C/2026/5781

5.11.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde geografische aanduiding in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5781)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

BGA-HU-A1329-AM02

Datum van aanvraag: 15.10.2016

1. Aard van de wijziging

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013

2. Land waartoe het afgebakende gebied behoort

Hongarije

3. Aanvrager en rechtmatig belang

Raad van de wijnberggemeenschap van de wijnstreek Eger

4. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. *Het volledige wijngebied Mátra is toegevoegd aan het geografische gebied.*

Motivering: Het geografische gebied moet worden uitgebreid omdat de gebieden waarop de wijziging betrekking heeft dezelfde bodem- en klimaatomstandigheden hebben als of sterk lijken op die van het afgebakende geografische gebied en daarom geschikt zijn voor het productiesysteem van de BGA “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”.

Rubrieken van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek IV. Afgebakend geografisch gebied (punt 6 van het enig document)

2. *Toevoeging van de productcategorie parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

Motivering: Wijnproducenten maken al vele jaren parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd als reactie op de veranderende vraag op de markt. Deze wijnen moeten daarom worden toegevoegd aan het productdossier van de BGA “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”. Dankzij de vooruitgang van de technologie kan een steeds betere kwaliteit worden verkregen, wat heeft geleid tot een toename van de vraag en de productie. De uitmuntende wijnen met de BGA “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi” kunnen ook worden gebruikt om homogene producten van hoge kwaliteit te maken die in overeenstemming zijn met het productdossier. Het in de handel brengen van lokaal geproduceerde parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd met de BGA “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi” draagt bij tot het promoten van kwaliteitswijnen met de BGA.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubrieken van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek II. Beschrijving van de wijnen (punt 4 van het enig document)

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (punt 5.1 van het enig document)

Rubriek V. Maximumopbrengsten (punt 5.2 van het enig document)

Rubriek VI. Voornaamste wijndruivenras(sen) (punt 7 van het enig document)

Rubriek VII. Verband met het geografische gebied (punt 8 van het enig document)

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

3. *Toevoeging van de productcategorie parelwijn*

Motivering: Wijnproducenten maken al vele jaren parelwijnen als reactie op de veranderende vraag op de markt. Deze wijnen moeten daarom worden toegevoegd aan het productdossier van de BGA "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi". Dankzij de vooruitgang van de technologie kan een steeds betere kwaliteit worden verkregen, wat heeft geleid tot een toename van de vraag en de productie. De uitmuntende wijnen met de BGA "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi" kunnen ook worden gebruikt om homogene producten van hoge kwaliteit te maken die in overeenstemming zijn met het productdossier. Het in de handel brengen van lokaal geproduceerde parelwijn met de BGA "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi" draagt bij tot het promoten van kwaliteitswijnen met de BGA.

Rubrieken van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek II. Beschrijving van de wijnen (punt 4 van het enig document)

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (punt 5.1 van het enig document)

Rubriek V. Maximumopbrengsten (punt 5.2 van het enig document)

Rubriek VI. Voornaamste wijndruivenras(sen) (punt 7 van het enig document)

Rubriek VII. Verband met het geografische gebied (punt 8 van het enig document)

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

4. *Toevoeging van de productcategorie mousserende wijn*

Motivering: De productcategorie mousserende wijn moet worden toegevoegd omdat de productie van mousserende wijn en de levering van grondstoffen voor mousserende wijn in het productiegebied van de BGA "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi" een geschiedenis hebben die tientallen jaren teruggaat. De uitstekende zuurstructuur van de in het afgebakende gebied geteelde druiven en het karakter van het productiegebied vormen een geschikte grondstof voor de productie van mousserende wijn, hetgeen wordt erkend door vakmensen die vertrouwd zijn met het productiegebied.

Rubrieken van het productdossier (en het enig document) waarop de wijziging betrekking heeft:

Rubriek II. Beschrijving van de wijnen (punt 4 van het enig document)

Rubriek III. Specifieke oenologische procedés (punt 5.1 van het enig document)

Rubriek V. Maximumopbrengsten (punt 5.2 van het enig document)

Rubriek VI. Voornaamste wijndruivenras(sen) (punt 7 van het enig document)

Rubriek VII. Verband met het geografische gebied (punt 8 van het enig document)

Rubriek VIII. Andere voorwaarden (punt 9 van het enig document)

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

8. Parelwijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Wijn — Muskotály [muskaat]*

Levendige, frisse witte wijn, met het kenmerkende aroma en de smaak van muskaat. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— 1. Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— 2. Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— 3. Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— 4. Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— 5. Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Wijn — Siller*

Een droge, vollere en zuurdere wijn, gemaakt van rode druiven, donkerrood tot licht robijnrood van kleur, waarbij zowel in de geur als in de smaak fruit- en kruidenaroma's te vinden zijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Wijn — Rosé*

Wijn uit rode druiven, met een kleur die varieert van de kleur van uienschillen tot intens roze, met frisse, levendige fruitgeuren en -smaken, eventueel met bloemenaroma's; met lichte, intense zuren, en matige bitterheid; droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Wijn — Wit*

De kleur varieert van groenachtig-wit tot lichtstrogeel. Frisse, levendige wijn met lange smaak, met bij cépagewijn de voor het druivenras kenmerkende kleur en fruit- en bloemengeuren en -smaken. Deze witte wijn kan worden geproduceerd als droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Wijn — Rood*

Intens robijnrood of donkerrobijnrood van kleur; cépagewijnen hebben de voor het druivenras kenmerkende kleuren, aroma's en smaken met afgeronde zuren. Assemblagewijnen hebben een tanninegehalte naargelang van de assemblageverhouding en een fluwelige smaak en body. Deze rode wijnen met fruit- en kruidenaroma's kunnen variëren van droog tot zoet.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Mousserende wijn — Wit*

De kleur kan variëren van zilver-licht tot goudgeel. Het aroma is fruitig en fris, typisch voor het druivenras. Gekenmerkt door frisse, knapperige en fruitige toetsen, domineert een rijpe zuurstructuur de smaak.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *Mousserende wijn — Rosé*

De kleur van deze wijn kan variëren van bleke uienschil tot een glanzende paarse tint; fruitig, met een levendig, fris karakter. Het aroma vertoont een intense fruitigheid die kenmerkend is voor rood fruit en komt tot uiting in de smaak.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *Mousserende wijn — Rood*

Intens robijnrood van kleur, met een nuance van donkerrobijnrood. Het aroma wordt gekenmerkt door toetsen van bosvruchten. De wijn heeft niet alleen een rijpe zuurstructuur, maar ook een fluweelachtige smaak en fruitige aroma's.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4,6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *Parelwijn — Wit*

De kleur varieert van groenachtig wit tot goudgeel; altijd met een fruitige geur, fris met een elegant zuurgehalte. In de mond kan de tweede gisting, naast een fruitige smaak, elegante, complexe aroma's en toetsen in de parelwijnen opleveren, net zoals bij de productie van mousserende wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. *Parelwijn — Rosé*

De kleur van deze wijn kan variëren van bleke uienschil tot lichtrood. De wijn heeft een elegant aroma dat doet denken aan bramen en frambozen. In de mond kan de tweede gisting, naast een fruitige smaak, elegante, complexe aroma's en toetsen in de parelwijnen opleveren, net zoals bij de productie van mousserende wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

11. *Parelwijn — Rood*

Intens robijnrood van kleur, met een nuance van donkerrobijnrood.

Fruitige en kruidige toetsen zijn waarneembaar in zowel het aroma als de fluweelachtige smaak, en de zuren worden geassocieerd met rijpe, elegante tannines. De tweede gisting kan elegante, complexe aroma's en toetsen in de parelwijnen opleveren, net zoals bij de productie van mousserende wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

12. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Wit*

De kleur varieert van groenachtig wit tot goudgeel. De wijn heeft een fruitige geur en is fris met een elegant zuurgehalte. Het toegevoegde opgeloste koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

13. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Rosé*

De wijnen hebben een kleur die varieert van de lichte kleur van uienschillen tot lichtrood. Ze zijn fruitig, met een levendig, fris karakter. Het toegevoegde opgeloste koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

14. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Rood*

Intens robijnrood van kleur, met een nuance van donkerrobijnrood. Deze rode wijnen hebben een fluweelachtige smaak en fruitige aroma's. De toevoeging van koolzuurgas versterkt de geuren en smaken van de wijn.

De ontbrekende analytische parameters zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verplichte oenologische procedés

Specifieke oenologische procedés

1. Muskotály [muskaat]:

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd;

— assembleerregels: het aandeel van de rassen cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír of mátrai muskotály samen of apart bedraagt ten minste 85 %.

2. Siller:

— de druivenpulp moet met de schil worden vergist;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

3. Rosé:

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd.

4. Wit:

— de druiven moeten worden verwerkt op de dag waarop ze zijn geoogst;

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen;

— de most moet worden gezuiverd.

5. Rood:

— de persing is alleen maar toegestaan in niet-continupersen.

2. Verboden oenologische procedés

—

3. Teeltwijze, plantdichtheid

Teeltpraktijk

1. Teeltwijze van de druiven, plantdichtheid
   Regels voor de teeltwijze van de wijngaard:
   - Voor bestaande wijngaarden: voor de productie van BGA-wijn geschikte druiven mogen worden geoogst in om het even welke wijngaard, ongeacht de teeltwijze, zolang de wijngaard bestaat.
   - Voor nieuwe wijngaarden: Guyot-snoei, hoge cordonsnoei, middelhoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, enkele gordijnsnoei, waaiersnoei, lage stamsnoei en gobelet-snoei.

   Regels inzake de plantdichtheid van de wijnstokken in de wijngaard:
   - Voor bestaande wijngaarden: voor de productie van BGA-wijn geschikte druiven mogen worden geoogst in om het even welke wijngaard, ongeacht de plantdichtheid, zolang de wijngaard bestaat.
   - Voor nieuwe wijngaarden:
     - dichtheid van wijnstokken van ten minste 3 300 wijnstokken/ha.
2. Oogstwijze: manueel of machinaal
3. Bepaling van het tijdstip van de oogst: er is geen vroegste tijdstip voor de oogst vastgelegd

4. Minimaal natuurlijk suikergehalte van de druiven

Teeltpraktijk

Minimaal suikergehalte van geoogste druiven (uitgedrukt in de Hongaarse schaal voor mostgewicht (MM) bij 17,5 °C en minimaal potentieel alcoholgehalte bij 20 °C):

- wijn: 8,0 % vol. (13,4 °MM)
- mousserende wijn: 8,0 % vol. (13,4 °MM)
- parelwijn: 8,0 % vol. (13,4 °MM)
- parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: 8,0 % vol. (13,4 °MM)

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Wijn
   160 hectoliter per hectare
2. Wijn
   21 000 kg druiven per hectare
3. Mousserende wijn
   160 hectoliter per hectare
4. Mousserende wijn
   21 000 kg druiven per hectare
5. Parelwijn
   160 hectoliter per hectare
6. Parelwijn
   21 000 kg druiven per hectare
7. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
   160 hectoliter per hectare
8. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
   21 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I of II ingedeelde gebieden van de comitaten Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves en Nógrád, Budapest-Rákosliget, en van de gemeenten Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót en Veresegyház in het comitaat Pest.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

— 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 — gewürztraminer

— turán

— viognier

— zalagyöngye

— zefír

— zengő

— zenit

— zweigelt — blauer zweigeltrebe

— zéta

— zöld szilváni — silvanec zeleni

— zöld veltelíni — zöldveltelíni

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

Omschrijving van het afgebakende gebied

Het gebied bevindt zich waar de Zemplén-, Mátra- en Bükkgebergten en de Gödöllő-heuvels overgaan naar de Grote Laagvlakte, op een hoogte van 160 tot 180 meter boven de zeespiegel. In het oosten en westen liggen heuvels van 200 tot 300 meter hoogte.

Bodemsoorten in het afgebakende geografische gebied Felső-Magyarország

De bodems van het productiegebied van de geografische aanduiding zijn kalkhoudende löss, verschillende soorten bruine bosbodems (bodemtypes Ramann, Tsjernozem, kovárvány, geërodeerd) afkomstig van ryoliet-tufsteen, dacitische tufsteen en andesiet van vulkanische oorsprong, alsook löss-, erubáz- en bruine bosbodems gevormd op ryoliet-tufsteen. Op enkele uitzonderingen na liggen de wijngaarden op plateaus of op de zachte hellingen ervan op het zuiden, westen en oosten. De mariene kalksteenafzettingen van deze hellingen vormen de basis waarop de bruine bosbodems zijn ontstaan. Op sommige plaatsen, op de alluviale vlaktes van rivieren, vormt zich een alluviale zandgrond.

De volgende meteorologische gegevens zijn kenmerkend voor het afgebakende gebied, gemiddeld over een periode van 47 jaar: gemiddelde jaartemperatuur: 10,65 °C; jaarlijkse gemiddelde hoeveelheid neerslag: 592,6 mm; jaarlijks gemiddeld aantal zonuren: 1 964 uren.

De kelders in het geografische gebied werden gegraven in löss en ryoliet-tufsteen, die gemakkelijk uit te hollen zijn en (als gevolg van de verdichting van as na de periode waarin deze bergen vulkanisch actief waren) een uitzonderlijk vruchtbare bodem vormen.

Verband tussen het productiegebied en het product

De algemene klimatologische omstandigheden van de regio Felső-Magyarország worden voornamelijk bepaald door de nabijheid van de Gödöllő-heuvels en de Noord-Hongaarse bergen. Deze bieden bescherming tegen de winterse kou, en na warme zomer- en herfstdagen zorgen de koele nachten dankzij de “bergwind” ervoor dat de verfijnde en elegante zuren en de primaire vruchtenaroma’s behouden blijven. De geografie en het klimaat geven de wijnen die in dit gebied worden geproduceerd een levendige zuurgraad en een lange afdronk. De rode wijnen hebben een relatief laag tanninegehalte.

Door de wisselende bodemsamenstelling zijn de wijnen ook zeer divers. Vulkanische grond geeft de wijn een zwakke mineraliteit; kalksteengrond geeft de wijn een rijk palet aan zuren; terwijl lössgrond resulteert in aromatische, met muskaat gearomatiseerde wijnen.

De witte wijnen van de regio Felső-Magyarország zijn licht met een lange afdronk, of compact, vol en rijk, de rosé- en sillerwijnen hebben een rijk smaakprofiel en de rode wijnen zijn lichter of voller, geschikt voor of vereisen een langere rijping.

De variërende bodemsamenstelling resulteert in wijnen met een rijke verscheidenheid aan smaken. Vulkanische grond geeft de wijn een zwakke mineraliteit; kalksteengrond geeft de wijn een rijk palet aan zuren; terwijl lössgrond resulteert in aromatische, met muskaat gearomatiseerde wijnen.

Alle in het gebied geproduceerde wijnen vormen een uitstekende basis voor de productie van parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

8.2. *Mousserende wijn*

Omschrijving van het afgebakende gebied

De omschrijving van het afgebakende gebied is dezelfde als de omschrijving onder de wijncategorie hierboven. Voor de mousserende wijn is het verband met het geografische gebied met name gebaseerd op de klimaatomstandigheden in het gebied, de invloed van de berg- en dalwinden, het behoud van zuren en de lokale tradities van de productie van mousserende wijn.

Verband tussen het productiegebied en het product

In het wijngebied Felső-Magyarország gaat de traditie van de bereiding van mousserende wijn in kleinschalige ambachtelijke wijnmakerijen tientallen jaren terug. De kwaliteit van de druiven en de voortdurende controle van de producenten garanderen dat mousserende wijnen die in zwakkere wijnjaren worden geproduceerd, ook van uitzonderlijke kwaliteit zijn. Vakmensen die goed op de hoogte zijn van het potentieel van het lokale productiegebied, bevestigen ook dat de kwaliteit van de druiven een uitzonderlijk goede grondstof biedt voor de productie van mousserende wijn. Een van de bekendste wijnmakerijen van Hongarije die mousserende wijn produceert, gebruikt al tientallen jaren druiven uit de wijnstreek Felső-Magyarország voor zijn uitstekende en beroemde mousserende wijnen.

Door de nabijheid van heuvels en bergen vormen de dagelijkse berg- en dalwinden een belangrijke factor voor de hoge getitreerde zuurgraad die zo belangrijk is bij de productie van mousserende wijn. Deze berg- en dalwinden zorgen ervoor dat de druif minder zuur verbruikt tijdens warme dagen in de zomer en de vroege herfst. Het kleigehalte van de bodem speelt ook een belangrijke rol, omdat de goede waterretentiecapaciteit van de bodem betekent dat de wijnstokken ook tijdens warme zomerdagen goed van water worden voorzien. Zelfs in drogere oogstjaren kunnen de druiven zich zo ononderbroken en zonder stressfactoren ontwikkelen, zodat er zich geen plantaardige, muffe aroma's en onrijpe, harde rauwe zuren in de mousserende wijn vormen. In het wijngebied Felső-Magyarország is een breed scala aan rassen beschikbaar waaruit mousserende wijn kan worden geproduceerd, zodat elk jaar levendige, frisse en fruitige mousserende wijnen met knapperige zuren en een lange afdronk kunnen worden gemaakt. De mousserende "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi"-wijnen worden, ongeacht hun kleur, gekenmerkt door een intense smaak en complexe fruitigheid. Een fruitig aroma en een rijpe zuurstructuur geven een frisheid aan de mousserende wijnen die in de regio worden geproduceerd.

8.3. *Parelwijn*

Omschrijving van het afgebakende gebied

De omschrijving van het afgebakende gebied is dezelfde als de omschrijving onder de wijncategorie hierboven. Voor parelwijn is het verband met het geografische gebied met name gebaseerd op een natuurlijk verschijnsel dat bekend staat als bergwind, de ontwikkeling van een delicate en harmonieuze zuursamenstelling en het behoud van de primaire fruitige aroma's.

Verband tussen het productiegebied en het product

Het eerder genoemde verschijnsel "bergwind" zorgt ervoor dat de in het gebied geteelde druivenrassen een delicate en harmonieuze zuursamenstelling hebben en hun primaire fruitige aroma's behouden. De karakteristieke frisheid en fruitigheid van de gewone "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi"-parelwijnen en die waaraan koolzuurgas is toegevoegd, zijn terug te voeren op dit bijzondere natuurverschijnsel en de daar geteelde druivenrassen.

Een gemeenschappelijk kenmerk van "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi"-parelwijnen is hun frisse, fruitige geur, aangevuld met een elegante zuurgraad. De fruitigheid in de neus en de zuurgraad in de mond geven de wijnen hun complexiteit. Ondanks de hoge zuurgraad van de wijnen zijn de zuren rijp en fris. De tweede gisting kan elegante, complexe aroma's en toetsen in de parelwijnen opleveren, net zoals bij de productie van mousserende wijn.

8.4. *Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

Omschrijving van het afgebakende gebied

De omschrijving van het afgebakende gebied is dezelfde als de omschrijving onder de wijncategorie hierboven. Voor parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, is het verband met het geografische gebied gebaseerd op het fruitige, frisse karakter van de zorgvuldig bereide basiswijnen en op het feit dat de toegevoegde kooldioxide de geuren en smaken accentueert.

Verband tussen het productiegebied en het product

Bij de productie van "Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi"-parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, worden de geuren en smaken van de zorgvuldig bereide basiswijnen geaccentueerd door toevoeging van kooldioxide. Bij het proeven komen complexe fruitige en frisse tonen in witte en roséwijnen naar boven, terwijl deze smaken in rode wijnen worden aangevuld met een dominante fluweelachtige smaak.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Productie buiten het afgebakende gebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Type verdere vereiste/afwijking:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

Productie van wijnen met de BGA “Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi” buiten het afgebakende gebied:

In wijnmakerijen die geregistreerd zijn bij de wijnberggemeenschap in de regio Boedapest en de volgenden comitaten: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest en Szabolcs-Szatmár-Bereg. Het afgebakende gebied wordt begrensd door de betrokken comitaten en Boedapest.

Aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld

Rechtskader:

Door een organisatie die de BOB’s en BGA’s beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Als de onderstaande aanduidingen op het etiket staan, mogen de andere aan beperkingen onderworpen aanduidingen worden vermeld.

Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor wijn:

Voor muskotály[muskaat]-wijn: “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “újbor” [nieuwe wijn], “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied].

Voor sillerwijn: “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “újbor” [nieuwe wijn], “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “cuvée”, “küvé”.

Voor roséwijn: “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “újbor” [nieuwe wijn], “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “cuvée”, “küvé”.

Voor witte wijn: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [in houten vaten gerijpte wijn], “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “újbor” [nieuwe wijn], “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “cuvée”, “küvé”, “jégbor” [ijswijn].

Voor rode wijn: “barrique”, “fahordós érlelésű bor” [in houten vaten gerijpte wijn], “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “újbor” [nieuwe wijn], “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “cuvée”, “küvé”, “jégbor” [ijswijn].

Aanduidingen die mogen worden gebruikt voor mousserende wijn:

Voor witte mousserende wijn: “muskotály” [muskaat], “első szüret” [eerste oogst], “termelői pezsgő” [mousserende wijn van de wijnbouwer], “cuvée”, “küvé”, “palackban erjesztett” [op fles gegist].

Voor mousserende roséwijn en mousserende rode wijn: “első szüret” [eerste oogst], “termelői pezsgő” [mousserende wijn van de wijnbouwer], “cuvée”, “küvé”, “palackban erjesztett” [op fles gegist].

Aanduidingen die mogen worden vermeld voor witte, rosé- of rode parelwijn of witte, rosé- of rode parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: “első szüret” [eerste oogst], “virgin vintage”, “primőr” [primeur], “termőhelyen palackozva” [gebotteld in productiegebied], “cuvée”, “küvé”.

Link naar het productdossier

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