C/2026/5781

5.11.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet geografisk betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/5781)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi«

PGI-HU-A1329-AM02

Ansøgningsdato: 15.10.2016

1. Type ændring

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013

2. Land, som det afgrænsede område tilhører

Ungarn

3. Ansøger og legitim interesse

Vinkooperativets råd for vindyrkningsområdet Eger

4. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. *Hele vindyrkningsområdet Mátra er blevet tilføjet til det geografiske område*

Begrundelse: Det geografiske område bør udvides, eftersom de områder, der berøres af ændringen, har jordbunds- og klimaforhold, der er de samme som eller minder meget om forholdene i det afgrænsede geografiske område og derfor er velegnede til produktionssystemet for den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi«.

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit IV. Afgrænset geografisk område (punkt 6 i enhedsdokumentet)

2. *Tilføjelse af produktkategorien perlevin tilsat kulsyre*

Begrundelse: Vinproducenterne har i mange år fremstillet perlevine tilsat kulsyre som reaktion på den ændrede markedsefterspørgsel. Derfor bør disse vine tilføjes til produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország«. Teknologiske fremskridt har gjort det muligt at opnå en stadig bedre kvalitet, hvilket har ført til øget efterspørgsel og produktion. De fremragende vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország« kan også anvendes til at fremstille homogene produkter af høj kvalitet, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen. Markedsføringen af lokalt producerede perlevine tilsat kulsyre med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország« er med til at fremme kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország«.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II. Beskrivelse af vinen(e) (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Afsnit III. Særlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1 i enhedsdokumentet)

Afsnit V. Maksimale udbytter (punkt 5.2 i enhedsdokumentet)

Afsnit VI. Primære druesorter (punkt 7 i enhedsdokumentet)

Afsnit VII. Tilknytning til det geografiske område (punkt 8 i enhedsdokumentet)

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

3. *Tilføjelse af produktkategorien perlevin*

Begrundelse: Vinproducenterne har i mange år fremstillet perlevine som reaktion på den ændrede markedsefterspørgsel. Derfor bør disse vine tilføjes til produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország«. Teknologiske fremskridt har gjort det muligt at opnå en stadig bedre kvalitet, hvilket har ført til øget efterspørgsel og produktion. De fremragende vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország« kan også anvendes til at fremstille homogene produkter af høj kvalitet, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen. Markedsføringen af lokalt producerede perlevine med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország« er med til at fremme kvalitetsvine med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország«.

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II. Beskrivelse af vinen(e) (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Afsnit III. Særlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1 i enhedsdokumentet)

Afsnit V. Maksimale udbytter (punkt 5.2 i enhedsdokumentet)

Afsnit VI. Primære druesorter (punkt 7 i enhedsdokumentet)

Afsnit VII. Tilknytning til det geografiske område (punkt 8 i enhedsdokumentet)

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

4. *Tilføjelse af produktkategorien mousserende vin*

Begrundelse: Produktkategorien mousserende vin bør tilføjes, da der i produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország« er flere årtier gamle traditioner for fremstilling af mousserende vin og tilvejebringelse af råvarer til mousserende vin. Den fremragende syrestruktur i de druer, der dyrkes i det afgrænsede område, og produktionsområdets karakter giver en velegnet råvare til fremstilling af mousserende vin, hvilket understøttes af erfaringerne hos fagfolk med kendskab til produktionsområdet.

Afsnit i produktspecifikationen (og enhedsdokumentet), som berøres:

Afsnit II. Beskrivelse af vinen(e) (punkt 4 i enhedsdokumentet)

Afsnit III. Særlige ønologiske fremgangsmåder (punkt 5.1 i enhedsdokumentet)

Afsnit V. Maksimale udbytter (punkt 5.2 i enhedsdokumentet)

Afsnit VI. Primære druesorter (punkt 7 i enhedsdokumentet)

Afsnit VII. Tilknytning til det geografiske område (punkt 8 i enhedsdokumentet)

Afsnit VIII. Andre betingelser (punkt 9 i enhedsdokumentet)

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi«

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

4) Mousserende vin

8) Perlevin

9) Perlevin tilsat kulsyre

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Vin – muskotály [muskatel]*

Livlig, frisk hvidvin med den karakteristiske duft og smag af muskatel. Tør, halvtør, halvsød eller sød vin.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— 1. Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— 2. Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9,5

— 3. Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— 4. Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— 5. Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Vin – siller*

En tør, fyldigere og mere syreholdig vin, der er fremstillet af røde druer, med en farve, der går fra kraftig rød til lys rubinrød, og med frugtagtige og krydrede noter, der er tydelige i både aroma og smag.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *Vin – rosévin*

Fremstillet af røde druer med en farve, der går fra løgskalsfarvet til klar lyserød, med livlige, friske frugtagtige duft- og smagsnuancer og i nogle tilfælde blomsteraromaer. En sprudlende vin med lette og legende syrlige toner, der er tør, halvtør, halvsød eller sød.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *Vin – hvidvin*

Farven går fra grønlig hvid til lys strågul. Enkeltdruevinene har en livlig og frisk karakter med lang eftersmag, og deres farve er karakteristisk for den anvendte sort med frugtagtig duft og smag og andre duft- og smagsnuancer. Hvidvinen kan fremstilles som tør, halvtør, halvsød eller sød.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *Vin – rødvin*

Kraftig rubinrød til mørk rubinrød i farven. Enkeltdruevinenes farve, duft og smag er karakteristisk for den anvendte sort, og de har afrundede syrer. Flerdruevine (coupage) har et tanninindhold, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter, og har en fløjlsagtig smag og krop. Disse rødvine har frugtagtige og krydrede aromaer og spænder fra tørre til søde.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *Mousserende vin – hvid*

Farven går fra lys sølvfarvet til gyldengul. Duften er frugtagtig og frisk og typisk for druesorten. Vinen er kendetegnet ved friske, sprøde og frugtagtige noter, og smagen domineres af en moden syrestruktur.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4,6 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. *Mousserende vin – rosé*

Farven går fra lys løgskalsfarvet til en skinnende lilla nuance. Den er frugtagtig med en livlig, frisk karakter. Duften har en intens frugtagtig karakter, der er karakteristisk for røde frugter, og som går igen i smagen.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4,6 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

8. *Mousserende vin – rød*

Kraftig rubinrød farve med en nuance af mørk rubinrød. Duften er navnlig kendetegnet ved noter af skovfrugter. Vinen har en moden syrestruktur samt en fløjlsblød smag og frugtagtige aromaer.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4,6 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

9. *Perlevin – hvid*

Farven går fra grønlig hvid til gyldengul. Vinen har altid en frugtagtig duft og er frisk med et elegant syreindhold. I munden kan eftergæringen – ligesom det er tilfældet ved fremstilling af mousserende vin – ud over en frugtagtig karakter tilføre perlevinene elegante, komplekse aromaer og noter.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

10. *Perlevin – rosé*

Farven går fra lys løgskalsfarvet til lys rød. Den har en elegant aroma, der leder tankerne hen på brombær og hindbær. I munden kan eftergæringen – ligesom det er tilfældet ved fremstilling af mousserende vin – ud over en frugtagtig karakter tilføre perlevinene elegante, komplekse aromaer og noter.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

11. *Perlevin – rød*

Kraftig rubinrød farve med en nuance af mørk rubinrød.

De frugtagtige og krydrede noter er tydelige både i duften og i den fløjlsbløde smag, og syren ledsages af modne, elegante tanniner. Eftergæringen kan – ligesom det er tilfældet ved fremstilling af mousserende vin – tilføre perlevinene elegante, komplekse aromaer og noter.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

12. *Perlevin tilsat kulsyre – hvid*

Farven går fra grønlig hvid til gyldengul. Vinen har en frugtagtig duft og er frisk med et elegant syreindhold. Den opløste tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

13. *Perlevin tilsat kulsyre – rosé*

Vinenes farve går fra lys løgskalsfarvet til lys rød. De er frugtagtige med en livlig, frisk karakter. Den opløste tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

14. *Perlevin tilsat kulsyre – rød*

Kraftig rubinrød farve med en nuance af mørk rubinrød. Disse rødvine har en fløjlsblød smag og frugtagtige aromaer. Tilsætningen af kulsyre fremhæver vinens duft og smag.

De manglende analyseparametre er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

1) Muskotály [muskatel]:

— Druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier

— Mosten skal renses

— Regler for forskæring: Sorterne Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír eller Mátrai muskotály skal samlet eller hver for sig udgøre mindst 85 % af vinen.

2) Siller:

— Druekvaset skal fermenteres med skallerne

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

3) Rosévin:

— Druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier

— Mosten skal renses.

4) Hvidvin:

— Druerne skal forarbejdes, samme dag som de høstes

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier

— Mosten skal renses.

5) Rødvin:

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

2. Forbudte ønologiske fremgangsmåder

—

3. Dyrkningsmetode og beplantningstæthed

Dyrkningsmetode

1) Vindyrkningsmetode og afstand
Regler for beskæring af vinstokken:

— For eksisterende vindyrkningsarealer: Druer, der er egnede til fremstilling af vin under den beskyttede geografiske betegnelse, kan høstes fra alle vindyrkningsarealer uanset dyrkningsmetode, så længe vindyrkningsarealet er i drift.

— For nye vindyrkningsarealer: Guyotbeskæring, høj kordon-, middelhøj kordon- og lav kordonbeskæring, paraplybeskæring, enkel Guyotbeskæring samt vifte- krone- og gobeletbeskæring.

Regler for beplantningstæthed på vindyrkningsarealet:

— For eksisterende vindyrkningsarealer: Druer, der er egnede til fremstilling af vin under den beskyttede geografiske betegnelse, kan høstes fra alle vindyrkningsarealer uanset beplantningstæthed, så længe vindyrkningsarealet er i drift.

— For nye vindyrkningsarealer:

— Beplantningstæthed: mindst 3 300 vinstokke pr. hektar.

2) Høstmetode: manuel eller mekanisk.

3) Fastsættelse af høstdatoen: Der er ikke fastsat nogen dato for tidligste høst.

4. Minimalt naturligt sukkerindhold i druerne

Dyrkningsmetode

Minimalt sukkerindhold i de høstede druer (udtrykt på den ungarske mostskala (MM) ved 17,5 °C og minimalt potentielt alkoholindhold ved 20 °C):

— vin: 8,0 % vol. (13,4 °MM)

— mousserende vin: 8,0 % vol. (13,4 °MM)

— perlevin: 8,0 % vol. (13,4 °MM)

— perlevin tilsat kulsyre: 8,0 % vol. (13,4 °MM)

5.2. *Maksimale udbytter*

1) Vin
160 hl pr. ha

2) Vin
21 000 kg druer pr. hektar

3) Mousserende vin
160 hl pr. ha

4) Mousserende vin
21 000 kg druer pr. hektar

5) Perlevin
160 hl pr. ha

6) Perlevin
21 000 kg druer pr. hektar

7) Perlevin tilsat kulsyre
160 hl pr. ha

8) Perlevin tilsat kulsyre
21 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Amterne Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves og Nógrád, Budapest-Rákosliget samt de områder i kommunerne Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót og Veresegyház i amtet Pest, der ifølge fortegnelsen over vindyrkningsarealer er klassificeret som klasse I eller II.

7. **Primære druesorter**

— 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Beskrivelse af det afgrænsede område

Området ligger i 160-180 meters højde over havet på det sted, hvor bjergkæderne Zemplén, Mátra og Bükk og Gödöllő-bakkerne møder Den Store Slette. Mod øst og vest ligger der bakker med en højde på 200-300 meter over havet.

Jordbundstyper i det afgrænsede geografiske område for »Felső-Magyarország«

Jordbunden i produktionsområdet for den geografiske betegnelse består af kalkholdig løss, forskellige typer brun skovjord (ramann, chernozem, skjult, eroderet), som stammer fra rhyolittuf, dacittuf og andesit af vulkansk oprindelse, samt løss, erubasejord og brun skovjord dannet på rhyolittuf. Med nogle få undtagelser ligger vinmarkerne på plateauer eller på deres bløde syd-, vest- og østvendte skråninger. Det er fra disse, at den brune skovjord, der er dannet på marine kalkstensaflejringer, træder frem. Nogle steder dannes der alluvial sandjord på flodernes alluviale sletter.

Følgende meteorologiske data er karakteristiske for det afgrænsede område, beregnet som gennemsnit over en periode på 47 år: årlig gennemsnitstemperatur: 10,65 °C; gennemsnitlig årlig nedbørsmængde: 592,6 mm; gennemsnitligt årligt antal solskinstimer: 1 964 timer.

Kældrene i det geografiske område blev gravet ud i løss og rhyolittuf, som er lette at udhule, og som (på grund af askens sammenpresning efter den periode, hvor disse bjerge var vulkansk aktive) danner en jordbund med usædvanligt gode egenskaber.

Tilknytningen mellem produktionsområdet og produktet

De generelle klimaforhold i »Felső-Magyarország«-området påvirkes først og fremmest af områdets nærhed til Gödöllő-bakkerne og de nordlige ungarske bjerge. Det beskytter mod vinterfrost, og de kølige nætter, som skyldes bjergvinden, efter varme sommer- og efterårsdage sikrer, at druerne bevarer deres raffinerede, elegante syrlighed og deres primære frugtagtige aromaer. Geografien og klimaet giver de vine, der fremstilles i dette område, en livlig syrlighed og en lang eftersmag. Rødvinene har et relativt lavt tanninindhold.

På grund af den varierende jordbundssammensætning er vinene også meget forskelligartede. Vulkansk jord giver vinen en let mineralitet, kalkholdig jord giver den en rig syrepalet, mens løssjord giver aromatiske vine med muskatelsmag.

Hvidvinene fra »Felső-Magyarország«-området er lette med en lang eftersmag eller tætte, fyldige og rige, rosé- og sillervinene har en rig smagsprofil, og rødvinene er lettere eller mere fyldige og egner sig til eller kræver længere lagring.

Den varierende jordbundssammensætning giver vine med en bred palet af smagsnuancer. Vulkansk jord giver vinen en let mineralitet, kalkholdig jord giver den en rig syrepalet, mens løssjord giver aromatiske vine med muskatelsmag.

Alle de vine, der fremstilles i området, udgør et glimrende grundlag for produktion af perlevine og perlevine tilsat kulsyre.

8.2. *Mousserende vin*

Beskrivelse af det afgrænsede område

Beskrivelsen af det afgrænsede område er den samme som beskrivelsen under vinkategorien ovenfor. For mousserende vin er tilknytningen til det geografiske område navnlig baseret på områdets klimaforhold, påvirkningen fra bjerg- og dalvindene, bevarelsen af syrerne og de lokale traditioner for fremstilling af mousserende vin.

Tilknytningen mellem produktionsområdet og produktet

I vindyrkningsområdet »Felső-Magyarország« går traditionen for at fremstille mousserende vin på mindre vingårde flere årtier tilbage. Druernes kvalitet og producenternes løbende overvågning sikrer, at mousserende vine fremstillet i svagere årgange også er af enestående kvalitet. Specialister, der har et godt kendskab til det lokale produktionsområdes potentiale, anerkender også, at druernes kvalitet sikrer en særdeles god råvare til fremstilling af mousserende vin. En af Ungarns mest kendte vingårde, der fremstiller mousserende vin, har i årtier anvendt druer dyrket i vindyrkningsområdet »Felső-Magyarország« til sine fremragende og berømte mousserende vine.

Nærheden til bakker og bjerge betyder, at vinden, der om dagen stiger op fra bjergene og dalene, er en afgørende faktor for det høje titrerbare syreindhold, som er så vigtigt for fremstillingen af mousserende vin. Dette betyder, at der går mindre syre tabt på de varme dage om sommeren og i det tidlige efterår. Jordens lerindhold spiller også en vigtig rolle, eftersom jordens gode vandbindingsevne betyder, at vinstokkene er velforsynede med vand selv på varme sommerdage. Derfor forløber drueudviklingen selv i tørrere årgange kontinuerligt og uden stressfaktorer, og vegetabilske, mugne lugte samt umodne, rå syrer kommer ikke til udtryk i den mousserende vin. I vindyrkningsområdet »Felső-Magyarország« findes der en bred vifte af sorter, som kan anvendes til at fremstille mousserende vin, hvilket sikrer, at der hvert år kan fremstilles livlige, friske og frugtagtige mousserende vine med sprøde syrer og en lang eftersmag. Mousserende vine fra »Felső-Magyarország« er uanset deres farve kendetegnet ved en intens smag og en kompleks frugtagtig karakter. En frugtagtig aroma og en moden syrestruktur tilfører friskhed til de mousserende vine, der fremstilles i området.

8.3. *Perlevin*

Beskrivelse af det afgrænsede område

Beskrivelsen af det afgrænsede område er den samme som beskrivelsen under vinkategorien ovenfor. For perlevin er tilknytningen til det geografiske område navnlig baseret på et naturligt fænomen, der kaldes bjergvind, udviklingen af en fin og harmonisk syresammensætning og bevarelsen af de primære frugtagtige aromaer.

Tilknytningen mellem produktionsområdet og produktet

Det førnævnte fænomen »bjergvind« sikrer, at de druesorter, der dyrkes i området, har en fin og harmonisk syresammensætning og bevarer deres primære frugtagtige aromaer. Den karakteristiske friskhed og frugtagtige karakter af perlevine og perlevine tilsat kulsyre fra »Felső-Magyarország« kan føres tilbage til dette særlige naturlige fænomen og de druesorter, der dyrkes her.

Et fællestræk ved perlevine fra »Felső-Magyarország« er deres friske, frugtagtige duft, der ledsages af en elegant syrlighed. Den frugtagtige karakter i næsen og syrligheden i munden giver vinene deres kompleksitet. Selv om vinene har et højt syreindhold, er syren moden og frisk. Eftergæringen kan – ligesom det er tilfældet ved fremstilling af mousserende vin – tilføre perlevinene elegante, komplekse aromaer og noter.

8.4. *Perlevin tilsat kulsyre*

Beskrivelse af det afgrænsede område

Beskrivelsen af det afgrænsede område er den samme som beskrivelsen under vinkategorien ovenfor. For perlevin tilsat kulsyre er tilknytningen til det geografiske område baseret på de omhyggeligt fremstillede basisvines frugtagtige og friske karakter og på, at den tilsatte kulsyre fremhæver vinens duft og smag.

Tilknytningen mellem produktionsområdet og produktet

Ved fremstilling af perlevine tilsat kulsyre fra »Felső-Magyarország« fremhæves de omhyggeligt fremstillede basisvines duft og smag ved tilsætning af kulsyre. En prøvesmagning viser de komplekse frugtagtige og friske noter i hvidvinene og rosévinene, mens disse smagsnuancer i rødvinene ledsages af en dominerende fløjlsblød smag.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Type yderligere krav/undtagelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktion af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi« uden for det afgrænsede område:

På vingårde, der er registreret af vinkooperativet i Budapest-området og i følgende amter: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest og Szabolcs-Szatmár-Bereg. Det afgrænsede område grænser op til de pågældende amter og Budapest.

Benævnelser, der er underlagt begrænsninger, som kan angives

Retlig ramme:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, såfremt en sådan organisation findes i den pågældende medlemsstat

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Hvis de benævnelser, der er anført nedenfor, fremgår af etiketten, kan de øvrige benævnelser, der er underlagt begrænsninger, angives.

Benævnelser, der kan angives for vin:

For vine af typen muskotály [muskatel]: »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet].

For vine af typen siller: »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »cuvée«, »küvé«.

For rosévine: »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »cuvée«, »küvé«.

For hvidvine: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« [vin lagret på træfade], »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »cuvée«, »küvé«, »jégbor« [isvin].

For rødvine: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« [vin lagret på træfade], »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »cuvée«, »küvé«, »jégbor« [isvin].

Benævnelser, der kan angives for mousserende vin:

For mousserende hvidvine: »muskotály« [muskatel], »első szüret« [første høst], »termelői pezsgő« [vinavlerens mousserende vin], »cuvée«, »küvé«, »palackban erjesztett« [gæret på flaske].

For mousserende rosévine og rødvine: »első szüret« [første høst], »termelői pezsgő« [vinavlerens mousserende vin], »cuvée«, »küvé«, »palackban erjesztett« [gæret på flaske].

Benævnelser, der kan angives for hvid, rosé eller rød perlevin eller perlevin tilsat kulsyre: »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet], »cuvée«, »küvé«.

Link til produktspecifikationen

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