C/2026/5781

5.11.2026

**Veinisektoris kasutatava kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105**

(C/2026/5781)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

**„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“**

**PGI-HU-A1329-AM02**

**Taotluse esitamise kuupäev: 15.10.2016**

1. **Muudatuse liik**

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105

2. **Riik, kuhu määratletud piirkond kuulub**

Ungari

3. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Egeri veinipiirkonna veiniühenduste nõukogu

4. **Muudatuse kirjeldus ja põhjused**

1. *Geograafilisse piirkonda on lisatud kogu Mátra veinipiirkond.*

Põhjendus: geograafilist piirkonda tuleks laiendada, kuna muudatusega hõlmatud alade mulla- ja kliimatingimused on samad või väga sarnased määratletud geograafilise piirkonna omadega ning sobivad seega hästi kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ hõlmatud veinide tootmissüsteemiga.

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

IV osa. Määratletud geograafiline piirkond (koonddokumendi punkt 6)

2. *Gaseeritud poolvahuveini tootekategooria lisamine*

Põhjendus: muutuvat turunõudlust arvesse võttes on veinitootjad juba aastaid valmistanud gaseeritud poolvahuveine. Seepärast tuleks need veinid lisada kaitstud geograafilise tähise „Felső-Magyarország“ tootespetsifikaati. Tehnoloogia areng on võimaldanud saavutada üha paremat kvaliteeti, mis on viinud nõudluse ja tootmise suurenemiseni. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud silmapaistvaid veine saab kasutada ka tootespetsifikaadile vastavate homogeensete ja kõrge kvaliteediga toodete valmistamiseks. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud kohapeal toodetud poolvahuveinide turule laskmine aitab edendada kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud kvaliteetveinide tootmist.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

II osa. Veinide kirjeldus (koonddokumendi punkt 4)

III osa. Veinivalmistuse eritavad (koonddokumendi punkt 5.1)

V osa. Maksimaalne saagikus (koonddokumendi punkt 5.2)

VI osa. Peamine viinamarjasort (koonddokumendi punkt 7)

VII osa. Seos geograafilise piirkonnaga (koonddokumendi punkt 8)

VIII osa. Kohaldatavad lisanõuded (koonddokumendi punkt 9)

3. *Poolvahuveini tootekategooria lisamine*

Põhjendus: muutuvat turunõudlust arvesse võttes on veinitootjad juba aastaid valmistanud poolvahuveine. Seepärast tuleks need veinid lisada kaitstud geograafilise tähise „Felső-Magyarország“ tootespetsifikaati. Tehnoloogia areng on võimaldanud saavutada üha paremat kvaliteeti, mis on viinud nõudluse ja tootmise suurenemiseni. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud silmapaistvaid veine saab kasutada ka tootespetsifikaadile vastavate homogeensete ja kõrge kvaliteediga toodete valmistamiseks. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud kohapeal toodetud poolvahuveinide turule laskmine aitab edendada kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud kvaliteetveinide tootmist.

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

II osa. Veinide kirjeldus (koonddokumendi punkt 4)

III osa. Veinivalmistuse eritavad (koonddokumendi punkt 5.1)

V osa. Maksimaalne saagikus (koonddokumendi punkt 5.2)

VI osa. Peamine viinamarjasort (koonddokumendi punkt 7)

VII osa. Seos geograafilise piirkonnaga (koonddokumendi punkt 8)

VIII osa. Kohaldatavad lisanõuded (koonddokumendi punkt 9)

4. *Vahuveini tootekategooria lisamine*

Põhjendus: vahuveini tootekategooria tuleks lisada, sest vahuveini tootmine ja tooraine tarnimine on kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud toodete tootmispiirkonnas kestnud mitu aastakümmet. Määratletud piirkonnas kasvatatud viinamarjade suurepärane happestruktuur ja tootmispiirkonna iseloom tagavad vahuveini tootmiseks sobiva tooraine, mida kinnitavad tootmispiirkonnaga tuttavate spetsialistide kogemused.

Tootespetsifikaadi (ja koonddokumendi) osad, mida muutmine mõjutab

II osa. Veinide kirjeldus (koonddokumendi punkt 4)

III osa. Veinivalmistuse eritavad (koonddokumendi punkt 5.1)

V osa. Maksimaalne saagikus (koonddokumendi punkt 5.2)

VI osa. Peamine viinamarjasort (koonddokumendi punkt 7)

VII osa. Seos geograafilise piirkonnaga (koonddokumendi punkt 8)

VIII osa. Kohaldatavad lisanõuded (koonddokumendi punkt 9)

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1) Vein

4) Vahuvein

8) Poolvahuvein

9) Gaseeritud poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus:**

1. *Vein „Muskotály" (muskaatvein)*

Ergas, värske valge vein, iseloomuliku muskaatviinamarja lõhna ja -maitsega. Kuiv, poolkuiv, poolmagus ja magus vein.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— 1. Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— 2. Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9,5

— 3. Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— 4. Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— 5. Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Siller*

Punastest viinamarjadest valmistatud kuiv, täidlasem ja happelisem vein, mille värvus varieerub tugevamast punasest heleda rubiinpunaseni ning mille lõhnas ja maitses on tunda puuviljaseid ja vürtsikaid nüansse.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9,5

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Roosa vein*

Punastest viinamarjadest valmistatud vein, mille värvus on sibulakooretoonist erkroosani, millel on ergas ja värske puuviljane lõhn ja maitse ning mõnel juhul on tunda lillearoomi; kerge ja mängulise happesusega mõõduka mõrudusega vein; kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9,5

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Valge vein*

Värvus varieerub rohekasvalgest kahvatu õlgkollaseni. Ergas ja värske, kauakestva järelmaitsega vein, millel sordiveinina on sordile iseloomulik värvus, puuviljane või muu lõhn ja maitse. Valge vein võib olla kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9,5

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Punane vein*

Värvus tugevam rubiinpunane kuni tume rubiinpunane; sordiveinid on kasutatud sordile iseloomuliku aroomi ja maitsega ning ümara happesusega. Kuveeveinide tanniinisisaldus sõltub kasutatud sortide osakaalust, neil on sametine maitse ja täidlus. Neid punaseid veine iseloomustab puuviljane, vürtsikas lõhn ja need varieeruvad kuivast magusani.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9,5

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. *Valge vahuvein*

Värvus varieerub külma alatooniga kahvatukollasest kuldkollaseni. Aroom on viinamarjasordile iseloomulikult puuviljane ja värske. Maitse on värske, karge ja puuviljavarjundiga ning selles domineerib küps happestruktuur.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4,6 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

7. *Roosa vahuvein*

Värvus varieerub kahvatust sibulakooretoonist läikiva purpurpunase toonini; iseloomulik on ergas ja värske puuviljane maitse. Lõhnas on tunda punastele puuviljadele iseloomulikku intensiivset puuviljasust, mis säilib ka maitses.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4,6 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

8. *Punane vahuvein*

Tugevama rubiinpunase värvusega, tumeda rubiinpunase alatooniga. Aroomile on eelkõige iseloomulikud metsamarjanoodid. Veinil on küps happestruktuur, sametine maitse ja puuviljased aroomid.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4,6 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

9. *Valge poolvahuvein*

Selle värvus varieerub rohekasvalgest kuldkollaseni; vein on alati puuviljase lõhnaga, värske ja elegantse happesusega. Poolvahuveinide maitses võib teine kääritamine — sarnaselt vahuveini tootmisele — lisada puuviljasusele elegantseid ja komplekssed aroome ja noote.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

10. *Roosa poolvahuvein*

Värvus varieerub kahvatust sibulakoorevärvusest helepunaseni. Sellel on elegantne aroom, mis meenutab pampli- ja vaarikalõhna. Poolvahuveinide maitses võib teine kääritamine — sarnaselt vahuveini tootmisele — lisada puuviljasusele elegantseid ja komplekssed aroome ja noote.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

11. *Punane poolvahuvein*

Tugevama rubiinpunase värvusega, tumeda rubiinpunase alatooniga.

Puuviljased ja vürtsikad nüansid on tuntavad nii lõhnas kui ka sametises maitses ning happed on seotud küpsete elegantsete tanniinidega. Teine kääritamine võib — sarnaselt vahuveini tootmisele — tekitada poolvahuveinides elegantseid ja komplekssseid aroome ja noote.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

12. *Valge gaseeritud poolvahuvein*

Selle värvus varieerub rohekasvalgest kuldkollaseni. Veinil on puuviljane lõhn ning see on värske ja elegantse happesusega. Lisatud süsinikdioksiid süvendab veini lõhna- ja maitseomadusi.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

13. *Roosa gaseeritud poolvahuvein*

Veinide värvus varieerub kahvatust sibulakoorevärvusest õrnpunaseni. Neile on iseloomulik ergas ja värske puuviljane maitse. Lisatud süsinikdioksiid süvendab veini lõhna- ja maitseomadusi.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

14. *Punane gaseeritud poolvahuvein*

Tugevama rubiinpunase värvusega, tumeda rubiinpunase alatooniga. Need punased veinid on sametise maitse ja puuviljase lõhnaga. Süsinikdioksiidi lisamine süvendab veini lõhna- ja maitseomadusi.

Kooskõlas kehtivate õigusaktidega mõned analüütilised näitajad puuduvad.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesisaldus: 4 g/l väljendatult viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kohustuslikud veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritavad

1) Muskotály (muskaatvein):

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval;

— viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult;

— virre tuleb selitada;

— kuvee nõuded: sordid „Cserszegi fűszeres“, „Irsai Olivér“, „Ottonel muskotály“, „Sárga muskotály“, „Csaba gyöngye“, „Hamburgi muskotály“, „Zefír“ või „Mátrai muskotály“ peavad kokku või eraldi moodustama veinis vähemalt 85 %.

2) Siller:

— viinamarjapulpi kääritatakse kestadega;

— viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult.

3) Roosa vein:

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval;

— viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult;

— virre tuleb selitada.

4) Valge vein:

— viinamarju tuleb töödelda nende korjamise päeval;

— viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult;

— virre tuleb selitada.

5) Punane vein:

— viinamarjapress peab olema selline, mis pressib järk-järgult.

2. Keelatud veinivalmistustavad

—

3. Viljelustavad, istutustihedus

Viljelustava

1) Viinapuude kasvatamine ja vahekaugused
Viinapuude võrakujunduse nõuded:

— olemasolevate viinamarjaistanduste puhul: neist viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest võib kaitstud geograafilise tähisega veini toota olenemata viljelustavadest seni, kuni viinamarjaistandus toimib.

— uute viinamarjaistanduste puhul: Guyot, kõrge kordon, poolkõrge kordon, madal kordon, vihmavarjukujuline, ühekordse kardina kujuline, lehviku-, pea- ja karikakujuline kujundus.

Viinapuude istutustiheduse nõuded:

— olemasolevate viinamarjaistanduste puhul: neist viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest võib kaitstud geograafilise tähisega veini toota olenemata istutustihedusest seni, kuni viinamarjaistandus toimib;

— uute viinamarjaistanduste puhul:

— tihedus vähemalt 3 300 viinapuud hektari kohta.

2) Koristusmeetod: käsitsi või masinaga

3) Saagikoristuse kuupäeva määramine: varaseima saagikoristuse kuupäeva ei ole täpsustatud

4. Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus

Viljelustava

Korjatud viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus väljendatuna Ungari virdekraadides (MM) temperatuuril 17,5 °C ja minimaalne võimalik alkoholisisaldus temperatuuril 20 °C):

— vein: 8,0 mahuprotsenti (13,4 °MM)

— vahuvein: 8,0 mahuprotsenti (13,4 °MM)

— poolvahuvein: 8,0 mahuprotsenti (13,4 °MM)

— gaseeritud poolvahuvein: 8,0 mahuprotsenti (13,4 °MM)

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1) Vein
160 hektoliitrit hektari kohta

2) Vein
21 000 kg viinamarju hektari kohta

3) Vahuvein
160 hektoliitrit hektari kohta

4) Vahuvein
21 000 kg viinamarju hektari kohta

5) Poolvahuvein
160 hektoliitrit hektari kohta

6) Poolvahuvein
21 000 kg viinamarju hektari kohta

7) Gaseeritud poolvahuvein
160 hektoliitrit hektari kohta

8) Gaseeritud poolvahuvein
21 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Järgmised komitaadid: Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves ja Nógrád, Budapest-Rákosliget, ning Pesti komitaadis järgmiste viinamarjaistanduste katastri I või II klassi kuuluvate omavalitsusüksuste territoorium: Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót ja Veresegyház.

7. **Peamine viinamarjasort (peamised viinamarjasordid)**

— „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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Määratletud piirkonna kirjeldus

Piirkond asub Zempléni, Mátra ja Bükki mäeahelike ja Gödöllő kõrgustiku ning Kesk-Doonau tasandiku (Alföld) üleminekualal, 160–180 meetri kõrgusel merepinnast. Itta ja läände jäävad künkad kõrgusega 200–300 m.

Felső-Magyarországi määratletud geograafilise piirkonna mullad

Geograafilise tähisega hõlmatud veinide tootmispiirkonna mullad on karbonaatsed lössid, mitmesugused vulkaanilise päritoluga rüoliit- ja datsiittufil ja andesiidil tekkinud pruunid metsamullad (Ramanni, mustmullatüüpi, vöödilised (*kovárványos*) ja erodeeritud pruunid metsamullad), samuti rüoliittufil kujunenud lössid, erubaasmullad (*erubáz talajok*) ja pruunid metsamullad. Väheste eranditega asuvad viinamarjaistandused platoodel või nende laugetel lõuna-, lääne- ja idapoolsetel nõlvadel. Just neil aladel esinevad merelistel lubisetetel kujunenud pruunid metsamullad. Mõnes kohas, jõgede alluviaaltasandikel, leidub alluviaalseid liivmuldi.

Määratletud piirkonna 47 aasta keskmisena leitud meteoroloogilised näitajad on järgmised: aasta keskmine temperatuur: 10,65 °C; aasta keskmine sademete hulk: 592,6 mm; aasta keskmine päikesepaiste kestus: 1 964 tundi.

Määratletud geograafilises piirkonnas on keldrid kaevatud lössi ja rüoliittuffi, mida on lihtne töödelda ja millel on kujunenud erakordselt heade omadustega mullad (seoses tuha tihenemisega pärast nende mägede vulkaanilise aktiivsuse perioodi).

Tootmispiirkonna ja toote vaheline seos

Felső-Magyarországi geograafilise piirkonna üldisi kliimatingimusi mõjutab kõige enam Gödöllő kõrgustiku ja Põhja-Ungari Keskmäestiku lähedus. See pakub kaitset talvekülmade eest ning soojadele suve- ja sügispäevadele järgnevast mäetuulest tingitud jahedad ööd tagavad, et viinamarjades säilivad peen elegantne happesus ning nende esmased puuviljaaroomid. Geograafia ja kliima annavad selles piirkonnas toodetud veinidele erksa happesuse ja kauakestva järelmaitse. Punaste veinide tanniinisisaldus on suhteliselt väike.

Mitmekesise koostisega muldade mõjul on ka veinid väga mitmekesised. Vulkaaniline muld annab veinile kerge mineraalsuse; lubjakivimuld rikkaliku happesuse paleti ning lössil saadakse aromaatsed, muskaadimaitsega veinid.

„Felső-Magyarországi“ piirkonna valged veinid on kerged, pika järelmaitsega või tihedad, täidlased ja rikkalikud, roosadel ja sillerveinidel on rikkalik maitseprofiil ning punased veinid on kergemad või täidlasemad, sobivad pikemaks laagerdamiseks või vajavad pikemat laagerdumist.

Muldade mitmekesise koostise mõjul saadakse mitmekülgsete maitseomadustega veinid. Vulkaaniline muld annab veinile kerge mineraalsuse, lubjakivimuld rikkaliku happesuse paleti ning lössil saadakse aromaatsed, muskaadimaitsega veinid.

Kõik piirkonnas toodetud veinid on suurepärane alus poolvahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide tootmiseks.

8.2. *Vahuvein*

Määratletud piirkonna kirjeldus

Määratletud piirkonna kirjeldus on sama, mis eespool veini kategooria kohta esitatud kirjeldus. Vahuveini puhul põhineb seos geograafilise piirkonnaga eelkõige piirkonna kliimatingimustel, mäe- ja orutuulte mõjul, hapete säilimisel ja kohalikel vahuveini tootmise traditsioonidel.

Tootmispiirkonna ja toote vaheline seos

„Felső-Magyarországi“ veinipiirkonnas ulatub väikestes käsitööndustikes veinikeldrites vahuveini valmistamise traditsioon aastakümnete taha. Viinamarjade kvaliteet ja tootjate pidev järelevalve tagavad, et ka nõrgemate aastakäikude vahuveinid on erakordse kvaliteediga. Kohaliku tootmispiirkonna potentsiaali hästi tundvad spetsialistid tunnistavad samuti, et viinamarjade kvaliteet tagab vahuveini tootmiseks erakordselt hea tooraine. Ungari üks tuntumaid vahuveinitootjaid on juba aastakümneid kasutanud oma suurepärase ja kuulsa vahuveini tootmiseks „Felső-Magyarországi“ veinipiirkonna viinamarju.

Küngaste ja mägede lähedus tähendab, et päeval mägedes ja orgudes tõusev tuul on põhitegur vahuveini tootmisel nii olulise tiitritava happesuse kujunemisel. Tänu sellele lagundatakse suve ja varasügise soojadel päevadel vähem happeid. Tähtis osa on ka mulla savisisaldusel, sest tänu mulla heale veesäilitusvõimele on viinapuudel piisavalt vett ka soojadel suvepäevadel. Seega on isegi kuivematel aastatel viinamarjade arenemine pidev ja stressitegurite mõjuta ning nende aastakäikude vahuveinis ei avaldu rohtsed kopituse lõhnad ega küpsemata toored happed. „Felső-Magyarországi“ veinipiirkonnas on vahuveini tootmiseks lai sordivalik, mis tagab, et igal aastal saab valmistada erksaid, värskeid ja puuviljaseid vahuveine, millel on karge happesus ja pikk järelmaitse. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud vahuveine iseloomustab värvusest olenemata intensiivne maitse ja kompleksne puuviljasus. Puuviljane aroom ja küps happestruktuur annavad piirkonnas toodetud vahuveinidele värskuse.

8.3. *Poolvahuvein*

Määratletud piirkonna kirjeldus

Määratletud piirkonna kirjeldus on sama, mis eespool veini kategooria kohta esitatud kirjeldus. Poolvahuveini puhul põhineb seos geograafilise piirkonnaga eelkõige loodusnähtusel, mida tuntakse mägituultena, õrna ja harmoonilise hapete koostise kujunemisel ning esmaste puuviljaaroomide säilimisel.

Tootmispiirkonna ja toote vaheline seos

Eespool mainitud mägituule nähtus tagab, et piirkonnas kasvanud viinamarjasortidel on õrn ja harmooniline hapete koostis ja säilivad nende esmased puuviljaaroomid. Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud poolvahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide iseloomulik värskus ja puuviljasus tuleneb just sellest loodusnähtusest ja piirkonnas kasvatatavatest viinamarjasortidest.

Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud poolvahuveinide ühine omadus on värske puuviljane aroom, mida täiendab peen happesus. Aroomi puuviljasus ja maitse happesus annavad veinidele nende komplekssuse. Veinide suurele happesusele vaatamata on happed küpsed ja värsked. Teine kääritamine võib – sarnaselt vahuveini tootmisele – tekitada poolvahuveinides elegantseid ja komplekssseid aroome ja noote.

8.4. *Gaseeritud poolvahuveinid*

Määratletud piirkonna kirjeldus

Määratletud piirkonna kirjeldus on sama, mis eespool veini kategooria kohta esitatud kirjeldus. Gaseeritud poolvahuveini puhul põhineb seos geograafilise piirkonnaga hoolikalt valmistatud baasveinide puuviljasel ja värskel iseloomul ning asjaolul, et lisatud süsinikdioksiid toob esile lõhna ja maitset.

Tootmispiirkonna ja toote vaheline seos

Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország“ hõlmatud gaseeritud poolvahuveinide tootmisel tugevdab süsinikdioksiidi lisamine hoolikalt valmistatud baasveinide lõhna ja maitset. Degusteerimisel on valgetes ja roosades veinides tunda komplekssseid puuviljaseid ja värskeid nüansse, punastes veinides täiendab neid maitseomadusi domineeriv sametine maitse.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

*Tootmine väljaspool määratletud geograafilist piirkonda*

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Täiendava nõude/erandi liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud geograafilise tähisega „Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi“ hõlmatud veini tootmine väljaspool määratletud piirkonda:

veinikeldrites, mille on registreerinud Budapesti territooriumil ja järgmistes komitaatides asuvad veinitootmise omavalitsusüksused: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest ja Szabolcs-Szatmár-Bereg. Määratletud piirkond piirneb nimetatud komitaatide ja Budapestiga.

*Piiratud kasutusega väljendid, mis võivad olla märgitud*

Õigusraamistik:

kehtestab KPNide ja KGTdega tegelev asutus, kui see on liikmesriigis ette nähtud

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Kui etiketil esitatakse allpool loetletud terminid, võib märkida ka reguleeritud terminid.

Väljendid, mida võib kasutada veinide puhul:

Veini „Muskotály“ (muskaatvein) puhul: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas).

Sillerveinide puhul: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee).

Roosade veinide puhul: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (noor), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee).

Valgete veinide puhul: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (laagerdumine puidust vaadis) „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (toorvein), „primőr“ (noor), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee), „jégbor“ (jäävein).

Punaste veinide puhul: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (laagerdumine puidust vaadis) „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „újbor“ (toorvein), „primőr“ (noor), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee), „jégbor“ (jäävein).

Väljendid, mida võib kasutada vahuveinide puhul:

Valgete vahuveinide puhul: „muskotály“ (muskaatvein), „első szüret“ (esimene korje), „termelői pezsgő“ (viinamarjakasvataja vahuvein), „cuvée“ (kuvee), „küvé“(kuvee), „palackban erjesztett“ (pudelis kääritatud).

Roosade ja punaste vahuveinide puhul: „első szüret“ (esimene korje), „termelői pezsgő“ (viinamarjakasvataja vahuvein), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee), „palackban erjesztett“ (pudelis kääritatud).

Väljendid, mida võib kasutada valgete, roosade või punaste poolvahuveinide või gaseeritud poolvahuveinide puhul: „első szüret“ (esimene korje), „virgin vintage“ (esmane aastakäik), „primőr“ (toorvein), „termőhelyen palackozva“ (villitud tootmispiirkonnas), „cuvée“ (kuvee), „küvé“ (kuvee).

**Link tootespetsifikaadile**

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