) Метод на отглеждане и разстояние между лозите
Правила относно формировката на лозите:

— По отношение на съществуващите лозя: грозде, подходящо за производството на вино с разглежданото ЗГУ, може да се бере от всяко лозе, независимо от метода на отглеждане, при условие че лозето продължава да се експлоатира.

— По отношение на новите лозя: формировка по метода Guyot, висок кордон, средно висок кордон, нисък кордон, омбрела, едноскатна, вентилатор, чашовидна и по метода „gobelet“.

Правила относно гъстотата на лозите в лозето:

— По отношение на съществуващите лозя: грозде, подходящо за производството на вино с разглежданото ЗГУ, може да се бере от всяко лозе, независимо от гъстотата на засаждане, при условие че лозето продължава да се експлоатира.

— По отношение на новите лозя:

— гъстота на засаждане: най-малко 3 300 лози/ha;

2) Метод на прибиране на реколтата: ръчно или механично

3) Определяне на датата за прибиране на реколтата: не е уточнена най-ранна дата за бране на гроздето.

4. Минимално естествено съдържание на захар в гроздето

Метод на отглеждане

Минимално съдържание на захар в набраното грозде (съгласно унгарската скала за измерване на мъстта (MM) при 17,5 °C и минимална потенциално алкохолно съдържание при 20 °C):

— вино: 8,0 % об. (13,4 °MM)

— пенливи вина: 8,0 % об. (13,4 °MM)

— искрящо вино: 8,0 % об. (13,4 °MM)

— искрящо газирано вино: 8,0 % об. (13,4 °MM)

5.2. *Максимални добиви*

1) Вино
160 хектолитра от хектар

2) Вино
21 000 kg грозде от хектар

3) Пенливи вина
160 хектолитра от хектар

4) Пенливи вина
21 000 kg грозде от хектар

5) Искрящи вина
160 хектолитра от хектар

6) Искрящи вина
21 000 kg грозде от хектар

7) Искрящи газирани вина
160 хектолитра от хектар

8) Искрящи газирани вина
21 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Областите Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves и Nógrád, Budapest-Rákosliget, както и териториите на общините Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót и Veresegyház в област Pest, които са класифицирани като клас I или II според лозарския кадастър.

7. **Основен сорт (основни сортове) грозде**

— alibernet

— bianca

— blauburger

— bouvier

— bíbor kadarka

— cabernet dorsa

— cabernet franc — kaberne fran

— cabernet sauvignon

— chardonnay — ronci bilé

— chasselas — chrupka belia

— csabagyöngye — pearl of csaba

— cserszegi fűszeres

— csókaszőlő

— ezerfürtű

— furmint — furmint bianco

— gyöngyrizling

— hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij

— hárslevelű — garszleveljü

— irsai olivér — zolotisztüj rannüj

— juhfark — lämmerschwantz

— kabar

— kadarka — negru moale

— kerner

— királyleányka — little princess

— kármin

— kékfrankos — moravka

— kékoportó — portugais bleu

— kövérszőlő — grasa de cotnari

— leányka — feteasca alba

— medina

— menoire

— merlot

— mátrai muskotály

— mézes

— nero

— olasz rizling — olaszrizling

— ottonel muskotály — miszket otonel

— pinot blanc — pinot beluj

— pinot noir — spätburgunder

— rajnai rizling — rheinriesling

— rizlingszilváni — rivaner

— sauvignon — sauvignon blanc

— semillon — petit semillon

— syrah — sirac

— szürkebarát — graumönch

— sárga muskotály — weisser

— tramini — gewürtztraminer

— turán

— viognier

— zalagyöngye

— zefír

— zengő

— zenit

— zweigelt — blauer zweigeltrebe

— zéta

— zöld szilváni — silvanec zeleni

— zöld veltelíni — zöldveltelíni

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Описание на определения район

Регионът се намира при пресечната точка между планинските вериги Zemplén, Mátra, Bükk, хълмовете на Gödöllő и Великата унгарска равнина, на надморска височина между 160 и 180 метра. На изток и на запад се простират хълмове с височина между 200 и 300 метра.

Видове почви в определения географски регион Felső-Magyarország

Почвите в района на производство на географското указание представляват варовиков льос, различни видове кафяви горски почви (от типа „Раман“, черноземни, лентово наторени, деградирали), образувани върху риолитен туф, дацитов туф и андезит с вулканичен произход, както и льос, глинесто-тинести почви и кафяви горски почви, образувани върху риолитен туф. С няколко изключения лозята са разположени върху плата или върху техните полегати склонове с южно, западно и източно изложение. Именно от тях се образува кафявата горска почва върху морски варовикови седименти. На места в алувиалните речни равнини се образуват алувиални песъчливи почви.

Следните метеорологичните данни са характерните за определения район средни стойности за период от 47 години: средна годишна температура: 10,65 °C; средно годишно количество на валежите: 592,6 mm; среден брой часове слънчево греене годишно: 1 964 часа.

Избите в географския район са изкопани в льос и риолитен туф, които са подходящи за дълбаене и (благодарение на слягането на пепелта след периода, в който тези планини са били вулканично активни) образуват почва с изключително високи експлоатационни характеристики.

Връзка между района на производство и продукта

Общите климатични условия на региона „Felső-Magyarország“ се определят най-вече от близостта му с хълмовете Gödöllő и със Северните унгарски планини. Те осигуряват защита от зимните слани, а хладните нощи, които осигурява „планинският вятър“, след топлите летни и есенни дни, гарантират, че гроздето ще запази изисканата си и елегантна киселинност, както и основния си плодов аромат. Съчетанието между географските особености и климата придава на вината, произвеждани в този район, динамична киселинност и дълготраен послевкус. Червените вина имат относително ниско съдържание на танини.

Разнообразният състав на почвата е предпоставка за голямо разнообразие и при вината. Вулканичната почва придава на виното лека минералност, варовиковата почва му придава богата палитра от киселинност, а от льосовите почви се получават ароматни вина с мускатов привкус.

Белите вина от региона „Felső-Magyarország“ са леки с дълъг послевкус или с плътна текстура и плътно тяло и богат вкус; вината розе и вината „siller“ се отличават с богат вкусов профил, докато червените вина са по-леки или с по-плътно тяло, подходящи за по-дълго отлежаване или изискващи такъв вид отлежаване.

Разнообразният състав на почвата е предпоставка за вина с богато вкусово разнообразие. Вулканичната почва придава на виното лека минералност, варовиковата почва му придава богата палитра от киселинност, а от льосовите почви се получават ароматни вина с мускатов привкус.

Всички произведени в района вина представляват отлична основа за производството на искрящи и искрящи газирани вина.

8.2. *Пенливо вино*

Описание на определения район

Описанието на определения район е в съответствие с описанието в категория „вино“. Връзката на пенливото вино с географския район се основава най-вече на неговите климатични условия, влиянието на ветрове, минаващи през планините и долините, запазването на киселините, както и местните традиции в производството на пенливо вино.

Връзка между района на производство и продукта

Лозаро-винарският регион „Felső-Magyarország“ се слави с десетилетна традиция в производството на пенливо вино в малки занаятчийски винарни. Качеството на гроздето, както и постоянният контрол върху производителите са фактори, гарантиращи изключителното качество на пенливите вина дори когато те са резултат от по-слаби реколти. Специалистите, които са добре запознати с потенциала на местния район на производство, също така отчитат, че качеството на гроздето е гаранция за наличието на изключително добра суровина за производството на пенливо вино. Една от най-известните унгарски винарни, произвеждащи пенливо вино, десетилетия наред използва грозде, отгледано в лозаро-винарския регион „Felső-Magyarország“, за производството на своите прочути с отличното си качество пенливи вина.

Близостта на хълмовете и планините означава, че вятърът, който се образува в тях, е ключов фактор за наличието на високата титруема киселинност, имаща изключително значение при производството на пенливо вино. Това води до неутрализиране в по-ниска степен на киселинността през топлите летни дни и през ранната есен. Съдържанието на глина в почвата също е от значение, тъй като добрата способност на почвата да задържа вода гарантира, че снабдяването с вода на лозите е достатъчно дори през топлите летни дни. По този начин дори при реколти от по-сухо време развитието на гроздето протича непрекъснато и без стресови фактори, а това предотвратява появата на миризми на мухъл и на незрели, сурови киселинни характеристики в пенливото вино. В лозаро-винарския регион „Felső-Magyarország“ се отглеждат редица сортове, подходящи за производството на пенливо вино, като това създава условия за ежегодно производство на енергични, свежи и плодови пенливи вина с изразена киселинност и дълъг послевкус. Пенливите вина от вида „Felső-Magyarország“, независимо от цвета им, се отличават с интензивен вкус и комплексен плодов аромат. Плодовият аромат и зрялата киселинна структура придават свежест на произвежданите в региона пенливи вина.

8.3. *Искрящо вино*

Описание на определения район

Описанието на определения район е в съответствие с описанието в категория „вино“. Връзката на искрящото вино с географския район се основава най-вече на природно явление, известно като „планински ветрове“, на формирането на деликатен и хармоничен киселинен състав, както и на запазването на първичните плодови аромати.

Връзка между района на производство и продукта

Посоченото природно явление „планински вятър“ е гаранция за това, че отглежданите в района сортове грозде притежават деликатен и хармоничен киселинен състав и запазват своите първични плодови аромати. Характерните свежест и плодов вкус на искрящите и искрящите газирани вина „Felső-Magyarország“ се дължат на посоченото особено природно явление и на местните сортове грозде.

Характерна черта на искрящите вина „Felső-Magyarország“ е техният свеж, плодов аромат, допълнен от елегантна киселинност. Плодовият аромат и киселинността на вкус придават на вината техния комплексен характер. Въпреки високата им степен на киселинност, киселините са зрели и свежи. Както при производството на пенливо вино вторичната ферментация може да придаде на искрящите вина елегантни и комплексни аромати и нотки.

8.4. *Искрящи газирани вина*

Описание на определения район

Описанието на определения район е в съответствие с описанието в категория „вино“. Връзката на искрящите газирани вина с географския район се основава на плодовия и свеж характер на старателно приготвените базови вина, както и на факта, че добавеният въглероден диоксид изважда на преден план ароматите и вкусовете.

Връзка между района на производство и продукта

При производството на искрящите газирани вина „Felső-Magyarország“ ароматите и вкусовете на старателно приготвените базови вина се изваждат на преден план чрез добавяне на въглероден диоксид. На вкус в белите вина и вината розе се усещат комплексни плодови и свежи нотки, докато при червените вина тези аромати се допълват от доминиращ кадифен вкус.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Производство извън определения район на производство

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Вид на допълнително изискване/дерогация:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Производство на вино „Felső-Magyarország“ / „Felső-Magyarországi PGI“ извън определения район:

Във винарните, регистрирани от винарските сдружения в района на Будапеща и в следните области: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest и Szabolcs-Szatmár-Bereg. Определеният район граничи със съответните области, както и с Будапеща.

Ограничени термини, които могат да бъдат посочени

Правна уредба:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Ако етикетът съдържа изброените по-долу термини, е възможно посочването и на останалите ограничени термини.

Термини, които могат да се посочват за описание на виното:

За вина muskotály [мускат]: „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [ново вино], „primőr“ [младо вино], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

За вина „siller“: „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [ново вино], „primőr“ [младо вино], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „cuvée“, küvé.

За вината розе: „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [ново вино], „primőr“ [младо вино], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „cuvée“, küvé.

За бели вина: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [ново вино], „primőr“ [младо вино], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „cuvée“, küvé, jégbor [ледено вино].

За червените вина: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [ново вино], „primőr“ [младо вино], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „cuvée“, küvé, jégbor [ледено вино].

Термини, които могат да се посочват за пенливо вино:

За белите пенливи вина: „muskotály“ [мускат], „első szüret“ [първа реколта], „termelői pezsgő“ [пенливо вино от производителя], „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ [ферментирало в бутилка].

За вината розе и за червените пенливи вина: „első szüret“ [първа реколта], „termelői pezsgő“ [пенливо вино от производителя], „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ [ферментирало в бутилка].

Термини, които могат да се използват за следните видове вино: бяло, розе или червено искрящо или искрящо газирано: „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „primőr“ [primeur (младо вино)], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „cuvée“, „küvé“.

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/4/28/93000/Felso_Magyarorszag_eAmbrosia_AM3.pdf