Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5781

5.11.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/5781)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

PGI-HU-A1329-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15.10.2016

1. **Τύπος τροποποίησης**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013

2. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη περιοχή**

Ουγγαρία

3. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Συμβούλιο αμπελουργικών κοινοτήτων της αμπελουργικής περιοχής Eger

4. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. *Στη γεωγραφική περιοχή προστίθεται όλη η αμπελουργική περιοχή Mátra.*

Αιτιολόγηση: Η γεωγραφική περιοχή θα πρέπει να επεκταθεί επειδή οι εδαφοκλιματικές συνθήκες των περιοχών που αφορά η τροποποίηση είναι ίδιες ή εμφανίζουν μεγάλες ομοιότητες με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και, ως εκ τούτου, είναι προσαρμοσμένες στις απαιτήσεις του συστήματος παραγωγής της ΠΓΕ «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi».

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος IV. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου)

2. *Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «αεριούχος ημιαφρώδης οίνος»*

Αιτιολόγηση: Οι οινοπαραγωγοί παράγουν αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους εδώ και πολλά χρόνια για να ανταποκριθούν στη μεταβαλλόμενη ζήτηση της αγοράς. Οι οίνοι αυτοί θα πρέπει, επομένως, να προστεθούν στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ «Felső-Magyarország». Χάρη στην πρόοδο της τεχνολογίας η ποιότητα βελτιωνόταν ολοένα και περισσότερο, γεγονός που οδήγησε σε αύξηση της ζήτησης και της παραγωγής. Οι εξαιρετικοί οίνοι της ΠΓΕ «Felső-Magyarország» μπορούν άλλωστε να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή ομοιογενών προϊόντων υψηλής ποιότητας που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές. Η διάθεση στην αγορά αεριούχων ημιαφρωδών οίνων τοπικής παραγωγής με την ΠΓΕ «Felső-Magyarország» συμβάλλει στην προώθηση ποιοτικών οίνων της ΠΓΕ «Felső-Magyarország».

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος V. Μέγιστες αποδόσεις (σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VI. Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες) (σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

3. *Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «ημιαφρώδης οίνος»*

Αιτιολόγηση: Οι οινοπαραγωγοί παράγουν ημιαφρώδεις οίνους εδώ και πολλά χρόνια για να ανταποκριθούν στη μεταβαλλόμενη ζήτηση της αγοράς. Οι οίνοι αυτοί θα πρέπει, επομένως, να προστεθούν στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ «Felső-Magyarország». Με την πρόοδο της τεχνολογίας η ποιότητα βελτιωνόταν ολοένα και περισσότερο, γεγονός που οδήγησε σε αύξηση της ζήτησης και της παραγωγής. Οι εξαιρετικοί οίνοι της ΠΓΕ «Felső-Magyarország» μπορούν άλλωστε να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή ομοιογενών προϊόντων υψηλής ποιότητας που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές. Η διάθεση στην αγορά ημιαφρωδών οίνων τοπικής παραγωγής με την ΠΓΕ «Felső-Magyarország» συμβάλλει στην προώθηση των οίνων ποιότητας της ΠΓΕ «Felső-Magyarország».

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος V. Μέγιστες αποδόσεις (σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VI. Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες) (σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

4. *Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «αφρώδης οίνος»*

Αιτιολόγηση: Η κατηγορία προϊόντος «αφρώδης οίνος» θα πρέπει να προστεθεί επειδή η παραγωγή αφρώδους οίνου και η προμήθεια της πρώτης ύλης για τον αφρώδη οίνο έχουν ιστορία αρκετών δεκαετιών στην περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Felső-Magyarország». Η εξαιρετική όξινη δομή των σταφυλιών που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή και ο χαρακτήρας της περιοχής παραγωγής εξασφαλίζουν την κατάλληλη πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδους οίνου, γεγονός το οποίο επιβεβαιώνεται από την εμπειρία των επαγγελματιών που γνωρίζουν καλά την περιοχή παραγωγής.

Τίτλοι των προδιαγραφών προϊόντος (και του ενιαίου εγγράφου) που επηρεάζονται:

Τίτλος ΙΙ. Περιγραφή των οίνων (σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές (σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος V. Μέγιστες αποδόσεις (σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VI. Κύρια ποικιλία αμπέλου (ποικιλίες) (σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VII. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου)

Τίτλος VIII. Περαιτέρω προϋποθέσεις (σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου)

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1) Οίνος

4) Αφρώδης οίνος

8) Ημιαφρώδης οίνος

9) Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Οίνος — Muskotály [Μοσχάτο]*

Ζωηρός, δροσερός λευκός οίνος, με χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση μοσχάτου. Οίνος ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— 1. Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— 2. Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9,5

— 3. Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— 4. Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— 5. Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Οίνος — Siller*

Ξηρός, με πιο γεμάτο σώμα και όξινος οίνος, που παράγεται από ερυθρά σταφύλια, με εντονότερο ερυθρό έως ανοιχτό ρουμπινί χρώμα, με φρουτώδεις και πικάντικες νότες που γίνονται αντιληπτές τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση του.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Οίνος — Ερυθρωπός*

Οίνος που παράγεται από ερυθρά σταφύλια, χρώματος που κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το στιλπνό ρόδινο χρώμα, με ζωηρά, δροσερά φρουτώδη αρώματα και γεύσεις και, σε ορισμένες περιπτώσεις, αρώματα ανθέων· οίνος πληθωρικός, με ελαφρά, ευχάριστα οξέα· ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Οίνος — Λευκός*

Το χρώμα ποικίλλει από λευκοπράσινο έως ανοιχτό αχυροκίτρινο. Οίνος ζωηρού και δροσερού χαρακτήρα με μακρά επίγευση. Οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας που χρησιμοποιείται, με φρουτώδη και άλλα αρώματα και γεύσεις. Ο λευκός οίνος μπορεί να παράγεται ως ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Οίνος — Ερυθρός*

Έντονο έως σκούρο ρουμπινί χρώμα· οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν χρώματα, αρώματα και γεύσεις χαρακτηριστικές της ποικιλίας που χρησιμοποιείται, με στρογγυλεμένη οξύτητα. Οι οίνοι ανάμειξης έχουν περιεκτικότητα σε τανίνες ανάλογη με τα ποσοστά χρήσης των αντίστοιχων ποικιλιών, καθώς και βελούδινη γεύση και σώμα. Οι ερυθροί αυτοί οίνοι έχουν φρουτώδη και πικάντικα αρώματα και μπορεί να είναι από ξηροί έως γλυκείς.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Αφρώδης οίνος — Λευκός*

Το χρώμα του ποικίλλει από ανοιχτό ασημί έως χρυσοκίτρινο. Το άρωμά του είναι φρουτώδες και δροσερό, χαρακτηριστικό της ποικιλίας αμπέλου. Χαρακτηρίζεται από δροσερές, τραγανές και φρουτώδεις νότες, και στο στόμα κυριαρχεί η ώριμη όξινη δομή.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *Αφρώδης οίνος — Ερυθρωπός*

Μπορεί να έχει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως λαμπερές ιώδεις αποχρώσεις· φρουτώδης, με ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα. Το άρωμά του διαθέτει έντονα φρουτώδη χαρακτηριστικά των ερυθρόσαρκων φρούτων, τα οποία διατηρούνται στη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *Αφρώδης οίνος — Ερυθρός*

Έντονο ρουμπινί χρώμα με σκούρες ρουμπινί ανταύγειες. Το άρωμά του χαρακτηρίζεται κυρίως από νότες φρούτων του δάσους. Εκτός από ώριμη όξινη δομή, ο οίνος έχει βελούδινη γεύση και φρουτώδη αρώματα.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. *Ημιαφρώδης οίνος — Λευκός*

Το χρώμα του ποικίλλει από λευκοπράσινο έως χρυσοκίτρινο· πάντα με φρουτώδες άρωμα, δροσερό με διακριτική οξύτητα. Στο στόμα, πέρα από τα φρουτώδη χαρακτηριστικά, η δεύτερη ζύμωση μπορεί —όπως και κατά την παραγωγή του αφρώδους οίνου— να χαρίζει στους ημιαφρώδεις οίνους κομψά, σύνθετα αρώματα και νότες.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. *Ημιαφρώδης οίνος — Ερυθρωπός*

Το χρώμα του ποικίλλει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ανοιχτό κόκκινο. Έχει κομψό άρωμα που θυμίζει βατόμουρα και σμέουρα. Στο στόμα, πέρα από τα φρουτώδη χαρακτηριστικά, η δεύτερη ζύμωση μπορεί —όπως και κατά την παραγωγή του αφρώδους οίνου— να χαρίζει στους ημιαφρώδεις οίνους κομψά, σύνθετα αρώματα και νότες.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

11. *Ημιαφρώδης οίνος — Ερυθρός*

Έντονο ρουμπινί χρώμα με σκούρες ρουμπινί ανταύγειες.

Οι φρουτώδεις και πικάντικες νότες είναι αντιληπτές τόσο στο άρωμα όσο και στη βελούδινη γεύση του, και τα οξέα του συνδυάζονται με ώριμες διακριτικές τανίνες. Η δεύτερη ζύμωση μπορεί —όπως και κατά την παραγωγή του αφρώδους οίνου— να χαρίζει στους ημιαφρώδεις οίνους κομψά, σύνθετα αρώματα και νότες.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

12. *Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — Λευκός*

Το χρώμα του ποικίλλει από πρασινωπό-λευκό έως χρυσοκίτρινο. Έχει φρουτώδες άρωμα και είναι δροσερός με διακριτική οξύτητα. Το διαλυμένο πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

13. *Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — Ερυθρωπός*

Οι οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από το απαλό χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως ανοιχτό κόκκινο. Είναι φρουτώδεις, με ζωηρό, δροσερό χαρακτήρα. Το διαλυμένο πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

14. *Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — Ερυθρός*

Έντονο ρουμπινί χρώμα με σκούρες ρουμπινί ανταύγειες. Αυτοί οι ερυθροί οίνοι έχουν βελούδινη γεύση και φρουτώδη αρώματα. Η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις του οίνου.

Οι αναλυτικές παράμετροι που λείπουν είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Υποχρεωτικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

1) Muskotály [Μοσχάτο]:

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής,

— η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας),

— το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό,

— κανόνες για την ανάμειξη: οι ποικιλίες Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír ή Mátrai muskotály πρέπει να αναλογούν από κοινού ή χωριστά τουλάχιστον στο 85 % του οίνου.

2) Siller:

— η σταφυλομάζα πρέπει να υποβάλλεται σε ζύμωση με τα στέμφυλα,

— η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας).

3) Ερυθρωποί οίνοι:

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής,

— η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας),

— το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό.

4) Λευκοί οίνοι:

— η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής,

— η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας),

— το γλεύκος πρέπει να υποβάλλεται σε καθαρισμό.

5) Ερυθροί οίνοι:

— η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας).

2. Απαγορευμένες οινολογικές πρακτικές

—

3. Μέθοδος καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

1) Μέθοδος αμπελοκαλλιέργειας και απόσταση μεταξύ των πρέμνων
Κανόνες σχετικά με τη μόρφωση των πρέμνων:

— Όσον αφορά τους υφιστάμενους αμπελώνες: ανεξάρτητα από τη μέθοδο καλλιέργειας, τα σταφύλια που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνου ΠΓΕ μπορούν να συγκομίζονται από οποιοδήποτε κλήμα, για όσο διάστημα εξακολουθεί να καλλιεργείται ο αμπελώνας.

— Όσον αφορά τους νέους αμπελώνες: κορδόνι Guyot, υψηλό κλάδεμα, μέτριο προς υψηλό κλάδεμα, χαμηλό κλάδεμα, κλάδεμα σε σχήμα ομπρέλας, μονόπλευρο κλάδεμα, κλάδεμα σε σχήμα παλμέτας, στεφάνης και κυπέλλου.

Κανόνες σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης στον αμπελώνα:

— Όσον αφορά τους υφιστάμενους αμπελώνες: ανεξάρτητα από την πυκνότητα φύτευσης, τα σταφύλια που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνου ΠΓΕ μπορούν να συγκομίζονται από οποιοδήποτε κλήμα, για όσο διάστημα εξακολουθεί να καλλιεργείται ο αμπελώνας.

— Όσον αφορά τους νέους αμπελώνες:

— πυκνότητα φύτευσης τουλάχιστον 3 300 πρέμνων/εκτάριο.

2) Μέθοδος συγκομιδής: χειρωνακτική ή μηχανική

3) Ορισμός της ημερομηνίας της συγκομιδής: δεν προσδιορίζεται η νωρίτερη ημερομηνία συγκομιδής

4. Ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα (g/l)

Καλλιεργητική πρακτική

Ελάχιστη περιεκτικότητα των συγκομισθέντων σταφυλιών σε σάκχαρα (εκφραζόμενη σε βαθμούς γλεύκους βάσει της ουγγρικής κλίμακας (ΜΜ) στους 17,5 °C και ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος στους 20 °C):

— οίνος: 8,0 % κατ' όγκο (13,4°ΜΜ)

— αφρώδης οίνος: 8,0 % κατ' όγκο (13,4°ΜΜ)

— ημιαφρώδης οίνος: 8,0 % κατ' όγκο (13,4°ΜΜ)

— αεριούχος ημιαφρώδης οίνος: 8,0 % κατ' όγκο (13,4°ΜΜ)

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1) Οίνος
160 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

2) Οίνος
21 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

3) Αφρώδης οίνος
160 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

4) Αφρώδης οίνος
21 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

5) Ημιαφρώδης οίνος
160 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

6) Ημιαφρώδης οίνος
21 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

7) Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος
160 hl/ha (εκατόλιτρα/εκτάριο)

8) Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος
21 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Οι κομητείες Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves και Nógrád, Budapest-Rákosliget και οι περιοχές των δήμων Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót και Veresegyház στην κομητεία Pest που ταξινομούνται στην κατηγορία I ή II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο.

7. **Κύρια/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

— 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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Οινοσ*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η περιοχή βρίσκεται στη συμβολή των οροσειρών Zemplén, Mátra και Bükk και των λόφων Gödöllő με τη Μεγάλη Πεδιάδα, σε υψόμετρο μεταξύ 160 και 180 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Ανατολικά και δυτικά βρίσκονται λόφοι ύψους μεταξύ 200 και 300 μέτρων.

Εδαφικοί τύποι στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή Felső-Magyarország

Τα εδάφη της περιοχής παραγωγής της γεωγραφικής ένδειξης είναι ασβεστούχα εδάφη loess, διάφοροι τύποι ορφνών δασικών εδαφών (Ramann, Chernozem, στρωματοειδή, υποβαθμισμένα) που προέρχονται από ρυολιθικό τόφφο, δακιτικό τόφφο και ανδεσίτη ηφαιστειακής προέλευσης, καθώς και εδάφη loess, αργιλώδη λασπώδη εδάφη και ορφνά δασικά εδάφη σχηματισμένα πάνω σε ρυολιθικό τόφφο. Εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις, οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψίπεδα ή στις ήπιες πλαγιές τους που έχουν νότιο, δυτικό και ανατολικό προσανατολισμό. Σε αυτές τις περιοχές εντοπίζεται το ορφνό δασικό έδαφος που είναι σχηματισμένο πάνω σε θαλάσσια ασβεστολιθικά ιζήματα. Σε ορισμένα σημεία, στις προσχωσιγενείς πεδιάδες των ποταμών, σχηματίζεται προσχωσιγενές αμμώδες έδαφος.

Ακολουθούν ορισμένα μετεωρολογικά στοιχεία που χαρακτηρίζουν την οριοθετημένη περιοχή, υπολογιζόμενα κατά μέσο όρο σε περίοδο 47 ετών: μέση ετήσια θερμοκρασία: 10,65 °C· μέση ετήσια βροχόπτωση: 592,6 mm· ετήσιος μέσος όρος ωρών ηλιοφάνειας: 1 964 ώρες.

Οι οιναποθήκες στη γεωγραφική περιοχή ήταν κατασκευασμένες μέσα στα εδάφη τύπου loess και στα εδάφη από ρυολιθικό τόφφο, τα οποία σκάβονται εύκολα και (λόγω της συμπύκνωσης της τέφρας μετά την περίοδο ηφαιστειακής δράσης αυτών των ορεινών όγκων) σχηματίζουν ένα εξαιρετικά αποδοτικό έδαφος.

Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος

Οι γενικές κλιματικές συνθήκες της περιοχής Felső-Magyarország επηρεάζονται κυρίως από τη γειτνίασή της με τους λόφους Gödöllő και τα βόρεια ουγγρικά υψίπεδα. Τα όρη αυτά προσφέρουν προστασία από τους χειμερινούς παγετούς και τις ψυχρές νύχτες που φέρνει ο «ορεινός άνεμος», ενώ οι θερμές ημέρες του καλοκαιριού και του φθινοπώρου διασφαλίζουν ότι τα σταφύλια διατηρούν την εξευγενισμένη και διακριτική οξύτητά τους και τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματά τους. Η γεωγραφία και το κλίμα χαρίζουν στους οίνους που παράγονται σε αυτήν την περιοχή έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση. Οι ερυθροί οίνοι έχουν σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε τανίνες.

Λόγω της ποικίλης σύστασης του εδάφους, οι οίνοι παρουσιάζουν επίσης μεγάλη ποικιλομορφία. Το ηφαιστειογενές έδαφος προσδίδει στον οίνο ασθενή ορυκτότητα· το ασβεστολιθικό έδαφος τού προσδίδει πλούσια ποικιλία οξέων· ενώ το έδαφος τύπου loess προσφέρει αρωματικούς οίνους που έχουν τη γεύση μοσχάτου.

Οι λευκοί οίνοι της περιοχής «Felső-Magyarország» είναι ελαφροί με μακρά επίγευση ή πυκνοί με γεμάτο σώμα και πλούσιοι, οι ερυθρωποί οίνοι και οι οίνοι siller έχουν πλούσια γευστικά χαρακτηριστικά, ενώ οι ερυθροί οίνοι έχουν ελαφρύτερο ή πιο γεμάτο σώμα και μπορούν κάλλιστα ή πρέπει να παλαιώνονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Η ποικίλη σύσταση του εδάφους προσφέρει οίνους με πλούσια ποικιλία γεύσεων. Το ηφαιστειογενές έδαφος προσδίδει στον οίνο ασθενή ορυκτότητα· το ασβεστολιθικό έδαφος τού προσδίδει πλούσια ποικιλία οξέων· ενώ το έδαφος τύπου loess προσφέρει αρωματικούς οίνους που έχουν τη γεύση μοσχάτου.

Όλοι οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή αποτελούν εξαιρετική βάση για την παραγωγή ημιαφρωδών και αεριούχων ημιαφρωδών οίνων.

8.2. *Αφρωδησ οινοσ*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής είναι ίδια με την περιγραφή που αναφέρεται στην ανωτέρω κατηγορία οίνου. Για τον αφρώδη οίνο, ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται κυρίως στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής, στην επίδραση των ανέμων που πνέουν στα όρη και στις κοιλάδες, στη διατήρηση των οξέων και στις τοπικές παραδόσεις παραγωγής αφρώδους οίνου.

Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος

Στην αμπελουργική περιοχή «Felső-Magyarország», η παράδοση της παραγωγής αφρώδους οίνου σε μικρά βιοτεχνικά οινοποιεία ανάγεται πολλές δεκαετίες πίσω. Η ποιότητα των σταφυλιών και η συνεχής παρακολούθηση των παραγωγών παρέχουν τα εχέγγυα για την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας οίνων ακόμα και όταν οι εσοδείες είναι ισχνές. Οι ειδικοί που γνωρίζουν καλά το δυναμικό της περιοχής της τοπικής παραγωγής αναγνωρίζουν επίσης ότι η ποιότητα των σταφυλιών εξασφαλίζει μια εξαιρετικά καλή πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Ένα από τα πιο γνωστά οινοποιεία της Ουγγαρίας που παράγει αφρώδεις οίνους χρησιμοποιεί εδώ και δεκαετίες για τους εξαιρετικούς και διάσημους αφρώδεις οίνους της σταφύλια που παράγονται στην αμπελουργική περιοχή «Felső-Magyarország».

Επειδή η περιοχή βρίσκεται κοντά σε λόφους και σε βουνά, ο άνεμος που πνέει κατά τη διάρκεια της ημέρας από τα βουνά και τις κοιλάδες αποτελεί βασικό παράγοντα για την υψηλή ογκομετρούμενη οξύτητα, η οποία είναι πολύ σημαντική για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Οι συνθήκες αυτές περιορίζουν την απώλεια οξύτητας κατά τη διάρκεια των θερμών ημερών του καλοκαιριού και των αρχών του φθινοπώρου. Σημαντικό ρόλο διαδραματίζει επίσης η περιεκτικότητα του εδάφους σε άργιλο, καθώς τα εδάφη που μπορούν να συγκρατούν καλά τα ύδατα τροφοδοτούν επαρκώς τις αμπέλους με νερό ακόμη και κατά τις θερμές ημέρες του καλοκαιριού. Ως εκ τούτου, ακόμη και κατά τα ξηρότερα έτη συγκομιδής, τα σταφύλια αναπτύσσονται συνεχώς χωρίς να εκτίθενται σε επιβαρυντικούς παράγοντες, και οι φυτικές οσμές, οι οσμές μούχλας και τα ανώριμα ακατέργαστα οξέα δεν εκφράζονται στον αφρώδη οίνο. Δεδομένου ότι στην αμπελουργική περιοχή «Felső-Magyarország» υπάρχει ευρύ φάσμα ποικιλιών που προσφέρονται για την παραγωγή αφρώδους οίνου, οι επαγγελματίες έχουν τη δυνατότητα να παρασκευάζουν κάθε χρόνο ζωηρούς, δροσερούς και φρουτώδεις αφρώδεις οίνους με τραγανά οξέα και μακρά επίγευση. Οι αφρώδεις οίνοι «Felső-Magyarország», ανεξάρτητα από το χρώμα τους, χαρακτηρίζονται από την έντονη γεύση και τον σύνθετο φρουτώδη χαρακτήρα τους. Το φρουτώδες άρωμα και η ώριμη όξινη δομή προσδίδουν φρεσκάδα στους αφρώδεις οίνους που παράγονται στην περιοχή.

8.3. *Ημιαφρωδησ οινοσ*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής είναι ίδια με την περιγραφή που αναφέρεται στην ανωτέρω κατηγορία οίνου. Για τον ημιαφρώδη οίνο, ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται κυρίως σε ένα φυσικό φαινόμενο που είναι γνωστό ως «ορεινοί άνεμοι», στην ανάπτυξη διακριτικής και ισορροπημένης οξύτητας και στη διατήρηση των πρωτογενών φρουτωδών αρωμάτων.

Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος

Λόγω του προαναφερθέντος φαινομένου του «ορεινού ανέμου», οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή έχουν πάντα διακριτική και ισορροπημένη οξύτητα και διατηρούν τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματά τους. Η χαρακτηριστική φρεσκάδα και το φρουτώδες άρωμα των ημιαφρωδών και των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων «Felső-Magyarország» μπορούν να αποδοθούν σε αυτό το ιδιαίτερο φυσικό φαινόμενο και στις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή.

Κοινό χαρακτηριστικό των ημιαφρωδών οίνων «Felső-Magyarország» είναι το δροσερό, φρουτώδες άρωμά τους, το οποίο συνδυάζεται με διακριτική οξύτητα. Η φρουτώδης μύτη και η οξύτητα στον ουρανίσκο προσδίδουν πολυπλοκότητα στους οίνους. Παρά την υψηλή οξύτητα των οίνων, τα οξέα είναι ώριμα και δροσερά. Η δεύτερη ζύμωση μπορεί —όπως και κατά την παραγωγή αφρώδους οίνου— να χαρίζει κομψά, σύνθετα αρώματα και νότες στους ημιαφρώδεις οίνους.

8.4. *Αεριουχοσ ημιαφρωδησ οινοσ*

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

Η περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής είναι ίδια με την περιγραφή που αναφέρεται στην ανωτέρω κατηγορία οίνου. Για τον αεριούχο ημιαφρώδη οίνο, ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στον φρουτώδη, δροσερό χαρακτήρα των προσεκτικά παρασκευασμένων οίνων βάσης και στο γεγονός ότι το πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις.

Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος

Κατά την παραγωγή των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων «Felső-Magyarország», τα αρώματα και οι γεύσεις των προσεκτικά παρασκευασμένων οίνων βάσης ενισχύονται με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα. Η γευστική δοκιμή αποκαλύπτει σύνθετες φρουτώδεις και δροσερές νότες στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, ενώ στους ερυθρούς οίνους αυτές οι γεύσεις συνδυάζονται με τη βελούδινη γεύση που κυριαρχεί.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παραγωγή εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Παραγωγή οίνου ΠΓΕ «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» εκτός της οριοθετημένης περιοχής:

Σε οινοποιεία καταχωρισμένα από τις αμπελουργικές κοινότητες της περιοχής της Βουδαπέστης και των ακόλουθων κομητειών: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest και Szabolcs-Szatmár-Bereg. Η οριοθετημένη περιοχή συνορεύει με τις εν λόγω κομητείες και τη Βουδαπέστη.

Ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και μπορούν να αναγράφονται

Νομικό πλαίσιο:

Από τον οργανισμό που διαχειρίζεται τις ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον καθορίζεται από τα κράτη μέλη

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Εάν οι ενδείξεις που παρατίθενται κατωτέρω εμφανίζονται στην ετικέτα, μπορούν να αναγράφονται οι άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς.

Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τον οίνο:

Για τους οίνους muskotály [μοσχάτο]: «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «újbor» [νεαρός οίνος], «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής].

Για τους οίνους siller: «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «újbor» [νεαρός οίνος], «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «cuvée», «küvé».

Για τους ερυθρωπούς οίνους: «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «újbor» [νεαρός οίνος], «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «cuvée», «küvé».

Για τους λευκούς οίνους: «barrique», «fahordós érlelésű bor» [οίνος παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια], «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «újbor» [νεαρός οίνος], «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «cuvée», «küvé», «jégbor» [οίνος του πάγου].

Για τους ερυθρούς οίνους: «barrique», «fahordós érlelésű bor» [οίνος παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια], «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «újbor» [νεαρός οίνος], «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «cuvée», «küvé», «jégbor» [οίνος του πάγου].

Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τον αφρώδη οίνο:

Για τους λευκούς αφρώδεις οίνους: «muskotály» [μοσχάτο], «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «termelői pezsgő» [αφρώδης οίνος αμπελοκαλλιεργητή], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [ζύμωση στη φιάλη].

Για τους ερυθρωπούς και ερυθρούς αφρώδεις οίνους: «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «termelői pezsgő» [αφρώδης οίνος αμπελοκαλλιεργητή], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [ζύμωση στη φιάλη].

Ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται για τον λευκό, τον ερυθρωπό ή τον ερυθρό ημιαφρώδη ή αεριούχο ημιαφρώδη οίνο: «első szüret» [πρώτη συγκομιδή], «virgin vintage», «primőr» [πρώιμος οίνος], «termőhelyen palackozva» [εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής], «cuvée», «küvé».

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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