Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União do caderno de especificações de uma indicação geográfica protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/5781)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi»

PGI-HU-A1329-AM02

Data do pedido: 15.10.2016

1. **Tipo de alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013

2. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Hungria

3. **Requerente e interesse legítimo**

Conselho das Comunidades Vitícolas da Região Vitícola de Eger

4. **Descrição e justificação da alteração**

1. *Aditamento de toda a região vitícola de Mátra à área geográfica*

Justificação: a área geográfica deve ser alargada, uma vez que as zonas abrangidas pela alteração têm condições edafoclimáticas iguais ou muito semelhantes às da área geográfica delimitada e, por conseguinte, são adequadas ao sistema de produção da IGP «Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi».

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica IV. «Área geográfica delimitada» (ponto 6 do documento único)

2. *Inclusão de uma nova categoria de produto: vinho frisante gaseificado*

Justificação: os produtores de vinho têm vindo a produzir vinhos frisantes gaseificados há vários anos em resposta à evolução da procura do mercado. Por conseguinte, estes vinhos devem ser aditados ao caderno de especificações da IGP «Felső-Magyarország». Os progressos tecnológicos permitiram a produção de vinhos de cada vez maior qualidade, o que levou a um aumento da procura e da produção. Os excelentes vinhos da IGP «Felső-Magyarország» podem também ser utilizados na produção de produtos homogéneos e de alta qualidade, em conformidade com o caderno de especificações. A colocação no mercado de vinhos frisantes gaseificados produzidos localmente com a IGP «Felső-Magyarország» contribui para promover os vinhos de qualidade dessa IGP.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. «Descrição dos vinhos» (ponto 4 do documento único)

Rubrica III. «Práticas enológicas específicas» (ponto 5.1 do documento único)

Rubrica V. «Rendimentos máximos» (ponto 5.2 do documento único)

Rubrica VI. «Principais castas de uva de vinho» (ponto 7 do documento único)

Rubrica VII. «Relação com a área geográfica» (ponto 8 do documento único)

Rubrica VIII. «Outros requisitos aplicáveis» (ponto 9 do documento único)

3. *Inclusão de uma nova categoria de produto: vinho frisante natural*

Justificação: os produtores de vinho têm vindo a produzir vinhos frisantes naturais há vários anos em resposta à evolução da procura do mercado. Por conseguinte, estes vinhos devem ser aditados ao caderno de especificações da IGP «Felső-Magyarország». Os progressos tecnológicos permitiram a produção de vinhos de cada vez maior qualidade, o que levou a um aumento da procura e da produção. Os excelentes vinhos da IGP «Felső-Magyarország» podem também ser utilizados na produção de produtos homogéneos e de alta qualidade, em conformidade com o caderno de especificações. A colocação no mercado de vinhos frisantes naturais produzidos localmente com a IGP «Felső-Magyarország» contribui para promover os vinhos de qualidade dessa IGP.

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. «Descrição dos vinhos» (ponto 4 do documento único)

Rubrica III. «Práticas enológicas específicas» (ponto 5.1 do documento único)

Rubrica V. «Rendimentos máximos» (ponto 5.2 do documento único)

Rubrica VI. «Principais castas de uva de vinho» (ponto 7 do documento único)

Rubrica VII. «Relação com a área geográfica» (ponto 8 do documento único)

Rubrica VIII. «Outros requisitos aplicáveis» (ponto 9 do documento único)

4. *Inclusão de uma nova categoria de produto: vinho espumante*

Justificação: deve ser aditada a categoria de produto «vinho espumante», devido ao historial de produção de vinho espumante e de fornecimento de matéria-prima para a sua produção na área de produção da IGP «Felső--Magyarország», que remonta a várias décadas. A excelente estrutura ácida das uvas cultivadas na área delimitada e o caráter da área de produção proporcionam uma matéria-prima adequada para a produção de vinho espumante, o que é corroborado pela experiência de profissionais familiarizados com a área de produção.

Rubricas alteradas do caderno de especificações e do documento único:

Rubrica II. «Descrição dos vinhos» (ponto 4 do documento único)

Rubrica III. «Práticas enológicas específicas» (ponto 5.1 do documento único)

Rubrica V. «Rendimentos máximos» (ponto 5.2 do documento único)

Rubrica VI. «Principais castas de uva de vinho» (ponto 7 do documento único)

Rubrica VII. «Relação com a área geográfica» (ponto 8 do documento único)

Rubrica VIII. «Outros requisitos aplicáveis» (ponto 9 do documento único)

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1) Vinho

4) Vinho espumante natural

8) Vinho frisante natural

9) Vinho frisante gaseificado

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. *Vinho moscatel (*muskotály*)*

Vinho branco vivo e fresco, com o aroma e o sabor típicos do moscatel. Vinho seco, meio-seco, meio-doce ou doce.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— 1. Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— 2. Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— 3. Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— 4. Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— 5. Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *Vinho clarete (*Siller*)*

Vinho seco, mais encorpado e ácido, produzido a partir de uvas tintas, de cor vermelho mais intenso a rubi-claro, com notas frutadas e especiadas percetíveis tanto no aroma como no sabor.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *Vinho rosado*

Obtido a partir de uvas tintas. Cor de casca de cebola ao rosa vivo. Apresenta aromas frutados, frescos e vivos e, nalguns casos, aromas florais. Exuberante, com uma ligeira e surpreendente acidez. Seco, meio-seco, meio-doce ou doce.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *Vinho branco*

A cor varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-palha claro. Vinho fresco, vivo e longo no palato. Os vinhos varietais apresentam cor, aromas e sabores frutados e outros típicos da casta utilizada. Seco, meio-seco, meio-doce ou doce.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *Vinho tinto*

Cor rubi mais intenso a rubi escuro. Os vinhos varietais têm a cor, aroma e sabor típicos da casta utilizada, e uma acidez redonda. Os taninos dos vinhos de corte dependem da percentagem das castas utilizadas no lote. São aveludados no palato. Estes vinhos tintos apresentam aromas frutados e especiados e podem ir do seco ao doce.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. *Vinho espumante — branco*

A cor varia entre o prateado-claro e o amarelo-dourado. O aroma é frutado e fresco, típico da casta. Caracterizado por notas frescas, vivas e frutadas, o sabor é dominado por uma estrutura ácida madura.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

7. *Vinho espumante — rosado*

A cor varia entre a casca de cebola clara e uma tonalidade púrpura brilhante. Frutado, com caráter vivo e fresco. O aroma apresenta um frutado característico, intenso, de frutos vermelhos, que se prolonga para o sabor.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

8. *Vinho espumante — tinto*

Cor rubi mais intenso, com nuances de rubi escuro. O aroma caracteriza-se, em especial, por notas de frutos silvestres. Além de apresentar uma estrutura ácida madura, o vinho tem um sabor aveludado e aromas frutados.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4,6 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

9. *Vinho frisante natural — branco*

A cor varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-dourado. O vinho apresenta sempre um aroma frutado e fresco, bem como uma acidez elegante. No palato, além do frutado, a fermentação secundária pode — tal como acontece na produção de vinho espumante — produzir aromas e notas elegantes e complexas nos vinhos frisantes naturais.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

10. *Vinho frisante natural — rosado*

A cor varia entre a casca de cebola clara e o vermelho-claro. O vinho apresenta um aroma elegante, que evoca amoras e framboesas. No palato, além do frutado, a fermentação secundária pode — tal como acontece na produção de vinho espumante — produzir aromas e notas elegantes e complexas nos vinhos frisantes naturais.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

11. *Vinho frisante natural — tinto*

Cor rubi mais intenso, com nuances de rubi escuro.

São percetíveis notas frutadas e especiadas tanto no aroma como no sabor aveludado, e uma acidez associada a taninos elegantes maduros. A fermentação secundária pode, tal como acontece na produção de vinho espumante, produzir aromas e notas elegantes e complexas nos vinhos frisantes naturais.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

12. *Vinho frisante gaseificado — branco*

A cor varia entre o branco-esverdeado e o amarelo-dourado. O vinho tem um aroma frutado, é fresco e apresenta uma acidez elegante. A adição de dióxido de carbono dissolvido acentua os aromas e os sabores do vinho.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

13. *Vinho frisante gaseificado — rosado*

A cor varia entre a casca de cebola clara e o vermelho-claro. Os vinhos são frutados, com caráter vivo e fresco. A adição de dióxido de carbono dissolvido acentua os aromas e os sabores do vinho.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

14. *Vinho frisante gaseificado — tinto*

Cor rubi mais intenso, com nuances de rubi escuro. Estes vinhos tintos apresentam um sabor aveludado e aromas frutados. A adição de dióxido de carbono acentua os aromas e os sabores do vinho.

Os parâmetros analíticos não incluídos estão em conformidade com a legislação em vigor.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 4 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas obrigatórias

Prática enológica específica

1) Vinho moscatel (*muskotály*):

— as uvas devem ser transformadas no dia em que são colhidas,

— a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas,

— é obrigatória a defecação do mosto,

— regras de lotação: as castas *cserszegi-fűszeres*, *irsai-olivér*, *ottonel-muskotály*, *sárga-muskotály*, *csaba-gyöngye*, *hamburgi-muskotály*, *zefír* ou *mátrai-muskotály* devem representar, conjunta ou separadamente, pelo menos 85 % do lote.

2) Vinho clarete (*Siller*):

— o mosto é fermentado com as películas,

— a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas.

3) Vinho rosado:

— as uvas devem ser transformadas no dia em que são colhidas,

— a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas,

— é obrigatória a defecação do mosto.

4) Vinho branco:

— as uvas devem ser transformadas no dia em que são colhidas,

— a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas,

— é obrigatória a defecação do mosto.

5) Vinho tinto:

— a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas.

2. Práticas enológicas proibidas

—

3. Método de cultivo e densidade de plantação

Prática de cultivo

1) Método de cultivo da vinha e densidade de plantação
   - Regras relativas aos sistemas de condução das videiras:
     - — Para as vinhas existentes: as uvas aptas à produção de vinho da IGP podem ser colhidas em qualquer vinha, independentemente do método de cultivo, durante todo o seu período de existência;
     - — Para as novas vinhas: Guyot, cordão alto, cordão médio-alto, cordão baixo, formação em arco, formação em cortina simples, palmeta, formação em coroa e formação em taça;
   - Regras relativas à densidade de plantação:
     - — Para as vinhas existentes: as uvas aptas à produção de vinho da IGP podem ser colhidas em qualquer vinha, independentemente da densidade de plantação, durante todo o seu período de existência;
     - — Para as novas vinhas:
       - — densidade de plantação de pelo menos 3 300 pés/ha.
2) Método de vindima: manual ou mecânico
3) Determinação da data da vindima: não é especificada a data da primeira colheita.

4. Teor de açúcar natural mínimo das uvas

Prática de cultivo

Teor mínimo de açúcares das uvas colhidas segundo a escala de graduação dos mostos da Hungria (MM) a 17,5 °C e título alcoométrico potencial mínimo a 20 °C:

— Vinho: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— Vinho espumante: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— Vinho frisante natural: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

— Vinho frisante gaseificado: 8,0 % vol. (13,4 °MM);

5.2. *Rendimentos máximos*

1) Vinho
160 hl/ha
2) Vinho
21 000 kg de uvas por hectare
3) Vinho espumante
160 hl/ha
4) Vinho espumante
21 000 kg de uvas por hectare
5) Vinho frisante natural
160 hl/ha
6) Vinho frisante natural
21 000 kg de uvas por hectare
7) Vinho frisante gaseificado
160 hl/ha
8) Vinho frisante gaseificado
21 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Os distritos de Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves e Nógrád, Budapest-Rákosliget e as áreas dos municípios de Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót e Veresegyház no distrito de Pest classificadas como classe I ou II de acordo com o cadastro vitícola.

7. **Principais castas de uva de vinho**

— *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*

— *királyleánka — little-princess*

— *kármin*

— *kékfrankos — moravka*

— *kékoportó — portugais-bleu*

— *kövérszőlő — grasa-de-cotnari*

— *leánka — 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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

Descrição da área delimitada

A região situa-se na zona em que os maciços montanhosos de Zemplén, Mátra e Bükk e as colinas de Gödöllő se encontram com a Grande Planície, a uma altitude entre 160 e 180 metros acima do nível do mar. A leste e a oeste, situam-se colinas com uma altura entre 200 e 300 metros.

Tipos de solo da área geográfica delimitada de Felső-Magyarország

Os solos da área de produção da indicação geográfica consistem em loesse calcário, vários tipos de solos pardos florestais (de Ramann, chernozemes, siliciosos e erosionados) derivados de tufo riolítico, tufo dacítico e andesito de origem vulcânica, bem como loesse, solos argilosos e solos pardos florestais formados sobre tufo riolítico. Salvo algumas exceções, as vinhas situam-se em planaltos ou nas suas encostas de ligeiro declive viradas a sul, oeste e leste, das quais emerge o solo pardo florestal formado sobre sedimentos calcários marinhos. Em alguns locais, nas planícies aluviais dos rios, forma-se um solo aluvial arenoso.

Seguem-se os dados meteorológicos característicos da área delimitada, correspondentes à média registada ao longo de um período de 47 anos: temperatura média anual: 10,65 °C; precipitação média anual: 592,6 mm; média anual das horas de insolação: 1 964 horas.

As caves da área geográfica foram escavadas no loesse e no tufo riolítico, que são fáceis de escavar e que, devido à compactação de cinzas após o período de atividade vulcânica destes maciços, formam solos com um desempenho excecionalmente elevado.

Relação entre a área de produção e o produto

As condições climáticas gerais da região de Felső-Magyarország são, em grande medida, influenciadas pela proximidade das colinas de Gödöllő e do maciço do Norte, que proporcionam uma proteção contra as geadas de inverno. As noites frescas proporcionadas pela «brisa da montanha» após os dias quentes de verão e outono permitem às uvas conservar uma acidez fina e elegante e os seus aromas primários frutados. A geografia e o clima conferem aos vinhos produzidos nesta área uma acidez viva e um final de boca longo. O teor de taninos dos vinhos tintos é relativamente baixo.

Devido à composição variável dos solos, os vinhos são também muito diversificados. O solo vulcânico confere ao vinho uma mineralidade fraca, o solo calcário confere-lhe uma rica paleta em termos de acidez e o solo de loesse resulta em vinhos aromáticos com sabor a moscatel.

Os vinhos brancos da região de «Felső-Magyarország» são leves, com um final de boca longo, ou densos, encorpados e ricos, os vinhos rosados e claretes (*siller*) têm um perfil aromático rico e os vinhos tintos são mais leves ou mais encorpados, adequados para um envelhecimento mais longo ou necessitando do mesmo.

A composição variável do solo resulta em vinhos com uma grande variedade de sabores. O solo vulcânico confere ao vinho uma mineralidade fraca, o solo calcário confere-lhe uma rica paleta em termos de acidez e o solo de loesse resulta em vinhos aromáticos com sabor a moscatel.

Todos os vinhos produzidos na área constituem uma excelente base para a produção de vinhos frisantes naturais e vinhos frisantes gaseificados.

8.2. *Vinho espumante*

Descrição da área delimitada

A descrição da área delimitada é a mesma que para a categoria «vinho» acima referida. No caso do vinho espumante, a relação com a área geográfica baseia-se, em especial, nas condições climáticas da área, na influência dos ventos das montanhas e dos vales, na preservação dos ácidos e nas tradições locais de produção de vinho espumante.

Relação entre a área de produção e o produto

Na região vitícola de «Felső-Magyarország», a tradição de produção de vinho espumante em pequenas adegas artesanais remonta a várias décadas. A qualidade das uvas e o controlo contínuo dos produtores garantem que os vinhos espumantes produzidos em anos de colheita menos bons são também de qualidade excecional. Os especialistas que conhecem bem o potencial da área de produção local reconhecem igualmente que a qualidade das uvas garante a existência de uma matéria-prima excecionalmente boa para a produção de vinho espumante. Uma das mais conhecidas adegas produtoras de vinhos espumantes da Hungria utiliza, há décadas, uvas produzidas na região vitícola de «Felső-Magyarország» para os seus excelentes e famosos vinhos espumantes.

A proximidade das colinas e das montanhas faz com que o vento que sobe das montanhas e dos vales ao longo do dia seja um fator essencial para a elevada acidez de titulação, que tem uma grande importância na produção de vinho espumante. Este fator resulta numa menor perda de acidez durante os dias quentes no verão e no início do outono. O teor de argila do solo também desempenha um papel importante, uma vez que a boa capacidade de retenção de água do solo significa que as vinhas estão bem abastecidas de água, mesmo durante os dias quentes de verão. Assim, mesmo em anos de colheita mais secos, as uvas desenvolvem-se de forma contínua e sem fatores de stresse, não sendo odores vegetais e bafientos nem ácidos pouco desenvolvidos expressos no vinho espumante. Na região vitícola de «Felső-Magyarország», existe uma vasta gama de castas disponíveis para a produção de vinhos espumantes, o que permite produzir, todos os anos, vinhos espumantes vivos, frescos e frutados com uma acidez refrescante e um final de boca longo. Os vinhos espumantes «Felső-Magyarország», independentemente da cor, caracterizam-se por um sabor intenso e um frutado complexo. O aroma frutado e a estrutura ácida madura conferem frescura aos vinhos espumantes produzidos na região.

8.3. *Vinho frisante natural*

Descrição da área delimitada

A descrição da área delimitada é a mesma que para a categoria «vinho» acima referida. No caso do vinho frisante, a relação com a área geográfica baseia-se, em especial, num fenómeno natural conhecido como «brisa da montanha», no desenvolvimento de uma composição ácida delicada e harmoniosa e na preservação dos aromas primários frutados.

Relação entre a área de produção e o produto

O fenómeno da «brisa da montanha» anteriormente mencionado garante que as castas cultivadas na área têm uma composição ácida delicada e harmoniosa e conservam os seus aromas primários frutados. A frescura e o frutado típicos dos vinhos frisantes naturais e vinhos frisantes gaseificados «Felső-Magyarország» devem-se a este fenómeno natural peculiar e às castas aí cultivadas.

Uma característica comum dos vinhos frisantes naturais «Felső-Magyarország» é o seu aroma fresco e frutado, complementado por uma acidez elegante. O frutado no nariz e a acidez no palato conferem aos vinhos a sua complexidade. Apesar de elevada, a acidez dos vinhos é madura e fresca. A fermentação secundária pode, tal como acontece na produção de vinho espumante, produzir aromas e notas elegantes e complexas nos vinhos frisantes naturais.

8.4. *Vinho frisante gaseificado*

Descrição da área delimitada

A descrição da área delimitada é a mesma que para a categoria «vinho» acima referida. No caso do vinho frisante gaseificado, a relação com a área geográfica baseia-se no caráter frutado e fresco dos vinhos de base cuidadosamente preparados e no facto de o dióxido de carbono adicionado acentuar os aromas e sabores.

Relação entre a área de produção e o produto

Na produção dos vinhos frisantes gaseificados «Felső-Magyarország», o dióxido de carbono adicionado acentua os aromas e sabores dos vinhos de base cuidadosamente preparados. A degustação revela notas frutadas e frescas complexas nos vinhos brancos e rosados, ao passo que, nos vinhos tintos, estes sabores são complementados por um aveludado dominante.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Produção fora da área de produção delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Tipo de requisito/derrogação adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

Produção de vinho da IGP «Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi» fora da área delimitada:

Em adegas registadas, pelas comunidades vitícolas na região de Budapeste e nos seguintes distritos: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest e Szabolcs-Szatmár-Bereg. A área delimitada confina com os distritos em causa e com Budapeste.

Podem figurar no rótulo as seguintes menções de uso restrito

Quadro jurídico:

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Se as menções a seguir enumeradas constarem do rótulo, podem figurar as outras menções de uso restrito.

Menções que podem ser utilizadas para o vinho:

No caso dos vinhos moscatéis (*muskotály*): «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção];

No caso dos vinhos claretes (*siller*): «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «cuvée», «küvé»;

No caso dos vinhos rosados: «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «cuvée», «küvé»;

No caso dos vinhos brancos: «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica de madeira], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «cuvée», «küvé», «jégbor» [vinho de gelo];

No caso dos vinhos tintos: «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica de madeira], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «cuvée», «küvé», «jégbor» [vinho de gelo];

Menções que podem ser utilizadas para o vinho espumante:

No caso dos vinhos espumantes brancos: «muskotály» [moscatel], «első szüret» [primeira colheita], «termelői pezsgő» [vinho espumante de viticultor], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [fermentado em garrafa].

No caso dos vinhos espumantes rosados e tintos: «első szüret» [primeira colheita], «termelői pezsgő» [vinho espumante de viticultor], «cuvée», «küvé», «palackban erjesztett» [fermentado em garrafa].

Menções que podem ser utilizadas para os vinhos frisantes naturais ou gaseificados brancos, rosados ou tintos: «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «primőr» [*primeur*], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «cuvée», «küvé».

Hiperligação para o caderno de especificações

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