

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 142/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE JEDNOLITEGO DOKUMENTU

**„Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi”**

**PGI-HU-A1329-AM04**

**Data przekazania informacji: 11.1.2022**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Usunięcie zasady dotyczącej odległości między krzewami winorośli z zasad dotyczących gęstości obsady w winnicy**

a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:

— III/B Zasady dotyczące uprawy winogron

b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:

— rozdział 5 „Praktyki enologiczne”, pkt 3 „Metoda uprawy winorośli oraz odległość między krzewami”

c) Uzasadnienie:

Stosowanie współczesnych technik zintegrowanej produkcji roślinnej oraz zmechanizowanej produkcji roślinnej jest łatwiejsze, gdy techniki intensywnej uprawy nie są ograniczone przez wymóg minimalnej odległości między krzewami.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Felső-Magyarország

Felső-Magyarország

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Muskotály [muscat]*

**ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY**

Dynamiczne i świeże wino białe o barwie charakterystycznej dla wykorzystywanej odmiany oraz o charakterystycznym zapachu i smaku muscatu. Wino to występuje w wersji wytrawnej, półwytrawnej, półsłodkiej i słodkiej.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- \* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

## 2. Siller

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino wytrawne, produkowane z niebieskich winogron, zawierające więcej substancji barwiącej oraz o głębszej barwie, mocniejsze i bardziej kwasowe niż wina różowe, o aromacie owoców i przypraw, co wyczuwalne jest zarówno w jego zapachu, jak i w smaku.

- \* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

## 3. Rozé [wino różowe]

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino produkowane z niebieskich winogron, o barwie od przypominającej skórkę cebuli po nawet jasnoróżową, o wyraźnym, świeżym i owocowym aromacie i smaku, niekiedy z nutami kwiatowymi; bardzo dynamiczne, lekko i przyjemnie kwaskowe; wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- \* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

4. *Fehér [wino białe]*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dynamiczne i świeże wina odmianowe, z długim finiszem, o barwie charakterystycznej dla wykorzystywanej odmiany, o zapachu i smaku m.in. owoców. Wino białe może być produkowane jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

5. *Vörös [wino czerwone]*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina odmianowe mają barwę, aromat i smak charakterystyczne dla wykorzystywanej odmiany; o łagodnej kwasowości; wina kupażowane mają zawartość taniny odpowiadającą proporcjom wykorzystanych odmian oraz aksamitny smak i strukturę; wina te mają aromat owoców i przypraw; w smaku od wytrawnych po słodkie.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu oraz maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

## 1. Obowiązkowe praktyki enologiczne (1)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

## 1. Muskotály [muscat]

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane;
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu;

- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe;
- przepisy regulujące kupaż: odmiany Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefir lub Mátrai muskotály muszą wspólnie lub oddzielnie stanowić co najmniej 85 % wina.

## 2. Obowiązkowe praktyki enologiczne (2)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

### 2. Siller

- moszcz winogronowy należy poddawać fermentacji razem ze skórkami;
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

### 3. Rozé [wino różowe]

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane;
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu;
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

### 4. Fehér [wino białe]

- winogrona muszą być przetwarzane w dniu, w którym są zbierane;
- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu;
- filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

### 5. Vörös [wino czerwone]

- tłoczenie należy przeprowadzać wyłącznie za pomocą prasy o przerywanym działaniu.

## 3. Metoda uprawy winorośli oraz odległość między krzewami

Praktyka uprawy

### a) Zasady dotyczące formowania winorośli:

- (i) w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od metody uprawy, dopóki winnica funkcjonuje;
- (ii) w odniesieniu do nowych winnic: prowadzenie uprawy metodą Guyota, jako kordon wysokopienny, kordon średniopienny, kordon niskopienny, parasol, w formie pojedynczego sznura Guyota, jako wachlarz, głowa i kielich.

### b) Zasady dotyczące gęstości obsady w winnicy:

- (i) w odniesieniu do istniejących winnic: winogrona odpowiednie do produkcji win objętych ChOG można zbierać w każdej winnicy niezależnie od gęstości obsady, dopóki winnica funkcjonuje;
- (ii) w odniesieniu do nowych winnic:
  - gęstość obsady winorośli: minimum 3 300 roślin/ha.

## 4. Jakość zbiorów i winorośli

Praktyka uprawy

1. Metoda przeprowadzania zbiorów: ręcznie lub mechanicznie
2. Określenie daty zbiorów: brak określonej daty najwcześniejszego zbioru
3. Minimalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona w potencjalnej zawartości alkoholu): 8,0 % obj. (13,4 wg węgierskiej skali moszczu)

## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1.

160 hl/ha

### 2. zbiór ręczny

21 000 kg winogron z hektara

3. zbiór mechaniczny  
20 500 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszary komitatów Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves i Nógrád, które w spisie winnic przypisano do klas I i II.

7. **Główne odmiany winorośli**

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  
csókaszóló  
ezerfürtű  
furmint – furmint bianco  
gyöngyrizling  
hamburgi muskotály – muszkat gamburszkij  
hárslevelű – garszleveljü  
irsaí olivér – zolotisztüj rannüj  
juhfark – lämmerschwantz  
kabar  
kadarka – negru moale  
kerner  
királyleányka – little princess  
kármin  
kékfrankos – moravka  
kékoportó – portugais bleu  
kövérszóló – 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 związku lub związków

Na ogólne warunki klimatyczne regionu Felső-Magyarország (Górne Węgry) wpływa przede wszystkim bliskość Średniogórza Północnowęgierskiego. Góry te zapewniają ochronę przed zimowymi mrozami, a chłodne noce wynikające z występowania „górskich wiatrów” po ciepłych letnich i jesiennych dniach sprawiają, że winogrona zachowują wyrafinowaną i elegancką kwasowość oraz swoje pierwotne aromaty owocowe. To dlatego wina produkowane na tym obszarze mają orzeźwiająca kwasowość i długi finisz. Wina czerwone cechują się stosunkowo niską zawartością tanin.

Region jest odpowiedni do produkcji win białych, które są albo lekkie, ale mają długi finisz, albo zwarte, mocne i bogate. Można również znaleźć bogate wina różowe i Siller, a także lżejsze lub mocniejsze wina czerwone odpowiednie do dłuższego dojrzewania lub go wymagające.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

na terenie komitatów Pest, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar i Szabolcs-Szatmár-Bereg

*Stosowanie określenia „tájbor” [wino regionalne]*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Synonimem chronionego oznaczenia geograficznego może być określenie: „tájbor” [wino regionalne]

*Ograniczone terminy, które można wskazać*

Ramy prawne:

określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- (i) Muskotály [muscat]: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji]
- (ii) Siller: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé
- (iii) Rózsze: „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé
- (iv) Białe: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé, jégbor [wino lodowe]
- (v) Czerwone: „barrique”, „fahordós érlelésű bor” [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret” [pierwszy zbiór], „virgin vintage”, „újbor” [młode wino], „primőr” [primeur], „termőhelyen palackozva” [butelkowane na obszarze produkcji], cuvée, küvé, jégbor [wino lodowe]

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://boraszat.kormany.hu/admin/download/d/4f/d2000/FELSO-MAGYARORSZAG\\_term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s\\_standard%20es\\_ver\\_kornelk.pdf](https://boraszat.kormany.hu/admin/download/d/4f/d2000/FELSO-MAGYARORSZAG_term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s_standard%20es_ver_kornelk.pdf)

---