C/2026/6024

12.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6024)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bükk / Bükki“

Referenční číslo EU: PDO-HU-A1500-AM02 – 14. srpna 2026

1. **Název produktu**

„Bükk / Bükki“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Maďarsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravin

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Účelem této změny je u chráněného označení původu „Bükk“ zavést v rámci stávajícího druhu výrobku z révy vinné „víno“ typy „bílé Superior“ a „červené Superior“ a stanovit požadavky na tyto typy vína.

Tato změna nemění chráněný název ani jeho používání a nemění ani druh výrobku označeného zeměpisným označením, jelikož „bílé Superior“ a „červené Superior“ jsou i nadále typy vína spadající do druhu výrobku z révy vinné „víno“. Tato změna neohrožuje existenci souvislosti se zeměpisnou oblastí a nezavádí žádná další obecná omezení týkající se uvádění již chráněných produktů na trh. Zvláštní požadavky na vína typu „Superior“ stanovují podmínky jejich výroby a označování.

Tato změna tedy nespadá do žádného z případů tzv. změny na úrovni Unie stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, a jedná se proto o standardní změnu ve smyslu čl. 24 odst. 4 uvedeného nařízení.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Zařazení typů vína „bílé Superior“ a „červené Superior“

Popis

Do kategorie produktů „víno“ byly přidány typy vína „bílé Superior“ a „červené Superior“.

Nové typy vína jsou definovány na základě jejich analytických a organoleptických vlastností, povinných a zakázaných vinařských postupů, minimálního obsahu cukru v hroznech, maximálního výnosu na hektar, povolených odrůd révy vinné a zvláštních pravidel pro označování.

Vína typu „Superior“ jsou vína „Bükk“, na která se vztahují vyšší požadavky na jakost a pro která jsou stanoveny přísnější analytické požadavky a podmínky v oblasti pěstování révy a výroby vína. Do části specifikace produktu věnované souvislosti se zeměpisnou oblastí byla rovněž doplněna ustanovení, která poukazují na vyšší potenciál zrání u bílých a červených vín typu „Superior“ a na význam podmínek panujících v oblasti produkce.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna dalších požadavků pro druh výrobku z révy vinné „víno“

Popis

U stávajících typů bílého, růžového a červeného vína byly změněny některé analytické a organoleptické požadavky, jakož i požadavky na pěstování révy vinné a výrobu vína.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových u bílých, růžových a červených vín byl zvýšen z 9,0 % na 11,5 %. Byl upřesněn organoleptický popis jednotlivých typů vín.

U bílých a růžových vín byla lhůta pro zpracování hroznů změněna z „v den sklizně“ na „do 24 hodin od sklizně“.

Minimální obsah cukru v hroznech pro výrobu bílého, růžového a červeného vína vyjádřený jako možný obsah alkoholu v procentech objemových byl zvýšen z 9 % (15 stupňů maďarského moštoměru) na 10,97 % (17,5 stupně maďarského moštoměru). Do specifikace produktu bylo rovněž doplněno ustanovení týkající se snížení minimálního obsahu cukru v případě mimořádně chladného a deštivého období sklizně.

Do popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí byly doplněny upřesňující informace a další podrobnosti, zejména pokud jde o přírodní podmínky vinařské oblasti, zrání hroznů, zachování kyselosti a z toho vyplývající charakter vína a jeho potenciál ke zrání.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí a pravidel pro uvádění zeměpisných údajů

Popis

Souvislost mezi danou zeměpisnou oblastí a víny s chráněným označením původu „Bükk“ byla upřesněna a podrobněji vysvětlena. Tato změna podrobněji popisuje přírodní a lidské faktory ve vinařské oblasti a jejich vliv na zrání hroznů, jakož i na kyselost, ovocnost, strukturu a potenciál zrání vín.

Tato změna rovněž upřesňuje pravidla pro uvádění názvů menších zeměpisných jednotek. Specifikace produktu stanoví názvy obcí, které lze uvádět na etiketě, a podmínku nejméně 85 % podílu hroznů z dané obce. U vín typu „Superior“ umožňuje uvádět názvy viničních tratí při nejméně 95 % podílu hroznů z příslušné trati, a to společně s názvem příslušné obce v dané vinařské oblasti, a stanoví, které názvy viničních tratí lze použít.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Bükk / Bükki“

Referenční číslo EU: PDO-HU-A1500-AM02 – 14. srpna 2026

1. **Název (názvy)**

„Bükk / Bükki“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Maďarsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva se může pohybovat od zelenožluté až po sytější slámově žlutou.

Vůně

Vůni dominují tóny čerstvého ovoce, jako jsou citrusy.

Chuť

Suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká, s osvěžující kyselostí a svěžími citrusovými a ovocnými tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,5 % obj. Maximální celková kyselost: 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené ve vnitrostátních právních předpisech a příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva se může pohybovat od barvy světlé cibulové slupky až po tmavě růžovou.

Vůně

Může převládat živá, svěží vůně červeného bobulového ovoce, jako jsou maliny, rybíz nebo jahody.

Chuť

Může mít živou kyselost, mírnou trpkost, lehkou ovocnost a případně květinové tóny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,5 % obj. Celková kyselost: 4,6 až 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené ve vnitrostátních právních předpisech a příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva se může pohybovat od středně až sytě fialové po rubínově či granátově červenou.

Vůně

Vůni mohou dominovat ovocné tóny, jako jsou višně, třešně a rybíz. Může být doprovázena jemnými kořeněnými tóny, včetně skořice a vanilky.

Chuť

Může se vyznačovat mírnými třísloviny a středně plnou chutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,5 % obj. Celková kyselost: 4,6 až 8,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené ve vnitrostátních právních předpisech a příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílé víno Superior

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva je zelenobílá, zelenožlutá nebo žlutá.

Vůně

Jsou zde výrazné vůně zralého ovoce, především peckovin.

Chuť

Zralá ovocná chuť a střední až plné tělo.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Může být vyráběno v kategorii suchých nebo polosuchých vín.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	5,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,5 % obj. Celková kyselost: 5,0 až 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené ve vnitrostátních právních předpisech a příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno Superior

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva se může pohybovat od granátově červené po sytě rubínovou.

Vůně

Jsou zde výrazné vůně zralého ovoce, jako jsou třešně, višně, maliny a rybíz.

Chuť

Vyznačuje se sametovou texturou a ovocností, případně doplněnou kořeněnými tóny. Středně plná až plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Může být vyráběno v kategorii suchých nebo polosuchých vín.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	5,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,5 % obj. Maximální celková kyselost: 8,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené ve vnitrostátních právních předpisech a příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

Vinifikace

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

Bílé a růžové víno: hrozny musí být zpracovány do 24 hodin po sklizni, lisování se smí provádět pouze v lisech s přerušovaným pracovním cyklem, mošt musí být vyčištěn.

Červené víno: hroznový rmut musí kvasit se slupkami, lisování se smí provádět pouze v lisech s přerušovaným pracovním cyklem.

Bílé víno Superior: hrozny musí být zpracovány do 24 hodin po sklizni, lisování se smí provádět pouze v lisech s přerušovaným pracovním cyklem, víno lze uvést na trh nejdříve 1. března roku následujícího po sklizni, celé množství musí být posouzeno a naplněno do lahví jako jediná šarže. Slazení, obohacování moštu, přikyselování, odkyselování, použití kousků dubového dřeva a reverzní osmóza nejsou povoleny.

Červené víno Superior: hrozny musí být zpracovány do 24 hodin po sklizni, lisování se smí provádět pouze v lisech s přerušovaným pracovním cyklem, víno lze uvést na trh nejdříve 1. září roku následujícího po sklizni, celé množství musí být posouzeno a naplněno do lahví jako jediná šarže. Slazení, obohacování moštu, přikyselování, odkyselování, použití kousků dubového dřeva a reverzní osmóza nejsou povoleny.

Vinařský postup

Způsoby vedení révy

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

Hrozny vhodné k výrobě vína v souladu se specifikací produktu lze sklízet z jakékoli existující vinice, bez ohledu na způsob vedení révy, a to po celou dobu, po kterou je vinice v provozu.

Povolené způsoby vedení révy pro nové vinice: vedení Guyot, středně vysoké kordonové vedení, nízké kordonové vedení, vedení Amrella, vějířovité vedení, vedení na hlavu a vedení gobelet.

Vinařský postup

Hustota porostu révy, sklizeň a minimální obsah cukru v hroznech

Druh enologického postupu

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Popis

Hrozny vhodné k výrobě vína v souladu se specifikací produktu lze sklízet z jakékoli stávající vinice bez ohledu na spon výsadby, a to po celou dobu její existence.

U nových vinic musí být hustota výsadby nejméně 3 700 keřů/ha a vzdálenost mezi keři musí být nejméně 0,8 m.

Sklizeň může být mechanická nebo ruční. Datum sklizně je stanoveno v oznámení vinařského sdružení.

Minimální obsah cukru v hroznech (vyjádřený jako možný obsah alkoholu):

— bílé, růžové a červené: 10,97 % obj. (17,5 stupňů maďarského moštoměru)

— Bílé víno Superior a červené víno Superior: 12,08 % obj. (19 stupňů maďarského moštoměru).

V ročnících s mimořádně chladným a deštivým obdobím sklizně může Rada vinařských obcí vinařské oblasti Bükk do 31. srpna snížit minimální obsah cukru až o dva stupně maďarského moštoměru, a to po oznámení Ministerstvu zemědělství a získání jeho souhlasu.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Víno bílé, růžové, červené – ruční sklizeň

Maximální výnos

Maximální výnos:	13 600
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Víno bílé, růžové, červené – mechanická sklizeň

Maximální výnos

Maximální výnos:	13 100
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

bílé, růžové, červené

Maximální výnos

Maximální výnos:	100
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Bílé víno Superior, červené víno Superior

Maximální výnos

Maximální výnos:	8 200
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Bílé víno Superior, červené víno Superior

Maximální výnos

Maximální výnos:	60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Blauburger

— Bíbor Kadarka

— Cabernet franc – Kaberne fran

— Cabernet Sauvignon

— Chardonnay – Ronci bilé

— Chasselas – Chrupka belia

— Csabagyöngye – Pearl of Csaba

— Cserszegi fűszeres

— Ezerfürtű

— Furmint – Furmint bianco

— Hárslevelű – Garszleveljü

— Irsai Olivér – Zolotisztüj Rannüj

— Kadarka – Negru moale

— Királyleányka – Little Princess

— Kékfrankos – Moravka

— Kékoportó – Portugais bleu

— Leányka – Feteasca alba

— Menoire

— Merlot

— Olasz rizling – Olaszrizling

— Ottonel Muskotály – Miszket Otonel

— Pinot blanc – Pinot beluj

— Pinot noir – Spätburgunder

— Rizlingszilváni – Rivaner

— Sauvignon – Sauvignon blanc

— Semillon – Petit semillon

— Syrah – Sirac

— Szürkebarát – Graumönch

— Sárga Muskotály – Weisser

— Tramini – Gewürztraminer

— Turán

— Zengő

— Zenit

— Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe

— Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Plochy na území těchto obcí zařazené v katastru viničních poloh do I. nebo II. třídy: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc a Vatta.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

1. Popis vymezené oblasti

a) Přírodní faktory

Devadesát procent plochy vinic se rozkládá v nadmořských výškách od 160 m do 350 m na jižní straně pohoří Bükk (tzv. „podhůří“).

Půdy vyskytující se ve vymezené oblasti jsou obecně sprašové, erubázové, hnědé a lesní půdy s iluviací jílu, které vznikly na ryolitovém tufu. Na podnebí této vinařské oblasti má největší vliv pohoří Bükk, které ji chrání před chladem ze severu. Podnebí je proměnlivé, zimy bývají někdy tuhé a chladné. V takových letech zachraňují vinice před vážnými škodami pouze příznivá poloha (160 m nad mořem) a volný odtok chladného vzduchu.

Jaro obvykle přichází pozdě a mrazy na konci října nejsou ničím neobvyklým. Podnebí je suché a chladné, s nízkými srážkami. V posledních letech se průměrná teplota zvýšila téměř o 1 °C, což posunulo dobu sklizně na září. Roční doba slunečního svitu činí přibližně 1 950 až 2 000 hodin za rok. Roční úhrn srážek činí 500–550 mm. Vinice jsou zpravidla rozptýlené, většinou se nacházejí na náhorních plošinách nebo na svazích orientovaných na západ či jihozápad.

b) Lidské faktory

Na svazích pohoří Bükk rostla planá réva již před tisíci lety. První zmínka o pěstování hroznů se vztahuje k rodu Örsúr. První písemné zmínky pocházejí ze 14. století. V roce 1503 potvrdil Vladislav II. Jagellonský vinařské privilegium města Miskolc. V 18. století vedla vinařská stezka do Polska právě přes dnešní vinařskou oblast. Oblast produkce dosáhla svého největšího rozsahu v první polovině 19. století a byla téměř zcela zničena při révokazové kalamitě. Později byly tyto plochy znovu osázeny, ale většina půdy byla využita k pěstování jiných plodin.

Plochy zařazené v katastru viničních poloh do I. nebo II. třídy zaujímají přibližně 17 000 ha, přičemž révou není osázena ani desetina této rozlohy. Osázené plochy se většinou nacházejí na náhorních plošinách nebo mírných svazích.

Po révokazové kalamitě v této oblasti převládaly odrůdy ze skupin *Proles pontica* a *Proles orientalis* (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Po roce 1945 se v této vinařské oblasti vysazovala řada různých odrůd, přičemž téměř ze 100 % šlo o bílou révu. Jelikož jde o mladou vinařskou oblast, která tento status získala v roce 1970, převažují zde bílé odrůdy révy vinné vysazené ve 20. století. První výsadby modrých odrůd vznikaly od roku 1980. V současné době je poměr bílé a modré révy 70:30. Tato vinařská oblast je vhodná především pro pěstování raných a středně raných aromatických odrůd.

2. Popis vín

Hlavní předností vín „Bükk“ je jejich komplexní kyselost, která umožňuje dlouhé zrání. Je to částečně způsobeno sopečným podložím a částečně relativně nízkou průměrnou teplotou navzdory klimatickým změnám. Díky tomuto faktoru může tato vinařská oblast produkovat živá, svěží a ovocná vína v kategoriích bílých, růžových a červených vín a vín typu siller, která spadají do kategorie produktů s chráněným označením původu.

Tato vína jsou obvykle suchá, avšak díky vysoké koncentraci cukru je možné vyrábět vína, která se vyznačují jak vyváženým obsahem zbytkového cukru, tak vyšší kyselostí. Díky pečlivé práci ve vinici, která využívá výjimečných vlastností některých vinic a potenciální kyselosti, která v hroznech přetrvává i při plné zralosti, vznikají také výjimečná vína s vysokým potenciálem zrání.

Tyto faktory se spojují a tvoří jedinečný celek, který jinde nelze najít, a umožňují tak spotřebiteli objevit specifický potenciál vinařské oblasti Bükk. Tato vína lze vyrábět především za podmínek stanovených pro kategorii produktů „Superior“.

3. Souvislost mezi oblastí produkce, lidskými faktory a produktem

Na svazích a náhorních plošinách ve východním podhůří pohoří Bükk zajišťuje relativně vyrovnané klima rok co rok hrozny s vysokým obsahem cukru a výraznou kyselostí, z nichž se vyrábějí vína bohatá na chuť a vůni.

Díky pečlivé a promyšlené práci ve vinici může značná část vinic produkovat vína, která věrně odrážejí půdní podmínky v daných oblastech produkce. Díky jižní orientaci většiny oblastí produkce, rozmanitému obsahu minerálů a dobré vodní rovnováze jejich půd lze v hroznech dosáhnout vysoké koncentrace cukru, aniž by došlo ke ztrátě kyselosti.

Dobrá schopnost erubázových půd na úpatí pohoří Bükk zadržovat vodu napomáhá vyváženému vývoji rostlin i při relativně nízkém ročním úhrnu srážek. Při vysokém obsahu cukru v dozrálých hroznech vede zářijové období výskytu botrytidy často k žádoucímu sesychání bobulí, místy i k ušlechtilé botrytizaci provázené jejich sesycháním.

Tento faktor po staletí utvářel charakter vín z této oblasti, k němuž dnes přispívají i odrůdy s dobrou schopností akumulovat cukr (Zenit, Zengő), vysazené v období zaměření na množství produkce.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Pravidla pro označování a uvádění menších zeměpisných jednotek

Právní rámec

Zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování vín

Popis požadavku/odchylky

Místo výrazu „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (chráněné označení původu) lze také použít tradiční výraz „védett eredetű bor“ (víno chráněného původu).

U vín typu „Superior“ se za název vína doplňuje výraz „Superior“, který se na etiketě uvádí po označení původu za použití stejné typografie.

Tradiční výrazy a výrazy podléhající omezením, jejichž používání je povolené:

Bílé víno: muskotály (muškát), főbor (hlavní víno), késői szüretelésű bor (víno z pozdního sběru), „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archivní víno).

Růžové víno: „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno v oblasti produkce).

Červené víno: siller, főbor (hlavní víno), késői szüretelésű bor (víno z pozdního sběru), „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archivní víno).

Bílé víno Superior: muskotály (muškát), főbor (hlavní víno), késői szüretelésű bor (víno z pozdního sběru), „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archivní víno).

Červené víno Superior: siller, főbor (hlavní víno), késői szüretelésű bor (víno z pozdního sběru), „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sběr), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněno do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročníkové víno), „muzeális bor“ (archivní víno).

Název obce lze uvádět u všech typů vín s chráněným označením původu (CHOP) „Bükk“, pokud nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě vína pochází z dané obce.

Lze uvádět názvy obcí: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc a Vatta.

Název viniční trati lze uvádět pouze u vín typu „Superior“, pokud nejméně 95 % hroznů použitých k výrobě vína pochází z dané viniční trati. Na etiketě musí být uveden rovněž název příslušné obce v dané vinařské oblasti.

Mohou být uvedeny tyto názvy viničních tratí:

Bogács: Baglyos, Galagonyás, Pazsag, Vén-hegy

Bükkzsérc: Mike

Cserépfalu: Berezd, Csurdóka, Nyomó

Cserépváralja: Rétföld

Mályi: Zúgó

Mezőkövesd: Pazsag

Miskolc: Csattos, Lippa

Nyékládháza: Peres, Pittyén

Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenes, Peres, Rózsás

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://boraszat.kormany.hu/bukki