C/2026/5781

5.11.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného zeměpisného označení v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2026/5781)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Datum podání žádosti: 15.10.2016

1. **Druh změny**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013

2. **Země, do které vymezená oblast patří**

Maďarsko

3. **Žadatel a oprávněný zájem**

Rada vinařských spolků vinařské oblasti Eger

4. **Popis a důvody ke změně**

1. *Do zeměpisné oblasti byla zahrnuta celá vinařská oblast Mátra.*

Odůvodnění: Zeměpisná oblast by měla být rozšířena, protože oblasti, na které se změna vztahuje, mají půdní a klimatické podmínky stejné nebo velmi podobné podmínkám vymezené zeměpisné oblasti, a jsou proto velmi vhodné pro systém produkce v rámci CHZO Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka IV. Vymezená zeměpisná oblast (bod 6 jednotného dokumentu)

2. *Přidání druhu výrobku perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

Odůvodnění: Vinaři perlivá vína dosycená oxidem uhličitým vyrábějí již mnoho let v reakci na měnící se poptávku na trhu. Tato vína by proto měla být zařazena do specifikace produktu s CHZO Felső-Magyarország. Díky pokroku v oblasti technologií je možné dosahovat stále lepší jakosti, což vedlo ke zvýšení poptávky a produkce. Vynikající vína s CHZO Felső-Magyarországse rovněž mohou používat k výrobě homogenních produktů vysoké jakosti, které vyhovují specifikaci. Uvádění místně vyráběných perlivých vín dosycených oxidem uhličitým s CHZO Felső-Magyarország na trh přispívá k propagaci kvalitních vín s tímto označením.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/ces).

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka II. Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Položka III: Zvláštní enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Položka V. Maximální výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Položka VI. Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné (bod 7 jednotného dokumentu)

Položka VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (bod 8 jednotného dokumentu)

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

3. *Přidání druhu výrobku perlivé víno*

Odůvodnění: Vinaři perlivá vína vyrábějí již mnoho let v reakci na měnící se poptávku na trhu. Tato vína by proto měla být zařazena do specifikace produktu s CHZO Felső-Magyarország. Díky pokroku v oblasti technologií je možné dosahovat stále lepší jakosti, což vedlo ke zvýšení poptávky a produkce. Vynikající vína s CHZO Felső-Magyarországse rovněž mohou používat k výrobě homogenních produktů vysoké jakosti, které vyhovují specifikaci. Uvádění místně vyráběných perlivých vín s CHZO Felső-Magyarország na trh přispívá k propagaci kvalitních vín s tímto označením.

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka II. Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Položka III: Zvláštní enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Položka V. Maximální výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Položka VI. Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné (bod 7 jednotného dokumentu)

Položka VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (bod 8 jednotného dokumentu)

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

4. *Přidání druhu výrobku šumivé víno*

Odůvodnění: Měla by být přidána produktová kategorie šumivých vín, protože výroba šumivých vín a dodávky surovin pro jejich výrobu mají v oblasti produkce vína s CHZO Felső-Magyarország tradici sahající několik desetiletí zpět. Vynikající struktura kyselin hroznů pěstovaných ve vymezené oblasti a charakter této oblasti dodávají vhodnou surovinu pro výrobu šumivého vína, což potvrzují i zkušenosti odborníků, kteří tuto oblast dobře znají.

Položky specifikace produktu (a jednotného dokumentu), jichž se změna týká:

Položka II. Popis vín (bod 4 jednotného dokumentu)

Položka III: Zvláštní enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Položka V. Maximální výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Položka VI. Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné (bod 7 jednotného dokumentu)

Položka VII: Souvislost se zeměpisnou oblastí (bod 8 jednotného dokumentu)

Položka VIII. Další podmínky (bod 9 jednotného dokumentu)

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1) Víno

4) Šumivé víno

8) Perlivé víno

9) Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Muškátová vína (Muskotály)*

Živá, svěží bílá vína s charakteristickou vůní a chutí muškátu. Suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká vína.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— 1. Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— 2. Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— 3. Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— 4. Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— 5. Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

2. *Víno – klaret*

Suchá, plnější a kyselejší vína vyrobená z červených hroznů, s barvou od sytě červené až po světle rubínovou, s ovocnými a kořeněnými tóny patrnými jak ve vůni, tak v chuti.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

3. *Víno – růžové víno*

Vyráběné z červených hroznů, barvy, která sahá od barvy cibulové slupky až po světle růžovou, se svěží ovocnou vůní a chutí a v některých případech květinovými aromaty; typický je pro ně energický charakter a lehká, hravá kyselost; suché, polosuché, polosladké nebo sladké.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

4. *Vína – bílé víno*

Barva je nazelenale bílá až světle slámově žlutá. Lehké a svěží odrůdové víno s dlouhým závěrem, s barvou typickou pro použitou odrůdu, s ovocnou a jinou vůní a chutí. Bílá vína mohou být suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. *Víno – červené víno*

Barva od sytě rubínové až po tmavě rubínovou; odrůdová vína mají barvu, vůni a chuť, které jsou charakteristické pro použitou odrůdu, se zaoblenými kyselinami. Kupáže mají obsah třísloviny odpovídající poměru použitých odrůd a sametovou chuť a tělo. Tato červená vína v kategorii od suchých až po sladké mají typickou ovocnou a kořenitou vůni.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

6. *Šumivé víno – bílé*

Barva se pohybuje od bledě stříbřitě až po zlatožlutou. Jejich aroma je ovocné a svěží, typické pro tuto odrůdu. Charakteristické jsou svěží, osvěžující a ovocné tóny, v chuti převládá zralá kyselost.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

7. *Šumivé víno – růžové*

Barva se pohybuje od barvy bledé cibulové slupky až po lesklý fialový odstín; ovocná, s živým a svěžím charakterem. Vůně se vyznačuje intenzivní ovocností typickou pro červené ovoce, která se projevuje i v chuti.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

8. *Šumivé víno – červené*

Barva je sytější rubínová s nádechem tmavého rubínu. Vůně se vyznačuje zejména tóny lesních plodů. Kromě vyvážené struktury kyselin se toto víno vyznačuje sametovou chutí a ovocnými vůněmi.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

9. *Perlivé víno bílé*

Barva se různí od zelenavě bílé po zlatožlutou. vždy s ovocnou vůní, svěží a s elegantní kyselostí. Druhotné kvašení může v perlivých vínech – stejně jako při výrobě šumivého vína – v chuti kromě ovocnosti vytvářet elegantní a komplexní vůně a tóny.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

10. *Perlivé víno růžové*

Barva se různí od barvy světlé cibulové slupky po světle červenou. Má elegantní vůni připomínající ostružiny a maliny. Druhotné kvašení může v perlivých vínech – stejně jako při výrobě šumivého vína – v chuti kromě ovocnosti vytvářet elegantní a komplexní vůně a tóny.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

11. *Perlivé víno – červené*

Barva je sytější rubínová s nádechem tmavého rubínu.

Ovocné a kořeněné tóny jsou patrné jak v jeho vůni, tak v sametové chuti, a jeho kyseliny se snoubí se zralými, elegantními tříslovinami. Druhotné kvašení může v perlivých vínech – stejně jako při výrobě šumivého vína – vytvářet elegantní a komplexní vůně a tóny.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

12. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – bílé*

Barva se různí od zelenavě bílé po zlatožlutou. Má ovocnou vůni, je svěží a vyznačuje se elegantní kyselostí. Rozpuštěný přidaný oxid uhličitý zvýrazňuje vůně a chuti vína.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

13. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – růžové*

Barva vín se pohybuje od barvy světlé cibulové slupky až po světle červenou. Jsou ovocná, s živým a svěžím charakterem. Rozpuštěný přidaný oxid uhličitý zvýrazňuje vůně a chuti vína.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

14. *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – červené*

Barva je sytější rubínová s nádechem tmavého rubínu. Tato červená vína mají sametovou chuť a ovocnou vůni. Přidání oxidu uhličitého zvýrazňuje vůně a chuti vín.

Chybějící analytické parametry jsou v souladu s platnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Povinné enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

1) Muškát:

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně,

— lisování se provádí pouze v dávkových lisech,

— povinné čištění moštu;

— pravidla pro scelování: odrůdy Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír nebo Mátrai muskotály musí společně nebo samostatně tvořit alespoň 85 % vína.

2) Klaret:

— dužina se musí fermentovat na slupkách,

— lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

3) Růžové víno:

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně,

— lisování se provádí pouze v dávkových lisech,

— povinné čištění moštu.

4) Bílé víno:

— hrozny musí být zpracovány v den sklizně,

— lisování se provádí pouze v dávkových lisech,

— povinné čištění moštu.

5) Červené víno:

— lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

2. Zakázané enologické postupy

—

3. Metoda pěstování, hustota výsadby

Pěstební postup

1) Vedení révy, spon
Pravidla týkající se vedení révy:

— v případě existujících vinic: hrozny vhodné na výrobu vín s CHZO je možné sklízet na jakékoli vinici bez ohledu na vedení révy, a to po celou dobu existence vinice.

— v případě nových vinic: Guyotův řez, vysoké vedení, střední vedení, nízké vedení, Amrella, jednoduchý závěs, vějířovité vedení, vedení na hlavu a vedení Gobelet;

Pravidla týkající se hustoty vinné révy na vinici:

— v případě existujících vinic: hrozny vhodné na výrobu vín s CHZO je možné sklízet na jakékoli vinici bez ohledu na hustotu výsadby, a to po celou dobu existence vinice.

— v případě nových vinic:

— hustota výsadby je nejméně 3 300 keřů na hektar,

2) Způsob sklizně: ruční nebo mechanická

3) Stanovení data sklizně: datum první sklizně není stanoveno;

4. Minimální přirozený obsah cukru v hroznech

Pěstební postup

Minimální obsah cukru ve sklizených hroznech (vyjádřený ve stupních maďarského moštoměru (MM) při 17,5 °C a minimální možný obsah alkoholu při 20 °C)

— víno: 8,0 % obj. (13,4 °MM)

— šumivé víno; 8,0 % obj. (13,4 °MM)

— perlivé víno: 8,0 % obj. (13,4 °MM)

— perlivé víno dosycené oxidem uhličitým: 8,0 % obj. (13,4 °MM)

5.2 *Maximální výnosy*

1) Víno
160 hektolitrů na hektar

2) Víno
21 000 kg hroznů na hektar

3) Šumivé víno
160 hektolitrů na hektar

4) Šumivé víno
21 000 kg hroznů na hektar

5) Perlivé víno
160 hektolitrů na hektar

6) Perlivé víno
21 000 kg hroznů na hektar

7) Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým
160 hektolitrů na hektar

8) Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým
21 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Župy Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves a Nógrád, Budapešť-Rákosliget a území obcí Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót a Veresegyház v župě Pest, které jsou podle katastru vinic zařazeny do třídy I nebo II.

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

— 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 – Gewürztraminer

— Turán

— Viognier

— Zalagyöngye

— Zefír

— Zengő

— Zenit

— Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe

— Zéta

— Zöld szilváni – Silvanec zeleni

— Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. **Popis souvislostí (souvislostí)**

8.1 *Víno*

Popis vymezené oblasti

Tento region se rozkládá na místě, kde se pohoří Zemplén, Mátra a Bükk a kopce Gödöllő setkávají s Velkou nížinou, v nadmořské výšce 160 až 180 metrů nad mořem. Na východě a západě se tyčí kopce o výšce 200 až 300 metrů.

Typy půd v vymezené zeměpisné oblasti Felső-Magyarország

Půdy v oblasti produkce zeměpisného označení tvoří vápnité sprašové půdy, různé typy hnědých lesních půd (Ramannův typ, černozem, pruhované, degradované) vzniklé z ryolitového tufu, dacitového tufu a andezitu vulkanického původu, jakož i sprašové, erubazové půdy a hnědé lesní půdy vzniklé na ryolitovém tufu. Až na několik výjimek se vinice rozkládají na náhorních plošinách a na přilehlých mírně se svažujících jižních, západních a východních svazích. Právě z nich vzniká hnědá lesní půda na mořských vápencových sedimentech. Na některých místech, v říčních nivách, se tvoří aluviální písčitá půda.

Níže jsou uvedeny meteorologické údaje charakteristické pro vymezenou oblast, průměrované za období 47 let: průměrná roční teplota: 10,65 °C; průměrné roční srážky: 592,6 mm; průměrný roční počet hodin slunečního svitu: 1 964 hodin.

Sklepy v této geografické oblasti byly vykopány do spraše a ryolitového tufu, které se snadno hloubí a (díky zhutnění popela, k němuž došlo po období sopečné činnosti těchto hor) tvoří mimořádně kvalitní půdu.

Souvislost mezi oblastí produkce a produktem

Obecné klimatické podmínky regionu „Felső-Magyarország“ jsou ovlivněny především blízkostí kopců Gödöllő a Severomaďarského středohoří. Toto pohoří poskytuje ochranu před zimními mrazy a po teplých letních a jarních dnech si hrozny díky chladným nocím, které přináší „vítr z hor“, zachovávají kultivovanou a elegantní kyselost a primární ovocné aroma. Díky geografickým podmínkám a podnebí se vína z této oblasti vyznačují živou kyselostí a dlouhou dochutí. Obsah tříslovin v červených vínech je relativně nízký.

Vzhledem k rozmanitému složení půdy jsou i vína velmi rozmanitá. Sopečná půda dodává vínu jemnou mineralitu; vápenatá půda mu dodává bohatou škálu kyselin; zatímco na sprašové půdě vznikají aromatická vína s muškátovou příchutí.

Bílá vína z oblasti „Felső-Magyarország“ jsou buď lehká s dlouhou dochutí, nebo hutná, plná a bohatá; růžová vína a vína typu klaret mají bohatý chuťový profil a červená vína jsou buď lehčí, nebo plnější, vhodná k delšímu zrání či vyžadující delší zrání.

Díky rozmanitému složení půdy vznikají vína s bohatou škálou chutí. Sopečná půda dodává vínu jemnou mineralitu; vápenatá půda jim dodává bohatou škálu kyselin; zatímco na sprašové půdě vznikají aromatická vína s muškátovou příchutí.

Všechna vína vyráběná v této oblasti představují vynikající základ pro výrobu perlivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým.

8.2 *Šumivé víno*

Popis vymezené oblasti

Popis vymezené oblasti je stejný jako popis uvedený výše v kategorii „víno“. U šumivého vína spočívá vazba na danou geografickou oblast zejména v klimatických podmínkách této oblasti, vlivu horských a údolních větrů, zachování kyselin a místních tradicích výroby šumivého vína.

Souvislost mezi oblastí produkce a produktem

Ve vinařské oblasti „Felső-Magyarország“ sahá tradice výroby šumivého vína v malých řemeslných vinařstvích několik desetiletí do minulosti. Kvalita hroznů a neustálá kontrola producentů zaručují, že i šumivá vína vyrobená v méně úspěšných ročnících mají výjimečnou kvalitu. Odborníci, kteří si jsou dobře vědomi potenciálu místní vinařské oblasti, zároveň uznávají, že kvalita hroznů zaručuje mimořádně vynikající surovinu pro výrobu šumivého vína. Jedno z nejznámějších maďarských vinařství specializujících se na výrobu šumivých vín využívá hrozny pěstované ve vinařské oblasti „Felső-Magyarország“ již po desetiletí k výrobě svých vynikajících a proslulých šumivých vín.

Díky blízkosti kopců a hor je vítr, který během dne stoupá z hor a údolí, klíčovým faktorem pro vysokou titrovatelnou kyselost, která je při výrobě šumivého vína tak důležitá. Díky tomu během teplých letních dnů a na začátku podzimu méně snižuje obsah kyseliny. Důležitou roli hraje také obsah jílu v půdě, protože díky dobré schopnosti půdy zadržovat vodu jsou révy dobře zásobovány vodou i během horkých letních dnů. I v sušších ročnících tak dochází k plynulému vývoji hroznů bez stresových faktorů, a proto se v šumivém víně neprojevují rostlinné a plesnivé vůně ani nezralé, surové kyseliny. Ve vinařské oblasti „Felső-Magyarország" je k dispozici široká škála odrůd, z nichž se vyrábí šumivé víno, což zaručuje, že se zde každý rok daří vyrábět živá, svěží a ovocná šumivá vína s výraznou kyselostí a dlouhou dochutí. Šumivá vína „Felső-Magyarország" se bez ohledu na barvu vyznačují intenzivní chutí a komplexní ovocností. Ovocná vůně a vyzrálá struktura kyselin dodávají šumivým vínům z tohoto regionu svěžest.

8.3 *Perlivé víno*

Popis vymezené oblasti

Popis vymezené oblasti je stejný jako popis uvedený výše v kategorii „víno". U perlivého vína je vazba na danou geografickou oblast založena zejména na přírodním jevu známém jako horské větry, na vývoji jemné a harmonické skladby kyselin a na zachování primárních ovocných vůní.

Souvislost mezi oblastí produkce a produktem

Díky již zmíněnému jevu „horského větru" mají odrůdy révy pěstované v této oblasti jemné a harmonické složení kyselin a zachovávají si primární ovocnou vůni. Charakteristická svěžest a ovocnost perlivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým Felső-Magyarország lze přičíst zmíněným typickým přírodním podmínkám oblasti a používaným odrůdám révy.

Společným rysem perlivých vín z oblasti „Felső-Magyarország" je jejich svěží, ovocná vůně, kterou doplňuje elegantní kyselost. Ovocná vůně a kyselost v chuti dodávají vínům jejich komplexnost. Navzdory vysoké kyselosti vín jsou kyseliny zralé a svěží. Druhotné kvašení může v perlivých vínech – stejně jako při výrobě šumivého vína – vytvářet elegantní a komplexní vůně a tóny.

8.4 *Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

Popis vymezené oblasti

Popis vymezené oblasti je stejný jako popis uvedený výše v kategorii „víno". U perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým je vazba na danou zeměpisnou oblast dána ovocným a svěžím charakterem pečlivě připravených základních vín a skutečností, že přidaný oxid uhličitý zdůrazňuje vůně a chuť.

Souvislost mezi oblastí produkce a produktem

Při výrobě perlivých vín dosycených oxidem uhličitým Felső-Magyarország se vůně a chuť pečlivě připravených základních vín zdůrazňují přidáním oxidu uhličitého. Při degustaci se u bílých a růžových vín projevují komplexní ovocné a svěží tóny, zatímco u červených vín jsou tyto chutě doplněny dominantní sametovou chutí.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Produkce mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Druh dalšího požadavku / další odchylky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Výroba vína s CHZO Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi mimo vymezenou oblast:

Ve vinařstvích registrovaných vinařskými sdruženími v oblasti Budapešti a v následujících župách: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest a Szabolcs-Szatmár-Bereg. Vymezená oblast sousedí s příslušnými župami a Budapeští.

Výrazy podléhající omezením

Právní rámec:

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Pokud se na štítku objeví níže uvedené výrazy, mohou být uvedeny i další omezené výrazy.

Výrazy, které mohou být uvedeny u vín:

U vín typu muskotály (muškátové): „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce);

Pro vína typu klaret: „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce), „cuvée“, „küvé“;

u růžových vín: „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce), „cuvée“, „küvé“;

U bílých vín: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (ledové víno).

u červených vín: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (ledové víno).

Výrazy, které mohou být uvedeny u šumivých vín:

Pro bílá šumivá vína: „muskotály“ (muškátové), „első szüret“ (první sběr), „termelői pezsgő“ (šumivé víno od pěstitele), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (kvašené v láhvi).

Pro růžová a červená šumivá vína: „első szüret“ (první sběr), „termelői pezsgő“ (šumivé víno od pěstitele), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (kvašené v láhvi).

Výrazy, které mohou být uvedeny u bílého, růžového nebo červeného perlivého vína či perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým: „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce), „cuvée“, „küvé“;

Odkaz na specifikaci produktu

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