C/2026/5781

5.11.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges d'une indication géographique protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5781)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, À L'ÉCHELLE DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

PGI-HU-A1329-AM02

Date de dépôt de la demande: 15.10.2016

1. Type de modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013

2. Pays tiers dont fait partie la zone délimitée

Hongrie

3. Demandeur et intérêt légitime

Conseil des communautés viticoles de la région viticole d'Eger

4. Description et motifs de la modification

1. *La région viticole de Mátra dans son ensemble a été ajoutée à la zone géographique.*

Justification: Il convient d'étendre la zone géographique car les zones concernées par la modification présentent des conditions pédoclimatiques identiques ou très similaires à celles de la zone géographique délimitée et sont donc bien adaptées au système de production de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi».

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique IV: Zone géographique délimitée (document unique, point 6)

2. *Ajout de la catégorie de produit «vin pétillant gazéifié»*

Justification: Les producteurs de vin produisent des vins pétillants gazéifiés depuis maintenant de nombreuses années afin de répondre à l'évolution de la demande sur le marché. Il convient donc d'ajouter ces vins au cahier des charges de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi». Les progrès technologiques ont permis une amélioration croissante de la qualité, qui s'est traduite par une augmentation de la demande et de la production. Les vins remarquables portant l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» peuvent également être utilisés pour élaborer des produits homogènes et de haute qualité conformes au cahier des charges. La mise sur le marché de vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi», produits localement, contribue à promouvoir les vins de qualité portant l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi».

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Cépages principaux (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

3. *Ajout de la catégorie de produit «vin pétillant»*

Justification: Les producteurs de vin produisent des vins pétillants depuis maintenant de nombreuses années afin de répondre à l'évolution de la demande sur le marché. Il convient donc d'ajouter ces vins au cahier des charges de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi». Les progrès technologiques ont permis une amélioration croissante de la qualité, qui s'est traduite par une augmentation de la demande et de la production. Les vins remarquables portant l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» peuvent également être utilisés pour élaborer des produits homogènes et de haute qualité conformes au cahier des charges. La mise sur le marché de vins pétillants bénéficiant de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi», produits localement, contribue à promouvoir les vins de qualité portant l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi».

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Cépages principaux (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

4. *Ajout de la catégorie de produit «vin mousseux»*

Justification: Il convient d'ajouter la catégorie de produit «vin mousseux» car la production de vin mousseux et l'obtention de la matière première destinée à cette production font partie de l'histoire de la zone de production de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» depuis plusieurs décennies déjà. L'excellente structure acide des raisins cultivés dans la zone délimitée et les caractéristiques de la zone de production permettent d'obtenir une matière première appropriée pour la production de vin mousseux, comme le confirme l'expérience des professionnels qui connaissent bien la zone de production.

Rubriques concernées du cahier des charges (et du document unique):

Rubrique II. Description des vins (document unique, point 4)

Rubrique III. Pratiques œnologiques spécifiques (document unique, point 5.1)

Rubrique V. Rendements maximaux (document unique, point 5.2)

Rubrique VI. Cépages principaux (document unique, point 7)

Rubrique VII. Lien avec la zone géographique (document unique, point 8)

Rubrique VIII. Autres conditions (document unique, point 9)

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1) Vin

4) Vin mousseux

8) Vin pétillant

9) Vin pétillant gazéifié

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin — Muskotály (Muscat)*

Ce vin blanc frais et vif a l'arôme et le goût du muscat. Il se décline en vins secs, demi-secs, moelleux et doux.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— 1. Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— 2. Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— 3. Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— 4. Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— 5. Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vin — Siller*

Ce vin sec, relativement corsé et acide, obtenu à partir de raisins rouges, arbore une robe oscillant entre le rouge relativement intense et le rubis clair; il laisse percevoir des notes fruitées et épicées tant en bouche qu'au nez.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vin — Rosé*

Élaboré à partir de cépages rouges, d'une robe pouvant aller de la couleur de la pelure d'oignon jusqu'au rose vif, ce vin aux saveurs et arômes fruités vifs et frais, parfois aux parfums floraux, est un vin exubérant affichant une acidité légère et joyeuse. Il se décline en vins secs, demi-secs, moelleux et doux.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

4. *Vin — Blanc*

La robe varie du blanc verdâtre au jaune paille pâle. Vifs, frais et longs en bouche, les vins de cépage possèdent une robe caractéristique du cépage à partir duquel ils ont été élaborés et révèlent des saveurs et arômes fruités, entre autres. Le vin blanc se décline en vins secs, demi-secs, moelleux et doux.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *Vin — Rouge*

Affichant une robe de couleur rubis relativement intense à rubis foncé, les vins de cépage développent des couleurs, arômes et saveurs caractéristiques du cépage à partir duquel ils ont été élaborés, ainsi qu'une acidité ronde. Les vins de coupage présentent une teneur en tanins variable selon la proportion des différents cépages utilisés, sont veloutés en bouche et ont du corps. Ces vins rouges développent des arômes de fruits et d'épices et se déclinent dans toutes les catégories allant du vin sec au vin doux.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

6. *Vin mousseux — Blanc*

La robe varie entre le jaune pâle argenté et le jaune doré. Ce vin présente des arômes fruités et frais, typiques du cépage. Une structure acide mature, caractérisée par des notes fraîches, croquantes et fruitées, domine en bouche.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4,6 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

7. *Vin mousseux — Rosé*

Ce vin arbore une robe pelure d'oignon pâle qui peut aussi afficher des teintes violettes brillantes; fruité, d'un caractère vif et frais, il développe des arômes d'un fruité intense caractéristique des fruits rouges, qui se poursuit en bouche.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4,6 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

8. *Vin mousseux — Rouge*

Ce vin arbore une robe rubis relativement intense, avec une tonalité de rubis foncé. Le nez se caractérise notamment par des notes de fruits des bois. Outre sa structure acide mûre, le vin offre un beau velouté en bouche ainsi que des arômes fruités.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4,6 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

9. *Vin pétillant — Blanc*

Ce vin arbore une robe oscillant entre le blanc verdâtre et le jaune doré. Il déploie toujours un nez fruité, ainsi qu'une fraîcheur associée à une acidité élégante. En bouche, outre le fruité, la fermentation secondaire peut, comme pour le vin mousseux, conférer des notes et des arômes élégants et complexes aux vins pétillants.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

10. *Vin pétillant — Rosé*

Ce vin arbore une robe pelure d'oignon pâle qui peut aller jusqu'au rouge clair. Son nez élégant rappelle la mûre et la framboise. En bouche, outre le fruité, la fermentation secondaire peut, comme pour le vin mousseux, conférer des notes et des arômes élégants et complexes aux vins pétillants.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

11. *Vin pétillant — Rouge*

Ce vin arbore une robe rubis relativement intense, avec une tonalité de rubis foncé.

Tant son nez que sa bouche veloutée révèlent des notes fruitées et épicées, et ses acides sont associés à d'élégants tanins mûrs. La fermentation secondaire peut, comme pour le vin mousseux, conférer des notes et des arômes élégants et complexes aux vins pétillants.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

12. *Vin pétillant gazéifié — Blanc*

Ce vin arbore une robe oscillant entre le blanc verdâtre et le jaune doré. Il déploie un nez fruité, ainsi qu'une fraîcheur associée à une acidité élégante. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les parfums et les saveurs du vin.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

13. *Vin pétillant gazéifié — Rosé*

Les vins arborent une robe pelure d'oignon pâle qui peut aller jusqu'au rouge clair. Ils sont fruités, d'un caractère vif et frais. L'ajout de dioxyde de carbone dissous accentue les parfums et les saveurs du vin.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

14. *Vin pétillant gazéifié — Rouge*

Ce vin arbore une robe rubis relativement intense, avec une tonalité de rubis foncé. Ces vins rouges offrent une bouche veloutée et développent des arômes fruités. L'ajout de dioxyde de carbone accentue les parfums et les saveurs du vin.

Les paramètres analytiques manquants sont conformes à la réglementation applicable.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 4 g/l, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques obligatoires

Pratique œnologique spécifique

1) Muskotály (muscat):

— Le raisin doit être transformé le jour de la vendange.

— Le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

— Le débourbage du moût est obligatoire.

— Règles de coupage: les cépages Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír ou Mátrai muskotály doivent représenter ensemble ou séparément une proportion minimale de 85 %.

2) Siller:

— La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux.

— Le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

3) Rosé:

— Le raisin doit être transformé le jour de la vendange.

— Le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

— Le débourbage du moût est obligatoire.

4) Blanc:

— Le raisin doit être transformé le jour de la vendange.

— Le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

— Le débourbage du moût est obligatoire.

5) Rouge:

— Le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

2. Pratiques œnologiques interdites

—

3. Mode de conduite, densité de plantation

Pratique culturale

1) Technique culturale de la vigne, densité de plantation
Règles concernant la conduite de la vigne:

— Pour les plantations existantes: indépendamment de la méthode de culture employée, on peut récolter du raisin se prêtant à l'élaboration de vins de l'IGP sur le périmètre de n'importe quelle plantation pendant toute la durée d'existence de celle-ci.

— Pour les nouvelles plantations: taille Guyot, taille en cordon haut, en cordon à hauteur moyenne et en cordon bas, palissage en forme d'ombrelle, système à un seul plan de palissage, en forme d'éventail, taille en gobelet court ou long.

Règles relatives à la densité de plantation:

— Pour les plantations existantes: indépendamment de la densité, on peut récolter du raisin se prêtant à l'élaboration de vins de l'IGP sur le périmètre de n'importe quelle plantation pendant toute la durée d'existence de celle-ci.

— Pour les nouvelles plantations:

— densité de plantation des vignes: au moins 3 300 pieds/ha.

2) Méthode de vendange: manuelle ou mécanique

3) Fixation de la date de la vendange: la date de la première vendange n'est pas précisée.

4. Teneur naturelle minimale en sucre des raisins

Pratique culturale

Teneur en sucre minimale des raisins récoltés [exprimée en degrés de moût hongrois (MM) à 17,5 °C et titre alcoométrique potentiel minimal à 20 °C]:

— vin: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vin mousseux: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vin pétillant: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vin pétillant gazéifié: 8,0 % vol (13,4 °MM)

5.2. *Rendements maximaux*

1) Vin
160 hl/ha

2) Vin
21 000 kg de raisins par hectare

3) Vin mousseux
160 hl/ha

4) Vin mousseux
21 000 kg de raisins par hectare

5) Vin pétillant
160 hl/ha

6) Vin pétillant
21 000 kg de raisins par hectare

7) Vin pétillant gazéifié
160 hl/ha

8) Vin pétillant gazéifié
21 000 kg de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Comitats de Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves et Nógrád, Budapest-Rákosliget, et zones des communes de Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót et Veresegyház dans le comitat de Pest qui sont répertoriées en classe I ou II selon le cadastre viticole.

7. **Cépages principaux**

— 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. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Description de la zone délimitée

La région se situe à l'intersection des chaînes montagneuses de Zemplén, Mátra et Bükk et des collines de Gödöllő avec la Grande Plaine, à une altitude comprise entre 160 et 180 mètres au-dessus du niveau de la mer. À l'est et à l'ouest, des collines culminent à une altitude de 200 à 300 mètres.

Types de sols dans la zone géographique délimitée de Felső-Magyarország

Les sols de la zone de production de l'indication géographique comptent des lœss calcaires, divers types de sols forestiers bruns (Ramann's, Chernozem, rubanés, dégradés) issus de tuf rhyolitique, de tuf dacitique et d'andésite d'origine volcanique, ainsi que du lœss, des sols noirs argileux des marais et des sols forestiers bruns formés sur du tuf rhyolitique. À quelques exceptions près, les vignobles ont été plantés sur des plateaux ou sur les versants inclinés en pense douce vers le sud, l'ouest et l'est. C'est là qu'on trouve des sols forestiers bruns, formés sur des sédiments calcaires marins. À certains endroits, dans les plaines alluviales des rivières, un sol sablonneux alluvial se forme.

Les données météorologiques suivantes, qui correspondent à une moyenne établie sur 47 années, caractérisent la zone délimitée: température annuelle moyenne: 10,65 °C; précipitations annuelles moyennes: 592,6 mm; moyenne annuelle des heures d'ensoleillement: 1 964 heures.

Les caves de la zone géographique ont été creusées dans du lœss et du tuf rhyolitique, qui sont faciles à excaver et qui (en raison du tassement des cendres consécutif à la période d'activité volcanique de ces montagnes) forment un sol exceptionnellement fécond.

Lien entre la zone de production et le produit

Les conditions climatiques générales de la région de Felső-magyarország (Haute Hongrie) dépendent en grande partie de la proximité des collines de Gödöllő et du Massif du Nord. Ce sont eux qui offrent une protection contre les gels en hiver, ainsi que la persistance dans les grains de raisin d'acides fins et élégants et d'arômes primaires de fruits grâce aux nuits fraîches dues à «la brise de montagne» qui se met à souffler après la disparition de la chaleur des jours d'été et d'automne. La géographie et le climat confèrent aux vins de la région une acidité vive et une finale persistante. La teneur en tanins des vins rouges est relativement faible.

En raison de la composition variable des sols, les vins sont également très divers. Les sols volcaniques confèrent au vin une faible minéralité, tandis que les sols calcaires lui confèrent une riche palette d'acides. Les sols lœssiques, quant à eux, donnent des vins aromatiques, muscatés.

Les vins blancs de la région de Felső-Magyarország sont légers, avec une longue finale, ou denses, corsés et riches, les vins rosés et les vins siller ont un profil gustatif riche, et les vins rouges, plus légers ou plus corsés, sont adaptés pour un vieillissement plus long ou nécessitent un vieillissement plus long.

En raison de la composition variable des sols, les vins présentent une grande diversité de saveurs. Les sols volcaniques confèrent au vin une faible minéralité, tandis que les sols calcaires lui confèrent une riche palette d'acides. Les sols lœssiques, quant à eux, donnent des vins aromatiques, muscatés.

Tous les vins produits dans la zone géographique constituent une excellente base pour la production de vins pétillants et de vins pétillants gazéifiés.

8.2. *Vin mousseux*

Description de la zone délimitée

La description de la zone délimitée est la même que celle figurant dans la catégorie de vin ci-dessus. En ce qui concerne le vin mousseux, le lien avec la zone géographique repose notamment sur les conditions climatiques de la zone délimitée, sur l'influence des brises de montagne et de vallée, sur la préservation des acides et sur les traditions locales de production de vin mousseux.

Lien entre la zone de production et le produit

Dans la région viticole de Felső-Magyarország, la tradition de production de vin mousseux dans les petites caves artisanales remonte à plusieurs décennies. La qualité des raisins et le suivi continu assuré par les producteurs garantissent que même les moins bons millésimes sont d'une qualité exceptionnelle. Les spécialistes qui mesurent bien le potentiel de la zone de production locale reconnaissent également que la qualité des raisins garantit la disponibilité d'une matière première exceptionnelle pour la production de vin mousseux. L'une des caves produisant du vin mousseux les plus connues de Hongrie utilise depuis maintenant des décennies des raisins produits dans la région viticole de Felső-Magyarország pour l'élaboration de ses excellents et célèbres vins mousseux.

Avec la proximité des collines et des montagnes, la brise qui se lève au cours de la journée depuis les montagnes et les vallées joue un rôle clé dans l'acidité titrable élevée qui est si importante pour la production de vin mousseux. Les raisins perdent ainsi moins d'acidité pendant les chaudes journées d'été et du début de l'automne. La teneur en argile des sols joue également un rôle important, étant donné que la bonne capacité de rétention d'eau des sols permet aux vignes d'être bien alimentées en eau même pendant les chaudes journées d'été. Ainsi, même au cours des années de récolte plus sèches, le raisin se développe de manière continue et sans facteur de stress, et les odeurs végétales, de moisi, et les acides bruts immatures ne se trouvent pas exprimés dans le vin mousseux. Dans la région viticole de Felső-Magyarország, un large éventail de cépages est disponible pour produire du vin mousseux, ce qui permet d'obtenir chaque année des vins mousseux vivants, frais et fruités, avec des acides croquants et une longue finale. Les vins mousseux «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi», quelle que soit leur robe, se caractérisent par une bouche intense et un fruité complexe. Un nez fruité et une structure acide mûre confèrent leur fraîcheur aux vins mousseux produits dans la région.

8.3. *Vin pétillant*

Description de la zone délimitée

La description de la zone délimitée est la même que celle figurant dans la catégorie de vin ci-dessus. En ce qui concerne le vin pétillant, le lien avec la zone géographique repose notamment sur un phénomène naturel connu sous le nom de «brise de montagne», sur le développement d'une composition acide délicate et harmonieuse et sur la préservation des arômes fruités primaires.

Lien entre la zone de production et le produit

Le phénomène dit de la «brise de montagne» mentionné précédemment garantit que les cépages cultivés dans la zone géographique ont une composition acide délicate et harmonieuse et conservent leurs arômes fruités primaires. La fraîcheur et le fruité caractéristiques des vins pétillants et des vins pétillants gazéifiés «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» sont dus à ce phénomène naturel particulier et aux cépages cultivés dans la zone géographique.

Les vins pétillants «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» ont comme caractéristique commune leur parfum frais et fruité, complété par une acidité élégante. Le fruité au nez et l'acidité en bouche confèrent aux vins leur complexité. Malgré l'acidité élevée des vins, les acides sont mûrs et frais. La fermentation secondaire peut, comme pour le vin mousseux, conférer des notes et des arômes élégants et complexes aux vins pétillants.

8.4. *Vins pétillants gazéifiés*

Description de la zone délimitée

La description de la zone délimitée est la même que celle figurant dans la catégorie de vin ci-dessus. En ce qui concerne le vin pétillant gazéifié, le lien avec la zone géographique repose sur le caractère fruité et frais des vins de base soigneusement préparés et sur le fait que le dioxyde de carbone ajouté accentue les arômes et les saveurs.

Lien entre la zone de production et le produit

Lors de la production des vins pétillants gazéifiés «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi», les arômes et les saveurs des vins de base soigneusement préparés sont accentués par l'ajout de dioxyde de carbone. La dégustation révèle la présence de notes fruitées et fraîches complexes dans les vins blancs et rosés, tandis que les vins rouges voient ces saveurs complétées par un goût velouté dominant.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Production de vin bénéficiant de l'IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» en dehors de la zone délimitée:

Dans les caves enregistrées par les communautés viticoles de la région de Budapest et des comitats suivants: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest et Szabolcs-Szatmár-Bereg. La zone délimitée est bordée par les comitats concernés et Budapest.

Mentions à usage limité pouvant être indiquées

Cadre juridique:

Fourni par l'organisation chargée de la gestion de l'AOP/IGP, si les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Si les mentions énumérées ci-dessous figurent sur l'étiquette, les autres mentions à usage limité peuvent être indiquées.

Mentions pouvant être indiquées pour les vins:

Vins muskotály (muscat): «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production).

Vins siller: «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production), «cuvée», «küvé».

Vins rosés: «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production), «cuvée», «küvé».

Vins blancs: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin vieilli en barrique), «első szüret» (première vendange»), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production), «cuvée», «küvé», «jégbor» (vin de glace).

Vins rouges: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin vieilli en barrique), «első szüret» (première vendange»), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production), «cuvée», «küvé», «jégbor» (vin de glace).

Mentions pouvant être indiquées pour les vins mousseux:

Vins mousseux blancs: «muskotály» [muscat], «első szüret» [première vendange], «termelői pezsgő» [vin mousseux de producteur], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [fermenté en bouteille].

Vins mousseux rosés et rouges: «első szüret» [première vendange], «termelői pezsgő» [vin mousseux de producteur], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [fermenté en bouteille].

Mentions pouvant être indiquées pour les vins pétillants ou pétillants gazéifiés blancs, rosés ou rouges: «első szüret» (première vendange), «virgin vintage» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans la zone de production), «cuvée», «küvé».

Lien vers le cahier des charges

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