C/2026/5781

2026.11.5.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2026/5781)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

PGI-HU-A1329-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.10.15.

1. **A módosítás típusa**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke

2. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt terület tartozik**

Magyarország

3. **Kérelmező és jogos érdek**

Egri Borvidék Hegyközségeinek Tanácsa

4. **A módosítás leírása és indokolása**

1. *A földrajzi terület a Mátrai borvidék egészével egészül ki.*

Indoklás: A földrajzi terület bővítése azért indokolt, mert a módosítással érintett területek a lehatárolt földrajzi területtel azonos vagy ahhoz szorosan kapcsolódó talaj- és klímaadottságokkal rendelkeznek, ezért a Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi OFJ termőhelyi rendszeréhez illeszkednek.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

IV. fejezet: Körülhatárolt terület (az egységes dokumentum 6. pontja)

2. *A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor termékkategória felvétele*

Indoklás: A borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve már évek óta készítenek szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat, ezért e boroknak a Felső-Magyarország OFJ termékleírásába való felvétele indokolt. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet- és termékbővítést tett lehetővé. A kiváló Felső-Magyarország OFJ borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik. A helyben előállított, szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok Felső-Magyarország OFJ-vel való forgalomba hozatala elősegíti a minőségi Felső-Magyarország OFJ borok népszerűsítését.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet: A borok leírása (az egységes dokumentum 4. pontja)

III. fejezet: Különös borászati eljárások (az egységes dokumentum 5.1. pontja)

V. fejezet: Maximális hozam (az egységes dokumentum 5.2. pontja)

VI. fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (az egységes dokumentum 7. pontja)

VII. fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (az egységes dokumentum 8. pontja)

VIII. fejezet: További feltételek (az egységes dokumentum 9. pontja)

3. *A gyöngyözőbor termékkategória felvétele*

Indoklás: A borászatok a változó piaci igényeket figyelembe véve már évek óta készítenek gyöngyözőborokat, ezért e boroknak a Felső-Magyarország OFJ termékleírásába való felvétele indokolt. Az elérhető technológiai fejlesztések lehetővé tették az egyre jobb minőség elérését, ami további kereslet- és termékbővítést tett lehetővé. A kiváló Felső-Magyarország OFJ borokból a termékleírásnak megfelelően egységes és magas minőségű termék előállítására is lehetőség nyílik. A helyben készült gyöngyözőborok Felső-Magyarország OFJ-vel való forgalomba hozatala elősegíti a minőségi Felső-Magyarország OFJ borok népszerűsítését.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet: A borok leírása (az egységes dokumentum 4. pontja)

III. fejezet: Különös borászati eljárások (az egységes dokumentum 5.1. pontja)

V. fejezet: Maximális hozam (az egységes dokumentum 5.2. pontja)

VI. fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (az egységes dokumentum 7. pontja)

VII. fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (az egységes dokumentum 8. pontja)

VIII. fejezet: További feltételek (az egységes dokumentum 9. pontja)

4. *A pezsgő termékkategória felvétele*

Indoklás: A pezsgő termékkategória felvétele azért indokolt, mert a Felső-Magyarország OFJ területén a pezsgőkészítés és a pezsgőalapanyag biztosítása több évtizedes múltra tekint vissza. A körülhatárolt területen termelt szőlő kiváló savszerkezete és termőhelyi jellege megfelelő alapanyagot biztosít a pezsgőkészítéshez, amelyet a helyi termőtájat jól ismerő szakemberek tapasztalata is alátámaszt.

A termékleírás (és az egységes dokumentum) érintett fejezetei:

II. fejezet: A borok leírása (az egységes dokumentum 4. pontja)

III. fejezet: Különös borászati eljárások (az egységes dokumentum 5.1. pontja)

V. fejezet: Maximális hozam (az egységes dokumentum 5.2. pontja)

VI. fejezet: Engedélyezett szőlőfajták (az egységes dokumentum 7. pontja)

VII. fejezet: Kapcsolat a földrajzi területtel (az egységes dokumentum 8. pontja)

VIII. fejezet: További feltételek (az egységes dokumentum 9. pontja)

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

8. Gyöngyözőbor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor – Muskotály*

Friss, üde fehérbor, jellegzetes muskotályillattal és -zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

2. *Bor – Siller*

Kékszőlőkből készült, erőteljesebb piros, világos rubin színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

3. *Bor – Rozé*

Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcsillatokkal, gyümölcsízekkel, esetleg virágaromákkal rendelkező, könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

4. *Bor – Fehér*

Színe a zöldes-fehértől a halvány szalmasárgáig terjed. Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs- és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. *Bor – Vörös*

Erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű, fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek jellemzik, lekerekedett savakkal. Házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs- és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

6. *Pezsgő – Fehér*

Színe az ezüstös halványsárgától az aranysárga színig terjedhet. Illata a szőlőre jellemző gyümölcsös, friss. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság és gyümölcsösség jellemző.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

7. *Pezsgő – Rozé*

Színe halvány hagymahéjtól a csillogó, bíboros árnyalatig terjedhet; gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

8. *Pezsgő – Vörös*

Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónust mutat. Illatára elsősorban az erdei gyümölcsös jegyek jellemzőek. Ízben az érett savstruktúra mellett bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal rendelkezik.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4,6 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

9. *Gyöngyözőbor – Fehér*

Színe a zöldesfehértől az aranysárga színvilágig terjedő, fajtagazdagsága miatt üde, gyümölcsös illatú, elegáns savtartalmú. Ízében a gyümölcsösség mellett a pezsgőkészítéshez hasonlóan, a másodlagos erjesztés hatására, a gyöngyözőborok esetében is elegáns, komplex aroma- és ízjegyek keletkezhetnek, jelenhetnek meg.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

10. *Gyöngyözőbor – Rozé*

Színe a halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet. Illata elegáns, szeder-, málnaillatra emlékeztető. Ízében a gyümölcsösség mellett a pezsgőkészítéshez hasonlóan, a másodlagos erjesztés hatására, a gyöngyözőborok esetében is elegáns, komplex aroma- és ízjegyek keletkezhetnek, jelenhetnek meg.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

11. *Gyöngyözőbor – Vörös*

Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú.

Illatában és bársonyos ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák, savai érett, elegáns tanninokkal társulnak. A pezsgőkészítéshez hasonlóan, a másodlagos erjesztés hatására, a gyöngyözőborok esetében is elegáns, komplex aroma- és ízjegyek keletkezhetnek, jelenhetnek meg.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

12. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – Fehér*

Színe a zöldesfehértől az aranysárga színig terjedhet, gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

13. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – Rozé*

Színe halvány hagymahéjtól a világospirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. A hozzáadott oldott szén-dioxid fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

14. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – Vörös*

Színe erőteljesebb rubin, sötét rubinszínű tónusú. Bársonyos ízzel, gyümölcsaromákkal bíró vörösborok, ahol a szén-dioxid hozzáadása fokozza az illat- és a zamatanyagok érvényesülését.

A hiányzó analitikai paraméterek a hatályos jogszabályok szerint

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 borkősavban (g/l) kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különös borászati eljárások*

1. Kötelező borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

1. Muskotály:

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;

— a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;

— kötelező a must tisztítása;

— házasítási szabályok: a cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, Csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír vagy a mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85 %.

2. Siller:

— a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni;

— a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

3. Rozé:

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;

— a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;

— kötelező a must tisztítása.

4. Fehér:

— a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni;

— a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető;

— kötelező a must tisztítása.

5. Vörös:

— a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

2. Tiltott borászati eljárások

—

3. Művelésmód, ültetvénysűrűség

Művelési gyakorlat

1. A szőlő művelésmódja, térállása
   A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:

   — Meglévő ültetvény esetében: művelésmódtól függetlenül bármely ültevényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

   — Új ültetvény esetében: Guyot, magas kordon, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező-, fej- és bakművelés.

   A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok:

   — Meglévő ültetvény esetében: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig.

   — Új ültetvény esetében:

      — tőkesűrűség: legalább 3 300 tőke/ha.

2. A szüret módja: kézi vagy gépi.
3. A szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont.

4. A szőlő minimális természetes cukortartalma

Művelési gyakorlat

A leszüretelt szőlő minimális cukortartalma (magyar mustfokban (MM) kifejezve 17,5 °C-on és minimális potenciális alkoholtartalma 20 °C-on kifejezve):

— bor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

— pezsgő: 8,0 %vol (13,4 °MM)

— gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

— szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor: 8,0 %vol (13,4 °MM)

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bor
   160 hektoliter/hektár
2. Bor
   21 000 kg hektáronkénti szőlőmennyiség
3. Pezsgő
   160 hektoliter/hektár
4. Pezsgő
   21 000 kg hektáronkénti szőlőmennyiség
5. Gyöngyözőbor
   160 hektoliter/hektár
6. Gyöngyözőbor
   21 000 kg hektáronkénti szőlőmennyiség
7. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
   160 hektoliter/hektár
8. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
   21 000 kg hektáronkénti szőlőmennyiség

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék, valamint Budapest-Rákosliget és Pest megye Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települései területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt területei.

7. **Fő szőlőfajta (szőlőfajták)**

— alibernet

— bianca

— blauburger

— Bouvier

— bíborkadarka

— 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A körülhatárolt terület bemutatása

A régió a Zemplén, Mátra, Bükk hegységek, a Gödöllői dombság és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160–180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban. 200–300 méter magas dombok alkotják.

A Felső Magyarország / Felső-Magyarországi OFJ lehatárolt földrajzi területének talajtípusai

A földrajzi névhez tartozó termőhelyek területeinek talajai meszes lösz, vulkáni eredetű riolittufán, dácit tufán és andeziten képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj-féleség, valamint riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj és barna erdőtalaj. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészkőüledékeken képződött barna erdőtalaj. Néhány helyen a folyók öntésterületein előfordul lepedékes öntéshomok talaj.

A lehatárolt terület jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet: 10,65 °C, az évi csapadékmennyiség átlaga: 592,6 mm; a napsütéses órák számának éves átlaga: 1 964 óra.

A földrajzi területen a pincéket az említett hegységek vulkanikus működését követő hamu letömörödésének köszönhetően rendkívül jó adottságot jelentő, könnyen vájható löszbe és riolittufába vágták.

Kapcsolat a termőhely és a termék között

„Felső-Magyarország" általános klimatikus adottságait a Gödöllői-dombság és az Északi-középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek" köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom, elegáns savak és az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. A földrajzi és klimatikus adottságok miatt az itt termelt borok izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek.

Az igen eltérő talajösszetétel miatt a borok is igen változatosak. A vulkanikus talaj enyhe ásványosságot, a koncentrált mészkőtalaj gazdag savakat, míg a löszös talaj illatos, zamatos borokat biztosít.

A „Felső-Magyarország" régió borai könnyű, de hosszú ízű, illetve nehéz, testes, telt fehérborok, gazdag ízvilágú rozék, sillerek, illetve könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok.

Az igen eltérő talajösszetétel miatt a borok gazdag ízvilágúak. A vulkanikus talaj enyhe ásványosságot, a koncentrált mészkőtalaj gazdag savakat, míg a löszös talaj illatos, zamatos borokat biztosít.

Az itt termelt borok mindegyike kiváló alapanyaga lehet a gyöngyözőborok, illetve a szén-dioxid hozzáadásával készülő gyöngyözőborok készítésének.

8.2. *Pezsgő*

A körülhatárolt terület bemutatása

A körülhatárolt terület bemutatása megegyezik az 1. Bor kategóriánál bemutatottakkal. A pezsgő esetében a földrajzi területtel fennálló kapcsolat különösen a terület klimatikus adottságain, a hegyi és völgyi szél hatásán, a savak megőrzésén, valamint a pezsgőkészítés helyi hagyományain alapul.

Kapcsolat a termőhely és a termék között

A „Felső-Magyarországi" borvidékeken a pezsgőkészítés hagyománya a kisebb kézműves termelői pincészeteknél több évtizedes múltra tekint vissza. A szőlő minőségének, a termelők folyamatos figyelemmel kísérésének köszönhetően a gyengébb évjáratokban készített pezsgők is kiemelkedő minőséget biztosítanak. A helyi termőtájban rejlő lehetőségeket jól ismerő szakemberek is elismerik, hogy a szőlők minősége rendkívül jó alapanyagot biztosít a pezsgők készítéséhez. Magyarország egyik legismertebb pezsgőkészítő borászata is évtizedek óta használja a „Felső-Magyarországi" borvidékeken termelt szőlőket kiváló és híres pezsgőihez.

A pezsgőkészítésnél kifejezetten fontos magas titrálható savtartalom miatt kiemelten fontos tényező a hegyek és dombok közelsége, a hegyi és a völgyi szél napi kialakulása. Ezáltal a savak kevésbé égnek el a meleg nyári és kora őszi napokon. Szintén fontos szerepet játszik a talajok agyagtartalma, mert a jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlőnövény vízellátása. Így a szárazabb évjáratokban is folyamatos, stresszfaktoroktól mentes a szőlő fejlődése, ezért a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg a pezsgőben. A „Felső-Magyarországi" borvidékeken a pezsgőkészítést egy széles fajtakör szolgáltatja, így évről évre biztosított a friss, üde, ropogós savakkal rendelkező, hosszú ízű, gyümölcsös pezsgők készítése. A felső-magyarországi pezsgőkre – színüktől függetlenül –, az intenzív íz és komplex gyümölcsösség jellemző. Gyümölcsös illatuk és érett savstruktúrájuk üdeséget biztosít az itt készült pezsgőknek.

8.3. *Gyöngyözőbor*

A körülhatárolt terület bemutatása

A körülhatárolt terület bemutatása megegyezik az 1. Bor kategóriánál bemutatottakkal. A gyöngyözőbor esetében a földrajzi területtel fennálló kapcsolat különösen a hegyi szélnek nevezett természeti jelenségen, a finom, harmonikus savösszetétel kialakulásán, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megőrzésén alapul.

Kapcsolat a termőhely és a termék között

A feljebb említett, hegyi szélnek nevezett jelenség biztosítja a területen termesztett szőlőfajták finom, harmonikus savösszetételét, valamint az elsődleges gyümölcsaromák megmaradását. Erre a különleges természeti jelenségre és az itt termesztett szőlőfajtákra vezethető vissza a „Felső-Magyarországi" gyöngyözőborokra, illetve a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra jellemző frissesség és gyümölcsösség.

A „Felső-Magyarországi" gyöngyözőborok közös jellemző tulajdonsága az üde, gyümölcsös illat, elegáns savtartalommal kiegészülve. Illatában a gyümölcsösség, ízében a savak teszik komplexé, magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék. A pezsgőkészítéshez hasonlóan, a másodlagos erjesztés hatására, a gyöngyözőborok esetében is elegáns, komplex aroma- és ízjegyek keletkezhetnek, jelenhetnek meg.

8.4. *Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

A körülhatárolt terület bemutatása

A körülhatárolt terület bemutatása megegyezik az 1. Bor kategóriánál bemutatottakkal. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében a földrajzi területtel fennálló kapcsolat a gondosan elkészített alapborok gyümölcsös, üde karakterén, valamint azon alapul, hogy a hozzáadott szén-dioxid az illat- és zamatanyagok érvényesülését fokozza.

Kapcsolat a termőhely és a termék között

A „Felső-Magyarország" szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítésekor a gondosan elkészített alapborok illat- és zamatanyagai fokozottabban érvényesülhetnek a szén-dioxid hozzáadásával. Kóstoláskor a fehér és rozé típusoknál komplex gyümölcsös, üde jegyekkel találkozhatunk, míg a vörös típus esetében ezek mellett a bársonyos íz dominál.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A további követelmény/eltérés típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi OFJ bor előállítása a körülhatárolt területen kívül:

Bács-Kiskun megye, Fejér megye, Hajdú-Bihar megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Komárom-Esztergom megye, Pest megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Budapest területén található, a hegyközségek által nyilvántartásba vett borászati üzemekben. Az érintett megyék, illetve Budapest határos a lehatárolt területtel.

Jelölhető korlátozottan használható kifejezések

Jogi keret:

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Amennyiben a címkén feltüntetésre kerültek az alább felsorolt kifejezések, akkor az egyéb korlátozottan használható kifejezések tüntethetőek fel.

Borok esetében használható kifejezések:

Muskotály bortípus esetében: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.

Siller bortípus esetében: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, cuvée, küvé.

Rozé bortípus esetében: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, cuvée, küvé.

Fehér bortípus esetében: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, cuvée, küvé, jégbor.

Vörös bortípus esetében: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, cuvée, küvé, jégbor.

Pezsgő esetében használható kifejezések:

Fehér pezsgő esetében: muskotály, első szüret, termelői pezsgő, cuvée, küvé, palackban erjesztett.

Rozé és vörös pezsgő esetében: első szüret, termelői pezsgő, cuvée, küvé, palackban erjesztett.

Fehér, rozé vagy vörös gyöngyözőbor, illetve szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor esetében használható kifejezések: első szüret, virgin vintage, primőr, termőhelyen palackozva, cuvée, küvé.

A termékleíráshoz vezető link

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