C/2026/5781

5.11.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5781)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Datum der Antragstellung: 15.10.2016

1. **Art der Änderung**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

2. **Land, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört**

Ungarn

3. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Rat der Weinbaugemeinden der Weinregion Eger

4. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

1. *Das gesamte Weinbaugebiet Mátra wird in das geografische Gebiet aufgenommen.*

Begründung: Das geografische Gebiet sollte erweitert werden, da die von der Änderung betroffenen Gebiete Boden- und Klimabedingungen aufweisen, die mit denen des abgegrenzten geografischen Gebiets identisch oder diesen sehr ähnlich sind und sich daher gut für das Erzeugungssystem der g.g.A. „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ eignen.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik IV Abgegrenztes geografisches Gebiet (Punkt 6 des Einzigen Dokuments)

2. *Hinzufügung der Erzeugniskategorie Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Begründung: Um der sich wandelnden Marktnachfrage Rechnung zu tragen, stellen Weinerzeuger bereits seit vielen Jahren Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure her. Diese Weine sollten daher in die Produktspezifikation der g.g.A. „Felső-Magyarország“ aufgenommen werden. Dank der Fortschritte bei der Technologie konnte eine immer bessere Qualität erreicht werden, was zu einem Anstieg der Nachfrage und Erzeugung geführt hat. Die herausragenden Weine mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ können auch zur Herstellung homogener und hochwertiger Erzeugnisse verwendet werden, die der Spezifikation entsprechen. Das Inverkehrbringen lokal erzeugter Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ trägt zur Förderung hochwertiger Weine mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ bei.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Wichtigste Keltertraubensorte(n) (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

3. *Hinzufügung der Erzeugniskategorie Perlwein*

Begründung: Um der sich wandelnden Marktnachfrage Rechnung zu tragen, stellen Weinerzeuger bereits seit vielen Jahren Perlwein her. Diese Weine sollten daher in die Produktspezifikation der g.g.A. „Felső-Magyarország“ aufgenommen werden. Dank der Fortschritte bei der Technologie konnte eine immer bessere Qualität erreicht werden, was zu einem Anstieg der Nachfrage und Erzeugung geführt hat. Die herausragenden Weine mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ können auch zur Herstellung homogener und hochwertiger Erzeugnisse verwendet werden, die der Spezifikation entsprechen. Das Inverkehrbringen lokal erzeugter Perlweine mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ trägt zur Förderung hochwertiger Weine mit der g.g.A. „Felső-Magyarország“ bei.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Wichtigste Keltertraubensorte(n) (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

4. *Hinzufügung der Erzeugniskategorie Schaumwein*

Begründung: Die Erzeugniskategorie Schaumwein sollte hinzugefügt werden, da die Erzeugung von Schaumwein und die Bereitstellung von Rohstoffen für Schaumwein im Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Felső-Magyarország“ auf eine jahrzehntelange Tradition zurückblicken. Die hervorragende Säurestruktur der im abgegrenzten Gebiet angebauten Trauben und die Beschaffenheit des Erzeugungsgebiets bieten geeignete Rohstoffe für die Erzeugung von Schaumwein, was durch die Erfahrungen von Fachleuten, die mit dem Erzeugungsgebiet vertraut sind, bestätigt wird.

Rubriken der Produktspezifikation (und Punkte des Einzigen Dokuments), auf die sich die Änderung bezieht:

Rubrik II Beschreibung der Weine (Punkt 4 des Einzigen Dokuments)

Rubrik III Spezifische önologische Verfahren (Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments)

Rubrik V Höchsterträge (Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VI Wichtigste Keltertraubensorte(n) (Punkt 7 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VII Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Punkt 8 des Einzigen Dokuments)

Rubrik VIII Weitere Bedingungen (Punkt 9 des Einzigen Dokuments)

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. — geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

8. Perlwein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Wein — Muskotály (Muskateller)*

Lebendiger, frischer Weißwein mit den für Muskateller typischen Geruchs- und Geschmacksnoten. Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— 1. Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— 2. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— 3. Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— 4. Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— 5. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Wein — Schillerwein*

Ein trockener, körperreicherer und säurebetonter Wein aus roten Trauben von kräftiger roter bis hellrubinroter Farbe, dessen Geruch und Geschmack gleichermaßen durch Frucht- und Gewürznoten geprägt sind.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Wein — Rosé*

Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein aus roten Trauben, dessen Farbnuancen von zwiebelschalenfarbig bis lebendig rosafarben reichen, mit frisch-fruchtigen, am Gaumen bisweilen auch blumigen Aromen sowie lebhaften Säuren, frisch und verhalten herb.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Wein — weiß*

Die Farbe reicht von grünlich-weiß bis blass-strohgelb. Frisch und mit langem Abgang, bei Rebsortenwein mit sortentypischer Farbe und sortentypischen Frucht- und sonstigen Aromen. Der Weißwein kann in den Kategorien trocken, halbtrocken, lieblich oder süß erzeugt werden.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Wein — rot*

Von kräftiger rubinroter bis zu dunkelrubinroter Farbe. Bei Rebsortenweinen mit sortentypischen Farben und Aromen sowie mit geschliffenen Säuren. Verschnittweine variieren im Hinblick auf Tanningehalt, samtene Textur und Körper je nach Anteil der für den Verschnitt verwendeten Sorten. Die fruchtigen und würzigen Rotweine werden in den Kategorien trocken bis süß erzeugt.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *Schaumwein — weiß*

Seine Farbe reicht von silbrig-blass bis goldgelb. Sein Aroma ist fruchtig und frisch, typisch für diese Rebsorte. Er zeichnet sich durch frische, knackige und fruchtige Noten aus, wobei im Geschmack eine ausgereifte Säurestruktur dominiert.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *Schaumwein — rosé*

Die Farbe reicht von blass zwiebelschalenfarben bis hin zu glänzend purpurn; fruchtig, mit einem lebhaften, frischen Charakter. Sein Aroma zeichnet sich durch eine intensive Fruchtigkeit aus, die für rote Früchte charakteristisch ist und sich im Geschmack fortsetzt.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. *Schaumwein — rot*

Kräftige rubinrote Farbe mit einem dunklen Rubinton. Sein Bouquet zeichnet sich insbesondere durch Noten von Waldfrüchten aus. Der Wein verfügt nicht nur über eine ausgereifte Säurestruktur, sondern zeichnet sich auch durch einen samtigen Geschmack und fruchtige Aromen aus.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. *Perlwein — weiß*

Farblich kann der Wein grünlich-weiß bis goldgelb sein; immer mit einem fruchtigen Bouquet, frisch und mit einer eleganten Säure. Am Gaumen kann die zweite Gärung neben der Fruchtigkeit — ähnlich wie bei der Erzeugung von Schaumwein — elegante, komplexe Aromen und Noten in den Perlweinen hervorbringen.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

10. *Perlwein — rosé*

Farblich kann der Wein zwischen blass zwiebelschalenfarben und hellrot variieren. Er hat ein elegantes Aroma, das an Brombeeren und Himbeeren erinnert. Am Gaumen kann die zweite Gärung neben der Fruchtigkeit — ähnlich wie bei der Erzeugung von Schaumwein — elegante, komplexe Aromen und Noten in den Perlweinen hervorbringen.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

11. *Perlwein — rot*

Kräftige rubinrote Farbe mit einem dunklen Rubinton.

Fruchtige und würzige Noten entfalten sich sowohl im Aroma als auch im samtigen Geschmack, wobei die Säure von reifen, eleganten Tanninen begleitet wird. Die zweite Gärung kann — ähnlich wie bei der Erzeugung von Schaumwein — elegante, komplexe Aromen und Noten in den Perlweinen hervorbringen.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

12. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — weiß*

Farblich kann der Wein grünlich-weiß bis goldgelb sein. Er hat einen fruchtigen Duft und ist frisch mit einer eleganten Säure. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

13. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — rosé*

Die Farbe dieser Weine reicht von blass zwiebelschalenfarben bis hellrot. Sie sind fruchtig, mit einem lebhaften, frischen Charakter. Das zugesetzte gelöste Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

14. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — rot*

Kräftige rubinrote Farbe mit einem dunklen Rubinton. Diese Rotweine weisen einen samtigen Geschmack und fruchtige Aromen auf. Der Zusatz von Kohlendioxid verstärkt die Düfte und Aromen des Weines.

Die fehlenden Analyseparameter entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren:*

1. Obligatorische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Muskotály (Muskateller):

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;

— die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen;

— der Most muss gereinigt werden;

— Vorschriften zum Verschnitt: Der Anteil der Rebsorten Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír oder Mátrai muskotály muss zusammengenommen oder einzeln mindestens 85 % betragen.

2. Schillerwein:

— Die Maische muss auf der Schale vergoren werden;

— die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

3. Roséwein:

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;

— die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen;

— der Most muss gereinigt werden.

4. Weiß:

— Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;

— die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen;

— der Most muss gereinigt werden.

5. Rot:

— Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

2. Verbotene önologische Verfahren

—

3. Erziehungsmethode und Bepflanzungsdichte

Anbauverfahren

1. Reberziehungssystem und Pflanzabstand
   Vorschriften für die Reberziehung:

   — Bei bestehenden Rebflächen: Unabhängig von der Erziehungsform dürfen von allen Rebflächen für die Bereitung von Wein g.g.A. geeignete Trauben geerntet werden, solange die Rebfläche besteht.

   — Bei neuen Rebflächen: Guyot, hoher Kordon, mittelhoher Kordon, niedriger Kordon, Schirm-, Einzelspalier-, Fächer-, Kopf- und Gobeleterziehung.

   Vorschriften für die Pflanzdichte der Reben:

   — Bei bestehenden Rebflächen: Unabhängig vom Pflanzabstand dürfen von allen Rebflächen für die Bereitung von Wein g.g.A. geeignete Trauben geerntet werden, solange die Rebfläche besteht.

   — Bei neuen Rebflächen:

     — Pflanzdichte mindestens 3 300 Rebstöcke/ha.
2. Ernteverfahren: manuelle oder maschinelle Lese
3. Festsetzung des Lesezeitpunkts: kein festgelegter frühester Lesezeitpunkt

4. Natürlicher Mindestzuckergehalt der Trauben

Anbauverfahren

Mindestzuckergehalt der gelesenen Trauben (in ungarischem Mostgewicht (MM) bei 17,5 °C) und potenzieller minimaler Alkoholgehalt bei 20 °C:

— Wein: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— Schaumwein: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— Perlwein: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: 8,0 % vol (13,4 °MM)

5.2. *Höchsterträge*

1. Wein
   160 Hektoliter je Hektar
2. Wein
   21 000 kg Trauben je Hektar
3. Schaumwein
   160 Hektoliter je Hektar
4. Schaumwein
   21 000 kg Trauben je Hektar
5. Perlwein
   160 Hektoliter je Hektar
6. Perlwein
   21 000 kg Trauben je Hektar
7. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
   160 Hektoliter je Hektar
8. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
   21 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Komitate Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves und Nógrád, Budapest-Rákosliget sowie die Gebiete der Gemeinden Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót und Veresegyház im Komitat Pest, die gemäß dem Weinbaukataster in die Klassen I oder II eingestuft sind.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

— 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Beschreibung des geografischen Gebiets

Die Region liegt dort, wo die Gebirgszüge Zemplén, Mátra und Bükk sowie die Hügel von Gödöllő auf die Große Tiefebene treffen, auf einer Höhe zwischen 160 und 180 m über dem Meeresspiegel. Im Osten und Westen befinden sich Hügel mit einer Höhe von 200 bis 300 m.

Bodenarten im abgegrenzten geografischen Gebiet „Felső-Magyarország“

Die Böden des Erzeugungsgebiets der geografischen Angabe bestehen aus kalkhaltigem Löss, verschiedenen Arten von braunen Waldböden (Ramann-Böden, Tschernozem, gebänderte Böden, degradierte Böden), die aus Rhyolith-Tuff, Dazit-Tuff und Andesit vulkanischen Ursprungs entstanden sind, sowie aus Löss, Erubase-Böden und braunen Waldböden, die sich auf Rhyolith-Tuff gebildet haben. Bis auf wenige Ausnahmen liegen die Rebflächen auf Hochebenen oder an deren sanften Süd-, West- und Osthängen. Aus diesen ist der braune Waldboden entstanden, der sich auf marinem Kalksteinsediment gebildet hat. An einigen Stellen, in den Schwemmlandebenen der Flüsse, bildet sich ein sandiger Schwemmlandboden.

Im Folgenden sind die für das abgegrenzte Gebiet charakteristischen meteorologischen Daten aufgeführt, gemittelt über einen Zeitraum von 47 Jahren: mittlere Jahrestemperatur: 10,65 °C; mittlerer Jahresniederschlag: 592,6 mm; Sonnenstunden im Jahresdurchschnitt: 1 964 Stunden.

Die Keller in diesem geografischen Gebiet wurden in Löss und Rhyolith-Tuff gegraben, die sich leicht aushöhlen lassen und (aufgrund der Verdichtung der Asche nach der Zeit, in der diese Berge vulkanisch aktiv waren) einen außergewöhnlich fruchtbaren Boden bilden.

Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und dem Erzeugnis

Die allgemeinen klimatischen Gegebenheiten der Region Felső-Magyarország ergeben sich aus der Nähe zur Hügellandschaft Gödöllő und dem Nördlichen Ungarischen Mittelgebirge. Diese bieten Schutz vor den Winterfrösten, und nach den warmen Sommer- und Herbsttagen sorgen die der Bergbrise zu verdankenden kühlen Nächte dafür, dass die feinen, eleganten Säuren und die primären Fruchtaromen in den Trauben erhalten bleiben. Geografie und Klima verleihen den hier erzeugten Weinen vibrierende Säuren und einen langen Abgang. Der Tanningehalt der Rotweine ist relativ gering.

Aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit sind auch die Weine sehr vielfältig. Der vulkanische Boden verleiht dem Wein eine dezente Mineralität; Kalksteinboden sorgt für eine reichhaltige Säurepalette, während Lössboden aromatische Weine mit Muskatnoten hervorbringt.

Die Weißweine der Region „Felső-Magyarország“ sind entweder leicht mit langem Abgang oder dicht, vollmundig und reichhaltig; die Rosé- und Schillerweine weisen ein reichhaltiges Geschmacksprofil auf, während die Rotweine leichter oder vollmundiger sind und sich für eine längere Reifung eignen bzw. diese erfordern.

Die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit führt zu Weinen mit einer reichen Geschmacksvielfalt. Der vulkanische Boden verleiht dem Wein eine dezente Mineralität; Kalksteinboden sorgt für eine reichhaltige Säurepalette, während Lössboden aromatische Weine mit Muskatnoten hervorbringt.

Alle in dem Gebiet erzeugten Weine bilden eine ausgezeichnete Grundlage für die Erzeugung von Perlweinen und Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure.

8.2. *Schaumwein*

Beschreibung des geografischen Gebiets

Die Beschreibung des abgegrenzten Gebiets entspricht der Beschreibung in der obigen Kategorie „Wein“. Beim Schaumwein beruht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet insbesondere auf den klimatischen Bedingungen des Gebiets, dem Einfluss der Berg- und Talwinde, dem Erhalt der Säure sowie den örtlichen Traditionen der Schaumweinerzeugung.

Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und dem Erzeugnis

In der Weinregion „Felső-Magyarország“ reicht die Tradition der Schaumweinbereitung in kleinen handwerklichen Weinkellereien mehrere Jahrzehnte zurück. Die Qualität der Trauben und die kontinuierliche Überwachung der Erzeuger garantieren, dass auch die in schwächeren Jahrgängen erzeugten Schaumweine von außergewöhnlicher Qualität sind. Fachleute, die sich des Potenzials des lokalen Anbaugebiets bewusst sind, erkennen zudem an, dass die Qualität der Trauben einen außergewöhnlich guten Rohstoff für die Erzeugung von Schaumwein gewährleistet. Einer der bekanntesten ungarischen Schaumweinerzeuger verwendet seit Jahrzehnten Trauben aus der Weinregion „Felső-Magyarország“ für seine hervorragenden und berühmten Schaumweine.

Aufgrund der Nähe zu Hügeln und Bergen ist der tagsüber von den Bergen und Tälern ausgehende Wind ein Schlüsselfaktor für den hohen Gehalt an titrierbarer Säure, der für die Erzeugung von Schaumwein so wichtig ist. Dadurch geht an warmen Tagen im Sommer und im Frühherbst weniger Säure verloren. Auch der Tonanteil des Bodens spielt eine wichtige Rolle, da die gute Wasserrückhaltefähigkeit des Bodens dafür sorgt, dass die Reben auch an warmen Sommertagen gut mit Wasser versorgt sind. So verläuft die Traubenentwicklung selbst in trockeneren Jahrgängen kontinuierlich und frei von Stressfaktoren und pflanzliche, muffige Gerüche sowie unreife, herbe Säuren kommen im Schaumwein nicht zum Ausdruck. In der Weinregion „Felső-Magyarország“ steht eine breite Palette an Rebsorten für die Erzeugung von Schaumwein zur Verfügung, wodurch jedes Jahr lebendige, frische und fruchtige Schaumweine mit knackiger Säure und langem Abgang gekeltert werden können. Die „Felső-Magyarország“-Schaumweine zeichnen sich unabhängig von ihrer Farbe durch einen intensiven Geschmack und eine komplexe Fruchtigkeit aus. Ein fruchtiges Aroma und eine ausgereifte Säurestruktur verleihen den in der Region erzeugten Schaumweinen ihre Frische.

8.3. *Perlwein*

Beschreibung des geografischen Gebiets

Die Beschreibung des abgegrenzten Gebiets entspricht der Beschreibung in der obigen Kategorie „Wein“. Bei dem Perlwein beruht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet insbesondere auf dem Naturphänomen der Bergwinde, der Entwicklung einer feinen und harmonischen Säurezusammensetzung sowie der Erhaltung der primären Fruchtaromen.

Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und dem Erzeugnis

Das zuvor erwähnte Phänomen der Bergwinde sorgt dafür, dass die in diesem Gebiet angebauten Rebsorten eine feine und harmonische Säurezusammensetzung aufweisen und ihre primären Fruchtaromen bewahren. Die charakteristische Frische und Fruchtigkeit von „Felső-Magyarország“-Perlweinen und „Felső-Magyarország“-Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure lassen sich auf dieses besondere Naturphänomen und die dort angebauten Rebsorten zurückführen.

Ein gemeinsames Merkmal der „Felső-Magyarország“-Perlweine ist ihr frischer, fruchtiger Duft, der durch eine elegante Säure ergänzt wird. Die Fruchtigkeit in der Nase und die Säure am Gaumen verleihen den Weinen ihre Komplexität. Trotz des hohen Säuregehalts der Weine sind die Säuren ausgereift und frisch. Die zweite Gärung kann — ähnlich wie bei der Erzeugung von Schaumwein — elegante, komplexe Aromen und Noten in den Perlweinen hervorbringen.

8.4. *Perlwein mit Zugesetzter Kohlensäure*

Beschreibung des geografischen Gebiets

Die Beschreibung des abgegrenzten Gebiets entspricht der Beschreibung in der obigen Kategorie „Wein“. Beim Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure beruht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auf dem fruchtigen, frischen Charakter der sorgfältig hergestellten Grundweine sowie auf der Tatsache, dass das zugesetzte Kohlendioxid die Aromen und Geschmacksnoten hervorhebt.

Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet und dem Erzeugnis

Bei der Erzeugung von „Felső-Magyarország“-Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure werden die Duft- und Geschmacksnoten der sorgfältig hergestellten Grundweine durch den Zusatz von Kohlendioxid verstärkt. Bei der Verkostung zeigen sich bei Weiß- und Roséweinen komplexe fruchtige und frische Noten, während diese Aromen bei Rotweinen durch einen dominanten, samtigen Geschmack ergänzt werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Erzeugung von Wein mit der g.g.A. „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ außerhalb des abgegrenzten Gebiets:

In Kellereien, die bei den Weinbaugemeinden im Raum Budapest und in den folgenden Komitaten registriert sind: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest und Szabolcs-Szatmár-Bereg. Das abgegrenzte Gebiet wird von den genannten Komitaten und Budapest begrenzt.

Zulässige Begriffe, die Beschränkungen unterliegen

Rechtsrahmen:

Durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Wenn die unten aufgeführten Begriffe auf dem Etikett erscheinen, können auch die anderen Begriffe, die Beschränkungen unterliegen, angegeben werden.

Begriffe, die für Weine verwendet werden dürfen:

Für Muskotály-Weine (Muskateller): „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, „újbor“ (Jungwein), „primőr“, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt).

Für Schillerweine: „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, „újbor“ (Jungwein), „primőr“, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „cuvée“, „küvé“.

Für Roséweine: „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, „újbor“ (Jungwein), „primőr“, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „cuvée“, „küvé“.

Für Weißweine: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (im Eichenfass gereifter Wein), „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, „újbor“(Jungwein), „primőr“, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (Eiswein).

Für Rotweine: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (im Eichenfass gereifter Wein), „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, „újbor“ (Jungwein), „primőr“, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (Eiswein).

Begriffe, die für Schaumweine verwendet werden dürfen:

Für weiße Schaumweine: „muskotály“ (Muskateller), „első szüret“ (aus erster Lese), „termelői pezsgő“ (Schaumwein vom Erzeuger), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (Flaschengärung).

Für Roséschaumwein und roten Schaumwein: „első szüret“ (aus erster Lese), „termelői pezsgő“ (Schaumwein vom Erzeuger), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (Flaschengärung).

Begriffe, die für weißen, roten oder Rosé-Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure angegeben werden können: „első szüret“ (aus erster Lese), „virgin vintage“, primőr, „termőhelyen palackozva“ (am Erzeugungsort abgefüllt), „cuvée“, „küvé“.

Link zur Produktspezifikation

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