C/2026/5781

5.11.2026.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2026/5781)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

PGI-HU-A1329-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 15.10.2016.

1. **Grozījuma veids**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants

2. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais apgabals**

Ungārija

3. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Egeras [*Eger*] vīna reģiona Vīndaru kopienu padome

4. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

1. *Ģeogrāfiskajam apgabalam ir pievienots viss Mātras [*Mátra*] vīna reģions.*

Pamatojums: ģeogrāfiskais apgabals būtu jāpaplašina, jo teritorijās, uz kurām attiecas šis grozījums, augsnes un klimatiskie apstākļi ir tādi paši vai ļoti līdzīgi tiem, kādi ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tāpēc tās ir labi piemērotas ar AĢIN “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi” apzīmētā produkta ražošanas sistēmai.

Ietekmētie produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) punkti:

IV punkts “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals” (vienotā dokumenta 6. punkts).

2. *Produkta kategorijas “gāzēts pusdzirkstošais vīns” pievienošana*

Pamatojums: reaģējot uz mainīgo tirgus pieprasījumu, vīna ražotāji jau daudzus gadus ražo gāzētus pusdzirkstošos vīnus. Tāpēc šie vīni būtu jāiekļauj ar AĢIN “Felső-Magyarország” apzīmētā produkta specifikācijā. Tehnoloģiju attīstība ir ļāvusi sasniegt arvien labāku kvalitāti, un tās rezultātā ir palielinājies gan pieprasījums, gan ražošanas apjoms. Izcilos ar AĢIN “Felső-Magyarország” apzīmētos vīnus var izmantot arī, lai gatavotu viendabīgus un augstas kvalitātes produktus, kas atbilst specifikācijai. Ar AĢIN “Felső-Magyarország” apzīmēto vietēji ražoto gāzēto pusdzirkstošo vīnu laišana tirgū palīdz popularizēt kvalitatīvus ar AĢIN “Felső-Magyarország” apzīmētos vīnus.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ietekmētie produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) punkti:

II punkts "Vīnu apraksts" (vienotā dokumenta 4. punkts);

III punkts "Īpašās vīndarības metodes" (vienotā dokumenta 5.1. punkts);

V punkts "Maksimālais ražas iznākums" (vienotā dokumenta 5.2. punkts);

VI punkts "Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)" (vienotā dokumenta 7. punkts);

VII punkts "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" (vienotā dokumenta 8. punkts);

VIII punkts "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

3. *Produkta kategorijas "pusdzirkstošais vīns" pievienošana*

Pamatojums: reaģējot uz mainīgo tirgus pieprasījumu, vīna ražotāji jau daudzus gadus ražo pusdzirkstošos vīnus. Tāpēc šie vīni būtu jāiekļauj ar AĢIN "Felső-Magyarország" apzīmētā produkta specifikācijā. Tehnoloģiju attīstība ir ļāvusi sasniegt arvien labāku kvalitāti, un tās rezultātā ir palielinājies gan pieprasījums, gan ražošanas apjoms. Izcilos ar AĢIN "Felső-Magyarország" apzīmētos vīnus var izmantot arī, lai gatavotu viendabīgus un augstas kvalitātes produktus, kas atbilst specifikācijai. Ar AĢIN "Felső-Magyarország" apzīmēto vietēji ražoto pusdzirkstošo vīnu laišana tirgū palīdz popularizēt kvalitatīvus ar AĢIN "Felső-Magyarország" apzīmētos vīnus.

Ietekmētie produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) punkti:

II punkts "Vīnu apraksts" (vienotā dokumenta 4. punkts);

III punkts "Īpašās vīndarības metodes" (vienotā dokumenta 5.1. punkts);

V punkts "Maksimālais ražas iznākums" (vienotā dokumenta 5.2. punkts);

VI punkts "Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)" (vienotā dokumenta 7. punkts);

VII punkts "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" (vienotā dokumenta 8. punkts);

VIII punkts "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

4. *Produktu kategorijas "dzirkstošais vīns" pievienošana*

Pamatojums: dzirkstošā vīna produktu kategorija būtu jāpievieno, jo dzirkstošā vīna ražošanai un dzirkstošā vīna izejvielas nodrošināšanai ar AĢIN "Felső-Magyarország" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir vairākus gadu desmitus ilga vēsture. Noteiktajā apgabalā audzēto vīnogu izcilā skābuma struktūra un ražošanas apgabala īpatnības nodrošina piemērotu izejvielu dzirkstošā vīna ražošanai, un to apstiprina ražošanas apgabalu pārzinošo speciālistu pieredze.

Ietekmētie produkta specifikācijas (un vienotā dokumenta) punkti:

II punkts "Vīnu apraksts" (vienotā dokumenta 4. punkts);

III punkts "Īpašās vīndarības metodes" (vienotā dokumenta 5.1. punkts);

V punkts "Maksimālais ražas iznākums" (vienotā dokumenta 5.2. punkts);

VI punkts "Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)" (vienotā dokumenta 7. punkts);

VII punkts "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" (vienotā dokumenta 8. punkts);

VIII punkts "Papildu nosacījumi" (vienotā dokumenta 9. punkts).

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Vīns:* muskotály *[muskatvīns]*

Dzīvīgs, svaigs baltvīns, kuram piemīt izteikts muskata aromāts un garša. Sauss, pussauss, pussalds vai salds vīns.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— 1. Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— 2. Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— 3. Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— 4. Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— 5. Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. Vīns: *siller*

Pilnmiesīgāks un skābāks sausais vīns, kas gatavots no sarkanajām vīnogām, piesātinātākā sarkanā vai gaiši rubīnsarkanā krāsā, ar augļainām un pikantām notīm, kas jūtamas gan aromātā, gan garšā.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Vīns: sārtvīns*

No sarkanajām vīnogām gatavots vīns, kura krāsa ir no sīpolu mizu toņa līdz koši sārtai un kuram piemīt dzīvīga, svaiga augļu smarža un garša, dažos gadījumos – ziedu aromāts; bagātīgs vīns ar vieglu un spriganu skābumu; sauss, pussauss, pussalds vai salds.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *Vīns: baltvīns*

Krāsa ir no zaļgani baltas līdz bāli salmdzeltenai. Dzīvīgs un svaigs vīns ar noturīgu pēcgaršu; vienšķirnes vīnu krāsa ir atkarīga no izmantoto vīnogu šķirnes, tiem piemīt augļu un cita smarža un garša. Baltvīnu var ražot kā sausu, pussausu, pussaldu vai saldu vīnu.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *Vīns: sarkanvīns*

Piesātinātākā rubīnsarkanā vai tumši rubīnsarkanā krāsā; vienšķirnes vīniem ir izmantotajai šķirnei raksturīgā krāsa, aromāts un garša, piemīt apaļīgs skābums. Vairākšķirņu vīniem tanīnu saturs atspoguļo izmantoto šķirņu relatīvās proporcijas, tiem piemīt samtaina garša un struktūra. Šiem sarkanvīniem piemīt augļu un pikanti aromāti, garša var būt no sausas līdz saldai.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. *Dzirkstošais vīns: baltvīns*

Krāsa var būt no bāli sudrabainas līdz zeltaini dzeltenai. Aromāts ir augļains un svaigs, tipisks vīnogu šķirnei. Garšai raksturīgas svaigas, spirdzinošas un augļainas notis, un tajā dominē nobriedusi skābuma struktūra.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4,6 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. *Dzirkstošais vīns: sārtvīns*

Krāsa ir no bālas sīpolu mizu krāsas līdz spīdīgi purpursarkanai; augļains, dzīvīgs, svaigs. Aromātā jūtams intensīvs augļainums, kas raksturīgs sarkanajiem augļiem un saglabājas arī garšā.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4,6 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. *Dzirkstošais vīns: sarkanvīns*

Piesātinātākā rubīnsarkanā krāsā ar tumši rubīnsarkanu toni. Aromātu it īpaši raksturo meža ogu notis. Vīnam ir ne tikai nobriedusi skābuma struktūra, bet arī samtaina garša un augļainas aromāta nianses.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4,6 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. *Pusdzirkstošais vīns: baltvīns*

Tā krāsa var būt no zaļgani baltas līdz zeltaini dzeltenai; šis vīns vienmēr ir ar augļainu smaržu, svaigs, ar elegantu skābju saturu. Garšas ziņā papildus augļainumam otrējās raudzēšanas procesā – tāpat kā dzirkstošā vīna ražošanā – pusdzirkstošajos vīnos var veidoties elegantas, sarežģītas aromāta nianses un notis.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. *Pusdzirkstošais vīns: sārtvīns*

Tā krāsa var būt no gaišas sīpolu mizas krāsas līdz gaiši sarkanai. Tam ir elegants aromāts, kas atgādina kazenes un avenes. Garšas ziņā papildus augļainumam otrējās raudzēšanas procesā – tāpat kā dzirkstošā vīna ražošanā – pusdzirkstošajos vīnos var veidoties elegantas, sarežģītas aromāta nianses un notis.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. *Pusdzirkstošais vīns: sarkanvīns*

Piesātinātākā rubīnsarkanā krāsā ar tumši rubīnsarkanu toni.

Augļainas un pikantas notis ir jūtamas gan vīna aromātā, gan samtainajā garšā, un tā skābums ir saistīts ar nobriedušiem elegantiem tanīniem. Otrējās raudzēšanas procesā – tāpat kā dzirkstošā vīna ražošanā – pusdzirkstošajos vīnos var veidoties elegantas, sarežģītas aromāta nianses un notis.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

12. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns: baltvīns*

Tā krāsa var būt no zaļgani baltas līdz zeltaini dzeltenai. Tam ir augļaina smarža, un tas ir svaigs, ar elegantu skābuma saturu. Izšķīdinātais pievienotais oglekļa dioksīds pastiprina vīna smaržu un garšu.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

13. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns: sārtvīns*

Šo vīnu krāsa var būt no bālas sīpolu mizas krāsas līdz gaiši sarkanai. Tie ir augļaini, dzīvīgi, svaigi. Izšķīdinātais pievienotais oglekļa dioksīds pastiprina vīna smaržu un garšu.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

14. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns: sarkanvīns*

Piesātinātākā rubīnsarkanā krāsā ar tumši rubīnsarkanu toni. Šiem sarkanvīniem ir samtaina garša un augļains aromāts. Pievienotais oglekļa dioksīds pastiprina vīna smaržu un garšu.

Nenorādītie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 4 g/l, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Obligātās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

1. *Muskotály* [muskatvīns]:

— vīnogas jāapstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,

— vīnogu spiešana veicama vienīgi pa partijām,

— misa ir jāattīra,

— noteikumi par kupāžu: vismaz 85 % no vīna darīšanā izmantotajām vīnogām ir jābūt šķirņu "Cserszegi fűszeres", "Irsai Olivér", "Ottonel muskotály", "Sárga muskotály", "Csaba gyöngye", "Hamburgi muskotály", "Zefír" vai "Mátrai muskotály" vīnogām (kopā vai atsevišķi).

2. *Siller*:

— vīnogu mīkstums jāraudzē kopā ar mizām,

— vīnogu spiešana veicama vienīgi pa partijām.

3. Sārtvīns:

— vīnogas jāapstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,

— vīnogu spiešana veicama vienīgi pa partijām,

— misa ir jāattīra.

4. Baltvīns:

— vīnogas jāapstrādā tajā pašā dienā, kad tās novāc,

— vīnogu spiešana veicama vienīgi pa partijām,

— misa ir jāattīra.

5. Sarkanvīns:

— vīnogu spiešana veicama vienīgi pa partijām.

2. Aizliegtās vīndarības metodes

—

3. Audzēšanas metode, stādījumu biezība

Audzēšanas prakse

1. Vīnkopības metode un atstatumi
Vīnogulāju vainaga veidošanas noteikumi

— Attiecībā uz esošajiem vīndārziem: vīnogas, kas piemērotas ar AĢIN apzīmētā vīna ražošanai, var novākt jebkurā vīndārzā neatkarīgi no audzēšanas metodes, ja vien vīndārzs turpina darboties.

— Attiecībā uz jauniem vīndārziem: vainagus veido pēc Gijo [*Guyot*] metodes, augsta, vidēji augsta vai zema kordona formā, lietussarga formā, vienkāršās špaleras sistēmā, vēdekļa, tradicionālā vainaga un kausa formā.

Noteikumi par stādījumu biezību vīndārzā

— Attiecībā uz esošajiem vīndārziem: vīnogas, kas piemērotas ar AĢIN apzīmētā vīna ražošanai, var novākt jebkurā vīndārzā neatkarīgi no stādījumu biezības, ja vien vīndārzs turpina darboties.

— Attiecībā uz jauniem vīndārziem:

— stādījumu biezība ir vismaz 3 300 vīnogulāju uz hektāru.

2. Ražas novākšanas metode: manuāla vai mehāniska
3. Ražas novākšanas datuma noteikšana: nav norādīts agrākās ražas novākšanas datums

4. Minimālais dabīgais cukuru saturs vīnogās

Audzēšanas prakse

Minimālais cukuru saturs novāktajās vīnogās (izteikts misas stipruma grādos (MM) pēc Ungārijā pieņemtās skalas 17,5 °C temperatūrā un kā minimālais potenciālais spirta saturs 20 °C temperatūrā):

— vīns: 8,0 tilp. % (13,4 °MM);

— dzirkstošais vīns: 8,0 tilp. % (13,4 °MM);

— pusdzirkstošais vīns: 8,0 tilp. % (13,4 °MM);

— gāzēts pusdzirkstošais vīns: 8,0 tilp. % (13,4 °MM).

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Vīns
160 hl no hektāra
2. Vīns
21 000 kg vīnogu no hektāra
3. Dzirkstošais vīns
160 hl no hektāra
4. Dzirkstošais vīns
21 000 kg vīnogu no hektāra
5. Pusdzirkstošais vīns
160 hl no hektāra
6. Pusdzirkstošais vīns
21 000 kg vīnogu no hektāra
7. Gāzēts pusdzirkstošais vīns
160 hl no hektāra
8. Gāzēts pusdzirkstošais vīns
21 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Boršodas-Abaūjas-Zemplēnas [*Borsod-Abaúj-Zemplén*], Hevešas [*Heves*] un Nogrādas [*Nógrád*] meģe, *Budapest-Rákosliget*, kā arī *Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót* un *Veresegyház* pašvaldību teritorijas Peštas [*Pest*] meģē, kas atbilstīgi vīndārzu kadastram klasificētas kā I un II kategorijas teritorijas.

7. **Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)**

— “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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns*

Noteiktā apgabala apraksts

Reģions atrodas vietā, kur Zemplēnas, Mātras un Bika [*Bükk*] kalnu grēdas un Gedellē [*Gödöllő*] pakalni satiekas ar Lielo līdzenumu, 160–180 metru augstumā virs jūras līmeņa. Austrumos un rietumos plešas 200–300 metru augsti pakalni.

Augsnes tipi *Felső-Magyarország* noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ar šo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta ražošanas apgabala augsnes ir kaļķains less, dažādu veidu meža brūnaugsne (pēc Ramana dalījuma, melnzeme, slāņaina, noplicināta), kura veidojusies no riolīta tufa, dacīta tufa un vulkāniskas izcelsmes andezīta, kā arī less, bāziskas vulkānisko iežu augsnes un meža brūnaugsnes, kas veidojušās uz riolīta tufa. Vīndārzi (ar dažiem izņēmumiem) atrodas plakankalnēs vai to lēzenajās uz dienvidiem, rietumiem un austrumiem vērstajās nogāzēs. Tieši tur sastopama uz jūras kaļķakmens nogulumiem izveidojusies meža brūnaugsne. Dažviet upju aluviālajos līdzenumos veidojas aluviāla smilšaina augsne.

Noteiktajam apgabalam raksturīgie meteoroloģiskie dati, kas aprēķināti kā vidējie rādītāji 47 gadu periodā, ir šādi: gada vidējā temperatūra: 10,65 °C; gada vidējais nokrišņu daudzums: 592,6 mm; gada vidējais saules spīdēšanas stundu skaits: 1 964 stundas.

Ģeogrāfiskā apgabala pagrabi tika izrakti lesā un riolīta tufā – iežos, kurus ir viegli izkalt un kuri (pelnu sablīvēšanās dēļ pēc šo kalnu vulkāniskās aktivitātes perioda) veido īpaši piemērotu vidi.

Saikne starp ražošanas apgabalu un produktu

Felső-Magyarország reģiona vispārējos klimatiskos apstākļus galvenokārt ietekmē tas, ka šis reģions atrodas Gedellē pakalnu un Ziemeļungārijas kalnu tuvumā. Tie sargā pret ziemas salnām, un vēsās naktis, kuras pēc siltām vasaras un rudens dienām nodrošina kalnu vējš, garantē to, ka vīnogās saglabājas izsmalcināts un elegants skābums un to primārais augļainais aromāts. Tieši ģeogrāfisko un klimatisko apstākļu dēļ šajā apgabalā ražotajiem vīniem piemīt dzīvīgs skābums un ilga pēcgarša. Sarkanvīniem ir salīdzinoši zems tanīnu saturs.

Dažādā augsnes sastāva dēļ arī vīni ir ļoti daudzveidīgi. Vulkāniskā augsne vīnam nodrošina vāju mineralitāti, kaļķakmens augsne tam nodrošina bagātīgu skābju paleti, savukārt lesa augsnē iegūst aromātiskus vīnus ar muskata garšu.

Felső-Magyarország reģiona baltvīni ir viegli, ar ilgu pēcgaršu vai blīvi, pilnmiesīgi un bagātīgi, sārtvīniem un *siller* vīniem ir bagātīgs garšas profils, bet sarkanvīni ir vieglāki vai pilnmiesīgāki, un tos var vai vajag izturēt ilgāk.

Dažādais augsnes sastāvs ļauj iegūt vīnus ar ļoti daudzveidīgu garšu. Vulkāniskā augsne vīnam nodrošina vāju mineralitāti, kaļķakmens augsne tam nodrošina bagātīgu skābju paleti, savukārt lesa augsnē iegūst aromātiskus vīnus ar muskata garšu.

Visi apgabalā ražotie vīni ir teicams pamats pusdzirkstošo un gāzēto pusdzirkstošo vīnu ražošanai.

8.2. *Dzirkstošais vīns*

Noteiktā apgabala apraksts

Noteiktā apgabala apraksts ir tāds pats kā attiecībā uz iepriekš minēto vīna kategoriju. Dzirkstošā vīna saikne ar ģeogrāfisko apgabalu it īpaši balstās uz apgabala klimatiskajiem apstākļiem, kalnu un ieleju vēju ietekmi, skābju saglabāšanos un vietējām dzirkstošā vīna ražošanas tradīcijām.

Saikne starp ražošanas apgabalu un produktu

Dzirkstošā vīna darīšanas tradīcija nelielās amatnieciskās vīna darītavās *Felső-Magyarország* vīna ražošanas reģionā tiek piekopta jau vairākus gadu desmitus. Vīnogu kvalitāte un pastāvīga ražotāju uzraudzība garantē, ka pat vājākos ražas gados saražotajam dzirkstošajam vīnam ir izcila kvalitāte. Speciālisti, kuri labi apzinās vietējā ražošanas apgabala potenciālu, arī atzīst, ka vīnogu kvalitāte nodrošina īpaši labu izejvielu dzirkstošā vīna ražošanai. Viena no Ungārijas pazīstamākajām dzirkstošā vīna darītavām savu izcilo un slaveno dzirkstošo vīnu ražošanai jau gadu desmitiem izmanto *Felső-Magyarország* vīna reģionā audzētas vīnogas.

Pakalnu un kalnu tuvuma dēļ vējš, kas dienas laikā pūš no kalniem un ielejām, ir svarīgs faktors, kas nodrošina dzirkstošā vīna ražošanai tik svarīgo augsto titrējamo skābumu. Tā rezultātā siltajās dienās vasarā un rudens sākumā tiek zaudēts mazāk skābuma. Svarīga loma ir arī māla saturam augsnē, jo augsnes labās ūdens noturēšanas spējas dēļ vīnogulāji ir labi apgādāti ar ūdeni pat siltās vasaras dienās. Tādējādi pat sausākos ražas gados vīnogas attīstās nepārtraukti un bez stresa faktoriem, un dzirkstošajā vīnā nav jūtams augu vai pelējuma aromāts un nenobriedušas, negatavas skābes. *Felső-Magyarország* vīna reģionā ir pieejams plašs tādu šķirņu klāsts, no kurām var ražot dzirkstošo vīnu, tādējādi nodrošinot, ka katru gadu var ražot dzīvīgus, svaigus un augļainus dzirkstošos vīnus ar spirdzinošu skābumu un ilgu pēcgaršu. Dzirkstošajiem vīniem "Felső-Magyarország" neatkarīgi no krāsas ir raksturīga intensīva garša un sarežģīts augļainums. Augļains aromāts un nobriedusi skābuma struktūra nodrošina šajā reģionā ražoto dzirkstošo vīnu svaigumu.

8.3. *Pusdzirkstošais vīns*

Noteiktā apgabala apraksts

Noteiktā apgabala apraksts ir tāds pats kā attiecībā uz iepriekš minēto vīna kategoriju. Pusdzirkstošā vīna saikne ar ģeogrāfisko apgabalu it īpaši balstās uz tādu dabas parādību kā kalnu vēji, maiga un harmoniska skābju sastāva veidošanos un primāro augļaino aromātu saglabāšanos.

Saikne starp ražošanas apgabalu un produktu

Iepriekš minētā parādība – kalnu vējš – nodrošina, ka šajā apgabalā audzēto šķirņu vīnogām ir maigs un harmonisks skābju sastāvs un tās saglabā savus primāros augļainos aromātus. Pusdzirkstošo un gāzēto pusdzirkstošo vīnu "Felső-Magyarország" raksturīgais svaigums un augļainums ir saistīts ar šo īpašo dabas parādību un apgabalā audzētajām vīnogu šķirnēm.

Pusdzirkstošo vīnu "Felső-Magyarország" kopīga iezīme ir to svaigā, augļainā smarža, ko papildina elegants skābums. Smaržā jūtamais augļainums un garšā jūtamais skābums rada šo vīnu sarežģītību. Neraugoties uz vīnu lielo skābumu, skābes ir nobriedušas un svaigas. Otrējās raudzēšanas procesā – tāpat kā dzirkstošā vīna ražošanā – pusdzirkstošajos vīnos var veidoties elegantas, sarežģītas aromāta nianses un notis.

8.4. *Gāzēts pusdzirkstošais vīns*

Noteiktā apgabala apraksts

Noteiktā apgabala apraksts ir tāds pats kā attiecībā uz iepriekš minēto vīna kategoriju. Gāzēta pusdzirkstošā vīna saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz rūpīgi sagatavoto bāzes vīnu augļainumu un svaigumu un to, ka šo vīnu smaržu un garšu pastiprina pievienotais oglekļa dioksīds.

Saikne starp ražošanas apgabalu un produktu

Ražojot gāzētos pusdzirkstošos vīnus "Felső-Magyarország", rūpīgi sagatavoto bāzes vīnu smaržu un garšu pastiprina, pievienojot oglekļa dioksīdu. Baltvīnu un sārtvīnu garšā atklājas sarežģītas augļainas un svaigas notis, savukārt sarkanvīnos šīs garšas nianses papildina dominējošs samtainums.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Ar AĢIN "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi" apzīmētā vīna ražošana ārpus noteiktā apgabala:

vīndaru kopienu reģistrētās vīna darītavās Budapeštas apgabalā un šādās meģēs: Bāča-Kiškuna [*Bács-Kiskun*], Fejēra [*Fejér*], Hajdū-Bihara [*Hajdú-Bihar*], Jāsa-Naģkuna-Solnoka [*Jász-Nagykun-Szolnok*], Komāroma-Estergoma [*Komárom-Esztergom*], Pešta un Sabolča-Satmāra-Berega [*Szabolcs-Szatmár-Bereg*]. Noteiktais apgabals robežojas ar attiecīgajām meģēm un Budapeštu.

Ierobežotie apzīmējumi, kurus drīkst norādīt

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Ja etiķetē ir turpmāk uzskaitītie apzīmējumi, var norādīt pārējos ierobežotas izmantošanas apzīmējumus.

Apzīmējumi, ko drīkst norādīt vīna etiķetē

Muskotály vīniem [muskatvīns]: *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā].

Siller vīniem: *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *cuvée*, *küvé*.

Sārtvīniem: *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *cuvée*, *küvé*.

Baltvīniem: *barrique*, *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *cuvée*, *küvé*, *jégbor* [ledus vīns].

Sarkanvīniem: *barrique*, *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *cuvée*, *küvé*, *jégbor* [ledus vīns].

Apzīmējumi, ko drīkst norādīt dzirkstošā vīna etiķetē

Dzirkstošajiem baltvīniem: *muskotály* [muskatvīns], *első szüret* [pirmā raža], *termelői pezsgő* [vīnkopja dzirkstošais vīns], *cuvée*, *küvé*, *palackban erjesztett* [raudzēts pudelēs].

Dzirkstošajiem sārtvīniem un sarkanvīniem: *első szüret* [pirmā raža], *termelői pezsgő* [vīnkopja dzirkstošais vīns], *cuvée*, *küvé*, *palackban erjesztett* [raudzēts pudelē].

Apzīmējumi, ko drīkst norādīt pusdzirkstošo vai gāzēto pusdzirkstošo baltvīnu, sārtvīnu vai sarkanvīnu etiķetē: *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage*, *primőr* [pirmvīns], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *cuvée*, *küvé*..

Saite uz produkta specifikāciju

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