Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/6024

12.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6024)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Bükk / Bükki“

EU-Nr.: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bükk / Bükki“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Ungarn

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Mit dieser Änderung werden die Weinarten „Superior Weiß“ und „Superior Rot“ in die bestehende „Wein“-Kategorie der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bükk“ aufgenommen und die Anforderungen an diese Weinarten festgelegt.

Es ändert sich dabei weder der geschützte Name oder seine Verwendung noch die Kategorie des mit der geografischen Angabe bezeichneten Erzeugnisses, da es sich bei „Superior Weiß“ und „Superior Rot“ weiterhin um Weinarten in der Erzeugniskategorie „Wein“ handelt. Die Änderung birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und hat keine weitere Beschränkungen der Vermarktung der geschützten Erzeugnisse zur Folge. Zu den besonderen Anforderungen an die Weinart „Superior“ gehören die hier festgelegten Bedingungen, die für die Erzeugung und Kennzeichnung dieser Weine gelten.

Die Änderung fällt somit unter keinen der Fälle einer Unionsänderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 und ist daher eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der genannten Verordnung.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Einführung der Weinarten „Superior Weiß“ und „Superior Rot“

Beschreibung

In die Erzeugniskategorie „Wein“ wurden die Weinarten „Superior Weiß“ und „Superior Rot“ aufgenommen.

Für die neuen Weinarten gelten analytische und organoleptische Eigenschaften, es sind Weinbereitungsverfahren zwingend vorgeschrieben bzw. verboten und es sind der Mindestzuckergehalt der Trauben, der Höchstertrag pro Hektar, die zugelassenen Traubensorten und spezifisch für diese Weinarten geltende Kennzeichnungsvorschriften festgelegt.

Für Bükk-Weine der Weinart „Superior“ gelten höhere Qualitätsanforderungen: Analyse, Weinbau und Weinbereitung unterliegen hier strengeren Bedingungen. Der Abschnitt in der Produktspezifikation über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet enthält nun ferner Bestimmungen bezüglich des höheren Reifungspotenzials der Weinarten „Superior Weiß“ und „Superior Rot“ und inwieweit die Bedingungen im Erzeugungsgebiet hierbei eine Rolle spielen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung anderer Spezifikationen in der Erzeugniskategorie „Wein“

Beschreibung

Für die bestehenden Weinarten Weiß-, Rosé- und Rotwein haben sich bestimmte analytische und organoleptische Vorgaben sowie Anforderungen an den Weinbau und die Weinbereitung geändert.

Der Mindestgesamtalkoholgehalt der Weiß-, Rosé- und Rotweine wurde von 9,0 % vol auf 11,5 % vol erhöht. Die organoleptische Beschreibung der Weinarten wurde präzisiert.

Bei den Weiß- und Roséweinen wurde die Frist für die Verarbeitung der Trauben vom „Tag der Lese“ in „24 Stunden ab der Lese“ geändert.

Der Mindestzuckergehalt der Trauben für die Weiß-, Rosé- und Rotweine wurde von 9 % vol potenzieller Alkoholgehalt (15 °MM) auf 10,97 % vol potenzieller Alkoholgehalt (17,5 °MM) erhöht. Ferner wurde in die Produktspezifikation eine Bestimmung aufgenommen, die im Fall einer außergewöhnlich kühlen und nassen Erntezeit die Möglichkeit vorsieht, den Mindestzuckergehalt herabzusetzen.

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert und ausführlicher abgefasst, insbesondere in Bezug auf die natürlichen Bedingungen des Weinbaugebiets, die Reifung der Trauben, den Erhalt des Säuregehalts und den sich daraus ergebenden Stil des Weins und dessen Reifungspotenzial.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet und der Spezifikationen der geografischen Angabe

Beschreibung

Es wurde der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bükk“ präzisiert und näher erläutert. Es sind nun die natürlichen und menschlichen Faktoren in dem Weinbaugebiet und ihre Auswirkungen auf die Reifung der Trauben und die Säure, die Fruchtigkeit, die Struktur und das Reifungspotenzial der Weine ausführlicher beschrieben.

Ferner wurde präzisiert, welche Vorgaben für die Angabe der Namen kleinerer geografischer Einheiten gelten. In der Produktspezifikation sind die Namen der Gemeinden, die auf dem Etikett erscheinen dürfen, angegeben und es ist spezifiziert, dass ihre Verwendung eine 85-prozentige Ursprungsidentität voraussetzt. Damit ist es zulässig, für „Superior“-Weinarten mit einer Ursprungsidentität von 95 % neben dem Namen der Gemeinde des Weinbaugebiets den Namen der Weinlage anzugeben. Auch sind die Weinlagen aufgeführt, deren Namen verwendet werden dürfen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Bükk / Bükki“

EU-Nr.: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Name(n)**

„Bükk / Bükki“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Ungarn

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe kann von grünlich-gelb bis zu einem tieferen Strohgelb reichen.

Geruch

Im Aroma dominieren frische Früchte wie Zitrusfrüchte.

Geschmack

Trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, mit frischer Säure und frischen zitronigen und fruchtigen Noten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol. Maximaler Gesamtsäuregehalt: 9,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe kann von heller Zwiebelschalenfarbe bis zu dunklem Rosa reichen.

Geruch

Das Aroma kann von lebhaften, frischen Noten roter Beeren wie Himbeere, Johannisbeere oder Erdbeere geprägt sein.

Geschmack

Lebendige Säure, mäßige Adstringenz, leichte Fruchtigkeit und möglicherweise blumige Noten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol. Gesamtsäure: 4,6 bis 9,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe kann von mittel- oder tiefviolett bis rubinrot oder granatrot reichen.

Geruch

Im Aroma können Früchte wie Sauerkirsche, Kirsche und Johannisbeere dominieren. Begleitend sind subtile würzige Noten, darunter Zimt und Vanille, möglich.

Geschmack

Möglicherweise geprägt von mäßigen Tanninen und einem mäßig vollen Körper.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol. Gesamtsäure: 4,6 bis 8,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Superior Weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Von grünlich-weißer, grünlich-gelber oder gelber Farbe.

Geruch

Es sind ausgeprägte Aromen reifer Früchte, vor allem Steinobst, vorhanden.

Geschmack

Reife Fruchtigkeit und ein mittlerer bis voller Körper.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Er kann als trockener oder halbtrockener Wein erzeugt werden.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol. Gesamtsäure: 5,0 bis 9,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Superior Rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe kann von granatrot bis tief rubinrot reichen.

Geruch

Es sind ausgeprägte Aromen reifer Früchte wie Kirsche, Sauerkirsche, Himbeere und Johannisbeere vorhanden.

Geschmack

Charakteristisch ist eine samtige Textur und Fruchtigkeit, womöglich in Verbindung mit würzigen Noten. Mittlerer bis voller Körper.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Er kann als trockener oder halbtrockener Wein erzeugt werden.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol. Maximaler Gesamtsäuregehalt: 8,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Weinbereitung

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

Weiß- und Roséwein: Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden; das Pressen darf nur in Chargenpressen erfolgen; der Abstich des Mosts ist obligatorisch.

Rotwein: Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden; das Pressen darf nur in Chargenpressen erfolgen.

Superior Weiß: Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden; das Pressen darf nur in Chargenpressen erfolgen; der Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden; die Gesamtmenge muss als ein Posten zertifiziert und abgefüllt werden. Süßung, Mostverbesserung, Säuerung, Entsäuerung, die Verwendung von Eichenholzchips und Umkehrosmose sind nicht zulässig.

Superior Rot: Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden; das Pressen darf nur in Chargenpressen erfolgen; die Weine dürfen frühestens ab dem 1. September des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden; die Gesamtmenge muss als ein Posten zertifiziert und abgefüllt werden. Süßung, Mostverbesserung, Säuerung, Entsäuerung, die Verwendung von Eichenholzchips und Umkehrosmose sind nicht zulässig.

Weinbereitungsverfahren

Formen der Reberziehung

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

Für die Weinbereitung gemäß der Produktspezifikation geeignete Trauben dürfen unabhängig vom Erziehungssystem von jeder bestehenden Rebfläche geerntet werden, solange diese bewirtschaftet wird.

Zulässige Erziehungssysteme für neue Rebflächen: Guyot, mittelhoher Kordon, niedriger Kordon, Schirm-, Fächer-, Kopf- und Gobeleterziehung.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte, Lese und Mindestzuckergehalt der Trauben

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

Für die Weinbereitung gemäß der Produktspezifikation geeignete Trauben dürfen unabhängig von Pflanzdichte von jeder bestehenden Rebfläche geerntet werden, solange diese bewirtschaftet wird.

Bei neuen Rebflächen muss die Pflanzdichte mindestens 3 700 Stöcke/ha und der Abstand zwischen den Stöcken mindestens 0,8 m betragen.

Die Lese kann mechanisch oder von Hand erfolgen. Das Datum der Lese wird in einer Mitteilung der Weinbaugemeinschaft verkündet.

Mindestzuckergehalt der Trauben (ausgedrückt als potenzieller Alkoholgehalt):

— Weiß-, Rosé- und Rotwein: 10,97 % vol (17,5 °MM),

— Superior Weiß und Superior Rot: 12,08 % vol (19 °MM).

In Jahrgängen, in denen die Zeit der Lese außergewöhnlich kühl und nass ist, kann der Rat der Weinbaugemeinschaften des Weinbaugebiets Bükk, nach Unterrichtung des Landwirtschaftsministeriums und mit dessen Zustimmung, den Mindestzuckergehalt bis zum 31. August um bis zu 2 °MM (ungarischer Mostgrad) herabsetzen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiß-, Rosé-, Rotweine – Handlese

Höchsterträge

Höchsterträge:	13 600
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiß-, Rosé-, Rotweine – maschinelle Lese

Höchsterträge

Höchsterträge:	13 100
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiß-, Rosé-, Rotweine

Höchsterträge

Höchsterträge:	100
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Superior Weiß, Superior Rot

Höchsterträge

Höchsterträge:	8 200
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Superior Weiß, Superior Rot

Höchsterträge

Höchsterträge:	60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Flächen I. und II. Klasse gemäß dem Weinbaukataster der folgenden Gemeinden: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc und Vatta.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche Faktoren

90 % des Weinbaugebiets liegen in Höhenlagen zwischen 160 m und 350 m über dem Meeresspiegel auf der Südseite des Bükk-Gebirges (die sogenannten „Ausläufer“).

Die Böden in dem abgegrenzten Gebiet sind in der Regel Löss-, Lehm-, Braunerde- und Waldböden mit Toneinspülungen auf Rhyolith-Tuffgestein. Das Klima des Weinbaugebiets wird auf günstigste Weise durch das Bükk-Massiv beeinflusst, das es vor der Kälte aus dem Norden schützt. Das Gebiet ist klimatisch variabel; harte, kalte Winter kommen vor. In solchen Jahren werden die Rebflächen nur durch die günstige Lage (160 m über dem Meeresspiegel) und die frei strömende Kaltluft vor schweren Schäden bewahrt.

Das Frühjahr kommt in der Regel spät, und Fröste sind bereits Ende Oktober nicht ungewöhnlich. Das Klima ist, bei nur geringen Niederschlägen, trocken und kühl. In den letzten Jahren ist die Durchschnittstemperatur um fast 1 °C gestiegen. Hierdurch hat sich die Erntezeit inzwischen auf September verschoben. Die Sonneneinstrahlung beträgt über das Jahr etwa 1 950 bis 2 000 Stunden. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 500 bis 550 mm. Die Rebflächen befinden sich in der Regel auf Ebenen oder an Hängen, die nach Westen oder Südwesten ausgerichtet sind.

b) Menschliche Faktoren

An den Hängen des Bükk-Gebirges wuchsen bereits vor Tausenden von Jahren wilde Trauben. Erstmalig dokumentiert wurde der Traubenanbau vom Örsúr-Clan. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen stammen aus dem 14. Jahrhundert. 1503 genehmigte Ulászló II das Weinpatent der Stadt Miskolc. Im 18. Jahrhundert führte die Weinroute nach Polen durch das heutige Weinbaugebiet. Das Erzeugungsgebiet erreichte in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts seine größte Ausdehnung. Die Reblausplage vernichtete jedoch fast die gesamten Bestände. Zwar wurden die Flächen später wieder bepflanzt, der Großteil aber wurde stattdessen für andere Kulturen genutzt.

Die im Weinbaukataster in Klasse I oder II eingestuften Flächen umfassen rund 17 000 ha, von denen ein Zehntel nicht bepflanzt ist. Bepflanzt sind zumeist Flächen auf den Ebenen oder an sanft abfallenden Hängen.

Nach der Reblausplage dominierten in diesem Gebiet Rebsorten der Gruppen „Proles pontica“ und „Proles orientalis“ (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Nach 1945 wurden in dem Weinbaugebiet zahlreiche Rebsorten gepflanzt, fast zu 100 % weiße Trauben. In diesem jungen Weinbaugebiet (das im Jahr 1970 entstand) herrschen weitgehend weiße Rebsorten vor, die im 20. Jahrhundert gepflanzt wurden. Die ersten roten Rebsorten kamen ab 1980 hinzu. Heute beträgt das Verhältnis von weißen zu roten Trauben 70:30. Das Weinbaugebiet eignet sich in erster Linie für aromatische Sorten mit früher bis mittelfrüher Reife.

2. Beschreibung der Weine

Die Bükk-Weine zeichnen sich vorrangig durch ihre komplexe Säure aus, die eine erhebliche Reifezeit ermöglicht. Dies ist zum Teil auf den vulkanischen Untergrund und zum Teil auf die trotz des Klimawandels relativ niedrige Durchschnittstemperatur zurückzuführen. Diesem Faktor ist es zu verdanken, dass in dem Weinbaugebiet spritzige, frische und fruchtige Weine in den Kategorien Weiß-, Rosé- und Rotwein sowie Siller erzeugt werden, die in die Erzeugniskategorie fallen, für die die geschützte Ursprungsbezeichnung gilt.

Diese Weine sind in der Regel trocken, aber dank des hohen Zuckergehalts ist es möglich, Weine mit sowohl ausgewogenem Restzucker als auch höherem Säuregehalt zu erzeugen. Besondere Weine mit hohem Reifungspotenzial entstehen auch durch bewusste Weinbauarbeiten. Dazu gehört, die außergewöhnlichen Merkmale bestimmter Rebflächen und den potenziellen Säuregehalt, der in den vollreifen Trauben verbleibt, zu nutzen.

Diese Faktoren wirken auf einzigartige Weise zusammen, sodass ein Erzeugnis entsteht, das anderswo nicht erhältlich ist und das dem Verbraucher den Blick für das besondere Potenzial des Weinbaugebiets Bükk öffnet. Diese Weine lassen sich hauptsächlich unter den Bedingungen der Superior-Erzeugniskategorie erzeugen.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

An den Hängen und auf den Ebenen der östlichen Ausläufer des Bükk-Gebirges sorgt ein relativ ausgewogenes Klima für Trauben mit von Jahr zu Jahr hoher Zuckerkonzentration und spritziger Säure. Es entstehen daraus Weine mit viel Geschmack und Aroma.

Durch eine sorgfältige und bewusste Weinbauarbeit gelingt es, auf einem erheblichen Teil der Rebflächen Weine zu erzeugen, in denen sich die Bodenverhältnisse der Erzeugungsgebiete spiegeln. Da die meisten Erzeugungsgebiete nach Süden ausgerichtet sind und die Böden verschiedenste Mineralien enthalten und eine gute Wasserbilanz aufweisen, lässt sich in den Trauben eine hohe Zuckerkonzentration erreichen, ohne dass dies mit einem Verlust an Säure einhergeht.

Dass sich die Lehmböden am Fuße des Bükk-Gebirges durch ein gutes Wasserrückhaltevermögen auszeichnen, begünstigt auch bei über das Jahr relativ geringen Niederschlägen eine ausgewogene Entwicklung der Pflanzen. Neben der hohen Zuckerkonzentration führt die Botrytis-Phase im September häufig dazu, dass die Trauben am Stock trocknen. In manchen Fällen tritt Edelfäule auf.

Dieser Faktor hat im Laufe der Jahrhunderte den Stil der Weine der Region geprägt. Als weiterer Einfluss kommt nun auch die hohe Fähigkeit der zu Zeiten massiver Erzeugung gepflanzten Sorten (Zenit, Zengő) hinzu, Zucker einzulagern.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnungsvorschriften und Angabe kleinerer geografischer Einheiten

Rechtsrahmen

Durch die Organisation, die die g.U. oder g.g.A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der traditionelle Begriff „védett eredetű bor“ (Wein von geschützter Herkunft) kann anstelle des Begriffs „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) ebenfalls verwendet werden.

Bei Superior-Weinen wird der Name des Weines um den Begriff „Superior“ ergänzt, der im Anschluss an die Ursprungsbezeichnung in derselben Schriftart und Schriftgröße auf dem Etikett anzubringen ist.

Traditionelle und beschränkte Begriffe, die verwendet werden dürfen:

Weißwein: muskotály (Muskatwein), főbor (Hauptwein), késői szüretelésű bor (Spätlesewein), barrique, fahordós érlelésű bor (im Holzfass gereifter Wein), első szüret (erste Ernte), virgin vintage, újbor (Jungwein), primőr (Primeur), termőhelyen palackozva (am Erzeugungsort abgefüllter Wein), ó (Jahrgangswein), muzeális bor (musealer Wein).

Roséwein: első szüret (erste Ernte), virgin vintage, újbor (Jungwein), primőr (Primeur), termőhelyen palackozva (am Erzeugungsort abgefüllter Wein).

Rotwein: siller, főbor (Hauptwein), késői szüretelésű bor (Spätlesewein), barrique, fahordós érlelésű bor (im Holzfass gereifter Wein), első szüret (erste Ernte), virgin vintage, újbor (Jungwein), primőr (Primeur), termőhelyen palackozva (im Erzeugungsgebiet abgefüllter Wein), ó (Jahrgangswein), muzeális bor (musealer Wein).

Superior Weiß: muskotály (Muskatwein), főbor (Hauptwein), késői szüretelésű bor (Spätlesewein), barrique, fahordós érlelésű bor (im Holzfass gereifter Wein), első szüret (erste Ernte), virgin vintage, újbor (Jungwein), primőr (Primeur), termőhelyen palackozva (am Erzeugungsort abgefüllter Wein), ó (Jahrgangswein), muzeális bor (musealer Wein).

Superior Rot: siller, főbor (Hauptwein), késői szüretelésű bor (Spätlesewein), barrique, fahordós érlelésű bor (im Holzfass gereifter Wein), első szüret (erste Ernte), virgin vintage, újbor (Jungwein), primőr (Primeur), termőhelyen palackozva (im Erzeugungsgebiet abgefüllter Wein), ó (Jahrgangswein), muzeális bor (musealer Wein).

Der Name der Gemeinde kann auf allen Weinarten mit der g.U. „Bükk“ mit einer Ursprungsidentität von mindestens 85 % angegeben werden.

Folgende Gemeinden dürfen angegeben werden: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc und Vatta.

Die Angabe des Namens der Weinlage ist nur bei den „Superior“-Weinarten mit einer Ursprungsidentität von mindestens 95 % zulässig. Der Name der Gemeinde in dem Weinbaugebiet muss ebenfalls auf dem Etikett angegeben werden.

Folgende Weinlagen dürfen angegeben werden:

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

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/bukki