C/2026/5781

5.11.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/5781)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

PGI-HU-A1329-AM02

Data della domanda: 15.10.2016

1. Tipo di modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) 1308/2013

2. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Ungheria

3. Richiedente e interesse legittimo

Consiglio delle comunità vitivinicole della regione viticola di Eger

4. Descrizione e motivi della modifica

1. *Aggiunta dell'intera regione viticola di Mátra alla zona geografica*

Motivazione La zona geografica dovrebbe essere ampliata perché le zone interessate dalla modifica presentano condizioni pedoclimatiche identiche o molto simili a quelle della zona geografica delimitata e sono quindi adatte al sistema di produzione della IGP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Voce del disciplinare (e del documento unico) interessata dalla modifica:

Voce IV. Zona geografica delimitata (punto 6 del documento unico)

2. *Aggiunta della categoria di prodotto vitivinicolo «vino frizzante gassificato»*

Motivazione Da molti anni i produttori di vino producono vini frizzanti gassificati in risposta all'evoluzione della domanda del mercato. Tali vini dovrebbero pertanto essere inseriti nel disciplinare della IGP Felső-Magyarország. I progressi della tecnologia hanno permesso di ottenere una qualità sempre più elevata, il che ha determinato un aumento della domanda e della produzione. Gli eccellenti vini IGP Felső-Magyarország possono essere utilizzati anche per ottenere prodotti omogenei e di elevata qualità conformi al disciplinare. L'immissione sul mercato di vini frizzanti gassificati prodotti localmente con la IGP Felső-Magyarország contribuisce a promuovere i vini IGP Felső-Magyarország di qualità.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

Voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1 del documento unico)

Voce V. Rese massime (punto 5.2 del documento unico)

Voce VI. Varietà principale/i di uve da vino (punto 7 del documento unico)

Voce VII. Legame con la zona geografica (punto 8 del documento unico)

Voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

3. *Aggiunta della categoria di prodotto vitivinicolo «vino frizzante»*

Motivazione Da molti anni i produttori di vino producono vini frizzanti in risposta all'evoluzione della domanda del mercato. Tali vini dovrebbero pertanto essere inseriti nel disciplinare della IGP Felső-Magyarország. I progressi della tecnologia hanno permesso di ottenere una qualità sempre più elevata, il che ha determinato un aumento della domanda e della produzione. Gli eccellenti vini IGP Felső-Magyarország possono essere utilizzati anche per ottenere prodotti omogenei e di elevata qualità conformi al disciplinare. L'immissione sul mercato di vini frizzanti prodotti localmente con la IGP Felső-Magyarország contribuisce a promuovere i vini IGP Felső-Magyarország di qualità.

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

Voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1 del documento unico)

Voce V. Rese massime (punto 5.2 del documento unico)

Voce VI. Varietà principale/i di uve da vino (punto 7 del documento unico)

Voce VII. Legame con la zona geografica (punto 8 del documento unico)

Voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

4. *Aggiunta della categoria di prodotto vitivinicolo «vino spumante»*

Motivazione È opportuno aggiungere la categoria di prodotto vitivinicolo «vino spumante» poiché la produzione di vino spumante e la fornitura delle materie prime per la sua produzione vantano una storia pluridecennale nella zona di produzione della IGP Felső-Magyarország. L'eccellente struttura acida delle uve coltivate nella zona delimitata e il carattere della zona di produzione consentono di ottenere una materia prima adatta alla produzione di vino spumante, come confermano i professionisti che conoscono bene la zona.

Voci del disciplinare (e del documento unico) interessate dalla modifica:

Voce II. Descrizione del vino (dei vini) (punto 4 del documento unico)

Voce III. Pratiche enologiche specifiche (punto 5.1 del documento unico)

Voce V. Rese massime (punto 5.2 del documento unico)

Voce VI. Varietà principale/i di uve da vino (punto 7 del documento unico)

Voce VII. Legame con la zona geografica (punto 8 del documento unico)

Voce VIII. Ulteriori condizioni (punto 9 del documento unico)

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP — Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1) Vino

4) Vino spumante

8) Vino frizzante

9) Vino frizzante gassificato

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vino — Muskotály (Moscato)*

Vino bianco vivace e fresco, con l'aroma e il gusto caratteristici del Moscato. Secco, abboccato, amabile o dolce.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— 1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— 2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— 3. Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— 4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— 5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Wine — Siller*

Vino secco, più corposo e acido, ottenuto da uve rosse, di colore che va dal rosso più intenso al rubino chiaro, con note fruttate e speziate percepibili sia al naso che al palato.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino — Rosato*

Ottenuto da uve a bacca rossa, di colore dal buccia di cipolla al rosa brillante, con odori e sapori vivaci e di frutta fresca accompagnati talvolta da aromi floreali. Un vino esuberante con acidità fresca e leggera, Secco, abboccato, amabile o dolce.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vino — Bianco*

Il colore varia dal bianco verdolino al giallo paglierino pallido. Vino vivace e fresco, con un finale persistente. I vini varietali presentano il colore, gli aromi e i sapori dei frutti propri della varietà da cui sono ottenuti. Il vino bianco può prodotto come vino secco, abboccato, amabile o dolce.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino — Rosso*

Colore che va dal rubino più intenso al rubino scuro. I vini varietali hanno colore, aromi e sapori tipici della varietà utilizzata, accompagnati da un'acidità rotonda. I vini ottenuti da uvaggi presentano un contenuto di tannini, un sapore vellutato e un corpo che riflettono le proporzioni delle varietà utilizzate. Questi rossi sono caratterizzati da aromi fruttati e speziati che possono spaziare dal secco al dolce.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vino spumante — Bianco*

Il colore varia dal giallo pallido-argenteo al giallo dorato. L'aroma è fresco e fruttato, tipico della varietà di uve da vino. Caratterizzato da note fresche, vivaci e fruttate, presenta al palato una struttura acida matura dominante.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4,6 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Vino spumante — Rosato*

Il colore varia dal buccia di cipolla pallido fino ad assumere tonalità violacee lucenti; fruttato, con carattere vivace e fresco. Al naso si percepisce un intenso aroma fruttato tipico dei frutti rossi, che si ritrova anche al palato.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4,6 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *Vino spumante — Rosso*

Colore rubino più intenso, con sfumature rubino scuro. L'aroma è caratterizzato soprattutto da note di frutti di bosco. Oltre ad avere una struttura acida matura, il vino si presenta vellutato al palato e con aromi fruttati.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4,6 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *Vino frizzante — Bianco*

Il colore varia dal bianco verdolino al giallo dorato. Presenta sempre un profumo fruttato ed è fresco, con un'elegante acidità. Al palato, oltre al fruttato, la fermentazione secondaria può conferire ai vini frizzanti, proprio come accade nei vini spumanti, note e aromi eleganti e complessi.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *Vino frizzante — Rosato*

Il colore varia dal buccia di cipolla pallido al rosso chiaro. Ha un aroma elegante che ricorda le more di rovo e i lamponi. Al palato, oltre al fruttato, la fermentazione secondaria può conferire ai vini frizzanti, proprio come accade nei vini spumanti, note e aromi eleganti e complessi.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *Vino frizzante — Rosso*

Colore rubino più intenso, con sfumature rubino scuro.

Note fruttate e speziate si percepiscono sia al naso che nel sapore vellutato; l'acidità si accompagna a tannini maturi ed eleganti. La fermentazione secondaria può conferire ai vini frizzanti, proprio come accade nei vini spumanti, note e aromi eleganti e complessi.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

12. *Vino frizzante gassificato — Bianco*

Il colore varia dal bianco verdolino al giallo dorato. Ha un profumo fruttato, è fresco e presenta un'elegante acidità. L'aggiunta di diossido di carbonio disciolto accentua gli odori e i sapori del vino.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

13. *Vino frizzante gassificato — Rosato*

I vini presentano un colore che varia dal buccia di cipolla pallido al rosso chiaro. Sono fruttati, con un carattere vivace e fresco. L'aggiunta di diossido di carbonio disciolto accentua gli odori e i sapori del vino.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

14. *Vino frizzante gassificato — Rosso*

Colore rubino più intenso, con sfumature rubino scuro. Questi vini rossi sono vellutati al palato e presentano aromi fruttati. L'aggiunta di diossido di carbonio accentua gli odori e i sapori del vino.

I parametri analitici mancanti sono conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 4 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche obbligatorie

Pratica enologica specifica

1) Muskotály (Moscato):

— Le uve devono essere elaborate il giorno stesso della raccolta.

— Le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue.

— Il mosto deve essere sfecciato.

— Norme per l'assemblaggio: le varietà Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír o Mátrai muskotály devono essere presenti, insieme o separatamente, almeno per l'85 %.

2) Siller:

— Il mosto fermenta sulle bucce.

— Le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue.

3) Rosato:

— Le uve devono essere elaborate il giorno stesso della raccolta.

— Le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue.

— Il mosto deve essere sfecciato.

4) Bianco:

— Le uve devono essere elaborate il giorno stesso della raccolta.

— Le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue.

— Il mosto deve essere sfecciato.

5) Rosso:

— Le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue.

2. Pratiche enologiche vietate

—

3. Forma di allevamento e densità di impianto

Pratica colturale

1) Metodi di coltivazione e sesti di impianto
Norme relative all'allevamento delle viti

— Per i vigneti esistenti: le uve atte a produrre il vino a IGP possono essere raccolte da qualsiasi vigneto indipendentemente dal metodo di allevamento, purché in produzione.

— Per i vigneti di nuovo impianto: allevamento a Guyot, cordone alto, cordone medio-alto, cordone basso, ombrello, cortina singola, ventaglio, spalliera e alberello.

Norme relative alla densità dei vigneti

— Per i vigneti esistenti: le uve per la produzione del vino a IGP possono essere raccolte da qualsiasi vigneto indipendentemente dalla densità di impianto, purché in produzione.

— Per i vigneti di nuovo impianto:

— densità di impianto di almeno 3 300 ceppi/ha.

2) Metodo di raccolta: manuale o meccanizzata

3) Fissazione della data della raccolta: non è specificata alcuna data di inizio della raccolta.

4. Tenore naturale minimo di zuccheri delle uve

Pratica colturale

Tenore minimo di zuccheri delle uve raccolte (espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) a 17,5 °C e titolo alcolometrico potenziale minimo a 20 °C):

— vino: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vino spumante: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vino frizzante: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— vino frizzante gassificato: 8,0 % vol (13,4 °MM)

5.2. *Rese massime*

1) Vino
160 hl/ha

2) Vino
21 000 chilogrammi di uve per ettaro

3) Vino spumante
160 hl/ha

4) Vino spumante
21 000 chilogrammi di uve per ettaro

5) Vino frizzante
160 hl/ha

6) Vino frizzante
21 000 chilogrammi di uve per ettaro

7) Vino frizzante gassificato
160 hl/ha

8) Vino frizzante gassificato
21 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I distretti di Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves e Nógrád, Budapest-Rákosliget e le zone dei comuni di Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót e Veresegyház nel distretto di Pest, classificate, secondo il catasto viticolo, nella classe I o II.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

— 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. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Vino*

Descrizione della zona delimitata

La regione si trova dove i monti di Zemplén, Mátra e Bükk e le colline di Gödöllő incontrano la grande pianura ungherese, a un'altitudine compresa tra 160 e 180 metri sul livello del mare. Colline alte tra 200 e 300 metri si estendono a est e a ovest.

Tipi di suolo della zona geografica delimitata di Felső-Magyarország

I suoli della zona di produzione dell'indicazione geografica sono costituiti da loess calcareo, vari tipi di suoli bruni forestali (di Ramann, černozëm, a bande, degradati) derivati da tufo riolitico, tufo dacitico e andesite di origine vulcanica, nonché da loess, suoli erubase e suoli bruni forestali formatisi su tufo riolitico. A parte qualche eccezione, i vigneti si trovano su altipiani o sui loro dolci pendii esposti a sud, ovest ed est. È proprio da questi che emerge il suolo bruno forestale, formatosi su sedimenti calcarei di origine marina. In alcuni luoghi, sulle pianure alluvionali dei fiumi, si forma un suolo sabbioso alluvionale.

Di seguito sono riportati i dati meteorologici caratteristici della zona delimitata, calcolati come media su un periodo di 47 anni: temperatura media annua: 10,65 °C; precipitazione media annua: 592,6 mm; media annua delle ore di soleggiamento: 1 964 ore.

Le cantine della zona geografica sono scavate nel loess e nel tufo riolitico, materiali facili da scavare che (grazie alla compattazione delle ceneri avvenuta dopo il periodo di attività vulcanica di queste montagne) formano un suolo dalle caratteristiche eccezionali.

Legame tra la zona di produzione e il prodotto

Le condizioni climatiche generali della regione di Felső-Magyarország risentono soprattutto della vicinanza alle colline di Gödöllő e dei rilievi precarpatici settentrionali. Questi offrono protezione contro le gelate invernali. Le notti rinfrescate dalla «brezza di montagna», che comincia a soffiare dopo le calde giornate estive e autunnali, consentono l'accumulo di acidi persistenti e aromi primari fruttati. La situazione geografica e il clima conferiscono ai vini prodotti in questa zona un'acidità vivace e un finale persistente. I vini rossi hanno un contenuto di tannini relativamente modesto.

Per via della diversa composizione del suolo, anche i vini sono molto diversi tra loro. Il suolo vulcanico conferisce al vino una leggera mineralità; il suolo calcareo offre una ricca gamma di acidi; il suolo loessico dà vita a vini aromatici, con sentori di Moscato.

I vini bianchi della regione di Felső-Magyarország sono leggeri con un finale persistente, oppure densi, corposi e ricchi; i vini rosati e siller presentano un profilo gustativo ricco, mentre i vini rossi sono più leggeri o più corposi e si prestano a un invecchiamento più lungo, che in alcuni casi risulta necessario.

La diversa composizione del suolo dà origine a vini con una ricca varietà di sapori. Il suolo vulcanico conferisce al vino una leggera mineralità; il suolo calcareo offre una ricca gamma di acidi; il suolo loessico dà vita a vini aromatici, con sentori di Moscato.

Tutti i vini prodotti nella zona costituiscono un'ottima base per la produzione di vini frizzanti e vini frizzanti gassificati.

8.2. *Vino spumante*

Descrizione della zona delimitata

La descrizione della zona delimitata è la stessa riportata nella categoria di vino sopra riportata. Per quanto riguarda i vini spumanti, il legame con la zona geografica si basa in particolare sulle condizioni climatiche della zona, sull'influenza dei venti in montagna e nelle valli, sulla conservazione degli acidi e sulle tradizioni locali di produzione di vino spumante.

Legame tra la zona di produzione e il prodotto

Nella regione viticola di Felső-Magyarország, la tradizione di produrre vino spumante in piccole cantine artigianali risale a diversi decenni fa. La qualità delle uve e il monitoraggio costante dei produttori garantiscono che anche i vini spumanti prodotti nelle annate meno favorevoli siano di qualità eccezionale. Anche gli esperti che conoscono bene il potenziale della zona di produzione locale riconoscono che la qualità delle uve garantisce una materia prima eccezionale per la produzione di vino spumante. Una delle cantine produttrici di vino spumante più famose d'Ungheria utilizza ormai da decenni le uve della regione viticola di Felső-Magyarország per i suoi eccellenti e rinomati vini spumanti.

La vicinanza di colline e montagne rende il vento che durante il giorno sale dalle montagne e dalle valli un fattore chiave per l'elevata acidità titolabile, così importante nella produzione del vino spumante. Questo fa sì che nelle giornate calde d'estate e d'inizio autunno si perda meno acidità. Anche il contenuto di argilla del suolo svolge un ruolo importante, poiché la buona capacità di ritenzione idrica del suolo garantisce alle viti un buon apporto d'acqua anche durante le calde giornate estive. Pertanto, anche nelle annate più secche, lo sviluppo dell'uva procede in modo continuo e senza fattori di stress, e nel vino spumante non si avvertono odori vegetali, di muffa né acidità acerba e pungente. Nella regione viticola di Felső-Magyarország esiste un'ampia gamma di varietà da cui produrre vino spumante, il che garantisce che ogni anno si possano ottenere vini spumanti vivaci, freschi e fruttati, con un'acidità vivace e un finale persistente. I vini spumanti «Felső-Magyarország», indipendentemente dal colore, sono caratterizzati da un gusto intenso e da una complessa componente fruttata. L'aroma fruttato e la struttura acida matura conferiscono freschezza ai vini spumanti prodotti nella regione.

8.3. *Vino frizzante*

Descrizione della zona delimitata

La descrizione della zona delimitata è la stessa riportata nella categoria di vino sopra riportata. Per quanto riguarda i vini frizzanti, il legame con la zona geografica si basa in particolare su un fenomeno naturale noto come «venti di montagna», sullo sviluppo di una struttura acidità delicata e armoniosa e sulla conservazione degli aromi fruttati primari.

Legame tra la zona di produzione e il prodotto

Il fenomeno del «vento di montagna» già menzionato fa sì che le varietà di uve coltivate nella zona abbiano una struttura acidità delicata e armoniosa e mantengano gli aromi fruttati primari. La freschezza e l'aroma fruttato caratteristici dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati della regione di Felső-Magyarország derivano proprio da questo particolare fenomeno naturale e dalle varietà di uve coltivate nella zona.

Una caratteristica comune dei vini frizzanti della regione di Felső-Magyarország è il profumo fresco e fruttato, accompagnato da un'elegante acidità. Il carattere fruttato al naso e l'acidità al palato conferiscono ai vini complessità. Nonostante l'acidità elevata dei vini, gli acidi risultano maturi e freschi. La fermentazione secondaria può conferire ai vini frizzanti, proprio come accade nei vini spumanti, note e aromi eleganti e complessi.

8.4. *Vino frizzante gassificato*

Descrizione della zona delimitata

La descrizione della zona delimitata è la stessa riportata nella categoria di vino sopra riportata. Per quanto riguarda i vini frizzanti gassificati, il legame con la zona geografica si basa sul carattere fruttato e fresco dei vini base preparati con cura e sul fatto che l'aggiunta di diossido di carbonio ne accentua gli odori e i sapori.

Legame tra la zona di produzione e il prodotto

Nella produzione dei vini frizzanti gassificati «Felső-Magyarország», gli odori e i sapori dei vini base elaborati con cura vengono esaltati grazie all'aggiunta di diossido di carbonio. All'assaggio si percepiscono complesse note fruttate e fresche nei vini bianchi e rosati; nei vini rossi questi sapori sono accompagnati da un gusto vellutato predominante.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Produzione al di fuori della zona di produzione delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Tipo di ulteriore requisito / deroga:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Produzione di vino IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi» al di fuori della zona delimitata:

nelle cantine registrate dalle comunità viticole della zona di Budapest e dei distretti seguenti: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest e Szabolcs-Szatmár-Bereg. La zona delimitata confina con i distretti interessati e Budapest.

Menzioni a uso limitato che possono essere indicate

Quadro normativo:

Da un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Se sull'etichetta compaiono le menzioni elencate di seguito, possono essere indicate anche altre menzioni a uso limitato.

Menzioni che possono essere utilizzate per i vini:

Per i vini muskotály (moscato): «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione).

Per i vini Siller: «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), «cuvée», «küvé».

Per i vini rosati: «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), «cuvée», «küvé».

Per i vini bianchi: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vino invecchiato in botti di legno), «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), cuvée, küvé, jégbor (vino di ghiaccio).

Per i vini rossi: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vino invecchiato in botti di legno), «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), cuvée, küvé, jégbor (vino di ghiaccio).

Menzioni che possono essere utilizzate per i vini spumanti:

Per i vini spumanti bianchi: «muskotály» (moscato), «első szüret» (prima vendemmia), «termelői pezsgő» (vino spumante del viticoltore), «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» (fermentato in bottiglia).

Per i vini spumanti rosati e rossi: «első szüret» (prima vendemmia), «termelői pezsgő» (vino spumante del viticoltore), «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» (fermentato in bottiglia).

Menzioni che possono essere utilizzate per i vini frizzanti o i vini frizzanti gassificati bianchi, rossi o rosati: «első szüret» (prima vendemmia), «virgin vintage», «újbor» (vino giovane), «primőr» (primeur), «termőhelyen palackozva» (imbottigliato nella zona di produzione), cuvée, küvé.

Link al disciplinare del prodotto

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