C/2026/5781

5.11.2026

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una indicación geográfica protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2026/5781)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

PGI-HU-A1329-AM02

Fecha de la solicitud: 15.10.2016

1. Tipo de modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

2. País al que pertenece la zona geográfica definida

Hungría

3. Solicitante e interés legítimo

Consejo de comunidades vitivinícolas de la región vinícola de Eger

4. Descripción y motivos de la modificación

1. *Se ha añadido a la zona geográfica la región vinícola de Mátra en su totalidad.*

Justificación: La zona geográfica debe ampliarse porque las zonas afectadas por la modificación presentan unas condiciones edáficas y climáticas idénticas o muy similares a las de la zona geográfica definida y son, por consiguiente, muy adecuadas para el sistema de producción de la IGP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado IV. Zona geográfica definida (punto 6 del documento único)

2. *Adición de la categoría de producto vino de aguja gasificado*

Justificación: Los productores vinícolas elaboran vinos de aguja gasificados desde hace muchos años en respuesta a la evolución de la demanda del mercado. Estos vinos deben, por lo tanto, añadirse al pliego de condiciones de la IGP Felső-Magyarország. Los avances en la tecnología han permitido obtener una calidad cada vez mayor, lo que se ha traducido en un incremento de la demanda y la producción. Los excelentes vinos de la IGP Felső-Magyarország también pueden utilizarse para elaborar productos homogéneos y de gran calidad que se ajusten al pliego de condiciones. La introducción en el mercado de vinos de aguja gasificados producidos localmente con la IGP Felső-Magyarország ayuda a promocionar los vinos de calidad de la IGP Felső-Magyarország.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado II. Descripción de los vinos (punto 4 del documento único)

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (punto 5.1 del documento único)

Apartado V. Rendimientos máximos (punto 5.2 del documento único)

Apartado VI. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación (punto 7 del documento único)

Apartado VII. Vínculo con la zona geográfica (punto 8 del documento único)

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

3. *Adición de la categoría de producto vino de aguja*

Justificación: Los productores vinícolas elaboran vinos de aguja desde hace muchos años en respuesta a la evolución de la demanda del mercado. Estos vinos deben, por lo tanto, añadirse al pliego de condiciones de la IGP Felső-Magyarország. Los avances en la tecnología han permitido obtener una calidad cada vez mayor, lo que se ha traducido en un incremento de la demanda y la producción. Los excelentes vinos de la IGP Felső-Magyarország también pueden utilizarse para elaborar productos homogéneos y de gran calidad que se ajusten al pliego de condiciones. La introducción en el mercado de vinos de aguja producidos localmente con la IGP Felső-Magyarország ayuda a promocionar los vinos de calidad de la IGP Felső-Magyarország.

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado II. Descripción de los vinos (punto 4 del documento único)

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (punto 5.1 del documento único)

Apartado V. Rendimientos máximos (punto 5.2 del documento único)

Apartado VI. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación (punto 7 del documento único)

Apartado VII. Vínculo con la zona geográfica (punto 8 del documento único)

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

4. *Adición de la categoría de producto vino espumoso*

Justificación: Debe añadirse la categoría de producto vino espumoso porque la producción de vinos espumosos, así como el suministro de materia prima para su elaboración, cuentan con una tradición de varias décadas en la zona de producción de la IGP Felső-Magyarország. La excelente estructura ácida de las uvas cultivadas en la zona definida y el carácter de la zona de producción proporcionan una materia prima adecuada para la producción de vinos espumosos, como confirma la experiencia de los profesionales conocedores de la zona de producción.

Apartados del pliego de condiciones (y del documento único) afectados:

Apartado II. Descripción de los vinos (punto 4 del documento único)

Apartado III. Prácticas enológicas específicas (punto 5.1 del documento único)

Apartado V. Rendimientos máximos (punto 5.2 del documento único)

Apartado VI. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación (punto 7 del documento único)

Apartado VII. Vínculo con la zona geográfica (punto 8 del documento único)

Apartado VIII. Condiciones complementarias (punto 9 del documento único)

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP — indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1) Vino

4) Vino espumoso

8) Vino de aguja

9) Vino de aguja gasificado

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino — muskotály [moscatel]*

Vinos blancos vivos y frescos, con el aroma y sabor característicos del moscatel. Pueden ser secos, semisecos, semidulces o dulces.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— 1. Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— 2. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— 3. Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— 4. Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— 5. Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino — Siller*

Vinos secos, con más cuerpo y acidez, elaborados con uvas tintas y de color rojo intenso a rubí claro, con notas afrutadas y especiadas apreciables en las fases olfativa y gustativa.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vino — Rosado*

Vino elaborado a partir de uva tinta, con un color que oscila entre el de piel de cebolla y el rosa vivo, con sabores y fragancias vivas, frescas y afrutadas, y en algunos casos aromas florales; un vino exuberante con acidez vivaz y ligera; vino seco, semiseco, semidulce o dulce.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vino — Blanco*

Su color varía entre el blanco verdoso y el amarillo pajizo claro. Vino de carácter vivo y fresco, con un final largo. Los vinos varietales son de un color característico de la variedad utilizada, con fragancias y gustos afrutados y de otros tipos. Este vino blanco puede ser seco, semiseco, semidulce o dulce.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vino — Tinto*

De coloración entre rubí intenso y rubí oscuro; los vinos varietales presentan colores, aromas y sabores característicos de la variedad utilizada, con una acidez redonda. Por su parte, los vinos de mezcla tienen un contenido en tanino que refleja las proporciones relativas de las variedades utilizadas y un gusto y un cuerpo aterciopelados. Estos vinos tintos presentan aromas afrutados y especiados y van del seco al dulce.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Vino espumoso — Blanco*

Presenta una coloración que va del pálido plateado al amarillo dorado. Su aroma es afrutado y fresco, propio de la variedad de uva. Caracterizado por notas frescas, vivas y afrutadas, en la fase gustativa predomina una estructura ácida madura.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *Vino espumoso — Rosado*

Presenta una coloración que va del piel de cebolla pálido al púrpura brillante; afrutado, con un carácter vivo y fresco. Su aroma presenta un intenso componente afrutado, característico de los frutos rojos, que se prolonga en la fase gustativa.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. *Vino espumoso — Tinto*

Color rubí intenso, con tonalidades rubí oscuro. Su aroma se caracteriza especialmente por notas de frutas del bosque. Además de una estructura ácida madura, estos vinos presentan un sabor aterciopelado y aromas afrutados.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. *Vino de aguja — Blanco*

Su color varía del blanco verdoso al amarillo dorado; siempre presenta un aroma afrutado y es fresco, con una acidez elegante. En la fase gustativa, además del carácter afrutado, la fermentación secundaria puede — como ocurre en la elaboración de vinos espumosos — aportar a los vinos de aguja aromas y notas elegantes y complejos.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

10. *Vino de aguja — Rosado*

Su color va del piel de cebolla pálido al rojo claro. Posee un aroma elegante con notas de mora y frambuesa. En la fase gustativa, además del carácter afrutado, la fermentación secundaria puede —como ocurre en la elaboración de vinos espumosos— aportar a los vinos de aguja aromas y notas elegantes y complejos.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

11. *Vino de aguja — Tinto*

Color rubí intenso, con tonalidades rubí oscuro.

Presenta notas afrutadas y especiadas tanto en la fase olfativa como en boca, con un sabor aterciopelado y una acidez que se combina con taninos maduros y elegantes. La fermentación secundaria puede —como ocurre en la elaboración de vinos espumosos— aportar a los vinos de aguja aromas y notas elegantes y complejos.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

12. *Vino de aguja gasificado — Blanco*

Su color va del blanco verdoso al amarillo dorado. Presenta un aroma afrutado y resulta fresco, con una acidez elegante. El dióxido de carbono disuelto añadido acentúa las fragancias y los sabores del vino.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

13. *Vino de aguja gasificado — Rosado*

Los vinos pueden presentar una gama de colores que va desde el piel de cebolla pálido hasta el rojo claro. Son afrutados, con un carácter vivo y fresco. El dióxido de carbono disuelto añadido acentúa las fragancias y los sabores del vino.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

14. *Vino de aguja gasificado — Tinto*

Color rubí intenso, con tonalidades rubí oscuro. Estos vinos tintos resultan aterciopelados en boca y presentan aromas afrutados. El dióxido de carbono añadido acentúa los aromas y los sabores del vino.

Los parámetros analíticos que faltan se ajustan a la legislación vigente.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas obligatorias

Práctica enológica específica

1) Muskotály [moscatel]:

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales;

— el mosto debe purificarse;

— disposiciones relativas al ensamblaje: las variedades *cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír* o *mátrai muskotály* deben suponer, conjuntamente o por separado, al menos el 85 % del vino.

2) Siller:

— la pulpa de la uva deberá fermentar en el hollejo;

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales.

3) Rosado:

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales;

— el mosto debe purificarse.

4) Blanco

— las uvas deben transformarse el día en que se hayan vendimiado;

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales;

— el mosto debe purificarse.

5) Tinto:

— el prensado solo puede efectuarse en prensas verticales.

2. Prácticas enológicas prohibidas

—

3. Método de conducción y densidad de plantación

Práctica de cultivo

1) Método de cultivo y separación
Normas sobre la formación de la cepa:

— Por lo que se refiere a viñedos existentes: las uvas aptas para la producción de vino en el marco de la IGP podrán ser vendimiadas en cualquier viñedo, independientemente del método de cultivo, siempre que el viñedo esté en funcionamiento.

— Por lo que se refiere a viñedos nuevos: guyot, cordón alto, cordón medio-alto, cordón bajo, dosel, cortina, abanico, corona y vaso.

Normas sobre la densidad de cepas en el viñedo:

— Por lo que se refiere a viñedos existentes: las uvas aptas para la producción de vino en el marco de la IGP podrán ser vendimiadas en cualquier viñedo, independientemente de su densidad de plantación, siempre que el viñedo esté en funcionamiento.

— Por lo que se refiere a viñedos nuevos:

— densidad mínima de vid de 3 300 cepas/ha.

2) Método de vendimia: manual o mecánica.

3) Fijación de la fecha de vendimia: no se especifica ninguna fecha de vendimia más temprana.

4. Contenido mínimo de azúcar natural de las uvas

Práctica de cultivo

Contenido mínimo de azúcar de las uvas vendimiadas [expresado en grados de mosto según la escala húngara (MM) a 17,5 °C y grado alcohólico potencial mínimo a 20 °C]:

— vino: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— vino espumoso: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— vino de aguja: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— vino de aguja gasificado: 8,0 % vol. (13,4 °MM).

5.2. *Rendimientos máximos*

1) Vino
160 hl/ha

2) Vino
21 000 kg de uva por hectárea

3) Vino espumoso
160 hl/ha

4) Vino espumoso
21 000 kg de uva por hectárea

5) Vino de aguja
160 hl/ha

6) Vino de aguja
21 000 kg de uva por hectárea

7) Vino de aguja gasificado
160 hl/ha

8) Vino de aguja gasificado
21 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

Los condados de Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves y Nógrád, Budapest-Rákosliget, y las zonas de los municipios de Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót y Veresegyház en el condado de Pest clasificadas en las clases I o II según el catastro vitícola.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

— *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. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Vino*

Descripción de la zona definida

La región se encuentra en el punto en el que las cordilleras de Zemplén, Mátra y Bükk y las colinas de Gödöllő se encuentran con la Gran Llanura Húngara, a una altitud de entre 160 y 180 metros sobre el nivel del mar. Al este y al oeste se encuentran colinas de entre 200 y 300 metros de altura.

Tipos de suelo en la zona geográfica delimitada de Felső-Magyarország

Los suelos de la zona de producción de la indicación geográfica son loess calcáreos, diversos tipos de suelos forestales pardos (de Ramann, chernozem, laminados, erosionados) formados a partir de toba riolítica, toba dacítica y andesita de origen volcánico, así como loess, suelos erubase y suelos forestales pardos formados sobre toba riolítica. Salvo algunas excepciones, los viñedos se encuentran en mesetas o en sus suaves laderas orientadas hacia el sur, el oeste y el este. En estas zonas aflora el suelo forestal pardo formado sobre sedimentos calcáreos marinos. En algunos lugares, en las llanuras aluviales de los ríos, se forma un suelo aluvial arenoso.

A continuación se recogen datos meteorológicos característicos de la zona definida, promediados a lo largo de un período de cuarenta y siete años: temperatura media anual: 10,65 °C; precipitación media anual: 592,6 mm; media anual de horas de sol: 1 964 horas.

Las bodegas de la zona geográfica se excavaron en loess y toba riolítica, materiales fáciles de excavar que, debido a la compactación de las cenizas tras el período de actividad volcánica de estas montañas, forman un suelo que ofrece un rendimiento excepcionalmente elevado.

Vínculo entre la zona de producción y el producto

Las condiciones climáticas generales de la región de Felső-Magyarország se ven influidas fundamentalmente por la proximidad de las colinas de Gödöllő y las tierras altas del norte de Hungría. Las noches frías que trae el «viento de montaña» después de los días cálidos de verano y otoño garantizan que las uvas conserven una acidez refinada y elegante y sus aromas afrutados primarios. Las características geográficas y climáticas confieren a los vinos producidos en esta zona una acidez viva y un final largo. Los vinos tintos tienen un contenido de tanino relativamente bajo.

Debido a la diferente composición del suelo, los vinos también son muy diversos. El suelo volcánico proporciona al vino una ligera mineralidad; el suelo calcáreo aporta una acidez rica y variada; mientras que el suelo de loess da lugar a vinos aromáticos y con sabor a moscatel.

Los vinos blancos de la región de «Felső-Magyarország» son ligeros y de final largo, o bien densos, con cuerpo y ricos; los vinos rosados y siller presentan un rico perfil gustativo; y los vinos tintos son más ligeros o tienen más cuerpo, y pueden o deben someterse a un envejecimiento más prolongado.

La variada composición del suelo da lugar a vinos con una rica variedad de sabores. El suelo volcánico proporciona al vino una ligera mineralidad; el suelo calcáreo aporta una acidez rica y variada; mientras que el suelo de loess da lugar a vinos aromáticos y con sabor a moscatel.

Todos los vinos producidos en la zona constituyen una excelente base para la producción de vinos de aguja y vinos de aguja gasificados.

8.2. *Vino espumoso*

Descripción de la zona definida

La descripción de la zona definida es la misma que la recogida en la categoría de vino más arriba. En el caso del vino espumoso, el vínculo con la zona geográfica se basa, en particular, en las condiciones climáticas de la zona, la influencia de los vientos de montaña y de valle, la conservación de los ácidos y las tradiciones locales de producción de vino espumoso.

Vínculo entre la zona de producción y el producto

En la región vinícola de «Felső-Magyarország», la tradición de elaborar vino espumoso en pequeñas bodegas artesanales se remonta a varias décadas. La calidad de las uvas y el seguimiento continuo de los productores garantizan que los vinos espumosos producidos en añadas más débiles también sean de calidad excepcional. Los especialistas conocedores del potencial de la zona de producción local también reconocen que la calidad de las uvas garantiza la existencia de una materia prima excepcionalmente buena para la producción de vino espumoso. Una de las bodegas productoras de vino espumoso más conocidas de Hungría lleva décadas utilizando uvas producidas en la región vinícola de «Felső-Magyarország» para sus excelentes y famosos vinos espumosos.

La proximidad de colinas y montañas hace que el viento que asciende durante el día desde las montañas y los valles sea un factor determinante en la elevada acidez titulable, tan importante en la elaboración de vinos espumosos. Como consecuencia, la pérdida de acidez durante los días cálidos del verano y principios del otoño es menor. El contenido de arcilla del suelo también desempeña un papel importante, ya que la buena capacidad de retención de agua del suelo hace que las vides dispongan de suficiente agua incluso durante los días cálidos de verano. Así pues, incluso en años de cosecha más secos, el desarrollo de la uva es continuo y no se ve sometido a factores de estrés, y en el vino espumoso no se manifiestan olores vegetales o a moho ni ácidos inmaduros y ásperos. En la región vinícola de «Felső-Magyarország», se dispone de una amplia gama de variedades a partir de las cuales producir vino espumoso, lo que garantiza que cada año puedan elaborarse vinos espumosos vivos, frescos y afrutados con una acidez fresca y un final largo. Los vinos espumosos «Felső-Magyarország», independientemente de su color, se caracterizan por un sabor intenso y un carácter afrutado complejo. El aroma afrutado y la estructura ácida madura otorgan frescura a los vinos espumosos producidos en la región.

8.3. *Vino de aguja*

Descripción de la zona definida

La descripción de la zona definida es la misma que la recogida en la categoría de vino más arriba. En el caso del vino de aguja, el vínculo con la zona geográfica se basa, en particular, en un fenómeno natural conocido como vientos de montaña, el desarrollo de una composición ácida delicada y armoniosa y la conservación de los aromas primarios afrutados.

Vínculo entre la zona de producción y el producto

El fenómeno del «viento de montaña» mencionado anteriormente garantiza que las variedades de uva cultivadas en la zona tengan una composición ácida delicada y armoniosa y conserven sus aromas primarios afrutados. La frescura y el carácter afrutado característicos de los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados de «Felső-Magyarország» se deben a este peculiar fenómeno natural y a las variedades de uva cultivadas en la zona.

Una característica común de los vinos de aguja «Felső-Magyarország» es su aroma fresco y afrutado, complementado por una acidez elegante. El carácter afrutado en nariz y la acidez en boca confieren complejidad a los vinos. A pesar de la elevada acidez de los vinos, los ácidos son maduros y frescos. La fermentación secundaria puede —como ocurre en la elaboración de vinos espumosos— aportar a los vinos de aguja aromas y notas elegantes y complejos.

8.4. *Vino de aguja gasificado*

Descripción de la zona definida

La descripción de la zona definida es la misma que la recogida en la categoría de vino más arriba. En el caso del vino de aguja gasificado, el vínculo con la zona geográfica se basa en el carácter afrutado y fresco de los vinos de base cuidadosamente preparados y en el hecho de que el dióxido de carbono añadido acentúa los aromas y sabores.

Vínculo entre la zona de producción y el producto

En la elaboración de los vinos de aguja gasificados de «Felső-Magyarország», los aromas y los sabores de los vinos de base cuidadosamente preparados se acentúan mediante la adición de dióxido de carbono. La cata revela notas complejas afrutadas y frescas en los vinos blancos y rosados, mientras que en los vinos tintos estos sabores se complementan con un carácter aterciopelado dominante.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Producción fuera de la zona de producción definida

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Tipo de requisito o excepción adicional:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Producción de vinos con IGP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi fuera de la zona definida:

En bodegas inscritas por las comunidades vinícolas de la zona de Budapest y los siguientes condados: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest y Szabolcs-Szatmár-Bereg. La zona definida está delimitada por los condados afectados y Budapest.

Menciones restringidas que pueden indicarse

Marco jurídico:

Por una organización que gestione las DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Si las menciones enumeradas a continuación aparecen en la etiqueta, podrán indicarse las demás menciones restringidas.

Menciones que pueden indicarse en los vinos:

Para vinos muskotály [moscatel]: «első szüret» [primera vendimia], «virgin vintage» [añada virgen], «újbor» [vino nuevo], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción].

Para vinos siller: «első szüret» [primera vendimia], «virgin vintage» [añada virgen], «újbor» [vino nuevo], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción] «cuvée», «küvé» [vino base].

En el caso de los vinos rosados: «első szüret» [primera vendimia], «virgin vintage» [añada virgen], «újbor» [vino nuevo], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción] «cuvée», «küvé» [vino base].

En el caso de los vinos blancos: «barrique» [barrica], «fahordós érlelésű bor» [vino de crianza en barrica de madera], «első szüret» [primera vendimia], «virgin vintage» [añada virgen], «újbor» [vino nuevo], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción], «cuvée», «küvé» [vino base], «égbor» [vino de hielo].

En el caso de los vinos tintos: «barrique» [barrica], «fahordós érlelésű bor» [vino de crianza en barrica de madera], «első szüret» [primera vendimia], «virgin vintage» [añada virgen], «újbor» [vino nuevo], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción], «cuvée», «küvé» [vino base], «égbor» [vino de hielo].

Menciones que pueden indicarse en los vinos espumosos:

En el caso de los vinos blancos espumosos: «muskotály» [moscatel], «első szüret» [primera vendimia], «termelői pezsgő» [vino espumoso del cultivador], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [fermentación en botella].

En el caso de los vinos espumosos rosados y tintos: «első szüret» [primera vendimia], «termelői pezsgő» [vino espumoso del cultivador], «cuvée», «küvé» [vino base], «palackban erjesztett» [fermentación en botella].

Menciones que pueden indicarse para el vino de aguja o de aguja gasificado blanco, rosado o tinto: «első szüret» [primera cosecha], «virgin vintage» [añada virgen], «primőr» [vino joven], «termőhelyen palackozva» [embotellado en la zona de producción] «cuvée», «küvé» [vino base].

Enlace al pliego de condiciones

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