C/2026/5781

5.11.2026

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze winorośli i wina na podstawie na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2026/5781)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi"

PGI-HU-A1329-AM02

Data wniosku: 15.10.2016

1. **Rodzaj zmian**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

2. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Węgry

3. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Rada Wspólnot Winiarskich Regionu Winiarskiego Eger

4. **Opis i uzasadnienie zmiany**

1. *Do obszaru geograficznego dodano cały region winiarski Mátra.*

Uzasadnienie: Obszar geograficzny należy rozszerzyć, ponieważ warunki glebowe i klimatyczne na obszarach objętych zmianą są takie same jak warunki panujące na wyznaczonym obszarze geograficznym lub bardzo do nich podobne, a zatem są dobrze dostosowane do systemu produkcji ChOG „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi".

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt IV: Wyznaczony obszar geograficzny (jednolity dokument, pkt 6)

2. *Dodanie kategorii produktu „gazowane wino półmusujące"*

Uzasadnienie: Producenci wina wytwarzają gazowane wina półmusujące od wielu lat, dostosowując się do zmieniającego się popytu na rynku. Wina te należy zatem dodać do specyfikacji produktu objętego ChOG „Felső-Magyarország". Postępy w rozwoju technologii pozwoliły na osiąganie coraz lepszej jakości, co przyczyniło się do zwiększonego zapotrzebowania i zwiększonej produkcji. Wyjątkowe wina oznaczone ChOG „Felső-Magyarország" mogą być również wykorzystywane do wytwarzania jednorodnych produktów wysokiej jakości zgodnych ze specyfikacją. Wprowadzanie do obrotu lokalnie produkowanych gazowanych win półmusujących objętych ChOG „Felső-Magyarország" przyczynia się do promowania gatunkowych win objętych ChOG „Felső-Magyarország".

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt II Opis wina lub win (jednolity dokument, pkt 4)

Punkt III Szczególne praktyki enologiczne (pkt 5.1 jednolitego dokumentu)

Punkt V Maksymalna wydajność (pkt 5.2 jednolitego dokumentu)

Punkt VI Główne odmiany (jednolity dokument, pkt 7)

Punkt VII Związek z wyznaczonym obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8)

Punkt VIII Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

3. *Dodanie kategorii produktu „wino półmusujące"*

Uzasadnienie: Producenci wina wytwarzają wina półmusujące od wielu lat w odpowiedzi na zmieniający się popyt na rynku. Wina te należy zatem dodać do specyfikacji produktu objętego ChOG „Felső-Magyarország". Postępy w rozwoju technologii pozwoliły na osiąganie coraz lepszej jakości, co przyczyniło się do zwiększonego zapotrzebowania i zwiększonej produkcji. Wyjątkowe wina oznaczone ChOG „Felső-Magyarország" mogą być również wykorzystywane do wytwarzania jednorodnych produktów wysokiej jakości zgodnych ze specyfikacją. Wprowadzanie do obrotu lokalnie produkowanych win półmusujących objętych ChOG „Felső-Magyarország" przyczynia się do promowania gatunkowych win objętych ChOG „Felső-Magyarország".

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt II Opis wina lub win (jednolity dokument, pkt 4)

Punkt III Szczególne praktyki enologiczne (pkt 5.1 jednolitego dokumentu)

Punkt V Maksymalna wydajność (pkt 5.2 jednolitego dokumentu)

Punkt VI Główne odmiany (jednolity dokument, pkt 7)

Punkt VII Związek z wyznaczonym obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8)

Punkt VIII Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

4. *Dodanie kategorii produktu „wino musujące"*

Uzasadnienie: Należy dodać kategorię produktu „wino musujące", ponieważ produkcja wina musującego i dostarczanie surowca do produkcji wina musującego mają długą historię na obszarze produkcji ChOG „Felső-Magyarország", która sięga kilkudziesięciu lat wstecz. Doskonała struktura kwasowości winogron uprawianych na wyznaczonym obszarze oraz charakter obszaru produkcji dostarczają odpowiedniego surowca do produkcji wina musującego, co znajduje potwierdzenie w doświadczeniu specjalistów znających obszar produkcji.

Punkty specyfikacji produktu (i jednolitego dokumentu), których dotyczą zmiany:

Punkt II Opis wina lub win (jednolity dokument, pkt 4)

Punkt III Szczególne praktyki enologiczne (pkt 5.1 jednolitego dokumentu)

Punkt V Maksymalna wydajność (pkt 5.2 jednolitego dokumentu)

Punkt VI Główne odmiany (jednolity dokument, pkt 7)

Punkt VII Związek z wyznaczonym obszarem geograficznym (jednolity dokument, pkt 8)

Punkt VIII Wymogi dodatkowe (jednolity dokument, pkt 9)

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1) Wino

4) Wino musujące

8) Wino półmusujące

9) Gazowane wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009.

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino muszkatowe (muskotály)*

Dynamiczne i świeże wino białe o charakterystycznym zapachu i smaku muszkatu. Może być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— 1. Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— 2. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5

— 3. Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— 4. Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— 5. Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wino – Siller*

Wytrawne, bardziej intensywne i kwaśne wino, produkowane z czerwonych winogron, o silniejszej barwie czerwonej do jasnorubinowej, z nutami owocowymi i korzennymi wyczuwalnymi zarówno pod względem aromatu, jak i smaku.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wino różowe*

Wino produkowane z czerwonych winogron, o barwie od przypominającej skórkę cebuli po jasnoróżową, o wyraźnym, świeżym i owocowym aromacie i smaku, niekiedy z nutami kwiatowymi; bardzo dynamiczne, lekko i przyjemnie kwaskowe; wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wino białe*

Może mieć barwę od zielonkawobiałej do bladej słomkowożółtej. Dynamiczne i świeże wina odmianowe, z długim finiszem, o barwie charakterystycznej dla wykorzystywanej odmiany, o zapachu i smaku m.in. owoców. Wino białe może być produkowane jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Wino czerwone*

Barwa od mocniejszej rubinowej do ciemnorubinowej; Wina odmianowe mają barwę, aromat i smak charakterystyczne dla wykorzystywanej odmiany; o łagodnej kwasowości; wina kupażowane mają zawartość taniny odpowiadającą proporcjom wykorzystanych odmian oraz aksamitny smak i strukturę; wina te mają aromat owoców i przypraw; w smaku od wytrawnych po słodkie.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Wino musujące białe*

Wino może przybierać barwę od jasno srebrnej po złotożółtą. Jego aromat jest owocowy i świeży, typowy dla tej odmiany winorośli. W smaku dominuje dojrzała struktura kwasowa, charakteryzująca się świeżymi, chrupiącymi i owocowymi nutami.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,6 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *Wino musujące – różowe*

Barwa wina może się wahać od koloru bladej skórki cebuli po intensywnie fioletową. owocowe, o wyrazistym, świeżym charakterze. Jego aromat charakteryzuje się intensywnym owocowym aromatem charakterystycznym dla czerwonych owoców, który utrzymuje się w smaku.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,6 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. *Wino musujące czerwone*

Silniejsza rubinowa barwa z odcieniem ciemnej rubinowej barwy. Jego aromat charakteryzuje się w szczególności nutami owoców leśnych. Oprócz dojrzałej struktury kwasowej wino ma aksamitny smak i owocowe aromaty.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,6 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. *Wino półmusujące białe*

Wino może przybierać barwę od zielonkawobiałej po złotożółtą, zawsze o owocowym zapachu, świeże, o eleganckiej kwasowości. W smaku, oprócz owocowości, druga fermentacja może – podobnie jak w przypadku produkcji wina musującego – prowadzić do powstania eleganckich, złożonych aromatów i nut w winach półmusujących.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

10. *Wino półmusujące różowe*

Barwa wina może się wahać od koloru bladej skórki cebuli po jasnoczerwony. Ma elegancki aromat przypominający jeżyny i maliny. W smaku, oprócz owocowości, druga fermentacja może – podobnie jak w przypadku produkcji wina musującego – prowadzić do powstania eleganckich, złożonych aromatów i nut w winach półmusujących.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

11. *Wino półmusujące czerwone*

Silniejsza rubinowa barwa z odcieniem ciemnej rubinowej barwy.

Nuty owocowe i korzenne są wyczuwalne zarówno pod względem aromatu, jak i aksamitnego smaku, a ich kwasowość łączy się z dojrzałymi eleganckimi taninami. Druga fermentacja może – podobnie jak w przypadku produkcji wina musującego – prowadzić do powstania eleganckich, złożonych aromatów i nut w winach półmusujących.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

12. *Gazowane wino półmusujące białe*

Wino może przybierać barwę od zielonkawobiałej po złotożółtą. Ma owocowy zapach, jest świeże, o eleganckiej kwasowości. Rozpuszczony dodany dwutlenek węgla uwydatnia zapach i smak wina.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

13. *Gazowane wino półmusujące różowe*

Barwa tych win może się wahać od bladej skórki cebuli do jasnej czerwieni. Są one owocowe, o wyrazistym, świeżym charakterze. Rozpuszczony dodany dwutlenek węgla uwydatnia zapach i smak wina.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

14. *Gazowane wino półmusujące czerwone*

Silniejsza rubinowa barwa z odcieniem ciemnej rubinowej barwy. Te wina czerwone mają aksamitny smak i aromaty owocowe. Rozpuszczony dodany dwutlenek węgla uwydatnia zapach i smak wina.

Pozostałe parametry analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Obowiązkowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

1) Wina muszkatowe (muskotály):

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,

— wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

— moszcz musi zostać oczyszczony,

— przepisy regulujące kupaż: odmiany Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír lub Mátrai muskotály muszą wspólnie lub oddzielnie stanowić co najmniej 85 % wina.

2) Wina Siller:

— pulpa winogronowa musi fermentować ze skórkami,

— wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

3) Wina różowe:

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,

— wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

— moszcz musi zostać oczyszczony,

4) Wina białe:

— winogrona trzeba przetworzyć w dniu zbioru,

— wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

— moszcz musi zostać oczyszczony,

5) Wina czerwone:

— wyciskanie można przeprowadzać wyłącznie w prasie partiami,

2. Zabronione praktyki enologiczne

—

3. Metoda uprawy i gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

1) Metoda uprawy winorośli oraz odległość między krzewami
Zasady dotyczące prowadzenia winorośli:

— w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od metody uprawy, dopóki winnica funkcjonuje,

— w odniesieniu do nowych winnic: prowadzenie uprawy metodą Guyota, jako kordon wysokopienny, kordon średniopienny, kordon niskopienny, parasol, w formie pojedynczego sznura Guyota, jako wachlarz, głowa i kielich.

Zasady dotyczące gęstości obsady:

— w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od gęstości obsady, dopóki winnica funkcjonuje,

— w odniesieniu do nowych winnic:

— gęstość obsady winorośli: minimum 3 300 roślin/ha.

2) Metoda przeprowadzania zbiorów: ręcznie lub mechanicznie

3) Określenie daty zbiorów: brak określonej daty najwcześniejszego zbioru

4. Minimalna zawartość cukru naturalnego w winogronach:

Praktyka uprawy

Minimalna zawartość cukru w zebranych winogronach (wyrażona w węgierskiej skali moszczu (MM) w 17,5 °C oraz minimalna potencjalna zawartość alkoholu w 20 °C).

— wino: 8 % obj. (13,4 °MM)

— wino musujące: 8 % obj. (13,4 °MM)

— wino półmusujące: 8 % obj. (13,4 °MM)

— gazowane wino półmusujące: 8 % obj. (13,4 °MM)

5.2. *Maksymalna wydajność*

1) Wino
160 hektolitrów z hektara

2) Wino
21 000 kg winogron z hektara

3) Wino musujące
160 hektolitrów z hektara

4) Wino musujące
21 000 kg winogron z hektara

5) Wino półmusujące
160 hektolitrów z hektara

6) Wino półmusujące
21 000 kg winogron z hektara

7) Gazowane wino półmusujące
160 hektolitrów z hektara

8) Gazowane wino półmusujące
21 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Hrabstwa Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves i Nógrád, Budapest-Rákosliget oraz gminy Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót i Veresegyház w komitacie Pest, które zgodnie z katastrem winnic należą do klasy I lub II.

7. **Główne odmiany winorośli**

— 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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Region ten leży na obszarze, na którym masywy górskie Zemplén, Mátra i Bükk oraz wzgórza Gödöllő stykają się z Wielką Niziną, na wysokości 160–180 m n.p.m. Na wschodzie i zachodzie znajdują się wzgórza o wysokości od 200 do 300 metrów.

Rodzaje gleby na wyznaczonym obszarze geograficznym Felső-Magyarország

Gleby na obszarze produkcji objętym oznaczeniem geograficznym to less wapienny, różne rodzaje brunatnych gleb leśnych (ramman, czarnoziem, gleby krzemowe i poerozyjne) pochodzące z ryolitycznego tufu, dacytu i andezytu wulkanicznego, jak również lessy, czarne gleby nyirok i brunatne gleby leśne powstałe na tufie ryolitycznym. Poza kilkoma wyjątkami winnice leżą na płaskowyżach lub na łagodnych zboczach o ekspozycji południowej, zachodniej i wschodniej. To właśnie na nich pojawia się brunatna gleba leśna uformowana na morskich osadach wapiennych. W niektórych miejscach na aluwialnych równinach rzek tworzy się aluwialna gleba piaszczysta.

Poniżej przedstawiono dane meteorologiczne charakterystyczne dla wyznaczonego obszaru, uśrednione dla okresu 47 lat: średnia temperatur rocznych: 10,65 °C; średnie roczne opady: 592,6 mm. średnie roczne nasłonecznienie: 1 964 godziny.

Piwnice na tym obszarze geograficznym wykopano w lessach i ryolitowych tufach, w których można łatwo drążyć i które (ze względu na zagęszczenie popiołu po okresie aktywności wulkanicznej tych gór) tworzą wyjątkowo wydajną glebę.

Związek między obszarem produkcji a produktem

Na ogólne warunki klimatyczne regionu „Felső-Magyarország” wpływa przede wszystkim bliskość wzgórz Gödöllő i Średniogórza Północnowęgierskiego. Zapewniają one ochronę przed zimowymi mrozami, a także obecność kwasów w nasionach winogron, które nadają winu finezję i elegancję, oraz pierwotnych aromatów owocowych – powstają one dzięki chłodnym nocom, podczas których po letnich i jesiennych ciepłych dniach wieje tzw. górska bryza. To dlatego wina produkowane na tym obszarze mają orzeźwiającą kwasowość i długi finisz. Wina czerwone cechują się stosunkowo niską zawartością tanin.

Ze względu na zróżnicowany skład gleby wina są również bardzo zróżnicowane. Gleba wulkaniczna nadaje im słabą mineralność; gleba wapienna nadaje im bogatą paletę kwasów; podczas gdy gleba lessowa daje aromatyczne wina o smaku muszkatołowym.

Wina białe z regionu „Felső-Magyarország” są lekkie, mają długi finisz lub są zwarte, mocne i bogate, wina różowe i siller mają bogaty profil smakowy, a wina czerwone są lżejsze lub bardziej intensywne, nadają się do dłuższego dojrzewania lub wymagają dłuższego dojrzewania.

Zróżnicowany skład gleby sprawia, że wina charakteryzują się bogatą różnorodnością smaków. Gleba wulkaniczna nadaje im słabą mineralność; gleba wapienna nadaje im bogatą paletę kwasów; podczas gdy gleba lessowa daje aromatyczne wina o smaku muszkatołowym.

Wszystkie wina produkowane na tym obszarze stanowią doskonałą podstawę do produkcji win półmusujących i gazowanych win półmusujących.

8.2. *Wino musujące*

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wyznaczonego obszaru jest taki sam jak opis w ramach powyższej kategorii wina. W przypadku wina musującego związek z obszarem geograficznym opiera się w szczególności na warunkach klimatycznych tego obszaru, wpływie wiatrów górskich i wiatrów w dolinach, zachowaniu kwasowości i na lokalnej tradycji produkcji wina musującego.

Związek między obszarem produkcji a produktem

W regionie winiarskim „Felső-Magyarország” tradycja produkcji wina musującego w małych, rzemieślniczych wytwórniach wina sięga kilkudziesięciu lat wstecz. Jakość winogron i stałe monitorowanie przez producentów gwarantują, że wina musujące produkowane w słabszych latach mają również wyjątkową jakość. Specjaliści, którzy są świadomi potencjału lokalnego obszaru produkcji, uznają również, że jakość winogron zapewnia wyjątkowo dobry surowiec do produkcji wina musującego. Jedna z najbardziej znanych węgierskich wytwórni wina musującego od dziesięcioleci wykorzystuje winogrona produkowane w regionie winiarskim „Felső-Magyarország” do produkcji doskonałych i słynnych win musujących.

Bliskość wzgórz i gór sprawia, że wiatr podnoszący się w ciągu dnia z gór i dolin jest kluczowym czynnikiem wysokiej kwasowości miareczkowej, która jest tak ważna w produkcji wina musującego. Prowadzi to do mniejszej kwasowości, która zmniejsza się podczas ciepłych dni w lecie i wczesną jesienią. Ważną rolę odgrywa również zawartość gliny w glebie, ponieważ wysoka zdolność gleby do zatrzymywania wody oznacza, że winorośl jest dobrze zaopatrzona w wodę nawet w gorące dni letnie. W związku z tym nawet w bardziej suchych latach winogrona dojrzewają w sposób ciągły i bezstresowy, a w winie musującym nie wyczuwa się roślinnych, moszczowych zapachów i niedojrzałych kwasów surowych. W regionie winiarskim „Felső-Magyarország" dostępna jest szeroka gama odmian, z których można produkować wino musujące, dzięki czemu każdego roku można wytwarzać żywe, świeże i owocowe wina musujące z orzeźwiającą kwasowością i długim finiszem. Wina musujące „Felső-Magyarország", niezależnie od barwy, charakteryzują się intensywnym smakiem i złożoną owocowością. Owocowy aromat i dojrzała struktura kwasowości nadają świeżość winom musującym produkowanym w regionie.

8.3. *Wina półmusujące*

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wyznaczonego obszaru jest taki sam jak opis w ramach powyższej kategorii wina. W przypadku wina półmusującego związek z obszarem geograficznym opiera się w szczególności na zjawisku naturalnym znanym jako wiatry górskie, rozwijaniu się delikatnej i harmonijnej kwasowości oraz zachowaniu pierwotnych aromatów owocowych.

Związek między obszarem produkcji a produktem

Wspomniane wcześniej zjawisko „wiatrów górskich" sprawia, że odmiany winorośli uprawiane na tym obszarze mają delikatny i harmonijny skład kwasowy i zachowują pierwotne owocowe aromaty. Charakterystyczną świeżość i owocowość win półmusujących i gazowanych win półmusujących „Felső-Magyarország" można przypisać temu szczególnemu zjawisku naturalnemu i uprawianym tam odmianom winorośli.

Wspólną cechą win półmusujących „Felső-Magyarország" jest ich świeży, owocowy zapach, uzupełniony elegancką kwasowością. Owocowy zapach i kwasowy smak nadają winom ich złożoność. Pomimo wysokiej kwasowości win kwasy są dojrzałe i świeże. Druga fermentacja może – podobnie jak w przypadku produkcji wina musującego – prowadzić do powstania eleganckich, złożonych aromatów i nut w winach półmusujących.

8.4. *Gazowane wino półmusujące*

Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wyznaczonego obszaru jest taki sam jak opis w ramach powyższej kategorii wina. W przypadku gazowanego wina półmusującego związek z obszarem geograficznym opiera się na owocowym, świeżym charakterze starannie przygotowanych win bazowych oraz na fakcie, że dodany dwutlenek węgla uwydatnia zapach i smak.

Związek między obszarem produkcji a produktem

Podczas produkcji gazowanych win półmusujących „Felső-Magyarország" zapachy i smaki starannie przygotowanych win bazowych są uwydatniane przez dodanie dwutlenku węgla. Degustacja odsłania złożone owocowe i świeże nuty w winach białych i różowych, natomiast w winach czerwonych smaki te są uzupełnione dominującą aksamitnością.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Produkcja poza wyznaczonym obszarem produkcji

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja wina objętego ChOG „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi" poza wyznaczonym obszarem:

W wytwórniach wina zarejestrowanych przez wspólnoty winiarskie na obszarze Budapesztu i w następujących komitatach: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest i Szabolcs-Szatmár-Bereg. Wyznaczony obszar graniczy z odnośnymi komitatami i Budapesztem.

Ograniczone określenia, które można wskazać

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Jeżeli na etykiecie znajdują się określenia wymienione poniżej, można wskazać inne określenia zastrzeżone.

Określenia, które można stosować w przypadku win czerwonych:

Wina muszkatowe (muskotály): „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji].

Wina siller: „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé.

Wina różowe: „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé.

Wina białe: „barrique", „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé, jégbor [wino lodowe].

Wina czerwone: „barrique", „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé, jégbor [wino lodowe].

Określenia, które można stosować w przypadku win musujących:

białe wina musujące: „muskotály" [muszkat], „első szüret" [pierwszy zbiór], „termelői pezsgő" [wino musujące producenta], „cuvée", „küvé", „palackban erjesztett" [fermentowane w butelkach].

różowe i czerwone wina musujące: „első szüret" [pierwszy zbiór], „termelői pezsgő" [wino musujące producenta], „cuvée", „küvé", „palackban erjesztett" [fermentowane w butelkach].

Określenia, które można stosować w odniesieniu do białego, różowego lub czerwonego wina półmusującego lub gazowanego wina półmusującego: „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage", „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé.

Link do specyfikacji produktu

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