C/2026/5781

5.11.2026

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei indicații geografice protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/5781)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot introduce la Comisie o procedură de opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

PGI-HU-A1329-AM02

Data cererii: 15.10.2016

1. **Tipul modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013

2. **Țara căreia îi aparține arealul delimitat**

Ungaria

3. **Solicitantul și interesul legitim**

Consiliul comunităților vitivinicole din regiunea vitivinicolă Eger

4. **Descrierea și motivele modificării**

1. *Întreaga regiune vitivinicolă Mátra a fost adăugată la arealul geografic.*

Justificare: Arealul geografic trebuie extins deoarece zonele vizate de modificare au condiții pedoclimatice identice sau foarte asemănătoare cu cele ale arealului geografic delimitat și, sunt prin urmare, bine adaptate la sistemul de producție a IGP Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Secțiunile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Secțiunea IV. Arealul geografic delimitat (punctul 6 din documentul unic)

2. *Adăugarea categoriei de produs vin perlant*

Justificare: Producătorii de vin produc deja de mulți ani vinuri perlante, ca răspuns la cererea în schimbare a pieței. Aceste vinuri trebuie, așadar, adăugate la caietul de sarcini al IGP Felső-Magyarország. Evoluțiile tehnologice au făcut posibilă obținerea unei calități tot mai bune, care a dus la creșterea cererii și a producției. Extraordinarele vinuri cu IGP Felső-Magyarország pot fi utilizate și pentru a obține produse omogene și de înaltă calitate conforme cu caietul de sarcini. Introducerea pe piață a vinurilor perlante cu IGP Felső-Magyarország produse local ajută la promovarea vinurilor de calitate cu IGP Felső-Magyarország.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Secțiunile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Secțiunea II. Descrierea vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Secțiunea III. Practici oenologice specifice (punctul 5.1 din documentul unic)

Secțiunea V. Randamente maxime (punctul 5.2 din documentul unic)

Secțiunea VI. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale (punctul 7 din documentul unic)

Secțiunea VII. Legătura cu arealul geografic (punctul 8 din documentul unic)

Secțiunea VIII. Condiții suplimentare (punctul 9 din documentul unic)

3. *Adăugarea categoriei de produs vin petiant*

Justificare: Producătorii de vin produc deja de mulți ani vinuri petiante, ca răspuns la cererea în schimbare a pieței. Aceste vinuri trebuie, așadar, adăugate la caietul de sarcini al IGP Felső-Magyarország. Evoluțiile tehnologice au făcut posibilă obținerea unei calități tot mai bune, care a dus la creșterea cererii și a producției. Extraordinarele vinuri cu IGP Felső-Magyarország pot fi utilizate și pentru a obține produse omogene și de înaltă calitate conforme cu caietul de sarcini. Introducerea pe piață a vinurilor petiante cu IGP Felső-Magyarország produse local ajută la promovarea vinurilor de calitate cu IGP Felső-Magyarország.

Secțiunile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Secțiunea II. Descrierea vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Secțiunea III. Practici oenologice specifice (punctul 5.1 din documentul unic)

Secțiunea V. Randamente maxime (punctul 5.2 din documentul unic)

Secțiunea VI. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale (punctul 7 din documentul unic)

Secțiunea VII. Legătura cu arealul geografic (punctul 8 din documentul unic)

Secțiunea VIII. Condiții suplimentare (punctul 9 din documentul unic)

4. *Adăugarea categoriei de produs vin spumant*

Justificare: Categoria de produs vin spumant trebuie adăugată deoarece producerea vinului spumant și furnizarea materiei prime pentru vinul spumant au o istorie de mai multe decenii în arealul de producție al IGP Felső-Magyarország. Structura acidă excelentă a strugurilor cultivați în arealul delimitat și caracteristicile arealului de producție asigură furnizarea materiilor prime adecvate pentru producerea vinului spumant, ceea ce confirmă experiența profesioniștilor familiarizați cu arealul de producție.

Secțiunile din caietul de sarcini (și din documentul unic) vizate:

Secțiunea II. Descrierea vinurilor (punctul 4 din documentul unic)

Secțiunea III. Practici oenologice specifice (punctul 5.1 din documentul unic)

Secțiunea V. Randamente maxime (punctul 5.2 din documentul unic)

Secțiunea VI. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale (punctul 7 din documentul unic)

Secțiunea VII. Legătura cu arealul geografic (punctul 8 din documentul unic)

Secțiunea VIII. Condiții suplimentare (punctul 9 din documentul unic)

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Tipul indicației geografice**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

8. Vin petiant

9. Vin perlant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin – Muskotály [Muscat]*

Vin alb proaspăt, vioi, cu aroma și gustul caracteristice ale muscatului. Vin sec, demisec, demidulce sau dulce.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— 1. Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— 2. Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9,5

— 3. Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— 4. Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— 5. Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vin – Siller*

Vin sec, mai corpolent și acid, din struguri roșii, cu o culoare de la roșu mai pronunțat la rubiniu deschis și note fructate și condimentate perceptibile atât în miros, cât și în gust.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Vin – Roze*

Din struguri roșii, cu o culoare variind de la culoarea foii de ceapă până la roz aprins, cu arome vioaie, proaspete și fructate, uneori cu arome florale; un vin exuberant cu aciditate ușoară; sec, demisec, demidulce sau dulce.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Vin – Alb*

Culoarea variază de la alb-verzui până la galben-pai deschis. Cu caracter vioi și proaspăt, cu final prelung, vinurile cu denumire de soi prezintă culoarea caracteristică soiului folosit, cu arome fructate și alte arome și gusturi. Vinul alb poate fi produs ca sec, demisec, demidulce sau dulce.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vin – Roșu*

De culoare rubiniu mai pronunțat până la vișiniu; vinurile cu denumire de soi au culori, arome și gusturi caracteristice soiului utilizat, cu aciditate potrivită. Vinurile de cupaj au un conținut de tanin care reflectă proporțiile relative ale soiurilor utilizate, precum și un gust și un corp catifelate. Aceste vinuri roșii au arome fructate și condimentate și variază de la sec la dulce.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9,5

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *Vin spumant – Alb*

Culoarea variază de la argintiu-deschis la galben-auriu. Aroma este fructată și proaspătă, tipică soiului de struguri. Caracterizat de note proaspete, crocante și fructate și de o structură acidă matură care domină gustul.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4,6 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. *Vin spumant – Roze*

Culoarea variază de la culoarea deschisă a foii de ceapă la o tentă violacee strălucitoare; fructat, cu caracter vioi și proaspăt. Aroma emană note de fructe caracteristice fructelor roșii, care se prelungesc în gust.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4,6 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *Vin spumant – Roșu*

De culoare rubiniu mai pronunțat, cu o notă de vișiniu. Aroma este caracterizată în special de note de fructe de pădure. Pe lângă structura acidă matură, vinul are un gust catifelat și arome fructate.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4,6 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. *Vin petiant – Alb*

Culoarea variază de la alb-verzui la galben-auriu; întotdeauna au o aromă fructată, precum și o prospețime asociată unei acidități elegante. Pe lângă caracterul fructat, fermentația secundară poate produce – ca și la producția de vin spumant – arome și note elegante și complexe în vinurile petiante, perceptibile la degustare.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

10. *Vin petiant – Roze*

Culoarea variază de la culoarea deschisă a foii de ceapă la roșu-deschis. Are o aromă elegantă care amintește de mure și zmeură. Pe lângă caracterul fructat, fermentația secundară poate produce – ca și la producția de vin spumant – arome și note elegante și complexe în vinurile petiante, perceptibile la degustare.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

11. *Vin petiant – Roșu*

De culoare rubiniu mai pronunțat, cu o notă de vișiniu.

Atât în aromă, cât și în gustul catifelat, sunt perceptibile note fructate și condimentate, iar acizii săi sunt asociați cu taninuri mature elegante. Fermentația secundară poate produce – ca și la producția de vin spumant – arome și note elegante și complexe în vinurile petiante.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

12. *Vin perlant – Alb*

Culoarea variază de la alb-verzui la galben-auriu. Are o aromă fructată, precum și o prospețime asociată unei acidități elegante. Adaosul de dioxid de carbon dizolvat accentuează aromele și gusturile vinului.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

13. *Vin perlant – Roze*

Culoarea vinurilor variază de la culoarea deschisă a foii de ceapă la roșu-deschis. Sunt fructate, cu caracter vioi și proaspăt. Adaosul de dioxid de carbon dizolvat accentuează aromele și gusturile vinului.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

14. *Vin perlant – Roșu*

De culoare rubiniu mai pronunțat, cu o notă de vișiniu. Aceste vinuri roșii au un gust catifelat și arome fructate. Adaosul de dioxid de carbon accentuează aromele și gusturile vinului.

Parametrii analitici care lipsesc sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 4 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice obligatorii

Practică oenologică specifică

1. Muskotály [Muscat]:

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua în care sunt recoltați;

— presarea se poate realiza numai cu prese discontinue;

— mustul trebuie să fie deburbat;

— norme privind cupajul: cel puțin 85 % din vin trebuie să constea, separat sau împreună, în soiurile Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír sau Mátrai muskotály.

2. Siller:

— pulpa strugurilor trebuie să fermenteze împreună cu pielițele;

— presarea se poate realiza numai cu prese discontinue.

3. Roze:

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua în care sunt recoltați;

— presarea se poate realiza numai cu prese discontinue;

— mustul trebuie să fie deburbat.

4. Alb:

— strugurii trebuie să fie prelucrați în ziua în care sunt recoltați;

— presarea se poate realiza numai cu prese discontinue;

— mustul trebuie să fie deburbat.

5. Roșu:

— presarea se poate realiza numai cu prese discontinue.

2. Practici oenologice interzise

—

3. Metoda de cultivare, densitatea de plantare

Practica de cultivare

1. Metoda de cultivare și distanțarea viței-de-vie
   Norme privind conducerea viței-de-vie:
   - Pentru plantațiile viticole existente: strugurii adecvați producției de vin care face obiectul IGP pot fi recoltați din orice plantație viticolă indiferent de metoda de cultivare, cât timp plantația viticolă este în funcțiune.
   - Pentru plantațiile viticole noi: conducere tip guyot, cordon înalt, cordon mediu-înalt, cordon jos, umbrelă, cortină unică, evantai, cap și goblet.

   Norme privind densitatea viței-de-vie în plantația viticolă:
   - Pentru plantațiile viticole existente: strugurii adecvați producției de vin care face obiectul IGP pot fi recoltați din orice plantație viticolă indiferent de densitatea viței-de-vie, cât timp plantația viticolă este în funcțiune.
   - Pentru plantațiile viticole noi:
     - densitatea viței-de-vie de cel puțin 3 300 de butuci/ha.
2. Metoda de recoltare: manuală sau mecanică
3. Stabilirea datei de recoltare: nu se specifică cea mai timpurie dată de recoltare

4. Conținutul minim de zahăr natural din struguri

Practica de cultivare

Conținutul minim de zahăr din strugurii recoltați [exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must (MM) la 17,5 °C și tărie alcoolică potențială minimă la 20 °C]:

- vin: 8,0 % vol (13,4 °MM)
- vin spumant: 8,0 % vol (13,4 °MM)
- vin petiant: 8,0 % vol (13,4 °MM)
- vin perlant: 8,0 % vol (13,4 °MM)

5.2. *Randamente maxime*

1. Vin
   160 hl/ha
2. Vin
   21 000 kg de struguri la hectar
3. Vin spumant
   160 hl/ha
4. Vin spumant
   21 000 kg de struguri la hectar
5. Vin petiant
   160 hl/ha
6. Vin petiant
   21 000 kg de struguri la hectar
7. Vin perlant
   160 hl/ha
8. Vin perlant
   21 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Județele Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves și Nógrád, Budapest-Rákosliget și zonele din municipalitățile Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót și Veresegyház din județul Pesta care sunt clasificate în cadastrul viticol la clasa I sau II.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

— 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Descrierea arealului delimitat

Regiunea se află acolo unde lanțurile muntoase Zemplén, Mátra și Bükk și dealurile Gödöllő întâlnesc Marea Câmpie, la o altitudine de 160-180 m deasupra nivelului mării. La est și vest se află dealuri de 200-300 m înălțime.

Tipurile de sol din arealul geografic delimitat al Felső-Magyarország

Solurile din arealul de producție al indicației geografice sunt loess calcaros, diferite tipuri de soluri brune de pădure (ramann, cernoziom, soluri silicioase și erodate), provenite din tuf riolitic, tuf dacitic și andezit de origine vulcanică, precum și loess, soluri argiloase de mlaștină și soluri brune de pădure formate pe tuf riolitic. Cu câteva excepții, plantațiile viticole se întind pe platouri sau pe pantele lor line orientate către sud, vest și est, din care se ivesc în surplombă solurile brune de pădure formate pe sedimente calcaroase marine. În unele locuri, pe luncile aluvionare ale râurilor, s-a format un sol nisipos aluvionar.

Sunt enumerate în continuare mediile pe 47 de ani ale datelor meteorologice caracteristice arealului delimitat: temperatura anuală medie: 10,65 °C; precipitațiile anuale medii: 592,6 mm; media anuală a orelor cu soare: 1 964 de ore.

Pivnițele din arealul geografic au fost săpate în loess și tuf riolitic care sunt ușor de excavat și (din cauza compactării cenușii după perioada în care acești munți aveau vulcani activi) formează un sol excepțional de productiv.

Legătura dintre arealul de producție și produs

Condițiile climatice generale ale regiunii Felső-Magyarország sunt influențate în primul rând de proximitatea dealurilor Gödöllő și a munților din nordul Ungariei. Aceste condiții oferă protecție împotriva înghețului de iarnă, iar „vântul de munte” asigură nopți răcoroase după zilele călduroase de vară și de toamnă, ceea ce conferă strugurilor o aciditate rafinată și elegantă, precum și aromele primare fructate. Aspectele geografice și climatice conferă vinurilor produse în această zonă o aciditate vioaie și un final prelung. Vinurile roșii au un conținut relativ scăzut de tanin.

Din cauza compoziției diferite a solului și vinurile sunt foarte diverse. Solul vulcanic conferă vinului o mineralitate slabă; solul calcaros asigură o gamă amplă de acizi, în vreme ce solul de loess contribuie la producerea unor vinuri aromatice, cu aromă de muscat.

Vinurile albe din regiunea „Felső-Magyarország” sunt ușoare, cu final prelung, sau dense, corpolente și bogate; vinurile roze și siller au un profil gustativ bogat, iar vinurile roșii sunt mai ușoare sau mai corpolente și necesită un elevaj mai îndelungat sau sunt potrivite pentru acesta.

Compoziția diversă a solului are ca rezultat vinuri cu o varietate bogată de gusturi. Solul vulcanic conferă vinului o mineralitate slabă; solul calcaros asigură o gamă amplă de acizi, în vreme ce solul de loess contribuie la producerea unor vinuri aromatice, cu aromă de muscat.

Toate vinurile produse în areal alcătuiesc o bază excelentă pentru producerea de vinuri petiante și perlante.

8.2. *Vin spumant*

Descrierea arealului delimitat

Descrierea arealului delimitat este aceeași ca descrierea de la categoria de vin de mai sus. Pentru vinul spumant, legătura cu arealul geografic se bazează în special pe condițiile climatice ale arealului, pe influența vânturilor montane și din zona de deal, pe conservarea acizilor și pe tradițiile locale din domeniul producției de vin spumant.

Legătura dintre arealul de producție și produs

În regiunea vitivinicolă „Felső-Magyarország”, tradiția producției de vin spumant în unități de vinificație artizanale de mici dimensiuni datează de mai multe decenii. Calitatea strugurilor și monitorizarea continuă a producătorilor garantează calitatea excepțională a vinurilor spumante produse chiar și în anii de recoltă mai slabi. Specialiștii, care sunt perfect conștienți de potențialul arealului de producție local, recunosc că materia primă extraordinar de bună pentru producerea vinului spumant este asigurată de calitatea strugurilor. Una dintre cele mai cunoscute unități de vinificație maghiare producătoare de vin spumant utilizează deja de mai multe decenii struguri produși în regiunea vitivinicolă „Felső-Magyarország” pentru vinurile sale spumante excelente și renumite.

Având în vedere proximitatea dealurilor și a munților, vântul care se formează în timpul zilei din munți și văi este un factor-cheie în producerea acidității totale ridicate atât de importante în producerea vinului spumant. Rezultatul este că, în zilele călduroase de vară și de început de toamnă, se pierde mai puțină aciditate. Conținutul de argilă al solului joacă și el un rol important, întrucât buna capacitate a solului de retenție a apei înseamnă că plantele de viță-de-vie sunt bine alimentate cu apă chiar și în zilele călduroase de vară. Astfel, chiar și în anii de recoltă mai secetoși, dezvoltarea strugurilor este continuă și neafectată de factori de stres, iar mirosurile vegetale, de mucegai și acizii aspri și maturi nu se manifestă în vinul spumant. În regiunea vitivinicolă „Felső-Magyarország” este disponibilă o gamă largă de soiuri din care se produce vinul spumant, garantându-se astfel că în fiecare an se pot obține vinuri spumante vioaie, proaspete și fructate, cu aciditate crocantă și final prelung. Vinurile spumante „Felső-Magyarország”, indiferent de culoare, sunt caracterizate de un gust intens și de un caracter fructat complex. Aroma fructată și structura acidă matură conferă prospețime vinurilor spumante produse în regiune.

8.3. *Vin petiant*

Descrierea arealului delimitat

Descrierea arealului delimitat este aceeași ca descrierea de la categoria de vin de mai sus. Pentru vinul petiant, legătura cu arealul geografic se bazează în special pe un fenomen natural cunoscut ca vânturi montane, pe dezvoltarea unei compoziții delicate și armonioase a acizilor și pe conservarea aromelor fructate primare.

Legătura dintre arealul de producție și produs

Fenomenul „vântul de munte” menționat anterior asigură soiurilor de struguri cultivate în areal o compoziție delicată și armonioasă a acizilor, precum și păstrarea aromelor lor fructate primare. Prospețimea și caracterul fructat caracteristice ale vinurilor petiante și perlante „Felső-Magyarország” pot fi corelate cu acest fenomen natural distinct și cu soiurile de struguri cultivate în zonă.

O trăsătură comună a vinurilor petiante „Felső-Magyarország” este parfumul lor proaspăt, fructat, completat de o aciditate elegantă. Mirosul fructat și aciditatea gustului conferă acestor vinuri complexitatea specifică. În ciuda acidității ridicate a vinurilor, acizii sunt maturi și proaspeți. Fermentația secundară poate produce – ca și la producția de vin spumant – arome și note elegante și complexe în vinurile petiante.

8.4. *Vin perlant*

Descrierea arealului delimitat

Descrierea arealului delimitat este aceeași ca descrierea de la categoria de vin de mai sus. Pentru vinurile perlante, legătura cu arealul geografic se bazează pe caracterul fructat, proaspăt al vinurilor de bază atent preparate și pe faptul că dioxidul de carbon adăugat accentuează aromele și gusturile.

Legătura dintre arealul de producție și produs

La producerea vinurilor perlante „Felső-Magyarország”, aromele și gusturile vinurilor de bază atent preparate sunt accentuate prin adăugarea dioxidului de carbon. Degustarea scoate la iveală note fructate și proaspete complexe la vinurile albe și roze, iar la vinurile roșii aceste arome sunt completate de un gust catifelat dominant.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Producția în afara arealului de producție delimitat

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Tipul cerinței/derogării suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Producția de vin cu IGP „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi” în afara arealului delimitat:

În unități de vinificație înregistrate de comunitățile vitivinicole din zona Budapestei și următoarele județe: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest și Szabolcs-Szatmár-Bereg. Arealul delimitat este mărginit de județele respective și de Budapesta.

Mențiuni restrânse care pot fi indicate

Cadrul juridic:

De o organizație care gestionează DOP/IGP, acolo unde acest lucru este prevăzut de statele membre

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Dacă mențiunile enumerate în continuare apar pe etichetă, pot fi indicate celelalte mențiuni restrânse.

Mențiuni care pot fi indicate pentru vin:

Pentru vinurile muskotály [muscat]: „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „újbor” [vin nou], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție].

Pentru vinurile siller: „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „újbor” [vin nou], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție], „cuvée”, „küvé”.

Pentru vinurile roze: „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „újbor” [vin nou], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție], „cuvée”, „küvé”.

Pentru vinurile albe: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [vin învechit în butoaie de lemn], „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „újbor” [vin nou], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție], „cuvée”, „küvé”, „jégbor” [vin de gheață].

Pentru vinurile roșii: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [vin învechit în butoaie de lemn], „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „újbor” [vin nou], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție], „cuvée”, „küvé”, „jégbor” [vin de gheață].

Mențiuni care pot fi indicate pentru vinul spumant:

Pentru vinurile spumante albe: „muskotály” [muscat], „első szüret” [primă recoltă], „termelői pezsgő” [vin spumant de producător], „cuvée”, „küvé”, „palackban erjesztett” [fermentat în sticlă].

Pentru vinurile spumante roze și roșii: „első szüret” [primă recoltă], „termelői pezsgő” [vin spumant de producător], „cuvée”, „küvé”, „palackban erjesztett” [fermentat în sticlă].

Mențiuni care pot fi indicate pentru vinul petiant sau perlant alb, roze sau roșu: „első szüret” [primă recoltă], „virgin vintage”, „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [îmbuteliat în aria de producție], „cuvée”, „küvé”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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