C/2026/5781

5.11.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal indikazzjoni ġeografika protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/5781)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TA' SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi"

PGI-HU-A1329-AM02

Data ta' applikazzjoni: 15.10.2016

1. **Tip ta' emenda**

Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013

2. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona definita**

L-Ungerija

3. **Applikant u interess leġittimu**

Il-Kunsill tal-Komunitajiet tal-Inbid tar-Reġjun tal-Inbid Eger

4. **Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha**

1. *Ir-reġjun tal-inbid Mátra kollu żdied maż-żona ġeografika.*

Ġustifikazzjoni: Iż-żona ġeografika għandha tiġi estiża minħabba li ż-żoni affettwati mill-emenda għandhom kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi li huma l-istess, jew simili ħafna, għal dawk taż-żona ġeografika definita u għalhekk huma adattati tajjeb għas-sistema ta' produzzjoni tal-IĠP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

Intestatura IV. Żona ġeografika definita (il-punt 6 tad-dokument uniku)

2. *Żieda tal-kategorija tal-prodott inbid semifrizzanti bil-gass*

Ġustifikazzjoni: Il-produtturi tal-inbid issa ilhom jagħmlu nbejjed semifrizzanti bil-gass għal ħafna snin biex jissodisfaw id-domanda tas-suq li qed tinbidel. Dawn l-inbejjed għalhekk għandhom jiżdiedu mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Felső-Magyarország. L-avvanzi fit-teknoloġija ppermettew li tinkiseb kwalità dejjem aħjar, li wasslet għal żieda fid-domanda u fil-produzzjoni. L-inbejjed eċċellenti tal-IĠP Felső-Magyarország jistgħu jintużaw ukoll biex isiru prodotti omoġenji u ta' kwalità għolja li jikkonformaw mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-introduzzjoni fis-suq ta' nbejjed semifrizzanti bil-gass prodotti lokalment bl-IĠP Felső-Magyarország jgħin biex jiġu promossi l-inbejjed ta' kwalità tal-IĠP Felső-Magyarország.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

Intestatura II. Deskrizzjoni tal-inbejjed (il-punt 4 tad-dokument uniku)

Intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (il-punt 5.1 tad-dokument uniku)

Intestatura V. Rendimenti massimi (il-punt 5.2 tad-dokument uniku)

Intestatura VI. Varjetà/varjetajiet ewlenija/ewlenin ta' għeneb (il-punt 7 tad-dokument uniku)

Intestatura VII. Rabta maż-żona ġeografika (il-punt 8 tad-dokument uniku)

Intestatura VIII. Rekwiżiti oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

3. *Żieda tal-kategorija tal-prodott tal-inbid semifrizzanti*

Ġustifikazzjoni: Il-produtturi tal-inbid issa ilhom jagħmlu nbejjed semifrizzanti għal ħafna snin biex jissodisfaw id-domanda tas-suq li qed tinbidel. Dawn l-inbejjed għalhekk għandhom jiżdiedu mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP Felső-Magyarország. L-avvanzi fit-teknoloġija ppermettew li tinkiseb kwalità dejjem aħjar, li wasslet għal żieda fid-domanda u fil-produzzjoni. L-inbejjed eċċellenti tal-IĠP Felső-Magyarország jistgħu jintużaw ukoll biex isiru prodotti omoġenji u ta' kwalità għolja li jikkonformaw mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-introduzzjoni fis-suq ta' nbejjed semifrizzanti prodotti lokalment bl-IĠP Felső-Magyarország jgħin biex jiġu promossi l-inbejjed ta' kwalità tal-IĠP Felső-Magyarország.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

Intestatura II. Deskrizzjoni tal-inbejjed (il-punt 4 tad-dokument uniku)

Intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (il-punt 5.1 tad-dokument uniku)

Intestatura V. Rendimenti massimi (il-punt 5.2 tad-dokument uniku)

Intestatura VI. Varjetà/varjetajiet ewlenija/ewlenin ta' għeneb (il-punt 7 tad-dokument uniku)

Intestatura VII. Rabta maż-żona ġeografika (il-punt 8 tad-dokument uniku)

Intestatura VIII. Rekwiżiti oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

4. *Żieda tal-kategorija tal-prodott tal-inbid spumanti*

Ġustifikazzjoni: Il-kategorija tal-prodott tal-inbid spumanti għandha tiżdied minħabba li l-produzzjoni tal-inbid spumanti u l-provvista tal-materja prima għall-inbid spumanti għandhom storja fiż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP Felső-Magyarország li tmur lura għal bosta deċennji. L-istruttura ta' aċidu eċċellenti tal-għeneb li jitkabbar fiż-żona definita u l-karattru taż-żona tal-produzzjoni jipprovdu materja prima adattata għall-produzzjoni tal-inbid spumanti, li hija appoġġata mill-esperjenza tal-professjonisti li huma familjari maż-żona tal-produzzjoni.

L-intestaturi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (u tad-dokument uniku) affettwati:

Intestatura II. Deskrizzjoni tal-inbejjed (il-punt 4 tad-dokument uniku)

Intestatura III. Prattiki enoloġiċi speċifiċi (il-punt 5.1 tad-dokument uniku)

Intestatura V. Rendimenti massimi (il-punt 5.2 tad-dokument uniku)

Intestatura VI. Varjetà/varjetajiet ewlenija/ewlenin ta' għeneb (il-punt 7 tad-dokument uniku)

Intestatura VII. Rabta maż-żona ġeografika (il-punt 8 tad-dokument uniku)

Intestatura VIII. Rekwiżiti oħra (il-punt 9 tad-dokument uniku)

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP — Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

(1) Inbid

(4) Inbid spumanti

(8) Inbid semifrizzanti

(9) Inbid semifrizzanti bil-gass

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbid — Muskotály [Muscat]*

Inbid abjad vivaċi u frisk, bl-aroma u bit-togħma distintivi tal-muscat. Inbid xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— 1. Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— 2. Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9,5

— 3. Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— 4. Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— 5. Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbid — Siller*

Inbid xott, aċidiku u b'korporatura aktar qawwija, magħmul minn għeneb aħmar, ta' kulur aħmar aktar skur sa aħmar ċar lewn ir-rubini, b'noti ta' frott u ta' ħwawar li jidhru kemm fl-aroma kif ukoll fit-togħma tiegħu.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Inbid — Rożè*

Magħmul minn għeneb aħmar, ta' kulur li jvarja minn dak tal-qoxra tal-basla sa roża jgħajjat, bi fwejjaħ u togħmiet vivaċi u friski ta' frott u f'xi każijiet b'aromi ta' fjuri; inbid eżuberanti b'aċidi ħfief u divertenti; xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Inbid — Abjad*

Il-kulur ivarja minn abjad jagħti fl-aħdar għal isfar ċar lewn it-tiben. L-inbejjed varjetali, b'karattru vivaċi u frisk, u li jdumu jintiegħmu, għandhom kulur karatteristiku tal-varjetà użata, bi rwejjaħ ifuħu u b'togħmiet ta' frott u oħrajn. L-inbid abjad jista' jiġi prodott bħala xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Inbid — Aħmar*

Kulur lewn ir-rubini aktar skur għal lewn ir-rubini skur; l-inbejjed varjetali għandhom kuluri, aromi u togħmiet karatteristiċi tal-varjetà użata, b'aċidi bbilanċjati. L-inbejjed li jsiru bil-coupage għandhom kontenut ta' tannini li jirrifletti l-proporzjonijiet relattivi tal-varjetajiet użati u togħma u korporatura bellusin. Dawn l-inbejjed ħomor għandhom aromi ta' frott u ta' ħwawar u jvarjaw minn xotti għal ħelwin.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Inbid spumanti — Abjad*

Il-kulur tiegħu jvarja minn lewn il-fidda ċar għal isfar dehbi. L-aroma tiegħu hija ta' frott u friska, tipika tal-varjetà ta' għeneb. Ikkaratterizzat minn noti friski, tajbin u ta' frott, it-togħma hija ddominata minn struttura ta' aċidi maturi.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. *Inbid spumanti — Rożè*

Il-kulur tiegħu jvarja minn lewn il-qoxra tal-basla ċar għal sfumatura ta' vjola jleqq; togħma ta' frott, b'karattru vivaċi u frisk. L-aroma tiegħu turi togħma ta' frott intensa karatteristika tal-frott aħmar, li tibqa' fit-togħma.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. *Inbid spumanti — Aħmar*

Kulur lewn ir-rubini aktar skur, b'tonalità ta' lewn ir-rubini skur. L-aroma tiegħu hija kkaratterizzata b'mod partikolari minn noti ta' frott tal-foresta. Minbarra li għandu struttura ta' aċidi maturi, l-inbid għandu togħma bellusija u aromi ta' frott.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4,6 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. *Inbid semifrizzanti — Abjad*

Il-kulur tiegħu jvarja minn abjad jagħti fl-aħdar għal isfar dehbi; dejjem bi fwieħa ta' frott, friska b'kontenut ta' aċidi eleganti. Fil-palat, minbarra t-togħma ta' frott, il-fermentazzjoni sekondarja tista' — bħal fil-produzzjoni tal-inbid spumanti — tipproduċi aromi u noti eleganti u kumplessi fl-inbejjed semifrizzanti.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

10. *Inbid semifrizzanti — Rożè*

Il-kulur tiegħu jvarja minn lewn il-qoxra tal-basla ċar għal aħmar ċar. Għandu aroma eleganti li tfakkar fit-tut tal-għollieq u fil-lampun. Fil-palat, minbarra t-togħma ta' frott, il-fermentazzjoni sekondarja tista' — bħal fil-produzzjoni tal-inbid spumanti — tipproduċi aromi u noti eleganti u kumplessi fl-inbejjed semifrizzanti.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

11. *Inbid semifrizzanti — Aħmar*

Kulur lewn ir-rubini aktar skur, b'tonalità ta' lewn ir-rubini skur.

In-noti ta' frott u ta' ħwawar jidhru kemm fl-aroma kif ukoll fit-togħma bellusija tiegħu, u l-aċidi tiegħu huma assoċjati ma' tannini eleganti maturi. Il-fermentazzjoni sekondarja tista' — bħal fil-produzzjoni tal-inbid spumanti — tipproduċi aromi u noti eleganti u kumplessi fl-inbejjed semifrizzanti.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

12. *Inbid semifrizzanti bil-gass — Abjad*

Il-kulur tiegħu jvarja minn abjad jagħti fl-aħdar għal isfar dehbi. Għandu fwieħa ta' frott, u huwa frisk b'kontenut ta' aċidi eleganti. Id-diossidu tal-karbonju miżjud maħlul jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

13. *Inbid semifrizzanti bil-gass — Roża*

L-inbejjed għandhom kulur li jvarja minn lewn il-qoxra tal-basla ċar għal aħmar ċar. Għandhom togħma ta' frott, b'karattru vivaċi u frisk. Id-diossidu tal-karbonju miżjud maħlul jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

14. *Inbid semifrizzanti bil-gass — Aħmar*

Kulur lewn ir-rubini aktar skur, b'tonalità ta' lewn ir-rubini skur. Dawn l-inbejjed ħomor għandhom togħma bellusija u aromi ta' frott. Iż-żieda tad-diossidu tal-karbonju taċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbid.

Il-parametri analitiċi neqsin huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 4 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki enoloġiċi obbligatorji

Prattika enoloġika speċifika

(1) Muskotály [Muscat]:

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum meta jinħasad;

— l-għasir jista' jitwettaq biss f'magħsar tal-lottijiet;

— il-most irid jiġi ppurifikat;

— regoli dwar il-coupage: il-varjetajiet Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír jew Mátrai muskotály iridu jikkostitwixxu, flimkien jew separatament, mill-anqas 85 % tal-inbid.

(2) Siller:

— il-polpa tal-għeneb trid tiġi ffermentata fuq il-qxur;

— l-għasir jista' jitwettaq biss f'magħsar tal-lottijiet.

(3) Rożè:

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum meta jinħasad;

— l-għasir jista' jitwettaq biss f'magħsar tal-lottijiet;

— il-most irid jiġi ppurifikat.

(4) Abjad:

— l-għeneb irid jiġi pproċessat fil-jum meta jinħasad;

— l-għasir jista' jitwettaq biss f'magħsar tal-lottijiet;

— il-most irid jiġi ppurifikat.

(5) Aħmar:

— l-għasir jista' jitwettaq biss f'magħsar tal-lottijiet.

2. Prattiki enoloġiċi pprojbiti

—

3. Metodu ta' kultivazzjoni, densità ta' tħawwil

Prattika ta' kultivazzjoni

(1) Metodu ta' kultivazzjoni tad-dwieli u wisa'
Regoli dwar it-tħarriġ tad-dielja:

— Fir-rigward tal-vinji eżistenti: l-għeneb adattat biex isir l-inbid taħt l-IĠP jista' jinħasad minn kwalunkwe vinja, irrispettivament mill-metodu ta' kultivazzjoni, dment li l-vinja tibqa' titħaddem.

— Fir-rigward tal-vinji ġodda: tħarriġ tat-tip Guyot, b'zokk wieħed għoli, b'zokk wieħed medju-għoli, b'zokk wieħed baxx, bis-sistema umbrella, b'purtiera sempliċi, b'fann, bil-kuruna u gobelet.

Regoli dwar id-densità tad-dwieli fil-vinja:

— Fir-rigward tal-vinji eżistenti: l-għeneb adattat biex isir l-inbid taħt l-IĠP jista' jinħasad minn kwalunkwe vinja, irrispettivament mid-densità tal-pjantaġġun, dment li l-vinja tibqa' titħaddem.

— Fir-rigward tal-vinji ġodda:

— densità tad-dwieli ta' mill-anqas 3 300 dielja/ha.

(2) Metodu ta' ħsad: manwali jew mekkaniku

(3) Stabbiliment tad-data tal-ħsad: ma ġiet speċifikata l-ebda data tal-ħsad l-aktar bikri

4. Kontenut ta' zokkor naturali minimu tal-għeneb

Prattika ta' kultivazzjoni

Kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb maħsud (espress fi grad tal-most Ungeriż (MM) ta' 17,5 °C u qawwa alkoħolika potenzjali minima f'temperatura ta' 20 °C):

— inbid: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— inbid spumanti: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— inbid semifrizzanti: 8,0 % vol (13,4 °MM)

— inbid semifrizzanti bil-gass: 8,0 % vol (13,4 °MM)

5.2. *Rendimenti massimi*

(1) Inbid
160 hl/ha

(2) Inbid
21 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

(3) Inbid spumanti
160 hl/ha

(4) Inbid spumanti
21 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

(5) Inbid semifrizzanti
160 hl/ha

(6) Inbid semifrizzanti
21 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

(7) Inbid semifrizzanti bil-gass
160 hl/ha

(8) Inbid semifrizzanti bil-gass
21 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-kontej ta' Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves u Nógrád, Budapest-Rákosliget, u ż-żoni tal-muniċipalitajiet ta' Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót u Veresegyház fil-kontea ta' Pest li huma kklassifikati bħala tal-Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji.

7. **Varjetà/varjetajiet ewlenija/ewlenin ta' għeneb**

— 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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Inbid*

Deskrizzjoni taż-żona definita

Ir-reġjun jinsab fejn il-meded tal-muntanji Zemplén, Mátra u Bükk u l-għoljiet Gödöllő jiltaqgħu mal-Pjanura l-Kbira, f'altitudni ta' bejn 160 u 180 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Fil-Lvant u fil-Punent hemm għoljiet ta' bejn 200 u 300 metru.

Tipi ta' ħamrija fiż-żona ġeografika definita Felső-Magyarország

Il-ħamrija taż-żona tal-produzzjoni tal-indikazzjoni ġeografika hija loess kalkarja, tipi varji ta' ħamrija tal-foresta kannella (Ramann, Chernozem, fi strixxi, degradata) derivata minn tufu tar-rijolit, tufu tad-dakit u andesit ta' oriġini vulkanika, kif ukoll loess, ħamrija tal-erubaġi u ħamrija tal-foresta kannella li tifforma fuq it-tufu tar-rijolit. Ħlief għal xi ftit eċċezzjonijiet, il-vinji jinsabu fuq il-plateaus jew fuq ix-xaqlibiet ġentili tagħhom li jħarsu lejn in-Nofsinhar, il-Punent u l-Lvant. Huwa minn dawn li toħroġ il-ħamrija tal-foresta kannella ffurmata fuq sediment tal-ġebla tal-ġir tal-baħar. F'xi postijiet, fuq il-pjanuri alluvjali tax-xmajjar, tifforma ħamrija ramlija alluvjali.

Din li ġejja hija data meteoroloġika karatteristika taż-żona definita, b'medja fuq perjodu ta' 47 sena: temperatura annwali medja: 10,65 °C; preċipitazzjoni annwali medja: 592,6 mm; medja annwali ta' sigħat ta' xemx: 1 964 siegħa.

Il-kantini fiż-żona ġeografika tħaffru fit-tufu tal-loess u tar-rijolit li faċli jitħaffru (minħabba l-kompattazzjoni tal-irmied li ġie wara l-perjodu li fih dawn il-muntanji kienu vulkanikament attivi) u jiffurmaw ħamrija bi prestazzjoni eċċezzjonalment għolja.

Rabta bejn iż-żona ta' produzzjoni u l-prodott

Il-kundizzjonijiet klimatiċi ġenerali tar-reġjun "Felső-Magyarország" huma influwenzati fuq kollox mill-qrubija tar-reġjun mal-għoljiet Gödöllő u mal-Muntanji Ungeriżi fit-Tramuntana. Dawn jipprovdu protezzjoni mill-ġlata tax-xitwa, u l-iljieli friski li jirriżultaw mir-"riħ tal-muntanji" wara jiem sħan tas-sajf u tal-ħarifa jiżguraw li l-għeneb iżomm aċidità raffinata u eleganti u l-aromi ta' frott primarji tiegħu. Il-ġeografija u l-klima jagħtu lill-inbejjed prodotti f'din iż-żona aċidità vivaċi u togħma li ddum tintiegħem. L-inbejjed ħomor għandhom kontenut relattivament baxx ta' tannini.

Minħabba l-kompożizzjoni tal-ħamrija li tvarja, l-inbejjed huma wkoll diversi ħafna. Il-ħamrija vulkanika tagħti lill-inbid mineralità baxxa; il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir tagħtih paletta rikka ta' aċidi; filwaqt li l-ħamrija loess tirriżulta fi nbejjed aromatiċi, b'togħma tal-muscat.

L-inbejjed bojod tar-reġjun "Felső-Magyarország" huma ħfief u jdumu jintiegħmu, jew huma folti, rikki u b'korporatura qawwija, l-inbejjed rożè u siller għandhom profil tat-togħma rikk, u l-inbejjed ħomor huma aktar ħfief jew b'korporatura aktar qawwija, adattati għal tqaddim itwal jew jirrikjedu dan.

Il-kompożizzjoni tal-ħamrija li tvarja tirriżulta fi nbejjed b'varjetà rikka ta' togħmiet. Il-ħamrija vulkanika tagħti lill-inbid mineralità baxxa; il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir tagħtih paletta rikka ta' aċidi; filwaqt li l-ħamrija loess tirriżulta fi nbejjed aromatiċi, b'togħma tal-muscat.

L-inbejjed kollha prodotti fiż-żona jiffurmaw bażi eċċellenti għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti u semifrizzanti bil-gass.

8.2. *Inbid spumanti*

Deskrizzjoni taż-żona definita

Id-deskrizzjoni taż-żona definita hija l-istess bħad-deskrizzjoni taħt il-kategorija tal-inbid hawn fuq. Għall-inbid spumanti, ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata b'mod partikolari fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona, l-influwenza tal-irjieħ tal-muntanji u tal-widien, il-preservazzjoni tal-aċidi u t-tradizzjonijiet lokali tal-produzzjoni tal-inbid spumanti.

Rabta bejn iż-żona ta' produzzjoni u l-prodott

Fir-reġjun tal-inbid "Felső-Magyarország", it-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid spumanti f'kantini tal-inbid artiġjanali ta' skala żgħira tmur lura diversi deċennji. Il-kwalità tal-għeneb u l-monitoraġġ kontinwu tal-prodotturi jiggarantixxi li l-inbejjed spumanti prodotti f'vendemmji aktar dgħajfa jkunu wkoll ta' kwalità eċċezzjonali. L-ispeċjalisti li jafu sew il-potenzjal taż-żona tal-produzzjoni lokali jirrikonoxxu wkoll li l-kwalità tal-għeneb tiżgura li jkun hemm materja prima eċċezzjonalment tajba għall-produzzjoni tal-inbid spumanti. Waħda mill-aktar kantini tal-inbid famużi tal-Ungerija għall-produzzjoni tal-inbid spumanti issa ilha tuża l-għeneb prodott fir-reġjun tal-inbid "Felső-Magyarország" għall-inbejjed spumanti eċċellenti u famużi tagħha għal deċennji.

Il-prossimità tal-għoljiet u tal-muntanji tfisser li r-riħ li jqum matul il-ġurnata mill-muntanji u mill-widien huwa fattur ewlieni fl-aċidità titrattabbli għolja li tant hija importanti fil-produzzjoni tal-inbid spumanti. Din twassal biex tinħaraq anqas aċidità matul il-jiem sħan fis-sajf u fil-bidu tal-ħarifa. Il-kontenut ta' tafal tal-ħamrija wkoll għandu rwol importanti, peress li l-kapaċità ta' żamma tajba tal-ilma tal-ħamrija tfisser li d-dwieli jiġu fornuti tajjeb bl-ilma anke matul il-jiem sħan tas-sajf. Għalhekk, anke fi snin tal-vendemmja aktar xotti, l-iżvilupp tal-għeneb huwa kontinwu u mingħajr fatturi ta' stress, u l-irwejjaħ veġetali u tal-most u tal-aċidi mhux ipproċessati immaturi ma jiġux espressi fl-inbid spumanti. Fir-reġjun tal-inbid Felső-Magyarország, hemm firxa wiesgħa ta' varjetajiet disponibbli li minnhom jiġi prodott l-inbid spumanti, u hekk jiġi żgurat li kull sena jkunu jistgħu jsiru nbejjed spumanti vivaċi, friski u b'togħma ta' frott b'aċidi tajbin u li ddum tintiegħem. L-inbejjed spumanti Felső-Magyarország, irrispettivament mill-kulur, huma kkaratterizzati minn togħma intensa u togħma ta' frott kumplessa. Aroma ta' frott u struttura ta' aċidi maturi jagħtu freskezza lill-inbejjed spumanti prodotti fir-reġjun.

8.3. *Inbid semifrizzanti*

Deskrizzjoni taż-żona definita

Id-deskrizzjoni taż-żona definita hija l-istess bħad-deskrizzjoni taħt il-kategorija tal-inbid hawn fuq. Għall-inbid semifrizzanti, ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata b'mod partikolari fuq fenomenu naturali magħruf bħala l-irjieħ tal-muntanji, l-iżvilupp ta' kompożizzjoni ta' aċidu delikata u armonjuża u l-preservazzjoni tal-aromi ta' frott primarji.

Rabta bejn iż-żona ta' produzzjoni u l-prodott

Dan il-fenomenu ta' "rjieħ tal-muntanji" li ssemma qabel jiżgura li l-varjetajiet ta' għeneb li jitkabbru fiż-żona jkollhom kompożizzjoni ta' aċidu delikata u armonjuża u jżommu l-aromi ta' frott primarji tagħhom. Il-freskezza u t-togħma ta' frott karatteristiċi tal-inbejjed Felső-Magyarország semifrizzanti u semifrizzanti bil-gass jistgħu jiġu ttraċċati għal dan il-fenomenu naturali mhux tas-soltu u l-varjetajiet ta' għeneb li jiktabbru hemm.

Karatteristika komuni tal-inbejjed semifrizzanti Felső-Magyarország hija l-fwieħa friska u ta' frott tagħhom, ikkomplementata minn aċidità eleganti. Ir-riħa ta' frott u l-aċidità fil-palat jagħtu lill-inbejjed il-kumplessità tagħhom. Minkejja l-aċidità għolja tal-inbejjed, l-aċidi huma maturi u friski. Il-fermentazzjoni sekondarja tista' — bħal fil-produzzjoni tal-inbid spumanti — tipproduċi aromi u noti eleganti u kumplessi fl-inbejjed semifrizzanti.

8.4. *Inbid semifrizzanti bil-gass*

Deskrizzjoni taż-żona definita

Id-deskrizzjoni taż-żona definita hija l-istess bħad-deskrizzjoni taħt il-kategorija tal-inbid hawn fuq. Għall-inbid semifrizzanti bil-gass, ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-karattru ta' frott u frisk tal-inbejjed bażi ppreparati bir-reqqa u fuq il-fatt li d-diossidu tal-karbonju miżjud jaċċentwa l-fwejjaħ u t-togħmiet.

Rabta bejn iż-żona ta' produzzjoni u l-prodott

Meta jiġu prodotti l-inbejjed Felső-Magyarország semifrizzanti bil-gass, il-fwejjaħ u t-togħmiet tal-inbejjed bażi ppreparati bir-reqqa jiġu aċċentwati biż-żieda tad-diossidu tal-karbonju. Id-dewqan jiżvela noti ta' frott kumplessi u friski fl-inbejjed bojod u rożè, filwaqt li fl-inbejjed ħomor, dawn it-togħmiet huma kkomplementati minn togħma bellusija dominanti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Produzzjoni barra ż-żona ta' produzzjoni definita

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Produzzjoni tal-inbid ta' IĠP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi barra ż-żona definita:

Fil-kantini tal-inbid irreġistrati mill-komunitajiet tal-inbid fiż-żona ta' Budapest u l-kontej li ġejjin: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest u Szabolcs-Szatmár-Bereg. Iż-żona definita tmiss mal-kontej ikkonċernati u ma' Budapest.

Termini ristretti li jistgħu jiġu indikati

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta din tkun stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Jekk it-termini elenkati hawn taħt jidhru fuq it-tikketta, jistgħu jiġu indikati t-termini ristretti l-oħrajn.

Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbid:

Għall-inbejjed muskotály [muscat]: "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "újbor" [inbid ġdid], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni].

Għall-inbejjed siller: "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "újbor" [inbid ġdid], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], "cuvée", "küvé".

Għall-inbejjed rożè: "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "újbor" [inbid ġdid], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], "cuvée", "küvé".

Għall-inbejjed bojod: "barrique", "fahordós érlelésű bor" [inbid imqaddem fi btieti tal-injam], "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "újbor" [inbid ġdid], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], "cuvée", "küvé", "jégbor" [ice wine].

Għall-inbejjed ħomor: "barrique", "fahordós érlelésű bor" [inbid imqaddem fi btieti tal-injam], "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "újbor" [inbid ġdid], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], "cuvée", "küvé", "jégbor" [ice wine].

Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbid spumanti:

Għall-inbejjed spumanti bojod: "muskotály" [muscat], "első szüret" [l-ewwel ħsad], "termelői pezsgő" [inbid spumanti tal-vitikultur], "cuvée", "küvé", "palackban erjesztett" [iffermentat fil-flixkun].

Għall-inbejjed spumanti rożè u ħomor: "első szüret" [l-ewwel ħsad], "termelői pezsgő" [inbid spumanti tal-vitikultur], "cuvée", "küvé", "palackban erjesztett" [iffermentat fil-flixkun].

Termini li jistgħu jiġu indikati għall-inbid semifrizzanti jew semifrizzanti bil-gass abjad, rożè jew aħmar: "első szüret" [l-ewwel ħsad], "virgin vintage", "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [ibbottiljat fiż-żona tal-produzzjoni], "cuvée", "küvé".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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