C/2026/5781

5.11.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného zemepisného označenia v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2026/5781)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Dátum žiadosti: 15.10.2016

1. **Druh zmeny**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013

2. **Krajina, v ktorej sa vymedzená oblasť nachádza**

Maďarsko

3. **Žiadateľ a oprávnený záujem**

Rada vinárskych spolkov vinohradníckej oblasti Eger

4. **Opis a dôvody zmeny**

1. *Do zemepisnej oblasti bola zaradená celá vinohradnícka oblasť Matra.*

Odôvodnenie: Zemepisná oblasť by sa mala rozšíriť, pretože oblasti, ktorých sa táto zmena týka, majú pôdne a klimatické podmienky, ktoré sú rovnaké alebo veľmi podobné podmienkam vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a preto sú vhodné pre systém výroby vína s CHZO „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“.

Oddiely špecifikácie výrobku (a body jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Oddiel IV. Vymedzená zemepisná oblasť (bod 6 jednotného dokumentu)

2. *Pridanie kategórie sýtených perlivých vín*

Odôvodnenie: Výrobcovia vína už mnoho rokov vyrábajú sýtené perlivé vína v reakcii na meniaci sa dopyt na trhu. Tieto vína by sa preto mali doplniť do špecifikácie výrobku s CHZO „Felső-Magyarország“. Vývoj technológií umožnil dosahovať čoraz lepšiu kvalitu, čo viedlo k zvýšeniu dopytu a výroby. Znamenité vína s CHZO „Felső-Magyarország“ možno použiť aj na výrobu homogénnych výrobkov vysokej kvality, ktoré sú v súlade so špecifikáciou. Uvedenie miestne vyrobených sýtených perlivých vín s CHZO „Felső-Magyarország“ na trh prispieva k propagácii kvalitných vín s CHZO „Felső-Magyarország“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Oddiely špecifikácie výrobku (a body jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Oddiel II. Opis vína (vín) (bod 4 jednotného dokumentu)

Oddiel III. Osobitné enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Oddiel V. Maximálne výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Oddiel VI. Hlavné muštové odrody (bod 7 jednotného dokumentu)

Oddiel VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou (bod 8 jednotného dokumentu)

Oddiel VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

3. *Pridanie kategórie perlivých vín*

Odôvodnenie: Výrobcovia vína vyrábajú už mnoho rokov perlivé vína v reakcii na meniaci sa dopyt na trhu. Tieto vína by sa preto mali doplniť do špecifikácie výrobku s CHZO „Felső-Magyarország“. Vývoj technológií umožnil dosahovať čoraz lepšiu kvalitu, čo viedlo k zvýšeniu dopytu a výroby. Znamenité vína s CHZO „Felső-Magyarország“ možno použiť aj na výrobu homogénnych výrobkov vysokej kvality, ktoré sú v súlade so špecifikáciou. Uvedenie miestne vyrobených perlivých vín s CHZO „Felső-Magyarország“ na trh prispieva k propagácii kvalitných vín s CHZO „Felső-Magyarország“.

Oddiely špecifikácie výrobku (a body jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Oddiel II. Opis vína (vín) (bod 4 jednotného dokumentu)

Oddiel III. Osobitné enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Oddiel V. Maximálne výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Oddiel VI. Hlavné muštové odrody (bod 7 jednotného dokumentu)

Oddiel VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou (bod 8 jednotného dokumentu)

Oddiel VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

4. *Pridanie kategórie šumivých vín*

Odôvodnenie: Mala by sa pridať kategória šumivých vín, pretože výroba šumivých vín a dodávky surovín na ich výrobu majú v oblasti výroby vín s CHZO „Felső-Magyarország“ tradíciu siahajúcu niekoľko desaťročí do minulosti. Vynikajúca štruktúra kyselín hrozna pestovaného vo vymedzenej oblasti a charakter oblasti výroby predstavujú vhodnú surovinu na výrobu šumivého vína, čo potvrdzujú aj skúsenosti odborníkov, ktorí oblasť výroby dobre poznajú.

Oddiely špecifikácie výrobku (a body jednotného dokumentu), ktorých sa zmena týka:

Oddiel II. Opis vína (vín) (bod 4 jednotného dokumentu)

Oddiel III. Osobitné enologické postupy (bod 5.1 jednotného dokumentu)

Oddiel V. Maximálne výnosy (bod 5.2 jednotného dokumentu)

Oddiel VI. Hlavné muštové odrody (bod 7 jednotného dokumentu)

Oddiel VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou (bod 8 jednotného dokumentu)

Oddiel VIII. Ďalšie podmienky (bod 9 jednotného dokumentu)

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Felső-Magyarország/Felső-Magyarországi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Sýtené perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Víno – Muskotály [muškát]*

Živé, svieže biele víno s charakteristickou arómou a chuťou muškátu. Suché, polosuché, polosladké alebo sladké víno.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— 1. Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— 2. Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— 3. Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— 4. Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— 5. Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

2. *Víno – Siller*

Suché, telnatejšie a kyslejšie víno vyrobené z modrého hrozna s farbou od sýtejšej červenej po svetlú rubínovú, s ovocnými a korenistými tónmi, ktoré sú badateľné v aróme, ako aj v chuti.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

3. *Víno – ružové*

Vyrábané z modrého hrozna, farby, ktorá môže prechádzať od farby cibuľovej šupky až po svetloružovú, so sviežou ovocnou vôňou a v niektorým prípadoch kvetinovými arómami; bujné víno s ľahkými, hravými kyselinami; suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

4. *Víno – biele*

Farba sa pohybuje od zelenkastobielej po svetlú slamovožltú. Ľahké a svieže odrodové vína s dlhou koncovkou majú farbu typickú pre použitú odrodu, s ovocnými a inými vôňami a chuťami. Biele víno môže byť vyrábané ako suché, polosuché, polosladké alebo sladké.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

5. *Víno – červené*

Víno môže mať sýtejšiu rubínovú až tmavú rubínovú farbu; odrodové vína majú farbu, arómy a chuť, ktoré sú typické pre použitú odrodu, so zaguľatenými kyselinami. Cuvée majú obsah tanínov zodpovedajúci pomeru použitých odrôd a zamatovú chuť a telo. Pre tieto vína sú charakteristické ovocné a koreniste arómy a môžu byť suché až sladké.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

6. *Šumivé víno – biele*

Víno môže mať striebristobledú až zlatožltú farbu. Jeho aróma je ovocná a svieža, typická pre túto muštovú odrodu. Charakteristické sú preň svieže, výrazné a ovocné tóny, pričom v chuti prevláda zrelá kyslosť.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

7. *Šumivé víno – ružové*

Víno môže mať farbu bledej cibuľovej šupky až lesklý fialový odtieň; je ovocné, so živým a sviežim charakterom. Jeho aróma sa vyznačuje intenzívnou ovocnosťou typickou pre červené ovocie, ktorá prechádza aj do chuti.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

8. *Šumivé víno – červené*

Farba je sýtejšia rubínová s nádychom tmavej rubínovej. Jeho aróma sa vyznačuje najmä tónmi lesného ovocia. Okrem vyzretej štruktúry kyselín sa toto víno vyznačuje zamatovou chuťou a ovocnými arómami.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4,6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

9. *Perlivé víno – biele*

Víno môže mať zelenkavobielu až zlatožltú farbu, vždy sa vyznačuje ovocnou vôňou, je svieže, s elegantnou kyslosťou. Na jazyku môže pri perlivých vínach podobne ako v prípade šumivého vína druhotné kvasenie okrem ovocnej chuti vytvoriť aj elegantné a komplexné arómy a tóny.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

10. *Perlivé víno – ružové*

Víno môže mať jemnú farbu cibuľových šupiek až svetločervenú farbu. Má elegantnú arómu pripomínajúcu čierne ríbezle a maliny. Na jazyku môže pri perlivých vínach podobne ako v prípade šumivého vína druhotné kvasenie okrem ovocnej chuti vytvoriť aj elegantné a komplexné arómy a tóny.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

11. *Perlivé víno – červené*

Farba je sýtejšia rubínová s nádychom tmavej rubínovej.

Ovocné a korenisté tóny sú badateľné v aróme, ako aj v zamatovej chuti, pričom kyseliny sa spájajú s vyzretými elegantnými tanínmi. Pri perlivých vínach podobne ako v prípade šumivého vína môže druhotné kvasenie vytvoriť aj elegantné a komplexné arómy a tóny.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

12. *Sýtené perlivé víno – biele*

Víno môže mať zelenkavobielu až zlatožltú farbu. Má ovocnú vôňu, je svieže a s elegantnou kyslosťou. Rozpustený pridaný oxid uhličitý zvýrazňuje vône a chute vína.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

13. *Sýtené perlivé víno – ružové*

Tieto vína majú rôznu farbu od jemnej farby cibuľových šupiek až po svetločervenú. Sú ovocné, so živým a sviežim charakterom. Rozpustený pridaný oxid uhličitý zvýrazňuje vône a chute vína.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

14. *Sýtené perlivé víno – červené*

Farba je sýtejšia rubínová s nádychom tmavej rubínovej. Tieto červené vína majú zamatovú chuť a ovocné arómy. Prídavok oxidu uhličitého zvýrazňuje vône a chute vína.

Chýbajúce analytické parametre sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): —

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Povinné enologické postupy

Osobitný enologický postup

1. Muskotály [muškát]:

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,

— mušt sa musí odkaľovať,

— pravidlá kupáže: odrody Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír alebo Mátrai muskotály musia spoločne alebo samostatne tvoriť aspoň 85 % vína.

2. Siller:

— dužina musí nakvášať na šupkách,

— smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

3. Ružové:

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,

— mušt sa musí odkaľovať.

4. Biele víno:

— hrozno sa musí spracovať v deň zberu,

— smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom,

— mušt sa musí odkaľovať.

5. Červené víno:

— smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

2. Zakázané enologické postupy

—

3. Pestovateľská metóda, hustota výsadby

Pestovateľský postup

1. Vedenie viniča a hustota výsadby
   Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča:

   — V prípade existujúcich vinohradov: Hrozno vhodné na výrobu vín s CHZO možno zberať z ktoréhokoľvek vinohradu bez ohľadu na pestovateľský postup, a to počas celej existencie vinohradu.

   — V prípade nových vinohradov: Guyotov rez, vysoký kordón, stredný kordón, nízky kordón, vedenie viniča, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, jednoduchý záves, vejárovitá palmeta, vedenie na hlavu a vedenie Gobelet.

   Pravidlá týkajúce sa hustoty výsadby vo vinohrade:

   — V prípade existujúcich vinohradov: hrozno vhodné na výrobu vín s CHZO možno zberať z ktoréhokoľvek vinohradu bez ohľadu na hustotu výsadby, a to počas celej existencie vinohradu.

   — V prípade nových vinohradov:

      — hustota výsadby je najmenej 3 300 krov na hektár.

2. Spôsob zberu: ručný alebo mechanizovaný.
3. Určenie začiatku zberu: dátum prvého zberu nie je stanovený.

4. Minimálny prirodzený obsah cukru v hrozne

Pestovateľský postup

Minimálna cukornatosť zozbieraného hrozna [vyjadrená v stupňoch maďarského muštomeru (MM) pri 17,5 °C a minimálny potenciálny obsah alkoholu pri 20 °C]:

— víno: 8,0 obj. % (13,4 MM)

— šumivé víno; 8,0 obj. % (13,4 MM)

— perlivé víno: 8,0 obj. % (13,4 MM)

— sýtené perlivé víno: 8,0 obj. % (13,4 MM)

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Víno
   160 hl/ha
2. Víno
   21 000 kg hrozna na hektár
3. Šumivé víno
   160 hl/ha
4. Šumivé víno
   21 000 kg hrozna na hektár
5. Perlivé víno
   160 hl/ha
6. Perlivé víno
   21 000 kg hrozna na hektár
7. Sýtené perlivé víno
   160 hl/ha
8. Sýtené perlivé víno
   21 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Boršodsko-abovsko-zemplínska, Hevešská a Novohradská župa, Budapešť-Rákosliget a územia obcí Kerepeš, Kisnémedi, Mogyoród, Boťany, Szada, Vacov, Židov, Vácrátót a Veresegyház v Peštianskej župe, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra zaradené do triedy I alebo II.

7. **Hlavné muštové odrody**

— alibernet,

— bianca,

— blauburger,

— bouvier,

— bíbor kadarka,

— cabernet dorsa,

— cabernet franc – kaberne fran,

— cabernet sauvignon,

— chardonnay – ronci bilé,

— chasselas – chrupka belia,

— csabagyöngye – čabianska perla,

— 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 súvislostí**

8.1. *Víno*

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

Táto oblasť sa rozprestiera na mieste, kde sa pohoria Zemplín, Matra a Bukové vrchy a vrchy Jedľovo v nadmorskej výške medzi 160 a 180 metrov nad morom stretávajú s Veľkou maďarskou nížinou. Na východe a západe sa nachádzajú kopce s výškou od 200 do 300 metrov.

Typy pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti „Felső-Magyarország“

Pôdy v oblasti výroby vín so zemepisným označením tvoria vápenaté spraše, rôzne typy hnedých lesných pôd (kambizeme, černozeme, štruktúrované a degradované pôdy), ktoré vznikli zvetrávaním ryolitových tufov, dacitových tufov a andezitov sopečného pôvodu, ako aj spraše, erubázne pôdy a hnedé lesné pôdy vytvorené na ryolitových tufoch. S výnimkou niekoľkých prípadov sa vinohrady nachádzajú na náhorných plošinách alebo na ich miernych svahoch orientovaných na juh, západ a východ. Práve tu vzniká hnedá lesná pôda vytvorená na morských vápencových usadeninách. Na niektorých miestach sa na aluviálnych nížinách riek vytvára aluviálna piesčitá pôda.

Ďalej sú uvedené meteorologické údaje charakteristické pre vymedzenú oblasť, pričom sa vypočítal priemer za obdobie 47 rokov: priemerná ročná teplota: 10,65 °C, priemerné ročné zrážky: 592,6 mm, priemerný ročný počet slnečných hodín: 1 964 hodín.

Pivnice v tejto zemepisnej oblasti boli vykopané v spraši a ryolitovom tufe, ktoré sa ľahko kopú a (vďaka zhutneniu popola po období, keď boli tieto hory sopečne aktívne) tvoria pôdu s mimoriadne vysokou úrodnosťou.

Súvislosť medzi oblasťou výroby a výrobkom

Všeobecné klimatické podmienky oblasti „Felső-Magyarország“ sú ovplyvnené predovšetkým blízkosťou vrchov Jedľovo a Severomaďarského stredohoria. Toto pohorie poskytuje ochranu proti zimným mrazom a po teplých letných a jesenných dňoch si hrozno vďaka chladným nociam, ktoré prináša horský vietor, zachováva kultivovanú a elegantnú kyslosť a primárne ovocné arómy. Zemepisné a klimatické podmienky dodávajú vínam vyrobeným v tejto oblasti sviežu kyslosť a dlhú koncovku. Červené vína majú relatívne nízky obsah tanínov.

Vzhľadom na rôznorodé zloženie pôdy sú aj vína veľmi rozmanité. Sopečná pôda dodáva vínu jemnú mineralitu; vápencová pôda mu dodáva bohatú škálu kyselín; zatiaľ čo na sprašovej pôde vznikajú aromatické vína s príchuťou muškátu.

Biele vína z oblasti „Felső-Magyarország“ sú buď ľahké s dlhou koncovkou, alebo husté, telnaté a bohaté; ružové vína a vína typu siller majú bohatý chuťový profil a červené vína sú buď ľahšie, alebo telnatejšie, vhodné na dlhšie zrenie alebo vyžadujúce dlhšie zrenie.

Vďaka rozmanitému zloženiu pôdy vznikajú vína s bohatou škálou chutí. Sopečná pôda dodáva vínu jemnú mineralitu; vápencová pôda mu dodáva bohatú škálu kyselín; zatiaľ čo na sprašovej pôde vznikajú aromatické vína s príchuťou muškátu.

Všetky vína vyrábané v tejto oblasti tvoria vynikajúci základ na výrobu perlivých a sýtených perlivých vín.

8.2. *Šumivé víno*

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti je rovnaký ako opis uvedený v danej kategórii vína. V prípade šumivého vína spočíva súvislosť so zemepisnou oblasťou najmä v klimatických podmienkach tejto oblasti, vo vplyve horských a údolných vetrov, v zachovaní kyselín a v miestnych tradíciách výroby šumivého vína.

Súvislosť medzi oblasťou výroby a výrobkom

Vo vinohradníckej oblasti „Felső-Magyarország“ je tradícia výroby šumivého vína v malých remeselných vinárskych podnikoch dlhá už niekoľko desaťročí. Kvalita hrozna a neustále sledovanie výrobcov zaručujú, že aj šumivé vína vyrobené v menej úrodných ročníkoch sú výnimočnej kvality. Odborníci, ktorí si dobre uvedomujú potenciál miestnej oblasti výroby, zároveň uznávajú, že kvalita hrozna je zárukou mimoriadne kvalitnej suroviny na výrobu šumivého vína. Jeden z najznámejších maďarských vinárskych podnikov vyrábajúcich šumivé víno používa hrozno z vinohradníckej oblasti „Felső-Magyarország“ na výrobu svojich vynikajúcich a slávnych šumivých vín už desaťročia.

Vďaka blízkosti kopcov a hôr je vietor, ktorý sa počas dňa zdvíha z hôr a údolí, kľúčovým faktorom pre vysokú celkovú kyslosť, ktorá je pri výrobe šumivého vína taká dôležitá. V dôsledku toho sa počas teplých dní v lete a na začiatku jesene vyparí menej kyselín. Dôležitú úlohu zohráva aj obsah ílu v pôde, keďže vďaka jej dobrej schopnosti zadržiavať vodu sú viniče dostatočne zásobené vodou aj počas teplých letných dní. Aj v suchších rokoch sa tak hrozno vyvíja plynulo a bez stresových faktorov a v šumivom víne preto necítiť rastlinné a plesnivé vône ani nevyzreté surové kyseliny. Vo vinohradníckej oblasti „Felső-Magyarország“ je k dispozícii široká škála odrôd, z ktorých sa vyrábajú šumivé vína, čím sa zaručuje, že tu každý rok možno vyrábať živé, svieže a ovocné šumivé vína s výraznou kyslosťou a dlhou koncovkou. Šumivé vína „Felső-Magyarország“ sa bez ohľadu na farbu vyznačujú intenzívnou chuťou a komplexnou ovocnosťou. Ovocná aróma a vyzretá štruktúra kyselín dodávajú šumivým vínam vyrábaným v tejto oblasti sviežosť.

8.3. *Perlivé víno*

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti je rovnaký ako opis uvedený v danej kategórii vína. V prípade perlivého vína spočíva súvislosť so zemepisnou oblasťou najmä v prírodnom jave známom ako horské a údolné vetry, vo vývoji jemnej a harmonickej štruktúry kyselín a v zachovaní primárnych ovocných aróm.

Súvislosť medzi oblasťou výroby a výrobkom

Uvedený jav „horských a údolných vetrov“ zaisťuje, že odrody viniča pestované v tejto oblasti majú decentné a harmonické zloženie kyselín a zachovávajú si svoje primárne ovocné arómy. Charakteristickú sviežosť a ovocnosť perlivých a sýtených perlivých vín „Felső-Magyarország“ možno pripísať tomuto špecifickému prírodnému javu a odrodám viniča, ktoré sa v danej oblasti pestujú.

Spoločnou črtou perlivých vín „Felső-Magyarország“ je ich svieža, ovocná vôňa, doplnená elegantnou kyslosťou. Ovocná vôňa a kyslosť na jazyku dodávajú vínam ich komplexnosť. Napriek vysokej kyslosti týchto vín sú kyseliny vyzreté a svieže. Pri perlivých vínach podobne ako v prípade šumivého vína môže druhotné kvasenie vytvoriť aj elegantné a komplexné arómy a tóny.

8.4. *Sýtené perlivé víno*

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis vymedzenej zemepisnej oblasti je rovnaký ako opis uvedený v danej kategórii vína. V prípade sýteného perlivého vína vychádza súvislosť so zemepisnou oblasťou z ovocného a sviežeho charakteru starostlivo pripravených základných vín a zo skutočnosti, že pridaný oxid uhličitý zdôrazňuje vône a chute.

Súvislosť medzi oblasťou výroby a výrobkom

Pri výrobe sýtených perlivých vín „Felső-Magyarország“ sa vône a chute starostlivo pripravených základných vín zdôrazňujú pridaním oxidu uhličitého. Pri degustácii sa v bielych a ružových vínach prejavujú komplexné ovocné a svieže tóny, zatiaľ čo v červených vínach sú tieto chute doplnené dominantnou zamatovou chuťou.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výroba v inej ako vymedzenej oblasti výroby

Právny rámec:

vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Typ ďalšej požiadavky/výnimky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Výroba vína s CHZO „Felső-Magyarország“/„Felső-Magyarországi“ mimo vymedzenej zemepisnej oblasti:

Vo vinárskych podnikoch registrovaných vinárskymi združeniami v oblasti Budapešti a v týchto župách: Báčsko-malokumánska, Stoličnobelehradská, Hajducko-bihárska, Jasovsko-veľkokumánsko-solnocká, Komárňansko-ostrihomská, Peštianska a Sabolčsko-satmársko-berežská. Vymedzená zemepisná oblasť hraničí s príslušnými župami a s Budapešťou.

Vyhradené pojmy, ktoré možno uviesť

Právny rámec:

zabezpečuje organizácia výrobcov CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Ak sa na etikete nachádzajú tieto pojmy, môžu byť uvedené aj ďalšie obmedzujúce pojmy.

Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri vínach:

v prípade vín typu muskotály [muškát]: „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo v oblasti výroby);

v prípade vín typu siller: „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo v oblasti výroby), cuvée, küvé;

v prípade ružových vín: „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo v oblasti výroby), cuvée, küvé;

v prípade bielych vín: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrejúce v drevených sudoch), „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo v oblasti výroby), cuvée, küvé, jégbor (ľadové víno);

v prípade červených vín: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrejúce v drevených sudoch), „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo v oblasti výroby), cuvée, küvé, jégbor (ľadové víno).

Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať pri šumivých vínach:

v prípade bielych šumivých vín: „muskotály“ (muškát), „első szüret“ (prvý zber), „termelői pezsgő“ (šumivé víno od pestovateľa), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (kvasené vo fľaši);

v prípade ružových a červených šumivých vín: „első szüret“ (prvý zber), „termelői pezsgő“ (šumivé víno od pestovateľa), „cuvée“, „küvé“, „palackban erjesztett“ (kvasené vo fľaši).

Pojmy, ktoré sa môžu uvádzať v prípade bieleho, ružového alebo červeného perlivého alebo sýteného perlivého vína: „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš v oblasti výroby), „cuvée“, „küvé“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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