C/2026/5781

2026 11 5

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma geografine nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2026/5781)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2016 10 15

1. **Pakeitimo rūšis**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis

2. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta vietovė**

Vengrija

3. **Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

Egerio vynininkystės regiono vynuogių augintojų ir vyndarių bendruomenių taryba

4. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**

1. *Į geografinę vietovę įtrauktas visas Matros vynininkystės regionas.*

Pagrindimas: Geografinė vietovė turėtų būti išplėsta, nes vietovėse, su kuriomis susijęs pakeitimas, dirvožemio ir klimato sąlygos yra tokios pačios kaip nustatytoje geografinėje vietovėje arba labai į jas panašios, todėl šios vietovės puikiai tinka SGN „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ žymimo produkto gamybos sistemai.

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

IV antraštė. Nustatyta geografinė vietovė (bendrojo dokumento 6 punktas)

2. *Gazuoto pusiau putojančio vyno produkto kategorijos įtraukimas*

Pagrindimas: Vyno gamintojai, reaguodami į kintančią rinkos paklausą, jau daug metų gamina gazuotus pusiau putojančius vynus. Todėl šie vynai turėtų būti įtraukti į SGN „Felső-Magyarország“ žymimo produkto specifikaciją. Technologijų pažanga leido pasiekti vis geresnę kokybę, todėl išaugo paklausa ir gamyba. Išskirtiniai SGN „Felső-Magyarország“ žymimi vynai taip pat gali būti naudojami gaminant vienarūšius ir aukštos kokybės produktus, atitinkančius specifikaciją. Vietoje pagamintų gazuotų pusiau putojančių vynų su SGN „Felső-Magyarország“ pateikimas rinkai padeda populiarinti rūšinius SGN „Felső-Magyarország“ žymimus vynus.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1 punktas)

V antraštė. Didžiausias derlius ir išeiga (bendrojo dokumento 5.2 punktas)

VI Išlaidų kategorija. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės) (bendrojo dokumento 7 punktas)

VII antraštė: Ryšys su geografine vietove (bendrojo dokumento 8 punktas)

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

3. *Pusiau putojančio vyno produkto kategorijos išbraukimas*

Pagrindimas: Vyno gamintojai, reaguodami į kintančią rinkos paklausą, jau daug metų gamina pusiau putojančius vynus. Todėl šie vynai turėtų būti įtraukti į SGN „Felső-Magyarország“ žymimo produkto specifikaciją. Technologijų pažanga leido pasiekti vis geresnę kokybę, todėl išaugo paklausa ir gamyba. Išskirtiniai SGN „Felső-Magyarország“ žymimi vynai taip pat gali būti naudojami gaminant vienarūšius ir aukštos kokybės produktus, atitinkančius specifikaciją. Vietoje pagamintų pusiau putojančių vynų su SGN „Felső-Magyarország“ pateikimas rinkai padeda populiarinti rūšinius SGN „Felső-Magyarország“ žymimus vynus.

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1 punktas)

V antraštė. Didžiausias derlius ir išeiga (bendrojo dokumento 5.2 punktas)

VI Išlaidų kategorija. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės) (bendrojo dokumento 7 punktas)

VII antraštė: Ryšys su geografine vietove (bendrojo dokumento 8 punktas)

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

4. *Putojančio vyno produkto kategorijos įtraukimas*

Pagrindimas: Putojančio vyno produkto kategorija turėtų būti įtraukta, nes SGN „Felső-Magyarország“ žymimo produkto gamybos vietovėje putojančio vyno gamyba ir jo gamybai skirtos žaliavos tiekimas vykdomi jau kelis dešimtmečius. Puiki nustatytoje vietovėje auginamų vynuogių rūgščių struktūra ir gamybos vietovės ypatybės leidžia gauti putojančio vyno gamybai tinkamą žaliavą, o tai patvirtina su gamybos vietove susipažinusių specialistų patirtis.

Keičiamos produkto specifikacijos (ir bendrojo dokumento) antraštės:

II antraštė. Vynų aprašymas (bendrojo dokumento 4 punktas)

III antraštė. Specifiniai vynininkystės metodai (bendrojo dokumento 5.1 punktas)

V antraštė. Didžiausias derlius ir išeiga (bendrojo dokumento 5.2 punktas)

VI Išlaidų kategorija. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės) (bendrojo dokumento 7 punktas)

VII antraštė: Ryšys su geografine vietove (bendrojo dokumento 8 punktas)

VIII antraštė. Kitos sąlygos (bendrojo dokumento 9 punktas)

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1) Vynas

4) Putojantis vynas

8) Pusiau putojantis vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Kategorijos „Vynas“ muskatiniai vynai („muskotály“)*

Ryškus, gaivus baltasis vynas, išskirtinio muskato aromato bei skonio. Šis vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9.5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

2. *Kategorijos „Vynas“ vynai „Siller“*

Sausas, sodresnis ir rūgštesnis iš raudonųjų vynuogių gaminamas vynas, kurio spalva – nuo ryškesnės raudonos iki šviesios rubino spalvos ir kurio tiek aromatui, tiek skoniui būdingos vaisių ir prieskonių natos.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

3. *Rožinis vynas*

Gaminamas iš mėlynųjų vynuogių, nuo svogūno lukšto iki ryškiai rožinės spalvos, ryškaus, gaivaus vaisiško aromato ir skonio, o kartais – gėlių aromato; tai energingas ir gyvas nelabai rūgštus vynas; sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus vynas.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

4. *Kategorija „Vynas“. Baltasis vynas*

Spalva gali būti nuo žalsvai baltos iki blyškios šiaudų geltonos. Ryškaus ir gaivaus pobūdžio, turintys ilgai išliekantį poskonį rūšiniai vynai yra naudojamų vynuogių veislei būdingos spalvos, vaisiško ir kitokio aromato bei skonio. Šie baltieji vynai gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

5. *Kategorijos „Vynas“ raudonieji vynai*

Nuo ryškesnės rubino iki tamsios rubino spalvos; rūšiniai vynai yra naudojamų vynuogių veislei būdingos spalvos, aromato ir skonio, subalansuoto rūgštingumo. Sumaišytų vynų taninų kiekis atspindi naudotų vynuogių veislių santykines proporcijas, jie yra švelnaus skonio ir struktūros. Šiems raudoniesiems vynams būdingi vaisiški ir prieskonių aromatai, jie gali būti nuo sausų iki saldžių.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

6. *Putojantis vynas.*

Jo spalva – nuo sidabriškai blyškios iki aukso geltonumo. Jo aromatas vaisiškas ir gaivus, būdingas vynuogių veislei. Skoniui būdingos gaivios, ryškios ir vaisių natos, jame vyrauja brandi rūgščių struktūra.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,6 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

7. *Putojantis vynas – rožinis vynas*

Vyno spalva – nuo blyškios svogūno lukšto spalvos iki blizgaus violetinio atspalvio; jis vaisiškas, ryškaus ir gaivaus pobūdžio. Jo aromatas pasižymi intensyviu raudoniesiems vaisiams būdingu vaisiškumu, kuris taip pat atsiskleidžia skonyje.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,6 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

8. *Putojantis vynas – raudonasis vynas*

Ryškesnės rubino spalvos, tamsaus rubino atspalvio. Jo aromatui ypač būdingos miško uogų natos. Vynui būdinga ne tik brandi rūgščių struktūra, bet ir švelnus skonis bei vaisiški aromatai.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,6 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

9. *Pusiau putojantis vynas – baltasis vynas*

Jo spalva – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo; aromatas visada vaisiškas, būdingas gaivumas ir elegantiškas rūgštingumas. Ragaujant pusiau putojančius vynus, be vaisiškumo, gali būti juntami ir elegantiški, kompleksiški aromatai bei natos, kurie, kaip ir gaminant putojantį vyną, gali susidaryti dėl antrinės fermentacijos.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

10. *Pusiau putojantis vynas – rožinis vynas*

Jis gali būti nuo blyškios svogūnų lukštų iki šviesiai raudonos spalvos. Jam būdingas elegantiškas gervuoges ir avietes primenantis aromatas. Ragaujant pusiau putojančius vynus, be vaisiškumo, gali būti juntami ir elegantiški, kompleksiški aromatai bei natos, kurie, kaip ir gaminant putojantį vyną, gali susidaryti dėl antrinės fermentacijos.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

11. *Pusiau putojantis vynas – raudonasis vynas*

Ryškesnės rubino spalvos, tamsaus rubino atspalvio.

Tiek jo aromatui, tiek švelniam skoniui būdingos vaisių ir prieskonių natos, o jo rūgštys juntamos kartu su brandžiais, elegantiškais taninais. Dėl antrinės fermentacijos, kaip ir gaminant putojantį vyną, pusiau putojančiame vyne gali susidaryti elegantiški, kompleksiški aromatai bei natos.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

12. *Gazuotas pusiau putojantis vynas. Baltasis vynas*

Jo spalva – nuo žalsvai baltos iki aukso geltonumo. Jo aromatas vaisiškas ir jam būdingas gaivumas ir elegantiškas rūgštingumas. Ištirpintas anglies dioksidas sustiprina vyno aromatą ir skonį.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

13. *Gazuotas pusiau putojantis vynas.*

Rožiniai vynai būna nuo blyškios svogūnų lukštų iki šviesiai raudonos spalvos. Jie yra vaisiški, ryškaus ir gaivaus pobūdžio. Ištirpintas anglies dioksidas sustiprina vyno aromatą ir skonį.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

14. *Gazuotas pusiau putojantis vynas*.

Ryškesnės rubino spalvos, tamsaus rubino atspalvio. Šiems raudoniesiems vynams būdingas švelnus skonis ir vaisiški aromatai. Vyno aromatą ir skonį sustiprina pridėtas anglies dioksidas.

Trūkstami analitiniai parametrai atitinka galiojančius teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre) 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Privalomi vynininkystės metodai

Konkretus vyno gamybos metodas

1) Muskatiniai vynai („muskotály“):

— Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija,

— misa turi būti išgryninta,

— Maišymo taisyklės: vynuogių veislių „Cserszegi fűszeres“, „Irsai Olivér“, „Ottonel muskotály“, „Sárga muskotály“, „Csaba gyöngye“, „Hamburgi muskotály“, „Zefír“ arba „Mátrai“ vynuogės bendrai arba atskirai turi sudaryti ne mažiau kaip 85 % vyno.

2) „Siller“ vynai:

— Vynuogių išspaudos turi būti fermentuojamos su odelėmis,

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija,

3) Rožiniai vynai:

— Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija,

— Misa turi būti išgryninta.

4) Balta:

— Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija,

— Misa turi būti išgryninta.

5) Raudonasis vynas:

— presuose gali būti spaudžiama tik viena partija,

2. Draudžiami vynininkystės metodai

—

3. Auginimo būdas, sodinimo tankis

Auginimo metodas

1) Vynmedžių auginimo būdas ir sodinimo atstumai
• Vynmedžių formavimo taisyklės
— Dabartiniai vynuogynai: SGN žymimiems vynams gaminti gali būti naudojamas gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno vynuogių derlius, neatsižvelgiant į auginimo būdą, kol tas vynuogynas veikia.
— Nauji vynuogynai: „Guyot“ metodas, kordono formavimas aukštai, kordono formavimas vidutiniame aukštyje, kordono formavimas žemai, genėjimas suteikiant skėčio formą, „užuolaidos“ būdas, genėjimas suteikiant vėduoklės formą, viršūnių genėjimas ir genėjimas suteikiant taurės formą.
• Vynmedžių tankumo vynuogyne taisyklės
— Dabartiniai vynuogynai: vynuogės, tinkamos SGN žymimiems vynams gaminti, gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant plantacijų tankį, kol tas vynuogynas veikia.
— Nauji vynuogynai:
— ne mažiau kaip 3 300 vynmedžių sodinių viename hektare.
2) Derliaus nuėmimo būdas: rankinis arba mechaninis
3) Derliaus nuėmimo datos nustatymas: nenurodyta anksčiausia derliaus nuėmimo data

4. Mažiausias natūralus cukraus kiekis vynuogėse (g/l):

Auginimo metodas

Mažiausias cukraus kiekis nuskintose vynuogėse (pagal Vengrijos vynuogių misos klasę (MM), esant 17,5 °C temperatūrai, ir mažiausia potencinė alkoholio koncentracija, esant 20 °C temperatūrai):

— vynas: 8,0 tūrio proc. (13,4 °MM),
— putojantis vynas: 8,0 tūrio proc. (13,4 °MM),
— pusiau putojantis vynas: 8,0 tūrio proc. (13,4 °MM),
— gazuotas pusiau putojantis vynas: 8,0 tūrio proc. (13,4 °MM).

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1) Vynas
160 hektolitrų iš hektaro.
2) Vynas
21 000 kg vynuogių iš hektaro.
3) Putojantis vynas
160 hektolitrų iš hektaro.
4) Putojantis vynas
21 000 kg vynuogių iš hektaro.
5) Pusiau putojantis vynas
160 hektolitrų iš hektaro.
6) Pusiau putojantis vynas
21 000 kg vynuogių iš hektaro.
7) Gazuotas pusiau putojantis vynas
160 hektolitrų iš hektaro.
8) Gazuotas pusiau putojantis vynas
21 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Boršodo-Abaujaus-Zemplėno, Hevešo ir Nogrado komitatų vietovės, Rakošligetas (Budapeštas) ir Pešto komitato Kerepešo, Kišnėmedžio, Modiorodo, Ėrbotiano, Sados, Vaco, Vacegrešo, Vacratoto ir Verešedhazo savivaldybių vietovės, pagal vynuogynų kadastrą priskiriami I arba II klasei.

7. **Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)**

— „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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

Šis regionas yra Zemplėno, Matros ir Biuko kalnų grandinių bei Gedelės kalvų ir Didžiosios Vengrijos žemumos sandūroje, 160–180 m aukštyje virš jūros lygio. Rytuose ir vakaruose stūkso 200–300 m aukščio kalvos.

SGN „Felső-Magyarország“ nustatytos geografinės vietovės dirvožemio tipai

Šia geografine nuoroda žymimo produkto gamybos vietovės dirvožemiai yra kalkingasis liosas, įvairių tipų rudieji miško dirvožemiai (Ramano tipo, juodžemiai, juostuotieji, eroziniai), susidarę iš vulkaninės kilmės riolitinio tufo, dacitinio tufo ir andezito, taip pat ant riolitinio tufo susidarę liosas, molingi pelkių juodžemiai ir rudieji miško dirvožemiai. Išskyrus kelias išimtis, vynuogynai yra plynaukštėse arba jų nuolaidžiuose į pietus, vakarus ir rytus nukreiptuose šlaituose. Būtent šiose vietose atsidengia ant jūrinių klinčių nuosėdų susidaręs rudasis miško dirvožemis. Kai kuriose vietose, upių aliuvinėse lygumose, susidaro aliuvinis smėlingas dirvožemis.

Nustatytai vietovei būdingi šie meteorologiniai duomenys, apskaičiuoti kaip 47 metų laikotarpio vidurkiai: vidutinė metinė temperatūra: 10,65 °C; vidutinis kritulių kiekis per metus: 592,6 mm; vidutinis saulėtų valandų skaičius per metus: 1 964 valandos.

Geografinėje vietovėje esantys rūsiai buvo iškasti liose ir riolitiniame tufe, kuriuose lengva iškasti ertmes ir kurie (dėl pelenų suslėgimo pasibaigus šių kalnų vulkaninio aktyvumo laikotarpiui) sudaro itin našų dirvožemį.

Gamybos vietovės ir produkto ryšys

Didžiausią įtaką Aukštutinės Vengrijos regiono bendroms klimato sąlygoms daro netoliese regiono esančios Gedelės kalvos ir Šiaurės Vengrijos kalnai. Jie apsaugo nuo žiemos šalnų, o naktų vėsa, kurią po šiltų vasaros ir rudens dienų lemia kalnų vėjas, padeda užtikrinti, kad vynuogės išlaikytų rafinuotą, elegantišką rūgštumą ir pirminius vaisių aromatus. Dėl geografinių ir klimato sąlygų šioje vietovėje gaminami vynai pasižymi ryškiu rūgštingumu ir ilgai išliekančiu poskoniu. Raudonieji vynai turi palyginti nedaug taninų.

Dėl skirtingos dirvožemio sudėties vynai taip pat yra labai įvairūs. Vulkaninis dirvožemis lemia nedidelį vyno minerališkumą, klinčių dirvožemis – jo turtingą rūgščių paletę, o dėl lioso dirvožemio vynai būna aromatingi, muskato skonio.

Aukštutinės Vengrijos regiono baltieji vynai yra lengvi ir ilgai išliekančio poskonio arba tiršti, sodrūs ir ryškūs, rožiniai ir „Siller“ vynai pasižymi sodriu skoniu, o raudonieji vynai yra lengvesni arba sodresni, tinkami ilgesniam brandinimui arba jo reikalaujantys.

Dėl skirtingos dirvožemio sudėties vynai pasižymi didele skonių įvairove. Vulkaninis dirvožemis lemia nedidelį vyno minerališkumą, klinčių dirvožemis – jo turtingą rūgščių paletę, o dėl lioso dirvožemio vynai būna aromatingi, muskato skonio.

Visi vietovėje pagaminti vynai yra puikus pagrindas pusiau putojantiems ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams gaminti.

8.2. *Putojantis vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

Nustatytos vietovės apibūdinimas yra toks pat kaip pirmiau, vyno kategorijos dalyje, pateiktas apibūdinimas. Putojančio vyno ryšys su geografine vietove visų pirma grindžiamas vietovės klimato sąlygomis, kalnų ir slėnių vėjų įtaka, rūgščių išsilaikymu ir vietos putojančio vyno gamybos tradicijomis.

Gamybos vietovės ir produkto ryšys

Aukštutinės Vengrijos vyninkystės regione putojančio vyno gamybos mažose amatininkų vyno daryklose tradicija gyvuoja jau kelis dešimtmečius. Vynuogių kokybė ir nuolatinė gamintojų vykdoma stebėsena užtikrina, kad net ir prastesnio vynuogių derliaus metais pagaminti putojantys vynai būtų išskirtinės kokybės. Vietos gamybos vietovės potencialą gerai žinantys specialistai taip pat pripažįsta, kad vynuogių kokybė užtikrina išskirtinai gerą žaliavą putojančio vyno gamybai. Viena žinomiausių Vengrijos putojantį vyną gaminančių vyno daryklų jau kelis dešimtmečius savo puikiems ir garsiems putojantiems vynams gaminti naudoja Aukštutinės Vengrijos vyninkystės regione užaugintas vynuoges.

Netoliese esančios kalvos ir kalnai lemia tai, kad dieną nuo kalnų ir slėnių kylantys vėjai yra vienas svarbiausių veiksnių, nuo kurių priklauso didelis titruojamasis rūgštingumas, itin svarbus putojančio vyno gamybai. Dėl to šiltomis vasaros ir ankstyvo rudens dienomis rūgštingumas sumažėja ne taip smarkiai. Svarbus ir molio kiekis dirvožemyje, nes dėl geros dirvožemio drėgmės išsaugojimo gebos vynmedžiai net ir šiltomis vasaros dienomis yra gerai aprūpinami vandeniu. Todėl net ir sausesniais vynuogių derliaus metais vynuogės vystosi nepertraukiamai ir neveikiamos nepalankių veiksnių, o putojančiame vyne nejuntama augalų ar pelėsių kvapų ir nesubrendusių žalių rūgščių. Aukštutinės Vengrijos vyninkystės regione auga daug įvairių veislių, iš kurių vynuogių galima išgauti putojantį vyną, todėl kasmet galima pagaminti ryškių, gaivių ir vaisiškų putojančių vynų, kuriems būdingos gaivios rūgštys ir ilgai išliekantis poskonis. SGN „Felső-Magyarország“ žymimi putojantys vynai, nepriklausomai nuo spalvos, pasižymi intensyviu skoniu ir kompleksišku vaisiškumu. Vaisių aromatas ir brandi rūgščių struktūra suteikia regione gaminamiems putojantiems vynams gaivumo.

8.3. *Pusiau putojantis vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

Nustatytos vietovės apibūdinimas yra toks pat kaip pirmiau, vyno kategorijos dalyje, pateiktas apibūdinimas. Pusiau putojančio vyno ryšys su geografine vietove visų pirma grindžiamas gamtos reiškiniu, vadinamu kalnų vėjais, subtilios ir harmoningos rūgščių sudėties susidarymu ir pirminių vaisiškų aromatų išsilaikymu.

Gamybos vietovės ir produkto ryšys

Pirmiau minėtas kalnų vėjų reiškinys užtikrina, kad vietovėje auginamų vynuogių veislės pasižymėtų subtilia ir harmoninga rūgščių sudėtimi ir išlaikytų pirminius vaisiškus aromatus. SGN „Felső-Magyarország“ žymimiems pusiau putojantiems ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams būdingą gaivumą ir vaisiškumą galima sieti su šiuo savitu gamtos reiškiniu ir vietovėje auginamomis vynuogių veislėmis.

Bendra SGN „Felső-Magyarország“ žymimiems pusiau putojantiems vynams būdinga savybė – gaivus, vaisiškas aromatas, kurį papildo elegantiškas rūgštingumas. Aromato vaisiškumas ir skonio rūgštingumas suteikia vynams kompleksiškumo. Nepaisant didelio vynų rūgštingumo, jų rūgštys yra brandžios ir gaivios. Dėl antrinės fermentacijos, kaip ir gaminant putojantį vyną, pusiau putojančiame vyne gali susidaryti elegantiški, kompleksiški aromatai bei natos.

8.4. *Gazuotas pusiau putojantis vynas*

Nustatytos vietovės apibūdinimas

Nustatytos vietovės apibūdinimas yra toks pat kaip pirmiau, vyno kategorijos dalyje, pateiktas apibūdinimas. Gazuoto pusiau putojančio vyno ryšys su geografine vietove grindžiamas kruopščiai paruoštų bazinių vynų vaisiškumu ir gaivumu bei tuo, kad pridėtas anglies dioksidas sustiprina jų aromatus ir skonį.

Gamybos vietovės ir produkto ryšys

Gaminant SGN „Felső-Magyarország“ žymimus gazuotus pusiau putojančius vynus, kruopščiai paruoštų bazinių vynų aromatai ir skonis sustiprinami pridedant anglies dioksido. Ragaujant baltuosius ir rožinius vynus atsiskleidžia kompleksiškos vaisių ir gaivios natos, o raudonuosiuose vynuose šiuos skonius papildo vyraujantis švelnus skonis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Gamyba už nustatytos vietovės ribų

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų tipas:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

SGN „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ žymimo vyno gamyba už nustatytos vietovės ribų:

vyno daryklose, kurias įregistravo vynuogių augintojų ir vyndarių bendruomenės, esančios Budapešto teritorijoje ir šiuose komitatuose: Bač Kiškūno, Fejėro, Haidū Biharo, Jaso-Nadkuno-Solnoko, Komaromo-Estergomo, Pešto ir Sabolčo-Satmaro-Berego. Nustatyta vietovė ribojasi su atitinkamais komitatais ir Budapeštu.

Ribojami terminai, kuriuos galima nurodyti

Teisinis pagrindas:

nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė.

Papildomų sąlygų tipas:

papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Jei etiketėje nurodomi toliau išvardyti terminai, galima nurodyti ir kitus ribojamus terminus.

Terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant vynus:

„Muskotály“ (muskatiniai) vynai: „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vynas), „primőr“ (pranc. „primeur“), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje).

„Siller“ vynai: „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vynas), „primőr“ (pranc. primeur), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „cuvée“, „küvé“.

rožiniai vynai: „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vynas), „primőr“ (pranc. primeur), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „cuvée“, „küvé“.

Baltieji vynai: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėse statinėse brandintas vynas), „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vynas), „primőr“ (pranc. primeur), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (ledo vynas).

Raudonųjų vynų: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėse statinėse brandintas vynas), „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vynas), „primőr“ (pranc. primeur), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „cuvée“, „küvé“, „jégbor“ (ledo vynas).

Terminai, kurie gali būti nurodomi ženklinant putojančius vynus:

baltieji putojantys vynai: „muskotály“ (muskatinis vynas), „első szüret“ (pirmo derliaus), „termelői pezsgő“ (augintojo putojantis vynas), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (fermentuotas butelyje).

rožiniai ir raudonieji putojantys vynai: „első szüret“ (pirmo derliaus), „termelői pezsgő“ (augintojo putojantis vynas), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (fermentuotas butelyje).

Terminai, kurie gali būti naudojami ženklinant baltuosius, rožinius arba raudonuosius pusiau putojančius arba gazuotus pusiau putojančius vynus: „első szüret“ (pirmo derliaus), „virgin vintage“, „primőr“ (pranc. *primeur*), „termőhelyen palackozva“ (išpilstytas į butelius gamybos vietovėje), „cuvée“, „küvé“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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