C/2026/5781

5.11.2026

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno geografsko označbo v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5781)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“

PGI-HU-A1329-AM02

Datum vloge: 15. oktober 2016

1. **Vrsta spremembe**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013

2. **Država, ki ji pripada razmejeno območje**

Madžarska

3. **Vložnik in pravni interes**

Svet vinskih skupnosti v vinorodnem območju Eger

4. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

1. *Celotno vinorodno območje Mátra je bilo dodano geografskemu območju.*

Utemeljitev: Geografsko območje bi bilo treba razširiti, ker so talne in podnebne razmere na območjih, na katera se sprememba nanaša, enake kot na razmejenem geografskem območju ali so jim zelo podobne, tako da so ta območja zelo primerna za sistem proizvodnje vina z ZGO „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“.

Zadevni razdelki specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

razdelek IV. Razmejeno geografsko območje (točka 6 enotnega dokumenta)

2. *Vključitev kategorije proizvodov gazirano biser vino*

Utemeljitev: Proizvajalci vina že vrsto let proizvajajo gazirana biser vina kot odziv na spreminjajoče se tržno povpraševanje. Zato bi bilo treba ta vina dodati specifikaciji proizvoda za ZGO „Felső-Magyarország“. Tehnološki napredek omogoča doseganje vse boljše kakovosti, tako da se povpraševanje in proizvodnja povečujeta. Izjemna vina z ZGO „Felső-Magyarország“ se lahko uporabijo tudi za proizvodnjo homogenih in visokokakovostnih proizvodov, ki ustrezajo specifikaciji proizvoda. Dajanje lokalno proizvedenih gaziranih biser vin z ZGO „Felső-Magyarország“ na trg prispeva k promociji kakovostnih vin z ZGO „Felső-Magyarország“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zadevni razdelki specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

razdelek II. Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta)

razdelek III. Posebni enološki postopki (točka 5.1 enotnega dokumenta)

razdelek V. Največji donosi (točka 5.2 enotnega dokumenta)

razdelek VI. Glavne sorte vinske trte (točka 7 enotnega dokumenta)

razdelek VII. Povezava z geografskim območjem (točka 8 enotnega dokumenta)

razdelek VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta)

3. *Vključitev kategorije proizvodov biser vino*

Utemeljitev: Proizvajalci vina že vrsto let proizvajajo biser vina kot odziv na spreminjajoče se tržno povpraševanje. Zato bi bilo treba ta vina dodati specifikaciji proizvoda za ZGO „Felső-Magyarország“. Tehnološki napredek omogoča doseganje vse boljše kakovosti, tako da se povpraševanje in proizvodnja povečujeta. Izjemna vina z ZGO „Felső-Magyarország“ se lahko uporabijo tudi za proizvodnjo homogenih in visokokakovostnih proizvodov, ki ustrezajo specifikaciji proizvoda. Dajanje lokalno proizvedenih biser vin z ZGO „Felső-Magyarország“ na trg prispeva k promociji kakovostnih vin z ZGO „Felső-Magyarország“.

Zadevni razdelki specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

razdelek II. Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta)

razdelek III. Posebni enološki postopki (točka 5.1 enotnega dokumenta)

razdelek V. Največji donosi (točka 5.2 enotnega dokumenta)

razdelek VI. Glavne sorte vinske trte (točka 7 enotnega dokumenta)

razdelek VII. Povezava z geografskim območjem (točka 8 enotnega dokumenta)

razdelek VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta)

4. *Vključitev kategorije proizvodov peneče vino*

Utemeljitev: Kategorijo proizvodov penečih vin bi bilo treba dodati, ker proizvodnja penečega vina in pridobivanje surovine za peneče vino na območju proizvodnje vin z ZGO „Felső-Magyarország“ segata več desetletij v preteklost. Odlična kislinska struktura grozdja, pridelanega na razmejenem območju, in značaj območja proizvodnje pripomoreta, da je grozdje primerna surovina za proizvodnjo penečega vina, kar potrjujejo izkušnje strokovnjakov, ki poznajo območje proizvodnje.

Zadevni razdelki specifikacije proizvoda (in enotnega dokumenta):

razdelek II. Opis vin (točka 4 enotnega dokumenta)

razdelek III. Posebni enološki postopki (točka 5.1 enotnega dokumenta)

razdelek V. Največji donosi (točka 5.2 enotnega dokumenta)

razdelek VI. Glavne sorte vinske trte (točka 7 enotnega dokumenta)

razdelek VII. Povezava z geografskim območjem (točka 8 enotnega dokumenta)

razdelek VIII. Dodatni pogoji (točka 9 enotnega dokumenta)

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

(1) Vino

(4) Peneče vino

(8) Biser vino

(9) Gazirano biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Muškatno vino (muskotály)*

Živahno, sveže belo vino z značilnim vonjem in okusom po muškatu. Suho, polsuho, polsladko ali sladko vino.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— 1. Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— 2. Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— 3. Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— 4. Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— 5. Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino „siller“*

Suho vino s polnejšim telesom in več kislinami, pridelano iz rdečega grozdja, močnejše rdeče do svetlo rubinaste barve, s sadnimi in začimbnimi notami, zaznavnimi v vonju in okusu.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Vino rosé*

Pridelano iz rdečega grozdja, različnih barv od barve čebulne lupine do sijoče rožnate, z živahnimi, svežimi sadnimi vonji in okusi ter v nekaterih primerih cvetličnimi aromami; bogato vino z lahkotnimi, razigranimi kislinami; suho, polsuho, polsladko ali sladko.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Belo vino*

Barva sega od zelenkasto bele do blede slamnato rumene. Živahno in sveže vino z dolgim pookusom, pri čemer imajo sortna vina barvo, ki je značilna za uporabljeno sorto, s sadnimi ter drugimi vonji in okusi. To belo vino vključuje suha, polsuha, polsladka in sladka vina.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Rdeče vino*

Močnejše rubinaste do temno rubinaste barve; sortna vina imajo barvo, vonj in okus, ki so značilni za uporabljeno sorto, ter zaokrožene kisline. Zvrstna vina imajo vsebnost tanina, ki izraža ustrezne deleže uporabljenih sort, ter žameten okus in telo. Ta rdeča vina imajo sadne in začimbne arome ter segajo od suhih do sladkih.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Belo peneče vino*

Barva sega od srebrnkasto blede do zlato rumene. Vonj je saden in svež, značilen za sorto vinske trte. Za vino so značilne sveže, živahne in sadne note, v okusu pa prevladuje zrela kislinska struktura.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Peneče vino rosé*

Barva sega od blede barve čebulne lupine do sijočega škrlatnega odtenka; vino je sadno ter živahnega in svežega značaja. Njegov vonj izraža izrazito sadnost, značilno za rdeče jagodičje, ki se nadaljuje v okusu.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Rdeče peneče vino*

Intenzivnejše rubinaste barve s temno rubinastim odtenkom. Njegov vonj zaznamujejo zlasti note gozdnih sadežev. Poleg zrele kislinske strukture ima vino žameten okus in sadne arome.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,6 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Belo biser vino*

Barva sega od zelenkasto bele do zlato rumene; vedno s sadnim vonjem ter sveže z elegantno vsebnostjo kislin. V okusu lahko poleg sadnosti pri sekundarnem vrenju biser vin – tako kot pri proizvodnji penečega vina – nastanejo elegantne, kompleksne arome in note.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Biser vino rosé*

Barva sega od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče barve. Vino ima elegantno aromo, ki spominja na robide in maline. V okusu lahko poleg sadnosti pri sekundarnem vrenju biser vin – tako kot pri proizvodnji penečega vina – nastanejo elegantne, kompleksne arome in note.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *Rdeče biser vino*

Intenzivnejše rubinaste barve s temno rubinastim odtenkom.

V vonju in žametnem okusu so zaznavne sadne in začimbne note, kisline pa spremljajo zreli elegantni tanini. Pri sekundarnem vrenju biser vin lahko – tako kot pri proizvodnji penečega vina – nastanejo elegantne, kompleksne arome in note.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

12. *Gazirano belo biser vino*

Barva sega od zelenkasto bele do zlato rumene. Vino ima saden vonj ter je sveže, z elegantno vsebnostjo kislin. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

13. *Gazirano biser vino rosé*

Barva vin sega od blede barve čebulne lupine do svetlo rdeče. Vina so sadna ter živahnega in svežega značaja. Dodani raztopljeni ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

14. *Gazirano rdeče biser vino*

Intenzivnejše rubinaste barve s temno rubinastim odtenkom. Ta rdeča vina imajo žameten okus in sadne arome. Dodani ogljikov dioksid poudarja vonj in okus vina.

Analitski parametri, ki niso navedeni, so v skladu z veljavno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Obvezni enološki postopki

Posebni enološki postopek

(1) Muškatno vino (muskotály):

— Grozdje se mora predelati na dan trgatve,

— stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,

— razsluzenje mošta je obvezno,

— pravila zvrščanja: sorte cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír ali mátrai muskotály morajo skupaj ali posamično predstavljati najmanj 85 % vina.

(2) Vino „siller“:

— Drozga mora vreti na kožicah,

— stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano stiskalnico.

(3) Vino rosé:

— Grozdje se mora predelati na dan trgatve,

— stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,

— razsluzenje mošta je obvezno.

(4) Belo vino:

— Grozdje se mora predelati na dan trgatve,

— stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano delujočo stiskalnico,

— razsluzenje mošta je obvezno.

(5) Rdeče vino:

— stiskanje se lahko izvede le z diskontinuirano stiskalnico.

2. Prepovedani enološki postopki

—

3. Metoda gojenja, gostota zasaditve

Pridelovalna praksa

(1) Vzgoja vinograda in razdalja med trsi
Pravila o gojitvenih oblikah:

— za obstoječe vinograde: grozdje, primerno za pridelavo vina z ZGO, se lahko trga v katerem koli vinogradu ne glede na gojitveno obliko, dokler se vinograd obdeluje,

— za nove vinograde: gojitvene oblike guyot, visoki kordon, srednje visoki kordon, nizki kordon, dvokraki šparon, enojna zavesa, pahljačasta oblika, rez na glavo in kotlasta oblika.

Pravila o gostoti trsov v vinogradu:

— za obstoječe vinograde: grozdje, primerno za pridelavo vina z ZGO, se lahko trga v katerem koli vinogradu ne glede na gostoto zasaditve, dokler se vinograd obdeluje,

— za nove vinograde:

— gostota trsov najmanj 3 300 trsov/ha.

(2) Metoda trgatve: ročno ali strojno.

(3) Določitev datuma trgatve: datum najzgodnejše trgatve ni naveden.

4. Najnižja vsebnost naravnega sladkorja v grozdju

Pridelovalni postopek

Najnižja vsebnost sladkorja v potrganem grozdju (izražena po madžarski lestvici za mošt (MM) pri 17,5 °C, najmanjši delež potencialnega alkohola pri 20 °C):

— vino: 8,0 vol. % (13,4 °MM),

— peneče vino: 8,0 vol. % (13,4 °MM),

— biser vino: 8,0 vol. % (13,4 °MM),

— gazirano biser vino: 8,0 vol. % (13,4 °MM).

5.2 *Največji donosi*

(1) Vino
160 hl/ha

(2) Vino
21 000 kg grozdja na hektar

(3) Peneče vino
160 hl/ha

(4) Peneče vino
21 000 kg grozdja na hektar

(5) Biser vino
160 hl/ha

(6) Biser vino
21 000 kg grozdja na hektar

(7) Gazirano biser vino
160 hl/ha

(8) Gazirano biser vino
21 000 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Županije Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves in Nógrád, Budapest-Rákosliget ter območja občin Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót in Veresegyház v županiji Pest, ki so po katastru vinogradov razvrščena v razred I ali II.

7. **Glavne sorte vinske trte**

— alibernet

— bianca

— blauburger

— bouvier

— bíbor kadarka

— cabernet dorsa

— cabernet franc – kaberne fran

— cabernet sauvignon

— chardonnay – ronci bilé

— chasselas – chrupka belia

— csabagyöngye – pearl of csaba

— cserszegi fűszeres

— csókaszőlő

— ezerfürtű

— furmint – furmint bianco

— gyöngyrizling

— hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij

— hárslevelű – garszleveljü

— irsai olivér – zolotisztüj rannüj

— juhfark – lämmerschwantz

— kabar

— kadarka – negru moale

— kerner

— királyleányka – little princess

— kármin

— kékfrankos – moravka

— kékoportó – portugais bleu

— kövérszőlő – grasa de cotnari

— leányka – feteasca alba

— medina

— menoire

— merlot

— mátrai muskotály

— mézes

— nero

— olasz rizling – olaszrizling

— ottonel muskotály – miszket otonel

— pinot blanc – pinot beluj

— pinot noir – spätburgunder

— rajnai rizling – rheinriesling

— rizlingszilváni – rivaner

— sauvignon – sauvignon blanc

— semillon – petit semillon

— syrah – sirac

— szürkebarát – graumönch

— sárga muskotály – weisser

— tramini – gewürtztraminer

— turán

— viognier

— zalagyöngye

— zefír

— zengő

— zenit

— zweigelt – blauer zweigeltrebe

— zéta

— zöld szilváni – silvanec zeleni

— zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Opis razmejenega območja

Območje leži na stičišču hribovij Zemplén, Mátra in Bükk, gričevja Gödöllő ter Velike madžarske nižine na nadmorski višini 160–180 metrov. Na vzhodu in zahodu so griči, visoki 200–300 metrov.

Vrste tal na razmejenem geografskem območju Felső-Magyarország

Tla na območju pridelave geografske označbe vključujejo apnenčasto puhlico, različne vrste rjavih gozdnih tal (Ramannov tip, černozjom, slojno izprana, erodirana), nastalih iz riolitskega tufa, dacitnega tufa in andezita ognjeniškega izvora, ter puhlico, glinasta tla močvirij in rjava gozdna tla, nastala na riolitskem tufu. Razen redkih izjem so vinogradi na planotah ali na njihovih položnih pobočjih, obrnjenih proti jugu, zahodu in vzhodu. Na njih se pojavljajo rjava gozdna tla, nastala na sedimentih morskega apnenca. Ponekod na aluvialnih ravnicah rek nastajajo aluvialna peščena tla.

Vremenski podatki, značilni za razmejeno območje, izračunani kot povprečje za 47-letno obdobje, so naslednji: povprečna letna temperatura: 10,65 °C; povprečna letna količina padavin: 592,6 mm; letno povprečje ur sonca: 1 964 ur.

Kleti na geografskem območju so bile izkopane v puhlico in riolitski tuf, ki ju je lahko izdolbsti in ki (zaradi zbitja pepela po obdobju, v katerem so bili ti hribi ognjeniško aktivni) tvorita izjemno rodovitna tla.

Povezava med območjem proizvodnje in proizvodom

Na splošne podnebne razmere na območju Felső-Magyarország vpliva zlasti bližina gričevja Gödöllő in Severnomadžarskega sredogorja. Ta daje zaščito pred zimsko zmrzaljo ter omogoča obstojnost nežnih in elegantnih kislin ter primarnih sadnih arom v grozdnih jagodah zaradi svežih noči, ki so posledica „gorskega vetra“, ki začne pihati, ko preneha vročina poletnih in jesenskih dni. Geografija in podnebje dajeta vinom, pridelanim na tem območju, živahne kisline in dolg pookus. Rdeča vina imajo razmeroma nizko vsebnost tanina.

Zaradi različne sestave tal so vina tudi zelo raznolika. Ognjeniška tla dajejo vinu rahlo mineralnost, apnenčasta tla mu dajejo širok razpon kislin, puhličasta tla pa dajejo aromatična vina z okusom muškata.

Bela vina z območja Felső-Magyarország so lahka z dolgim pookusom ali gosta, polnega telesa in bogata, vina rosé in vina „siller“ imajo bogat profil okusa, rdeča vina pa so lažja ali polnejšega telesa ter primerna za daljše staranje ali ga zahtevajo.

Zaradi različne sestave tal nastajajo vina s širokim razponom okusov. Ognjeniška tla dajejo vinu rahlo mineralnost, apnenčasta tla mu dajejo širok razpon kislin, puhličasta tla pa dajejo aromatična vina muškatnega okusa.

Vsa vina, proizvedena na območju, so odlična osnova za proizvodnjo biser vin in gaziranih biser vin.

8.2 *Peneče vino*

Opis razmejenega območja

Opis razmejenega območja je enak opisu pri že navedeni kategoriji vino. Pri penečem vinu povezava z geografskim območjem temelji zlasti na podnebnih razmerah območja, vplivu hribovskih in dolinskih vetrov, ohranjanju kislin in lokalnih tradicijah proizvodnje penečega vina.

Povezava med območjem proizvodnje in proizvodom

Na vinorodnem območju Felső-Magyarország sega tradicija proizvodnje penečega vina v manjših obrtnih vinskih kleteh več desetletij nazaj. Kakovost grozdja in stalno spremljanje proizvajalcev zagotavljata, da so izjemne kakovosti tudi peneča vina, proizvedena v slabših letnikih. Strokovnjaki, ki dobro poznajo potencial lokalnega območja proizvodnje, prav tako ugotavljajo, da kakovost grozdja zagotavlja, da je grozdje izjemno dobra surovina za proizvodnjo penečega vina. Ena najbolj znanih madžarskih vinskih kleti, ki proizvajajo peneče vino, že desetletja uporablja grozdje, pridelano na vinorodnem območju Felső-Magyarország, za svoja odlična in slovita peneča vina.

Zaradi bližine gričev in hribov je veter, ki se čez dan dviguje s hribov in iz dolin, ključni dejavnik visoke skupne vsebnosti kislin, ki je tako pomembna za proizvodnjo penečega vina. Zato se med vročimi dnevi poleti in na začetku jeseni izgubi manj kislin. Pomembno vlogo ima tudi vsebnost gline v tleh, saj dobra zmogljivost tal za zadrževanje vode pomeni, da so trte dobro oskrbljene z vodo tudi v toplih poletnih dneh. Zato tudi v bolj suhih vinskih letnikih razvoj grozdja poteka neprekinjeno in brez stresnih dejavnikov, zaradi česar peneče vino nima rastlinskih in zatohlih vonjav ter nezrelih surovih kislin. Na vinorodnem območju Felső-Magyarország je na voljo širok izbor sort, iz katerih je mogoče proizvajati peneče vino, kar vsako leto omogoča pridobiti živahna, sveža in sadna peneča vina s svežimi kislinami in dolgim pookusom. Za peneča vina „Felső-Magyarország“ sta ne glede na barvo značilna izrazit okus in kompleksna sadnost. Sadna aroma in zrela kislinska struktura dajeta penečim vinom, proizvedenim v na tem območju, svežino.

8.3 *Biser vino*

Opis razmejenega območja

Opis razmejenega območja je enak opisu pri že navedeni kategoriji vino. Pri biser vinu povezava z geografskim območjem temelji zlasti na naravnem pojavu hribovskih vetrov, oblikovanju prefinjene in skladne sestave kislin ter ohranjanju primarnih sadnih arom.

Povezava med območjem proizvodnje in proizvodom

Ta hribovski veter omogoča, da imajo sorte vinske trte, ki se gojijo na tem območju, prefinjeno in skladno sestavo kislin ter ohranijo svoje primarne sadne arome. Značilno svežino in sadnost biser vin in gaziranih biser vin „Felső-Magyarország“ je mogoče povezati s tem posebnim naravnim pojavom in sortami vinske trte, ki se gojijo na tem območju.

Skupna značilnost biser vin „Felső-Magyarország“ je svež, saden vonj, ki ga dopolnjujejo elegantne kisline. Sadnost vonja in kislost okusa dajeta vinom kompleksnost. Kljub precejšnjim kislinam v vinih so te zrele in sveže. Pri sekundarnem vrenju biser vin lahko – tako kot pri proizvodnji penečega vina – nastanejo elegantne, kompleksne arome in note.

8.4 *Gazirano biser vino*

Opis razmejenega območja

Opis razmejenega območja je enak opisu pri že navedeni kategoriji vino. Pri gaziranem biser vinu povezava z geografskim območjem temelji na sadnem in svežem značaju skrbno pripravljenih osnovnih vin ter na tem, da dodani ogljikov dioksid poudarja vonj in okus.

Povezava med območjem proizvodnje in proizvodom

Pri proizvodnji gaziranih biser vin „Felső-Magyarország“ se vonj in okus skrbno pripravljenih osnovnih vin poudarita z dodanim ogljikovim dioksidom. Ob pokušnji se pri belih vinih in vinih rosé zaznajo kompleksne sadne in sveže note, pri rdečih vinih pa te okuse dopolnjuje prevladujoč žameten okus.

9. **Bistveni dodatni pogoji (polnjenje, označevanje, ostale zahteve)**

Proizvodnja zunaj razmejenega območja proizvodnje

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Proizvodnja vina z ZGO „Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi“ zunaj razmejenega območja:

v vinskih kleteh, ki so jih registrirale vinske skupnosti na območju Budimpešte in v naslednjih županijah: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest in Szabolcs-Szatmár-Bereg. Razmejeno območje meji na zadevne županije in Budimpešto.

Omejeni izrazi, ki se lahko navedejo

Pravni okvir

Organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, če to določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Če so na etiketi navedeni spodaj našteti izrazi, se lahko navedejo drugi omejeni izrazi.

Izrazi, ki se lahko navedejo za vino:

za muškatna vina (muskotály): „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“ (deviška trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje),

za vina „siller“: „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“ (deviška trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje), cuvée, küvé (zvrstno vino),

za vina rosé: „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“ (deviška trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje), cuvée, küvé (zvrstno vino),

za bela vina: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, starano v lesenih sodih), „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“ (deviška trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje), cuvée, küvé (zvrstno vino), jégbor (ledeno vino),

za rdeča vina: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (vino, starano v lesenih sodih), „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“ (deviška trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje), cuvée, küvé (zvrstno vino), jégbor (ledeno vino).

Izrazi, ki se lahko navedejo za peneče vino:

za bela peneča vina: „muskotály“ (muškat), „első szüret“ (prva trgatev), „termelői pezsgő“ (lastno peneče vino pridelovalca), „cuvée, küvé (zvrstno vino), „palackban erjesztett“ (z vrenjem v steklenici),

za peneča vina rosé in rdeča peneča vina: „első szüret“ (prva trgatev), „termelői pezsgő“ (lastno peneče vino pridelovalca), „cuvée, küvé (zvrstno vino), „palackban erjesztett“ (z vrenjem v steklenici).

Izrazi, ki se lahko navedejo za belo, rosé ali rdeče biser vino ali gazirano biser vino: „első szüret“ (prva trgatev), „virgin vintage“, „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (polnjeno na območju proizvodnje), cuvée, küvé (zvrstno vino).

Povezava na specifikacijo proizvoda

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