C/2026/5781

5.11.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad geografisk beteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/5781)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”

PGI-HU-A1329-AM02

Datum för ansökan: 15.10.2016

1. Typ av ändring

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013

2. Land till vilket det avgränsade området hör

Ungern

3. Sökande och berättigat intresse

Rådet för vinförbund i vinregionen Eger

4. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. *Det geografiska området har utvidgats med hela vinregionen Mátra.*

Motivering: Det geografiska området bör utvidgas eftersom jordmåns- och klimatförhållanden i de områden som berörs av ändringen är desamma som eller liknar mycket dem i det avgränsade geografiska området. De är därför väl lämpade för det produktionssystem som används för den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi.

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

Rubrik IV. Avgränsat geografiskt område (punkt 6 i det sammanfattande dokumentet)

2. *Tillägg av produktkategorin pärlande vin med tillsats av koldioxid*

Motivering: Vinproducenterna har under ett antal år framställt pärlande vin med tillsats av koldioxid som ett sätt att anpassa sig till den förändrade efterfrågan på marknaden. Dessa viner bör därför läggas till i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország. Den tekniska utvecklingen har gjort det möjligt att uppnå en allt högre kvalitet, vilket har lett till ökad efterfrågan och produktion. Viner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország har en utomordentligt hög kvalitet och kan även användas för att framställa homogena produkter av hög kvalitet som uppfyller kraven i produktspecifikationen. Utsläppande på marknaden av lokalt producerade pärlande viner med tillsats av koldioxid med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország bidrar till att öka medvetenheten om kvalitetsviner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

Rubrik II. Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik III. Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik V. Högsta avkastning (punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VI. Huvudsakliga druvsorter (punkt 7 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VII. Samband med det geografiska området (punkt 8 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

3. *Tillägg av produktkategorin pärlande vin*

Motivering: Vinproducenterna har i ett antal år framställt pärlande vin som ett sätt att anpassa sig till den förändrade efterfrågan på marknaden. Dessa viner bör därför läggas till i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország. Den tekniska utvecklingen har gjort det möjligt att uppnå en allt högre kvalitet, vilket har lett till ökad efterfrågan och produktion. Viner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország har en utomordentligt hög kvalitet och kan även användas för att framställa homogena produkter av hög kvalitet som uppfyller kraven i produktspecifikationen. Utsläppande på marknaden av lokalt producerade pärlande viner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország bidrar till att öka medvetenheten om kvalitetsviner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország.

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

Rubrik II. Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik III. Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik V. Högsta avkastning (punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VI. Huvudsakliga druvsorter (punkt 7 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VII. Samband med det geografiska området (punkt 8 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

4. *Tillägg av produktkategorin mousserande vin*

Motivering: Produktkategorin mousserande vin bör läggas till eftersom framställning av mousserande vin och produktion av råvaror för mousserande vin redan har pågått i flera årtionden i produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország. Den utmärkta syrastrukturen hos de druvor som odlas i det avgränsade området och produktionsområdets karaktär resulterar i en råvara som är väl lämpad för framställning av mousserande vin, vilket yrkesverksamma i produktionsområdet väl känner till.

Berörda rubriker i produktspecifikationen (och det sammanfattande dokumentet):

Rubrik II. Beskrivning av vinerna (punkt 4 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik III. Särskilda oenologiska metoder (punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik V. Högsta avkastning (punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VI. Huvudsakliga druvsorter (punkt 7 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VII. Samband med det geografiska området (punkt 8 i det sammanfattande dokumentet)

Rubrik VIII. Ytterligare villkor (punkt 9 i det sammanfattande dokumentet)

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

8. Pärlande vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vin – muskotály (muskat)*

Livligt, friskt vitt vin med tydlig doft och smak av muskat. Ett torrt, halvtorrt, halvsött eller sött vin.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— 1. Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— 2. Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— 3. Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— 4. Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— 5. Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vin – siller*

Ett torrt, fylligare och syrligare vin framställt av blå druvor med en starkare röd till ljust rubinröd färg samt fruktiga och kryddiga inslag som märks av i både doft och smak.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Vin – rosé*

Framställt av blå druvor, med en färg som varierar från lökskal till starkt rosa, med livliga, friska och fruktiga dofter och smaker och i vissa fall blommiga aromer. Yppigt vin med lätt, lekfull syrlighet. Kan vara torrt, halvtorrt, halvsött eller sött.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *Vin – vitt*

Färgen varierar från grönskiftande vitt till ljust halmgult. Livliga och friska viner med lång eftersmak. Endruvsvinerna har en färg som motsvarar den druvsort som använts samt fruktiga eller andra dofter och smaker. Det vita vinet kan framställas som torrt, halvtorrt, halvsött eller sött.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *Vin – rött*

En starkare rubinröd till mörkt rubinröd färg. Endruvsvinernas färg, doft och smak kännetecknas av den druvsort som använts och de har en rund syra. Tanninhalten i blandvinerna speglar de relativa proportionerna av de druvsorter som använts och de har en sammetslen smak och kropp. Dessa röda viner har fruktiga och kryddiga aromer och de kan vara alltifrån torra till söta.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. *Mousserande vin – vitt*

Färgen varierar från en blek silvernyans till gyllengult. Vinerna har fruktiga och friska aromer som är typiska för den druvsort som använts. De kännetecknas av friska, krispiga och fruktiga toner, och smaken domineras av en mogen syrastruktur.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4,6 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

7. *Mousserande vin – rosé*

Färgen varierar från en blek lökskalsnyans till en glänsande rödviolett färg. Vinerna är fruktiga, med en livlig och frisk karaktär. Doften har en intensiv fruktighet som präglas av röda bär och som även kommer till uttryck i smaken.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4,6 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

8. *Mousserande vin – rött*

Starkare rubinrött i färgen, med mörkt rubinröda skiftningar. Doften präglas främst av toner av skogsbär. Vinet har en mogen syrastruktur, en sammetslen smak och fruktiga aromer.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4,6 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

9. *Pärlande vin – vitt*

Färgen varierar från grönskiftande vitt till gyllengult. Vinet har alltid en fruktig doft och är friskt med en elegant syra. Smaken är fruktig. Utöver detta kan det pärlande vinet vid den andra jäsningen – på samma sätt som vid framställningen av mousserande vin – även utveckla eleganta, komplexa aromer och toner.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

10. *Pärlande vin – rosé*

Färgen varierar från en blek lökskalsnyans till ljusrött. Vinet har en elegant doft som påminner om björnbär och hallon. Smaken är fruktig. Utöver detta kan det pärlande vinet vid den andra jäsningen – på samma sätt som vid framställningen av mousserande vin – även utveckla eleganta, komplexa aromer och toner.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

11. *Pärlande vin – rött*

Starkare rubinrött i färgen, med mörkt rubinröda skiftningar.

De fruktiga och kryddiga inslagen känns av både i doften och i den sammetslena smaken, och syran kombineras med mogna, eleganta tanniner. Vid den andra jäsningen kan det pärlande vinet – på samma sätt som vid framställningen av mousserande vin – utveckla eleganta, komplexa aromer och toner.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

12. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid – vitt*

Färgen varierar från grönskiftande vitt till gyllengult. Vinet har en fruktig doft och är friskt med en elegant syra. Den upplösta koldioxid som har tillsatts framhäver vinets doft och smak.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

13. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rosé*

Vinernas färg varierar från en blek lökskalsnyans till ljusrött. Vinerna är fruktiga, med en livlig, frisk karaktär. Den upplösta koldioxid som har tillsatts framhäver vinets doft och smak.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

14. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid – rött*

Starkare rubinrött i färgen, med mörkt rubinröda skiftningar. Dessa röda viner har en sammetslen smak och fruktiga aromer. Den tillsatta koldioxiden framhäver vinets doft och smak.

De analytiska parametrar som saknas överensstämmer med gällande lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Obligatoriska oenologiska metoder

Särskild oenologisk metod

1. Muskotály (muskat):

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Pressningen måste ske i omgångar.

— Musten måste renas.

— Regler för blandning: druvsorterna cserszegi fűszeres, irsai olivér, ottonel muskotály, sárga muskotály, csaba gyöngye, hamburgi muskotály, zefír och mátrai muskotály ska, tillsammans eller var för sig, utgöra minst 85 % av vinet.

2. Siller:

— Druvpressmassan måste skaljäsas.

— Pressningen måste ske i omgångar.

3. Rosé:

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Pressningen måste ske i omgångar.

— Musten måste renas.

4. Vitt:

— Druvorna måste bearbetas samma dag som de skördas.

— Pressningen måste ske i omgångar.

— Musten måste renas.

5. Rött:

— Pressningen måste ske i omgångar.

2. Förbjudna oenologiska metoder

—

3. Odlingsmetod, planteringstäthet

Odlingsmetod

1. Vinodlingsmetoder och avstånd

Bestämmelser om uppbindning och beskärning:

— För befintliga vinodlingar: druvor som lämpar sig för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen får skördas från vilken vinodling som helst oavsett odlingsmetod, under den period vinodlingen är i drift.

— För nya vinodlingar: guyotbeskärning, hög kordongbeskärning, medelhög kordongbeskärning, låg kordongbeskärning, paraplybeskärning, enkel gardinformning, beskärning i solfjädersform, kronformning och gobeletbeskärning.

Bestämmelser om planteringstätheten på vingårdar:

— För befintliga vinodlingar: druvor som lämpar sig för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen får skördas från vilken vinodling som helst oavsett planteringstäthet, under den period vinodlingen är i drift.

— För nya vinodlingar:

— En planteringstäthet på minst 3 300 vinstockar per hektar.

2. Skördemetod: manuell eller mekanisk.

3. Fastställande av datum för skörden: inget datum fastställt för tidigaste skörd.

4. Druvornas lägsta naturliga sockerhalt

Odlingsmetod

Lägsta sockerhalt hos skördade druvor (uttryckt i ungersk mustvikt [MM] vid 17,5 °C och lägsta potentiella alkoholhalt vid 20 °C):

— Vin: 8,0 volymprocent (13,4 °MM).

— Mousserande vin: 8,0 volymprocent (13,4 °MM).

— Pärlande vin: 8,0 volymprocent (13,4 °MM).

— Pärlande vin med tillsats av koldioxid: 8,0 volymprocent (13,4 °MM).

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vin
160 hektoliter per hektar

2. Vin
21 000 kg druvor per hektar

3. Mousserande vin
160 hektoliter per hektar

4. Mousserande vin
21 000 kg druvor per hektar

5. Pärlande vin
160 hektoliter per hektar

6. Pärlande vin
21 000 kg druvor per hektar

7. Pärlande vin med tillsats av koldioxid
160 hektoliter per hektar

8. Pärlande vin med tillsats av koldioxid
21 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Distrikten Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves och Nógrád, Budapest-Rákosliget samt de områden i kommunerna Kerepes, Kisnémedi, Mogyoród, Őrbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót och Veresegyház i distriktet Pest som hänförs till klass I eller II enligt vingårdsregistret.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

— 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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

Beskrivning av det avgränsade området

Området är beläget där bergskedjorna Zemplén, Mátra och Bükk samt Gödöllőkullarna övergår i Stora ungerska slättlandet, på en höjd mellan 160 och 180 meter över havet. I öst och väst finns kullar som är mellan 200 och 300 meter höga.

Jordmåner i det avgränsade geografiska området för Felső-Magyarország

Jorden i produktionsområdet för den geografiska beteckningen består av kalkhaltig lössjord, olika typer av brunjord (omväxlande lager av eroderad jord av typerna ramann och chernozem) från ryolittuff, dacittuff och andesit av vulkaniskt ursprung, samt lössjordar, erubázjordar och brunjordar som bildats ovanpå ryolittuff. Med några få undantag ligger vinodlingarna på platåer eller på deras flacka sluttningar som vetter åt söder, väster eller öster. Det var här som brunjorden bildades, ovanpå kalkstenssediment av marint ursprung. På vissa platser, på alluvialslätterna utmed vattendrag, bildas alluvial sandig jord.

Följande meteorologiska förhållanden är kännetecknande för det avgränsade området, räknat som ett genomsnitt under en 47-årsperiod: årsmedeltemperatur: 10,65 °C; årsmedelnederbörd: 592,6 mm; genomsnittligt antal soltimmar per år: 1 964 timmar.

Vinkällarna i det geografiska området ligger på platser med lössjord och ryolittuff, eftersom dessa jordmåner är enkla att gräva i (med tanke på att de består av aska som har komprimerats sedan den tid då det rådde vulkanisk aktivitet i området) och dessutom har förträffliga odlingsegenskaper.

Samband mellan produktionsområdet och produkten

De allmänna klimatförhållandena i området för beteckningen ”Felső-Magyarország” påverkas främst av regionens närhet till Gödöllőkullarna och de nordungerska bergen. De skyddar mot vinterfrost, och bergsvinden ger efter varma sommar- och höstdagar kyliga nätter, som säkrar att druvorna behåller sin raffinerade och eleganta syrlighet och sina primära fruktiga aromer. Områdets geografi och klimat ger viner med livlig syra och lång eftersmak. De röda vinerna har en relativt låg tanninhalt.

Den varierande jordmånssammansättningen resulterar i viner med stor variation: den vulkaniska jorden ger vin med en viss mineralitet, medan kalkstensjorden ger vin med en rik syrapalett och lössjorden ger aromatiska viner med muskatsmaker.

De vita vinerna från området för beteckningen ”Felső-Magyarország” är antingen lätta med en lång eftersmak eller täta, fylliga och rika. Rosévinerna och sillervinerna har en rik smakprofil och de röda vinerna kan vara antingen lättare eller fylligare och de kan antingen lämpa sig för eller kräva en längre lagringsperiod.

Den varierande jordmånen ger viner med många olika smaker. Den vulkaniska jorden ger vin med en viss mineralitet, medan kalkstensjorden ger vin med en rik syrapalett och lössjorden ger aromatiska viner med muskatsmaker.

Alla viner som produceras i området utgör en utmärkt bas för framställning av pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid.

8.2 *Mousserande vin*

Beskrivning av det avgränsade området

Beskrivningen av det avgränsade området är densamma som beskrivningen för vinkategorin ovan. När det gäller mousserande vin bygger sambandet med det geografiska området särskilt på områdets klimatförhållanden, påverkan från bergs- och dalvindarna, bevarandet av vinets syrlighet och de lokala traditionerna kring framställningen av mousserande vin.

Samband mellan produktionsområdet och produkten

I området för beteckningen ”Felső-Magyarország” har mousserande vin framställts i småskaliga hantverksvinerier under flera årtionden. Kvaliteten på druvorna och den kontinuerliga övervakningen av producenterna garanterar att även mousserande vin av mindre bra årgångar håller en utomordentligt hög kvalitet. Specialister som är väl förtrogna med det lokala produktionsområdets potential har även konstaterat att druvornas kvalitet innebär att man i området har tillgång till exceptionellt goda råvaror för framställning av mousserande vin. En av de ungerska vingårdar som är mest berömd för sin produktion av mousserande vin har i flera årtionden använt druvor från området för beteckningen ”Felső-Magyarország” och har av dessa framställt utmärkta mousserande viner med mycket gott anseende.

Områdets närhet till både kullar och berg ger vind som på dagen blåser från bergen och dalarna. Detta är en avgörande faktor för den höga titrerbara syrahalt som är så viktig vid framställningen av mousserande vin. Tack vare vinden behåller druvorna mer av sin syra även under sommarens och den tidiga höstens varma dagar. Jordens lerhalt spelar också en viktig roll, eftersom markens goda vattenbindningsförmåga innebär att vinstockarna har tillräcklig tillgång till vatten även under varma sommardagar. Det gör att druvorna även under torrare år kan utvecklas utan avbrott och utan att utsättas för stress, vilket förhindrar att vegetabiliska, unkna aromer och skarpa omogna syror utvecklas i det mousserande vinet. I området för beteckningen ”Felső-Magyarország” odlas ett stort antal druvsorter som kan användas för framställning av mousserande vin. Därför kan livliga, friska och fruktiga mousserande viner med krispig syra och lång eftersmak framställas varje år. De mousserande vinerna med beteckningen ”Felső-Magyarország” – oavsett färg – kännetecknas av en intensiv smak och komplex fruktighet. Fruktiga aromer och en mogen syrastruktur ger friskhet åt de mousserande viner som framställs i regionen.

8.3 *Pärlande vin*

Beskrivning av det avgränsade området

Beskrivningen av det avgränsade området är densamma som beskrivningen för vinkategorin ovan. För det pärlande vinet bygger sambandet med det geografiska området särskilt på bergsvinden, utvecklingen av en delikat och harmonisk syrasammansättning samt bibehållna primära fruktiga aromerna.

Samband mellan produktionsområdet och produkten

Tack vare den ovannämnda bergsvinden får de druvsorter som odlas i området en delikat och harmonisk syrasammansättning med bibehållna primära fruktiga aromer. Den karakteristiska friskheten och fruktigheten hos pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid med beteckningen ”Felső-Magyarország” kommer sig av denna speciella naturföreteelse och de druvsorter som odlas i området.

En gemensam egenskap hos alla pärlande viner med beteckningen ”Felső-Magyarország” är deras friska, fruktiga doft, som kompletteras med en elegant syra. Den fruktiga doften och syrliga smaken är vad som ger vinerna deras komplexitet. Trots den höga syrahalten är syran mogen och frisk. Vid den andra jäsningen kan det pärlande vinet – på samma sätt som vid framställningen av mousserande vin – utveckla eleganta, komplexa aromer och toner.

8.4 *Pärlande vin med tillsats av koldioxid*

Beskrivning av det avgränsade området

Beskrivningen av det avgränsade området är densamma som beskrivningen för vinkategorin ovan. För det pärlande vinet med tillsats av koldioxid bygger sambandet med det geografiska området på den fruktiga, friska karaktären hos de omsorgsfullt framtagna basvinerna och på det faktum att den tillsatta koldioxiden förhöjer vinets dofter och smaker.

Samband mellan produktionsområdet och produkten

Vid framställningen av pärlande vin med tillsats av koldioxid med beteckningen ”Felső-Magyarország” framhävs dofterna och smakerna hos de omsorgsfullt framtagna basvinerna genom tillsats av koldioxid. De vita vinerna och rosévinerna har en smak med komplexa fruktiga och friska toner, medan dessa smaker i de röda vinerna kompletteras med en dominerande sammetslen smak.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Produktion utanför det avgränsade produktionsområdet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Typ av ytterligare krav/undantag:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi utanför det avgränsade området:

På vinframställningsanläggningar som är registrerade av vinförbunden i Budapestområdet och i följande distrikt: Bács-Kiskun, Fejér, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok, Komárom-Esztergom, Pest och Szabolcs-Szatmár-Bereg. Det avgränsade området gränsar till de berörda distrikten och till Budapest.

Begränsade uttryck som får anges

Rättslig ram:

Om medlemsstaterna så föreskriver, bestämmelserna från den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Om uttrycken nedan anges på etiketten får även de andra begränsade uttrycken anges.

Uttryck som får anges på vin:

För viner av typen muskotály (muskat): ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet).

För viner av typen siller: ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”cuvée”, ”küvé”.

För roséviner: ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”cuvée”, ”küvé”.

För vita viner: ”barrique”, ”fahordós érlelésű bor” (vin lagrat i ektunna), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”cuvée”, ”küvé”, ”jégbor” (isvin).

För röda viner: ”barrique”, ”fahordós érlelésű bor” (vin lagrat i ektunna), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”cuvée”, ”küvé”, ”jégbor” (isvin).

Uttryck som får anges på mousserande vin:

För vita mousserande viner: ”muskotály” (muskat), ”első szüret” (första skörden), ”termelői pezsgő” (odlarens mousserande vin), ”cuvée”, ”küvé”, ”palackban erjesztett” (jäst på flaska).

För mousserande rosévin och rött mousserande vin: ”első szüret” (första skörden), ”termelői pezsgő” (odlarens mousserande vin), ”cuvée”, ”küvé”, ”palackban erjesztett” (jäst på flaska).

Uttryck som får anges på vita viner, roséviner eller röda viner av sorterna pärlande vin eller pärlande vin med tillsats av koldioxid: ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”cuvée”, ”küvé”.

Länk till produktspecifikationen

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