

Új módosítás iránti kérelem

I. ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

1. NÉV ÉS TÍPUS

a. Bejegyzendő név/nevek

Felső-Magyarország (hu)

Felső-Magyarországi (hu)

b. A földrajzi árujelző típusa:

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

2. SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEK KATEGÓRIÁI

1. Bor

3. A BOR(OK) LEÍRÁSA

Muskotály

Rövid szöveges leírás

Friss üde fehérbor, fajtára jellemző színnel, jellegzetes muskotály illattal és zamattal. Száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
---	--

Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
---	--

	9,5
--	-----

Minimális teljes savtartalom:	
-------------------------------	--

	4 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
--	---------------------------------------

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
--	--

	18
--	----

Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	
--	--

Siller*Rövid szöveges leírás*

Kékszőlőkből készült, a rozé boroknál több színanyagot tartalmazó, mélyebb színű, teltebb, fanyarabb, száraz bor, melynek illatában és ízében egyaránt megtalálhatók a gyümölcs- és a fűszeres aromák.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):

Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):

9,5

Minimális teljes savtartalom:

4 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

18

Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

Rozé*Rövid szöveges leírás*

Kékszőlőből készült, színárnyalata a hagymahéj színtől az élénk rózsaszínig terjedő színig, friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel, esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor, mérsékelt fanyarsággal, száraz, félszáraz, félédes, illetve édes bor.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):

Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):

9,5

Minimális teljes savtartalom:

4 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve

18

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

Fehér

Rövid szöveges leírás
Friss, üde jellegű, hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző színű, gyümölcs és egyéb illatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	
Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	9,5
Minimális teljes savtartalom:	4 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	

Vörös

Rövid szöveges leírás
Fajtaborok esetében a fajtára jellemző színek, illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró vörösborok száraztól az édes kategóriáig.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):	

<i>Minimális teljes alkoholtartalom (tömegszázalék):</i>	9,5
<i>Minimális teljes savtartalom:</i>	4 borkősavtartalomban (g/l) kifejezve
<i>Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):</i>	20
<i>Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):</i>	

4. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

a. Alapvető borászati eljárások

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások (1)

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
1. Muskotály - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása - házasítási szabályok: a Czerszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Csaba gyöngye, Hamburgi muskotály, Zefír vagy a Mátrai muskotály fajták aránya együttesen vagy külön-külön minimum 85%	

Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások (2)

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás
<i>Az eljárás leírása:</i>	
2. Siller - a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető. 3. Rozé - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása 4. Fehér - a szőlőt a szüret napján fel kell dolgozni; - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; - kötelező a must tisztítása 5. Vörös - a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető	

A szőlő művelésmódja, térállása

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
a)A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok: i)Meglévő ültetvény esetén: művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig. ii)Új ültetvény esetén: Guyot, magas kordon, közép magas kordon, alacsony kordon, ernyő, egyes függöny, legyező, fej és bakművelés. b)A szőlőültetvény tőkesűrűségére vonatkozó szabályok. i)Meglévő ültetvény esetén: a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető OFJ bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fenntartásáig. ii)Új ültetvény esetén : -tőkesűrűség legalább 3300 tőke/ha, -tőketávolság legalább 0,8 m	

Szüret, szőlőminőség

<i>Borászati eljárás típusa:</i>	Művelési gyakorlat
<i>Az eljárás leírása:</i>	
1. a szüret módja: kézi vagy gépi 2. a szüret időpontjának meghatározása: nincs meghatározva legkorábbi szüreti időpont 3. a szőlő minimális cukortartalma (potenciális alkoholtartalomban kifejezve): 8,0 %vol (13,4 °MM)	

b. Maximum hozamok

<i>Maximum hozam:</i>
120 hektoliter/hektár

5. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megyék területének a szőlő termőhelyi kataszter I. és II. osztályába sorolt határrészei

6. FONTOSABB BORSZŐLŐFAJTÁK

** Zweigelt (MAIN)
** Zölcsilváni (OTHER)

** Zöld veltelini (MAIN)
* Zéta (OTHER)
** Zenit (OTHER)
** Zengő (OTHER)
** Zefír (OTHER)
** Zala gyöngye (MAIN)
** Viognier (OTHER)
** Cabernet sauv. (MAIN)
** Cabernet franc (MAIN)
** Bouvier (OTHER)
** Blauburger (OTHER)
** Bíborkadarka (OTHER)
** Bianca (OTHER)
** Alibernet (OTHER)
* Furmint (MAIN)
** Ezerfürtű (OTHER)
** Királyleányka (OTHER)
** Kerner (OTHER)
** Kékoportó (OTHER)
** Kékfrankos (MAIN)
** Kármin (OTHER)
* Kadarka (MAIN)
* Kabar (OTHER)
* Juhfark (OTHER)
** Irsai Olivér (OTHER)
** Hárslevelű (MAIN)
** Hamburgi muskotály (OTHER)
** Gyöngyrizling (OTHER)
** Csókaszőlő (OTHER)
** Csertszegi fűszeres (MAIN)
** Csabagyöngye (OTHER)
** Chasselas (OTHER)
** Chasselas (MAIN)
** Chardonnay (MAIN)
** Ottonel muskotály (OTHER)
** Olasz rizling (MAIN)
** Mézes (OTHER)
** Merlot (MAIN)

** Menoire (OTHER)
** Medina (OTHER)
** Mátrai muskotály (OTHER)
** Leányka (OTHER)
* Kövérszőlő (OTHER)
** Szürkebarát (OTHER)
** Syrah (OTHER)
** Semillon (OTHER)
** Sauvignon (OTHER)
** Sárga muskotály (OTHER)
** Turán (OTHER)
** Tramini (OTHER)
** Rizlingszilváni (MAIN)
** Rajnai rizling (MAIN)
** Pinot noir (MAIN)
** Pinot blanc (OTHER)

7. A TERÜLETHEZ FÜZŐDŐ KAPCSOLAT(OK) LEÍRÁSA

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Felső-magyarország általános klimatikus adottságait az Északi középhegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért az itt termelt borok izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. A vörösborok tannintartalma viszonylag alacsony.

Felső-magyarország alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, rozék, sillerek, a könnyebb és testesebb, hosszú idejű érlelésre alkalmas, azt igénylő vörösborok is.

8. TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés
<i>A feltétel leírása:</i>	
Pest megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Hajdú-Bihar megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén	

A tájbor szó használata

<i>Jogi keret:</i>	A nemzeti jogszabályokban
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
az oltalom alatt álló földrajzi jelzés feltüntethető szinonimája: tájbor	

Jelölhető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

<i>Jogi keret:</i>	valamely, az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják
<i>A további feltétel típusa:</i>	A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések
<i>A feltétel leírása:</i>	
(i) Muskotály: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva (ii) Siller: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva (iii) Rozé: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva (iv) Fehér: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva (v) Vörös: barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva	

II. EGYÉB INFORMÁCIÓK

1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

<i>Egyenértékű kifejezés(ek):</i>	
<i>Hagyományosan használatos megnevezés:</i>	Nem
<i>A kérelem nyelve:</i>	magyar
<i>A továbbítás jogalapja:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>E műszaki dokumentáció a következőknek megfelelően elfogadott módosítás(oka)t tartalmaz:</i>	
<i>Módosítás jellege:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Cím:</i>	
<i>Reasons</i>	az összefoglaló dokumentumok COM által kezdeményezett rövidítése

2. ELÉRHETŐSÉG

a. A kérelmező adatai

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Mátrai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestületek
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	4 Koháry út 3200 Gyöngyös Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-37/500-663
<i>Fax:</i>	+36-37/500-663
<i>E-mail cím(ek):</i>	hattila10@gmail.com

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestületek
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	Pf.: 83. Kőlyuktető 3301 Eger Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-36/518-422
<i>Fax:</i>	+36-36/518-423
<i>E-mail cím(ek):</i>	ebht@t-online.hu

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Bükkii Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestületek
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	7 Széchenyi út 3423 Tibolddaróc Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-49/337-023
<i>Fax:</i>	+36-49/337-023
<i>E-mail cím(ek):</i>	mateandszente@t-online.hu

<i>Kérelmező neve és beosztása:</i>	Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<i>Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetében):</i>	A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestületek
<i>Nemzetiség:</i>	Magyarország
<i>Cím:</i>	2 Dózsa 3910 Tokaj Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36-47/352-623
<i>Fax:</i>	+36-47/352-623
<i>E-mail cím(ek):</i>	szolyak@tokajhkt.t-online.hu

b. Közvetítő adatai

<i>Közvetítő neve:</i>	Vidékfejlesztési Minisztérium
<i>Cím:</i>	11 Kossuth tér 1055 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+36 1 795 3844
<i>Fax:</i>	+36 1 795 0091
<i>E-mail cím(ek):</i>	agrarpiaci@vm.gov.hu

c. Érdekelte felek adatai

--

d. Illetékes ellenőrző hatóságok elérhetősége

<i>Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése</i>	1. Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2. megyei Kormányhivatalok
<i>Cím:</i>	141-145. Budaörsi 1118 Budapest Magyarország
<i>Telefon:</i>	+3613460930
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail cím(ek):</i>	bor@nebih.gov.hu

e. Ellenőrző szervek elérhetősége

--

3. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK**a. a) pont**

Tájbor

b. b) pont

Siller
Muzeális bor

4. NUTS-terület

HU313	Nograd
HU312	Heves
HU311	Borsod-Abauj-Zemlen

5. HÁZASÍTÁSI ALAPANYAGKÉNT HASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTÁK

--

6. IGAZOLÓ DOKUMENTUMOK**a. Termékleírás**

<i>Státus:</i>	Csatolva
<i>Az ügyirat neve:</i>	FELSO-MAGYARORSZAG_termekleiras.pdf

b. A jóváhagyásról szóló nemzeti döntés:

<i>Az ügyirat neve:</i>	97-2004_FVM-kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	127-2009_FVM_kozlony.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet
<i>Az ügyirat neve:</i>	Bortörvény 2009.pdf
<i>Jogi hivatkozás:</i>	2004. évi XVIII. tv.

c. Egyéb dokumentum(ok):

<i>Az ügyirat neve:</i>	FELSO-MAGYARORSZAG_jovahagyo.pdf
<i>Leírás:</i>	a termékleírás nemzeti jóváhagyásáról szóló határozat

d. A körülhatárolt terület térképei

<i>Az ügyirat neve:</i>	Felso-Magyarország_OFJ.pdf
<i>Leírás:</i>	

e. Megjegyzés az Európai Bizottság részére

--

7. A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK

<i>Link:</i>	http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztesi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/magyarorszagi-oltalom-alatt-allo-eredetmegjelolesek-es-foldrajzi-jelzesek-termekleirasai
--------------	---