C/2026/5781

5.11.2026

Erään viinialan suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2026/5781)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

PGI-HU-A1329-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 15.10.2016

1. **Muutoksen tyyppi**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla

2. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Unkari

3. **Hakija ja oikeutettu etu**

Egerin viinialueen viiniyhteisöjen neuvosto

4. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

1. *Maantieteelliseen alueeseen on lisätty koko Mátran viinialue.*

Perustelut: Maantieteellistä aluetta olisi laajennettava, sillä muutoksen kohteena olevilla alueilla on samat tai hyvin samanlaiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet kuin rajatulla maantieteellisellä alueella, minkä vuoksi ne soveltuvat hyvin Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi SMM -viinin tuotantojärjestelmään.

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta IV: Rajattu maantieteellinen alue (yhtenäisen asiakirjan 6 kohta)

2. *Tuoteluokan ”hiilihapotettu helmeilevä viini” lisääminen*

Perustelut: Viininvalmistajat ovat valmistaneet hiilihapotettuja helmeileviä viinejä jo useiden vuosien ajan vastatakseen markkinakysynnän muutoksiin. Nämä viinit olisi sen vuoksi lisättävä Felső-Magyarország SMM -viinin tuote-eritelmään. Tekniikan kehittymisen myötä on voitu tuottaa yhä laadukkaampia viinejä, mikä on lisännyt niiden kysyntää ja tuotantoa. Erinomaisia Felső-Magyarország SMM -viinejä voidaan käyttää myös tuote-eritelmän mukaisten homogeenisten ja korkealaatuisten tuotteiden valmistukseen. Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Felső-Magyarország” kattamien paikallisesti tuotettujen hiilihapotettujen helmeilevien viinien markkinoille saattaminen edistää laadukkaiden Felső-Magyarország SMM -viinien myyntiä.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viini(e)n kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohta)

Kohta V: Enimmäistuotokset (yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta)

Kohta VI: Päärypälelajike (-lajikkeet) (yhtenäisen asiakirjan 7 kohta)

Kohta VII: Yhteys maantieteelliseen alueeseen (yhtenäisen asiakirjan 8 kohta)

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

3. *Tuoteluokan "helmeilevä viini" lisääminen*

Perustelut: Viininvalmistajat ovat valmistaneet helmeileviä viinejä jo useiden vuosien ajan vastatakseen markkinakysynnän muutoksiin. Nämä viinit olisi sen vuoksi lisättävä Felső-Magyarország SMM -viinin tuote-eritelmään. Tekniikan kehittymisen myötä on voitu tuottaa yhä laadukkaampia viinejä, mikä on lisännyt niiden kysyntää ja tuotantoa. Erinomaisia Felső-Magyarország SMM -viinejä voidaan käyttää myös tuote-eritelmän mukaisten homogeenisten ja korkealaatuisten tuotteiden valmistukseen. Suojatun maantieteellisen merkinnän "Felső-Magyarország" kattamien paikallisesti tuotettujen helmeilevien viinien markkinoille saattaminen edistää laadukkaiden Felső-Magyarország SMM -viinien myyntiä.

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viini(e)n kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohta)

Kohta V: Enimmäistuotokset (yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta)

Kohta VI: Päärypälelajike (-lajikkeet) (yhtenäisen asiakirjan 7 kohta)

Kohta VII: Yhteys maantieteelliseen alueeseen (yhtenäisen asiakirjan 8 kohta)

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

4. *Tuoteluokan "kuohuviini" lisääminen*

Perustelut: Tuoteluokka "kuohuviini" olisi lisättävä, koska SMM-viinin Felső-Magyarorszá tuotantoalueella on valmistettu kuohuviiniä ja toimitettu raaka-aineita sen valmistukseen jo useiden vuosikymmenten ajan. Rajatulla maantieteellisellä alueella viljeltävien rypäleiden erinomaisen happorakenteen ja tuotantoalueen ominaisuuksien ansiosta saadaan raaka-ainetta, joka soveltuu kuohuviinin valmistukseen. Tämän vahvistaa tuotantoalueeseen perehtyneiden ammattilaisten kokemus.

Muutos koskee seuraavia kohtia tuote-eritelmässä (ja yhtenäisessä asiakirjassa):

Kohta II: Viini(e)n kuvaus (yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Kohta III: Erityiset viininvalmistusmenetelmät (yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohta)

Kohta V: Enimmäistuotokset (yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta)

Kohta VI: Päärypälelajike (-lajikkeet) (yhtenäisen asiakirjan 7 kohta)

Kohta VII: Yhteys maantieteelliseen alueeseen (yhtenäisen asiakirjan 8 kohta)

Kohta VIII: Lisäedellytykset (yhtenäisen asiakirjan 9 kohta)

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

4) Kuohuviini

8) Helmeilevä viini

9) Hiilihapotettu helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Viini – Muskotály (muskat)*

Eloisa, raikas valkoviini, jolla on muskatin luonteenomainen aromi ja maku. Kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea viini.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— 1. Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— 2. Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— 3. Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— 4. Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— 5. Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Viini – Siller*

Punaisista rypäleistä valmistettu täyteläisempi ja hapokkaampi kuiva viini, jonka väri vaihtelee syvemmän punaisesta vaalean rubiininpunaiseen ja jonka aromissa ja maussa on havaittavissa hedelmäisiä ja mausteisia vivahteita.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Viini – Roseeviini*

Punaisista rypäleistä valmistettu viini, jonka väri vaihtelee sipulinkuoren sävystä kirkkaan vaaleanpunaiseen. Tuoksu ja maku ovat eloisia, raikkaita, ja hedelmäisiä, ja viinissä on joskus myös kukkaisia aromeja. Kevyitä, eloisia happoja ja kohtalaisen kiristävä suutuntuma. Kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea viini.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Viini – Valkoviini*

Väri vaihtelee vihertävän valkoisesta haalean oljenkeltaiseen. Eloisa ja raikas, viipyvä; lajikeviinit ovat väriltään käytetylle lajikkeelle luonteenomaisia, maussa ja tuoksussa on muun muassa hedelmäisyyttä. Valkoviini on kuivaa, puolikuivaa, puolimakeaa tai makeaa.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Viini – Punaviini*

Väri vaihtelee voimakkaan rubiininpunaisesta tummaan rubiininpunaiseen. Lajikeviineissä on lajikkeelle luonteenomaiset väri, aromi ja maku, ja niissä on pyöristettyjä happoja. Sekoiteviinien tanniinipitoisuus kuvastaa käytettyjen lajikkeiden suhteellisia osuuksia, viineissä on samettinen maku, ja ne ovat täyteläisiä. Hedelmäisiä ja mausteisia aromeja; makeusaste vaihtelee kuivasta makeaan.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *Kuohuviini – Valkoinen*

Väri vaihtelee hopeanhaaleasta kullankeltaiseen. Aromi on hedelmäinen ja raikas, rypälelajikkeelle tyypillinen. Maussa on luonteenomaisia raikkaita, kirpeitä ja hedelmäisiä vivahteita, happorakenne on kypsä.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *Kuohuviini – Rosee*

Väri vaihtelee vaaleasta sipulinkuoren sävystä kirkkaaseen, purppuraan vivahtavaan sävyyn. Hedelmäinen, eloisa ja raikas. Aromissa on voimakasta punaisille hedelmille ominaista hedelmäisyyttä, joka toistuu myös maussa.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

8. *Kuohuviini – Punainen*

Väriltään voimakkaan rubiininpunainen, jossa on häivähdys tummaa rubiininpunaista. Aromissa on erityisesti metsämarjojen vivahteita. Happorakenne on kypsä, maku samettinen ja aromit hedelmäisiä.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

9. *Helmeilevä viini – Valkoinen*

Väri vaihtelee vihertävän valkoisesta kullankeltaiseen. Tuoksu on aina hedelmäinen, raikas ja hienostuneen hapokas. Helmeilevien viinien suutuntumassa voi olla hedelmäisten makujen lisäksi jälkikäymisen tuottamia hienostuneita ja monipuolisia aromeja ja vivahteita, joita esiintyy myös kuohuviineissä.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

10. *Helmeilevä viini – Rosee*

Viinin väri vaihtelee vaaleasta sipulinkuoren sävystä vaaleanpunaiseen. Hienostunut aromi tuo mieleen karhunvatukan ja vadelman. Helmeilevien viinien suutuntumassa voi olla hedelmäisten makujen lisäksi jälkikäymisen tuottamia hienostuneita ja monipuolisia aromeja ja vivahteita, joita esiintyy myös kuohuviineissä.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

11. *Helmeilevä viini – Punainen*

Väriltään voimakkaan rubiininpunainen, jossa on häivähdys tummaa rubiininpunaista.

Sekä aromissa että samettisessa maussa on havaittavissa hedelmäisyyttä ja mausteisuutta, ja happojen rinnalla on kypsiä hienostuneita tanniineja. Jälkikäyminen voi kuohuviinin valmistuksen tavoin tuottaa helmeilevään viiniin hienostuneita ja monipuolisia aromeja ja vivahteita.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

12. *Hiilihapotettu helmeilevä viini – Valkoinen*

Väri vaihtelee vihertävän valkoisesta kullankeltaiseen. Tuoksu on hedelmäinen, ja viini on raikas ja hienostuneen hapokas. Liuennut lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

13. *Hiilihapotettu helmeilevä viini – Rosee*

Väri vaihtelee vaaleasta sipulinkuoren sävystä vaaleanpunaiseen. Viinit ovat hedelmäisiä, eloisia ja raikkaita. Liuennut lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

14. *Hiilihapotettu helmeilevä viini – Punainen*

Väriltään voimakkaan rubiininpunainen, jossa on häivähdys tummaa rubiininpunaista. Maku on samettinen ja aromit hedelmäisiä. Lisätty hiilidioksidi korostaa viinin tuoksua ja makua.

Puuttuvat analyyttiset parametrit ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Pakolliset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

1) Muskotály (muskat):

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

— Rypäleen puristemehu on puhdistettava.

— Sekoitussäännöt: lajikkeiden Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír tai Mátrai muskotály osuuden on oltava yhdessä tai erikseen vähintään 85 prosenttia.

2) Siller:

— Rypäleiden puristusjäämää on fermentoitava kuorineen.

— Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

3) Roseeviini

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

— Rypäleen puristemehu on puhdistettava.

4) Valkoviini:

— Rypäleet on jalostettava sadonkorjuupäivänä.

— Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

— Rypäleen puristemehu on puhdistettava.

5) Punaviini:

— Puristaminen voidaan tehdä ainoastaan erissä.

2. Kielletyt viininvalmistusmenetelmät

—

3. Viljelymenetelmä ja istutustiheys

Viljelykäytäntö

1) Viiniköynnösten viljelymenetelmä ja istutustiheys
Viiniköynnöksen viljelysäännöt:

— Nykyiset istutukset: SMM-viinin valmistukseen soveltuvat rypäleet voidaan korjata miltä tahansa viinitarhalta viljelymenetelmästä riippumatta niin kauan kuin viinitarha on olemassa.

— Uudet istutukset: Guyot-leikkaus, korkea, keskikorkea tai matala cordon-leikkaus, sateenvarjo-leikkaus, toispuolinen tukilangoitus, viuhkaleikkaus, Goblet-leikkaus ja korkea Goblet-leikkaus.

Viiniköynnösten istutustiheyttä koskevat säännöt:

— Nykyiset istutukset: SMM-viinin valmistukseen soveltuvat rypäleet voidaan korjata miltä tahansa viinitarhalta istutustiheydestä riippumatta niin kauan kuin viinitarha on olemassa.

— Uudet istutukset:

— vähintään 3 300 köynnöstä hehtaaria kohden.

2) Sadonkorjuumenetelmä: käsin tai koneellisesti

3) Sadonkorjuupäivän vahvistaminen: aikaisinta sadonkorjuupäivää ei ole määritelty

4. Rypäleiden luonnollinen vähimmäissokeripitoisuus

Viljelykäytäntö

Korjattujen rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus (Unkarin rypälemehuasteikon (MM) mukaan 17,5 °C:ssa ja potentiaalinen vähimmäisalkoholipitoisuus 20 °C:ssa):

— viini: 8,0 til-% (13,4 °MM)

— kuohuviini: 8,0 til-% (13,4 °MM)

— helmeilevä viini: 8,0 til-% (13,4 °MM)

— hiilihapotettu helmeilevä viini: 8,0 til-% (13,4 °MM)

5.2 *Enimmäistuotos*

1) Viini
160 hehtolitraa/ha

2) Viini
21 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3) Kuohuviini
160 hehtolitraa/ha

4) Kuohuviini
21 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5) Helmeilevä viini
160 hehtolitraa/ha

6) Helmeilevä viini
21 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7) Hiilihapotettu helmeilevä viini
160 hehtolitraa/ha

8) Hiilihapotettu helmeilevä viini
21 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Borsod-Abaúj-Zemplénin, Hevesin ja Nógrádin läänit, Budapest-Rákosliget sekä ne Pestin läänissä sijaitsevien Kerepesin, Kisnémedin, Mogyoródin, Őrbottyánin, Szadanin, Vácin, Vácegresin, Vácrátótin ja Veresegyházin kuntien osat, jotka luokitellaan viinitilarekisterissä luokkaan I tai II.

7. **Pääasialliset rypälelajikkeet**

— 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

Rajatun alueen kuvaus

Alue sijaitsee 160–180 metrin korkeudella merenpinnasta kohdassa, jossa Zemplénin, Mátran ja Bükkin vuorijonot ja Gödöllőn kukkulat kohtaavat Ala-Unkarin tasangon. Alueen itä- ja länsiosassa on 200–300 metrin korkuisia kukkuloita.

Maaperätyypit Felső-Magyarországin rajatulla maantieteellisellä alueella

Tuotantoalueen maaperä on kalkkipitoista lössiä, erityyppisiä ruskomaita (Ramann-tyyppinen, mustamaa, kerroksellinen ja kulunut), jotka ovat peräisin ryoliittituffista, dasiittituffista ja vulkaanista alkuperää olevasta andesiitistä, sekä ryoliittituffille muodostunutta lössiä, märkää savimaata ja ruskomaata. Viinitarhat sijaitsevat muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta ylätasangoilla tai niiden etelään, länteen ja itään suuntautuvilla loivilla rinteillä. Niistä syntyy muinaisen merenpohjan kalkkikivisedimentille muodostuva ruskomaa. Joissakin paikoissa jokien tulvatasanteille muodostuu alluviaalista hiekkamaannosta.

Rajatulle alueelle ominaiset meteorologiset tiedot muunnettuna 47 vuoden ajanjakson keskiarvoksi ovat seuraavat: vuoden keskilämpötila 10,65 celsiusastetta, keskimääräinen vuotuinen sademäärä 592,6 millimetriä ja aurinkoisten tuntien vuotuinen keskiarvo 1 964 tuntia.

Maantieteellisellä alueella kellarit on kaivettu lössiin ja ryoliittituffiin, joita on helppo kaivaa ja joista muodostuu poikkeuksellisen tuottoisaa maaperää vuorten vulkaanisen toiminnan päättymisen jälkeen tapahtuneen tuhkan tiivistymisen ansiosta.

Tuotantoalueen ja tuotteen välinen yhteys

Felső-Magyarország-viinin tuotantoalueen ilmasto-oloihin vaikuttavat ennen kaikkea lähellä sijaitsevat Gödöllőn kukkulat ja Pohjois-Unkarin vuoristot, jotka suojaavat aluetta talvella hallalta. Kesä- ja syyspäivät ovat lämpimiä, mutta yöt ovat vuorituulten vuoksi viileitä, minkä ansiosta rypäleiden herkät elegantit hapot ja primaariset hedelmäaromit säilyvät. Maantieteellinen sijainti ja ilmasto tekevät alueella tuotetuista viineistä eloisan hapokkaita ja antavat niille viipyvän jälkimaun. Punaviinien tanniinipitoisuus on suhteellisen alhainen.

Maaperän vaihtelevan koostumuksen vuoksi myös viineissä on eroja. Vulkaanisen maaperän ansiosta niissä on hieman mineraalisuutta. Kalkkikivimaa tekee viineistä runsaan hapokkaita, lössimaa puolestaan aromaattisia ja muskatin makuisia.

Felső-Magyarország-viinin tuotantoalueen valkoviinit ovat kevyitä ja viipyviä tai tiiviitä, rotevia ja reheviä. Rosee- ja Siller-viinien maku on runsas, ja punaviinit ovat kevyempiä tai rotevampia ja soveltuvat pidempään kypsytykseen tai edellyttävät sitä.

Maaperän koostumuksen vaihtelun vuoksi viineissä on runsaasti eri makuja. Vulkaanisen maaperän ansiosta niissä on hieman mineraalisuutta. Kalkkikivimaa tekee viineistä runsaan hapokkaita, lössimaa puolestaan aromaattisia ja muskatin makuisia.

Kaikki alueella tuotetut viinit soveltuvat erinomaisesti helmeilevien ja hiilihapotettujen helmeilevien viinien tuotantoon.

8.2 *Kuohuviini*

Rajatun alueen kuvaus

Rajatun alueen kuvaus on sama kuin edellä mainitussa viiniluokassa. Kuohuviinin yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu erityisesti alueen ilmasto-olosuhteisiin, vuori- ja laaksotuulien vaikutukseen, happojen säilymiseen ja paikallisiin kuohuviinin tuotannon perinteisiin.

Tuotantoalueen ja tuotteen välinen yhteys

Felső-Magyarország-viinin tuotantoalueella on valmistettu kuohuviiniä käsityönä pienissä viininvalmistamoissa jo kymmenien vuosien ajan. Rypäleiden laatu ja tuottajien jatkuva seuranta takaavat, että myös heikompien satovuosien kuohuviinit ovat poikkeuksellisen laadukkaita. Myös paikallisen tuotantoalueen potentiaalin tuntevat asiantuntijat ovat todenneet rypäleiden laadun takaavan, että kuohuviinin valmistukseen käytettävä raaka-aine on poikkeuksellisen hyvää. Yksi Unkarin tunnetuimmista kuohuviinin valmistamoista on käyttänyt Felső-Magyarország-viinin tuotantoalueella kasvatettuja rypäleitä erinomaisten ja maineikkaiden kuohuviiniensä valmistukseen jo vuosikymmenien ajan.

Kukkuloiden ja vuorten läheisyyden vuoksi vuorilta ja laaksoista päivän mittaan puhaltava tuuli on keskeinen tekijä kuohuviinin valmistuksen kannalta tärkeän kokonaishappopitoisuuden säilymisessä. Tämän ansiosta hapokkuutta häviää vähemmän kesän ja alkusyksyn lämpiminä päivinä. Myös maaperän savipitoisuudella on suuri merkitys, sillä maaperän hyvän vedenpidätyskyvyn ansiosta viiniköynnökset saavat riittävästi vettä myös lämpiminä kesäpäivinä. Näin ollen rypäleiden kypsyminen on kuivinakin satovuosina jatkuvaa ja stressitöntä, jolloin kuohuviiniin ei muodostu kasvimaisia ja tunkkaisia tuoksuja eikä siinä ole kypsymättömiä raakoja happoja. Felső-Magyarország-viinin tuotantoalueella kasvaa runsaasti kuohuviinin tuotantoon soveltuvia lajikkeita. Näin varmistetaan, että joka vuosi voidaan valmistaa eloisia, raikkaita ja hedelmäisiä kuohuviinejä, joissa on kirpeitä happoja ja viipyvä jälkimaku. Felső-Magyarország-kuohuviineille on väristä riippumatta ominaista intensiivinen maku ja monivivahteinen hedelmäisyys. Hedelmäinen aromi ja kypsä happorakenne tekevät alueella tuotetuista kuohuviineistä raikkaita.

8.3 *Helmeilevä viini*

Rajatun alueen kuvaus

Rajatun alueen kuvaus on sama kuin edellä mainitussa viiniluokassa. Helmeilevän viinin yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu erityisesti vuorituuleksi kutsuttuun luonnonilmiöön, hienostuneen ja tasapainoisen happokoostumuksen kehittymiseen sekä primaaristen hedelmäaromien säilymiseen.

Tuotantoalueen ja tuotteen välinen yhteys

Edellä mainitun vuorituulen ansiosta alueen rypälelajikkeissa on hienostuneet ja tasapainoiset hapot ja rypäleet säilyttävät primaariset hedelmäarominsa. Helmeileville ja hiilihapotetuille helmeileville Felső-Magyarország-viineille ominaiset raikkaus ja hedelmäisyys juontuvat nimenomaan tästä erityisestä luonnonilmiöstä sekä alueella kasvatettavista rypälelajikkeista.

Yksi helmeileviä Felső-Magyarország-viinejä yhdistävä piirre on niiden raikas, hedelmäinen tuoksu, jota täydentää hienostunut hapokkuus. Hedelmäinen tuoksu ja hapokas suutuntuma tekevät näistä viineistä monivivahteisia. Viinien suuresta happopitoisuudesta huolimatta hapot ovat kypsiä ja raikkaita. Jälkikäyminen voi kuohuviinin valmistuksen tavoin tuottaa helmeilevään viiniin hienostuneita ja monipuolisia aromeja ja vivahteita.

8.4 *Hiilihapotettu helmeilevä viini*

Rajatun alueen kuvaus

Rajatun alueen kuvaus on sama kuin edellä mainitussa viiniluokassa. Hiilihapotetun helmeilevän viinin yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu huolellisesti valmistettujen perusviinien hedelmäisyyteen ja raikkauteen sekä siihen, että lisätty hiilidioksidi korostaa viinien tuoksua ja makua.

Tuotantoalueen ja tuotteen välinen yhteys

Hiilihapotettuja helmeileviä Felső-Magyarország-viinejä valmistettaessa huolellisesti valmistettujen perusviinien tuoksuja ja makuja korostetaan lisäämällä viineihin hiilidioksidia. Maistaessa valko- ja roseeviineissä havaitaan monivivahteisia hedelmäisiä ja raikkaita vivahteita. Punaviineissä näitä makuja täydentää hallitseva samettinen maku.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Tuotanto rajatun tuotantoalueen ulkopuolella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi SMM -viinin tuotanto rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella:

Budapestin alueella ja seuraavissa lääneissä sijaitsevien viiniyhteisöjen rekisteröimissä viininvalmistamoissa: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest ja Szabolcs-Szatmár-Bereg. Rajattua aluetta reunustavat edellä mainitut läänit ja Budapest.

Ilmaisut, joiden käyttöä on rajoitettu

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan järjestön toimesta, jos tästä säädetään jäsenvaltioissa

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jos seuraavassa luetellut ilmaisut on mainittu etiketissä, voidaan mainita muita ilmaisuja, joiden käyttöä on rajoitettu.

Ilmaisut, joita voidaan käyttää viineissä:

Muskotály (muskat) -viinit: ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”újbor” (uusi viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella).

Siller-viinit: ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”újbor” (uusi viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”cuvée”, ”küvé”.

Roseeviinit: ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”újbor” (uusi viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”cuvée”, ”küvé”.

Valkoviinit: ”barrique”, ”fahordós érlelésű bor” (tynnyrissä vanhennettu viini), ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”újbor” (uusi viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”cuvée”, ”küvé”, ”jégbor” (jääviini).

Punaviinit: ”barrique”, ”fahordós érlelésű bor” (tynnyrissä vanhennettu viini), ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”újbor” (uusi viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”cuvée”, ”küvé”, ”jégbor” (jääviini).

Ilmaisut, joita voidaan käyttää kuohuviineissä:

Valkoiset kuohuviinit: ”muskotály” (muskat), ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”termelői pezsgő” (viljelijän kuohuviini), ”cuvée”, ”küvé”, ”palackban erjesztett” (pullossa käytetty).

Roseenväriset ja punaiset kuohuviinit: ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”termelői pezsgő” (viljelijän kuohuviini), ”cuvée”, ”küvé”, ”palackban erjesztett” (käytetty pullossa).

Ilmaisut, joita voidaan käyttää valkoisessa, roseenvärisessä tai punaisessa helmeilevässä tai hiilihapotetussa helmeilevässä viinissä: ”első szüret” (ensimmäinen sato), ”virgin vintage” (uuden istutuksen ensimmäinen viini), ”primőr” (primööri-viini), ”termőhelyen palackozva” (pullotettu tuotantoalueella), ”cuvée”, ”küvé”.

Linkki tuote-eritelmään

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