C/2026/6024

12.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6024)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Bükk/Bükki«

EU-referencenummer: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Bükk/Bükki«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Ungarn

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen er en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143. Formålet med ændringen er at medtage vintyperne Superior-hvidvin og Superior-rødvin i den eksisterende kategori »vin« for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bükk« og at fastsætte kravene til disse vintyper.

Ændringen ændrer ikke den beskyttede betegnelse eller anvendelsen heraf, og den ændrer heller ikke den geografiske betegnelses produktkategori, eftersom Superior-hvidvin og Superior-rødvin fortsat er vintyper i produktkategorien »vin«. Ændringen risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og medfører ikke yderligere generelle restriktioner for markedsføringen af produkter med den beskyttede betegnelse. De specifikke krav til Superior-vintyperne indeholder betingelserne for produktion og mærkning af disse vintyper.

Ændringen svarer således ikke til nogen af de typer EU-ændringer, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, og er derfor en standardændring i henhold til nævnte forordnings artikel 24, stk. 4.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Medtagelse af vintyperne Superior-hvidvin og Superior-rødvin

Beskrivelse

Vintyperne Superior-hvidvin og Superior-rødvin er blevet tilføjet til produktkategorien »vin«.

De nye vintyper defineres ved deres analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber, de obligatoriske og forbudte vinfremstillingsmetoder, druernes minimumssukkerindhold, det maksimale udbytte pr. hektar, de tilladte druesorter og de særlige mærkningsregler.

Superior-vintyperne er »Bükk«-vine, der er underlagt højere kvalitetskrav, og for hvilke der er fastsat strengere analytiske betingelser samt strengere vindyrknings- og vinfremstillingsbetingelser. Der er også tilføjet bestemmelser til afsnittet i produktspecifikationen om tilknytningen til det geografiske område, med en angivelse af det større lagringspotentiale for vintyperne Superior-hvidvin og Superior-rødvin og den rolle, som forholdene i produktionsområdet spiller.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af andre specifikationer for produktkategorien »vin«

Beskrivelse

Visse analytiske, organoleptiske, vindyrknings- og vinfremstillingsmæssige krav er blevet ændret for de eksisterende vintyper hvidvin, rosévin og rødvin.

Det minimale totale alkoholindhold i volumen for vintyperne hvidvin, rosévin og rødvin er blevet sat op fra 9,0 % til 11,5 %. Den organoleptiske beskrivelse af de enkelte vintyper er blevet præciseret.

For vintyperne hvidvin og rosévin er fristen for forarbejdning af druerne blevet ændret fra høstdagen til 24 timer efter høsten.

Druernes minimumssukkerindhold for vintyperne hvidvin, rosévin og rødvin er blevet sat op fra et potentielt alkoholindhold i volumen på 9 % (15 ° på den ungarske mostskala) til et potentielt alkoholindhold i volumen på 10,97 % (17,5 ° på den ungarske mostskala). Der er ligeledes tilføjet en bestemmelse til produktspecifikationen om en nedsættelse af minimumssukkerindholdet i tilfælde af en usædvanligt kølig og våd høstperiode.

Der er tilføjet præciseringer og flere detaljer til beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område, navnlig med hensyn til vinregionens naturlige forhold, druernes modning, bevarelsen af syreindholdet samt den vintype og det lagringspotentiale, der er resultatet heraf.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område og specifikationerne for den geografiske betegnelse

Beskrivelse

Tilknytningen mellem det geografiske område og vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bükk« er blevet præciseret og forklaret mere detaljeret. Med ændringen beskrives de naturlige og menneskelige faktorer i vinregionen og deres indvirkning på druernes modning og vinenes syreindhold, frugtagtige karakter, struktur og lagringspotentiale på en mere detaljeret måde.

Ændringen præciserer også reglerne for angivelse af navne på mindre geografiske enheder. I produktspecifikationen angives de kommunenavne, der må stå på etiketten, og den oprindelsesidentitet på 85 %, der kræves for at anvende dem. Den gør det muligt at angive vinmarksnavne for Superior-vintyper med en oprindelsesidentitet på 95 % sammen med navnet på kommunen i vinregionen, og det præciseres, hvilke vinmarksnavne der må anvendes.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Bükk/Bükki«

EU-referencenummer: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Bükk/Bükki«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Ungarn

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven kan variere fra grøngul til en dybere stråguI farve.

Duft

Duften domineres af frisk frugt såsom citrusfrugter.

Smag

Tør, halvtør, halvsød eller sød med en frisk syrlighed og friske citrusnoter og frugtagtige noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol. Maksimalt totalt syreindhold: 9,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven kan variere fra lys løgskalsfarvet til mørkerosa.

Duft

Kan være domineret af livlige, friske noter af røde bær såsom hindbær, ribs eller jordbær.

Smag

Kan have en livlig syrlighed, moderat astringens, en let frugtagtig karakter og evt. blomsternoter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol. Totalt syreindhold: 4,6-9,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven kan variere fra moderat eller dyb purpurrød til rubinrød eller granatrød.

Duft

Duften kan være domineret af frugt såsom surkirsebær, kirsebær og ribs. Disse noter kan være ledsaget af diskrete krydrede noter, herunder kanel og vanilje.

Smag

Kan være kendetegnet ved moderate tanniner og en moderat fyldig krop.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol. Totalt syreindhold: 4,6-8,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Superior-hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven er grønlig hvid, grøngul eller gul.

Duft

Udtalte aromaer af moden frugt, primært stenfrugter.

Smag

Moden frugtagtig karakter og en moderat til fyldig krop.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Den kan fremstilles i kategorien tør eller halvtør.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	5,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,5 % vol. Totalt syreindhold: 5,0-9,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Superior-rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven kan variere fra granatrød til dyb rubinrød.

Duft

Udtalte aromaer af moden frugt såsom kirsebær, surkirsebær, hindbær og ribs.

Smag

Kendetegnet ved en fløjlsagtig tekstur og en frugtagtig karakter, evt. ledsaget af krydrede noter. Moderat til fyldig krop.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Den kan fremstilles i kategorien tør eller halvtør.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	5,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,5 % vol. Maksimalt totalt syreindhold: 8,0 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Vinfremstilling

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

Hvidvin og rosévin: Druerne skal forarbejdes senest 24 timer efter høsten. Presningen i vinpressen må kun foregå i partier. Mosten skal renses.

Rødvin: Druekvaset skal gæres på skallerne. Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

Superior-hvidvin: Druerne skal forarbejdes senest 24 timer efter høsten. Presningen i vinpressen må kun foregå i partier. Vinen må tidligst markedsføres den 1. marts i året efter høsten. Den samlede volumen skal certificeres og aftappes som ét parti. Sødning, mostforbedring, syring, afsyring, anvendelse af egetræsspåner og omvendt osmose er ikke tilladt.

Superior-rødvin: Druerne skal forarbejdes senest 24 timer efter høsten. Presningen i vinpressen må kun foregå i partier. Vinen må tidligst markedsføres den 1. september i året efter høsten. Den samlede volumen skal certificeres og aftappes som ét parti. Sødning, mostforbedring, syring, afsyring, anvendelse af egetræsspåner og omvendt osmose er ikke tilladt.

Vinfremstillingsmetode

Opbindings- og beskæringssystem

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

Druer, der er egnede til vinfremstilling i henhold til produktspecifikationen, kan høstes fra alle eksisterende vinmarker uanset opbindings- og beskæringssystem, så længe vinmarken er i drift.

Tilladte opbindings- og beskæringssystemer for nye vinmarker: Guyot-metoden, mellemhøj tråd, lav tråd, paraply-, vifte-, hoved- og gobeletbeskæring.

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed, høst og druernes minimumssukkerindhold

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse

Druer, der er egnede til vinfremstilling i henhold til produktspecifikationen, kan høstes fra alle eksisterende vinmarker uanset beplantningstæthed, så længe vinmarken er i drift.

For nye vinmarker skal beplantningstætheden være mindst 3 700 vinstokke/ha, og afstanden mellem vinstokkene skal være mindst 0,8 m.

Høsten kan foretages mekanisk eller manuelt. Høstdatoen fastsættes i en meddelelse fra vinkooperativet.

Druernes minimumssukkerindhold (udtrykt i potentielt alkoholindhold):

— hvidvin, rosévin og rødvin: 10,97 % vol. (17,5 ° på den ungarske mostskala)

— Superior-hvidvin og Superior-rødvin: 12,08 % vol. (19 ° på den ungarske mostskala).

I årgange med en usædvanligt kølig og våd høstperiode kan vinkooperativets råd for vinregionen Bükk nedsætte minimumssukkerindholdet med op til 2 ° på den ungarske mostskala indtil den 31. august efter at have underrettet landbrugsministeriet og indhentet dets samtykke.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvin, rosévin og rødvin — manuel høst

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	13 600
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvin, rosévin og rødvin – mekanisk høst

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	13 100
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvin, rosévin og rødvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	100
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Superior-hvidvin og Superior-rødvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	8 200
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Superior-hvidvin og Superior-rødvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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

— királyleánka – little princess

— kékfrankos – moravka

— kékoportó – portugais bleu

— leánka – 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Områder i følgende kommuner klassificeret som klasse I eller II ifølge vinmatriklen: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc og Vatta.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

1. Beskrivelse af det afgrænsede område

a) Naturlige faktorer

90 % af vindyrkningsområdet ligger i en højde på mellem 160 m og 350 m over havets overflade på sydsiden af Bükk-bjergene (kendt som »forbjergene«).

Jordbunden i det afgrænsede område består generelt af løss, erubasejord, brunjord og skovjord med lerudfældninger dannet på rhyolittuf. Vinregionens klima påvirkes særlig gunstigt af Bükk-massivet, som beskytter vinregionen mod kulden fra nord. Klimaet er omskifteligt og undertiden med strenge, kolde vintre. I sådanne år er det kun den gunstige beliggenhed (160 m over havets overflade) og den frie gennemstrømning af kold luft, der redder vinmarkerne fra alvorlige skader.

Foråret kommer normalt sent, og frost i slutningen af oktober er ikke usædvanligt. Klimaet er tørt og køligt med ringe nedbør. I de senere år er gennemsnitstemperaturen steget med næsten 1 °C, hvilket har flyttet høsttidspunktet til september. Det årlige antal solskinstimer er ca. 1 950-2 000 timer. Den årlige nedbørsmængde er 500-550 mm. Vinmarkerne ligger typisk spredt, normalt på plateauer eller på vest- eller sydvestvendte skråninger.

b) Menneskelige faktorer

Der fandtes allerede vilde druer på Bükk-skråningerne for flere tusinde år siden. Den første registrerede druedyrkning går tilbage til Örsúr-klanen. De første skriftlige kilder stammer fra det 14. århundrede. I 1503 godkendte Vladislav 2. vinpatentet for byen Miskolc. I det 18. århundrede gik vinruten til Polen gennem den nuværende vinregion. Produktionsområdet var størst i første halvdel af det 19. århundrede og blev næsten fuldstændigt ødelagt af phylloxeraepidemien. Senere blev arealerne genplantet, men størstedelen af jorden blev i stedet anvendt til andre afgrøder.

Arealer klassificeret som klasse I eller II i vinmatriklen dækker ca. 17 000 ha, hvoraf en tiendedel ikke er tilplantet. De tilplantede arealer ligger for det meste på et plateau eller en blød skråning.

Efter phylloxeraepidemien var sorter fra grupperne *Proles pontica* og *Proles orientalis* dominerende i området (Furmint, Hárslevelű og Leányka). Efter 1945 blev der plantet et stort antal sorter i vinregionen, hvoraf næsten 100 % var hvide druer. Som ung vinregion (oprettet i 1970) er den i vid udstrækning domineret af hvide druesorter, der blev plantet i det 20. århundrede. De første røde druer blev plantet fra 1980 og fremefter. I dag er forholdet mellem hvide og røde druer 70:30. Vinregionen er primært egnet til produktion af tidlige og moderat tidlige aromatiske sorter.

2. Beskrivelse af vinene

»Bükk«-vinenes primære fortrin er deres komplekse syreindhold, som giver mulighed for en betydelig lagringsperiode. Dette skyldes dels den vulkanske undergrund, dels den relativt lave gennemsnitstemperatur på trods af klimaændringerne. Denne faktor gør det muligt for vinregionen at producere livlige, friske og frugtagtige vine i kategorierne hvidvin, rosévin, siller og rødvin, som er omfattet af produktkategorien med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Disse vine er typisk tørre, men det høje sukkerindhold gør det muligt at producere vine med både et afbalanceret restsukkerindhold og et højere syreindhold. Der produceres også særlige vine med et stort lagringspotentiale gennem et bevidst vindyrkningsarbejde, hvor der drages fordel af visse vinmarkers enestående egenskaber og det potentielle syreindhold, som druerne bevarer ved fuld modenhed.

Disse faktorer udgør tilsammen en unik helhed, som ikke kan opnås andre steder, og som gør det muligt for forbrugeren at opdage vinregionen Bükks særlige potentiale. Disse vine kan primært produceres på de betingelser, der gælder for produktkategorien superior.

3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

På skråningerne og plateauerne ved Bükk-bjergenes østlige forbjerge sikrer et relativt afbalanceret klima år efter år druer med et højt sukkerindhold og et livligt syreindhold, hvilket giver vine, der er rige på smag og aroma.

Med et omhyggeligt og bevidst vindyrkningsarbejde kan en betydelig del af vinmarkerne producere vine, der er repræsentative for jordbundsforholdene i produktionsområderne. Takket være de fleste produktionsområders sydlige eksponering og jordbundens varierede mineralindhold og gode vandbalance kan der opnås et højt sukkerindhold i druerne, uden at syreindholdet mindskes.

Erubasejordens gode vandbindingsevne ved foden af Bükk-bjergene fremmer en afbalanceret planteudvikling selv ved en relativt lav årlig nedbørsmængde. Ud over det høje sukkerindhold fører botrytisperioden i september ofte til en delvis tørring på vinstokken og i visse tilfælde ædelråd.

Denne faktor har gennem århundrederne være afgørende for typen af regionens vine, og den påvirkes nu også af den høje sukkerophobningsevne hos de sorter, der blev plantet i masseproduktionsperioden (Zenit og Zengő).

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Mærkningsregler og angivelse af mindre geografiske enheder

Retsgrundlag

Fastsat af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den traditionelle benævnelse »védett eredetű bor« [vin med beskyttet oprindelse] kan også anvendes i stedet for benævnelsen »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« [beskyttet oprindelsesbetegnelse].

For Superior-vine tilføjes benævnelsen »Superior« til vinens navn, som skal angives på etiketten efter oprindelsesbetegnelsen med samme typografi.

Traditionelle benævnelser og benævnelser underlagt begrænsninger, som må anvendes:

Hvidvin: muskotály [muskatel], főbor [førsteklasses vin], késői szüretelésű bor [vin af sent høstede druer], barrique, fahordós érlelésű bor [vin lagret på træfade], első szüret [første høst], virgin vintage, újbor [ny vin], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [aftappet i produktionsområdet], ó [årgang], muzeális bor [historisk vin].

Rosévin: »első szüret« [første høst], »virgin vintage«, »újbor« [ny vin], »primőr« [primeur], »termőhelyen palackozva« [aftappet i produktionsområdet].

Rødvin: siller, főbor [førsteklasses vin], késői szüretelésű bor [vin af sent høstede druer], barrique, fahordós érlelésű bor [vin lagret på træfade], első szüret [første høst], virgin vintage, újbor [ny vin], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [aftappet i produktionsområdet], ó [årgang], muzeális bor [historisk vin].

Superior-hvidvin: muskotály [muskatel], főbor [førsteklasses vin], késői szüretelésű bor [vin af sent høstede druer], barrique, fahordós érlelésű bor [vin lagret på træfade], első szüret [første høst], virgin vintage, újbor [ny vin], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [aftappet i produktionsområdet], ó [årgang], muzeális bor [historisk vin].

Superior-rødvin: siller, főbor [førsteklasses vin], késői szüretelésű bor [vin af sent høstede druer], barrique, fahordós érlelésű bor [vin lagret på træfade], első szüret [første høst], virgin vintage, újbor [ny vin], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [aftappet i produktionsområdet], ó [årgang], muzeális bor [historisk vin].

Kommunens navn kan angives på alle typer vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bükk«, hvor oprindelsesidentiteten er mindst 85 %.

Følgende kommuner kan angives: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc og Vatta.

Vinmarksnavnet må kun angives på Superior-vintyper med en oprindelsesidentitet på mindst 95 %. Navnet på kommunen i vinregionen skal også fremgå af etiketten.

Følgende vinmarksnavne kan angives:

Bogács: Baglyos, Galagonyás, Pazsag og Vén-hegy

Bükkzsérc: Mike

Cserépfalu: Berezd, Csurdóka og Nyomó

Cserépváralja: Rétföld

Mályi: Zúgó

Mezőkövesd: Pazsag

Miskolc: Csattos og Lippa

Nyékládháza: Peres og Pittyén

Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenes, Peres og Rózsás

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://boraszat.kormany.hu/bukki