C/2026/6024

12.11.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/6024)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bükk / Bükki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bükk / Bükki»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Hongrie

5. **Nom des autorités communiquant la modification standard à la Commission**

Nom

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification est une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. La modification vise à introduire les types de vins blancs «Superior» et rouges «Superior» dans la catégorie «vin» existante de l'appellation d'origine protégée «Bükk» et à préciser les exigences relatives à ces types de vins.

La modification ne change pas la dénomination protégée ni son utilisation, pas plus qu'elle ne modifie la catégorie du produit désigné par l'indication géographique, étant donné que les vins blancs «Superior» et rouges «Superior» restent des types de vins relevant de la catégorie de produits «vin». La modification ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique et n'entraîne pas de nouvelle restriction générale en ce qui concerne la commercialisation des produits bénéficiant déjà de la protection. Les exigences spécifiques fixées pour les types de vins «Superior» définissent les conditions de production et de désignation de ces types de vins.

La modification ne constitue donc pas une des modifications à l'échelle de l'Union prévues à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 et est considérée comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, dudit règlement.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Introduction des types de vins blancs «Superior» et rouges «Superior»

Description

Les types de vins blancs «Superior» et rouges «Superior» sont ajoutés à la catégorie de produits «vin».

Pour ces nouveaux types de vins seront définis les caractéristiques analytiques et organoleptiques, les pratiques œnologiques obligatoires et interdites, la teneur minimale en sucre des raisins, le rendement maximal à l'hectare, les cépages pouvant être utilisés et les règles d'étiquetage en fonction du type.

Les vins de type «Superior» sont des vins de Bükk soumis à des exigences de qualité plus élevées, pour lesquels des conditions plus strictes sont définies en matière d'analyses, de viticulture et de vinification. En ce qui concerne les types de vins blancs «Superior» et rouges «Superior», la partie du cahier des charges présentant le lien avec l'aire géographique est également complétée par des dispositions décrivant le potentiel de vieillissement plus élevé de ces vins ainsi que le rôle des caractéristiques du vignoble.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification d'autres exigences pour la catégorie de produits «vin»

Description

Certaines exigences en matière d'analyses, de caractéristiques organoleptiques, de viticulture et de vinification pour les types de vins blancs, rosés et rouges existants ont été modifiées.

Le titre alcoométrique volumique total minimal des vins blancs, rosés et rouges passe de 9,0 % à 11,5 %. La description des caractéristiques organoleptiques de chaque type de vin est clarifiée.

Pour les vins blancs et rosés, le délai de traitement des raisins est modifié: au lieu d'être réalisé le jour même de la vendange, il peut désormais intervenir dans les 24 heures suivant la récolte.

La teneur minimale en sucre des raisins pour les types de vins blancs, rosés et rouges est passée de 9 % vol. de titre alcoométrique potentiel (15 MM°) à 10,97 % vol. de titre alcoométrique potentiel (17.5 MM°). La description du produit est en outre complétée par des dispositions relatives à la réduction de la teneur minimale en sucre, applicables en cas de période de vendange exceptionnellement fraîche et pluvieuse.

La description du lien avec l'aire géographique a été clarifiée et expliquée plus en détail, notamment en ce qui concerne les conditions naturelles de la région viticole, la maturation des raisins, la préservation de l'acidité ainsi que le style de vin et le potentiel de vieillissement qui en résultent.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la description du lien avec l'aire géographique et du cahier des charges de l'indication géographique

Description

La description du lien entre l'aire géographique et les vins associés à l'appellation d'origine protégée «Bükk» est clarifiée et expliquée plus en détail. La modification décrit plus précisément les facteurs naturels et humains de la région viticole et leur incidence sur la maturation des raisins et sur l'acidité, le fruité, la structure et le potentiel de vieillissement des vins.

La modification clarifie également les règles relatives à l'indication des noms des unités géographiques plus petites. La description du produit détermine les noms de localités pouvant figurer sur l'étiquette ainsi que l'exigence que 85 % des raisins en soient originaires pour pouvoir les utiliser. Pour les vins de type «Superior», elle autorise l'indication des noms de vignobles, à condition de garantir que 95 % des raisins en soient originaires, avec mention simultanée du nom de la commune viticole de l'aire de production, et elle détermine la liste des noms de vignobles pouvant être utilisés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Bükk / Bükki»

Numéro de référence UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bükk / Bükki»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Hongrie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sa couleur peut aller du jaune verdâtre au jaune paille plus profond.

Nez

Au nez apparaissent principalement des fruits frais tels que les agrumes.

Bouche

Sèche, demi-sèche, moelleuse ou douce, avec des acides frais, des agrumes frais et des notes fruitées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 11,5 %vol. Acidité totale maximale: 9,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sa couleur peut aller de la peau d'oignon pâle au rose plus foncé.

Nez

Son parfum peut être dominé par des notes fraîches et vives de fruits rouges tels que la framboise, la groseille ou la fraise.

Bouche

En bouche, des acidités vives, une astringence discrète, un fruité léger, et éventuellement des notes florales peuvent apparaître.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 11,5 %vol. Acidité totale: 4,6–9,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sa couleur peut varier du violet moyen au violet profond, au rubis ou au grenat.

Nez

Son parfum peut faire apparaître avant tout des notes de fruits, comme la griotte, la cerise et le cassis. Il peut être complété par des notes épicées discrètes, y compris de cannelle et de vanille.

Bouche

En bouche, le vin peut se caractériser par un tanin et un corps modérément pleins.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,6
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 11,5 %vol. Acidité totale: 4,6–8,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Blanc Superior

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blanc verdâtre, jaune verdâtre ou jaune.

Nez

Au nez, des arômes prononcés et mûrs apparaissent, rappelant principalement les fruits à noyau.

Bouche

En bouche, il présente un fruité mûr, avec une structure de moyenne à pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Il peut être produit dans la catégorie «sec» ou «demi-sec».

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	5,0
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 12,5 %vol. Acidité totale: 5,0–9,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rouge Superior

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Sa robe peut varier entre le grenat et le rubis profond.

Nez

Son bouquet se compose d'arômes nettement mûrs rappelant des fruits tels que la cerise, la griotte, la framboise et le cassis.

Bouche

En bouche, il se caractérise par une texture veloutée et un fruité pouvant être complété par des notes épicées. Structure de moyenne à pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Il peut être produit dans la catégorie «sec» ou «demi-sec».

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	5,0
Unité d'acidité totale minimale	exprimée en acide tartrique (g/l)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total minimal: 12,5 %vol. Acidité totale maximale: 8,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Élaboration

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Blanc et rosé: les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange; le pressage doit se faire uniquement à l'aide de pressoirs discontinus; le débourbage du moût est obligatoire.

Rouge: la cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux; le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir discontinu.

Blanc Superior: les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange; le pressage doit se faire uniquement à l'aide de pressoirs discontinus; les vins peuvent être mis en bouteille au plus tôt le 1er septembre de l'année qui suit celle de la vendange; la quantité totale doit être certifiée et embouteillée dans un lot. L'édulcoration, l'enrichissement du moût, l'acidification, la désacidification, l'utilisation de copeaux de chêne et l'osmose inverse ne sont pas autorisés.

Rouge Superior: les raisins doivent être transformés dans les 24 heures suivant la vendange; le pressage doit se faire uniquement à l'aide de pressoirs discontinus; les vins peuvent être mis en bouteille au plus tôt le 1er septembre de l'année qui suit celle de la vendange; la quantité totale doit être certifiée et embouteillée dans un lot. L'édulcoration, l'enrichissement du moût, l'acidification, la désacidification, l'utilisation de copeaux de chêne et l'osmose inverse ne sont pas autorisés.

Pratique vitivinicole

Mode de conduite de la vigne

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Dans le cas de vignobles existants, les raisins aptes à la production d'un vin conforme au cahier des charges peuvent être récoltés dans n'importe quel vignoble, quelle que soit la méthode de conduite, aussi longtemps que le vignoble reste en activité.

Méthodes de conduite autorisées pour les nouveaux vignobles: taille Guyot, taille en cordon à hauteur moyenne et en cordon bas, palissage en forme d'ombrelle et d'éventail, taille en gobelet court ou long.

Pratique vitivinicole

Densité de la vigne, récolte et teneur minimale en sucre des raisins

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Dans le cas de vignobles existants, les raisins aptes à la production d'un vin conforme au cahier des charges peuvent être récoltés dans n'importe quel vignoble, quelle que soit la densité, aussi longtemps que le vignoble reste en activité.

Dans le cas de nouvelles plantations, la densité de plantation doit être d'au moins 3 700 pieds/ha et l'espacement doit être d'au moins 0,8 m.

La méthode de récolte est mécanique ou manuelle. La date des vendanges est fixée par le communiqué de l'association viticole locale.

Teneur minimale en sucre du raisin exprimée en titre alcoométrique potentiel:

— blanc, rosé et rouge: 10,97 %vol (17,5 MM°);

— blanc Superior et rouge Superior: 12,08 %vol (19,0 MM°).

En cas de millésime caractérisé par une période de vendanges exceptionnellement fraîche et pluvieuse, le Conseil des communautés viticoles de la région viticole de Bükk peut, au plus tard le 31 août, abaisser la teneur minimale en sucre d'au maximum 2 MM°, après notification au ministère de l'agriculture et avec son accord.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Blanc, rosé, rouge – vendange manuelle

Rendement maximal

Rendement maximal:	13 600
Unité de rendement maximal:	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Blanc, rosé, rouge – vendange mécanique

Rendement maximal

Rendement maximal:	13 100
Unité de rendement maximal:	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Blanc, rosé, rouge

Rendement maximal

Rendement maximal:	100
Unité de rendement maximal:	hectolitre/hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Blanc Superior, rouge Superior:

Rendement maximal

Rendement maximal:	8 200
Unité de rendement maximal:	kg de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Blanc Superior, rouge Superior:

Rendement maximal

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	hectolitre/hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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 – gewürtztraminer

— turán

— zengő

— zenit

— zweigelt – blauer zweigeltrebe

— zöld veltelíni – zöldveltelíni

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Zones répertoriées en classe I et II selon le cadastre viticole, situées dans les communes de Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc et Vatta.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. Description de l'aire délimitée

a) Facteurs naturels

Sur le versant sud du massif de Bükk (dans les zones de piémont appelées «szoknya»), 90 % de la zone viticole est située à des altitudes comprises entre 160 m et 350 m au-dessus du niveau de la mer.

Dans l'aire délimitée, on trouve généralement des sols de lœss formés sur tuf rhyolitique, des sols noirs de type «nyirok», des sols bruns ainsi que des sols forestiers à lessivage argileux. Le climat de la région viticole est surtout influencé par le massif de Bükk, qui la protège du froid venu du nord. Le climat y est moins tempéré; des hivers rigoureux et froids peuvent parfois survenir. Dans ce cas, la situation favorable (160 m au-dessus du niveau de la mer) et la libre circulation de l'air froid permettent d'éviter que les plantations ne subissent des dégâts importants.

Le printemps arrive généralement tard et les gelées à la fin du mois d'octobre ne sont pas rares. Le climat est sec, frais et peu pluvieux. Ces dernières années, la température moyenne a augmenté de près de 1 degré, ce qui a entraîné un déplacement des vendanges au mois de septembre. L'ensoleillement annuel représente environ 1 950-2 000 heures. Les précipitations sont comprises entre 500 et 550 mm par an. Les vignobles forment des îlots bien distincts, le plus souvent sur des plateaux ou sur des pentes exposées à l'ouest et au sud-ouest.

b) Facteurs humains

Des traces de vignes sauvages étaient déjà présentes sur les pentes de Bükk il y a des milliers d'années. Les premières mentions de vignes cultivées sont apparues chez le clan Örsúr. Les premiers documents écrits remontent au XIVe siècle. En 1503, Vladislas II confirme le droit de produire du vin de la ville de Miskolc. Au XVIIIe siècle, la route du vin menant jusqu'en Pologne traversait l'actuelle région viticole. Dans la première moitié du XIXe siècle, l'aire de production était la plus importante jamais atteinte, avant de presque totalement disparaître après l'épidémie de phylloxéra. Par la suite, les terres ont été replantées, mais une grande partie a été reconvertie à d'autres cultures.

Les zones répertoriées en classe I et II selon le cadastre viticole couvrent environ 17 000 ha, dont moins d'un dixième est planté. La majeure partie des surfaces plantées se situe sur des plateaux ou des pentes douces.

Après le désastre du phylloxéra, les variétés pontiques (*Proles pontica*) et orientales (*Proles orientalis*) ont dominé la région (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Après 1945, de très nombreuses variétés ont été plantées dans la région viticole, presque exclusivement des cépages blancs. S'agissent d'une région viticole jeune (elle a obtenu ce statut en 1970), les cépages blancs plantés au XXe siècle y occupent une place prépondérante. À partir de 1980, les premières plantations de cépages rouges ont été réalisées. Aujourd'hui, la proportion de cépages blancs et rouges est de 70–30 %. La région viticole est principalement adaptée à la production de cépages aromatiques précoces et moyennement précoces.

2. Description des vins

La qualité première des vins de Bükk réside dans leur acidité complexe, qui permet une période de vieillissement importante. Celle-ci résulte en partie des sous-sols volcaniques et en partie de températures moyennes qui, malgré le changement climatique, ne sont pas excessivement élevées. Ce facteur permet à la région viticole de produire des vins frais, vifs et fruités dans les catégories de vins blancs, rosés, siller et rouges, qui sont incluses dans la catégorie de produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée.

Ces vins appartiennent généralement à la catégorie des vins secs, mais grâce à une teneur en sucres élevée à maturité, il est également possible de produire des vins présentant un sucre résiduel équilibré tout en conservant une acidité plus marquée. D'autre part, grâce à un travail viticole conscient et maîtrisé, des vins particuliers dotés d'un fort potentiel de vieillissement peuvent également voir le jour, en exploitant les qualités exceptionnelles de certains vignobles et le potentiel d'acidité qui subsiste même lorsque la pleine maturité est atteinte.

Ces facteurs forment une unité unique qui ne peut être reproduite ailleurs, permettant au consommateur de comprendre le potentiel singulier de la région viticole de Bükk. Ces vins peuvent être produits principalement dans le cadre des exigences de la catégorie de produits Superior.

3. Lien entre l'aire de production, les facteurs humains et le produit

Sur les coteaux et les plateaux des contreforts orientaux du massif de Bükk, le climat relativement équilibré permet de produire au fil des ans à partir de raisins affichant des degrés de moût élevés et une vive acidité, des vins riches en goût et en arômes.

Une part importante des vignobles, grâce à un travail viticole soigneux et réfléchi, permet de donner naissance à des vins qui expriment fidèlement les caractéristiques pédologiques des zones de production. Grâce à l'exposition majoritairement méridionale des zones de production et à leurs sols variés, riches en minéraux et dotés d'un bon régime hydrique, il est possible d'atteindre une teneur élevée en sucres à maturité sans perte d'acidité.

Les sols limoneux, au pied du massif du Bükk, grâce à leur bonne capacité de rétention d'eau, favorisent un développement équilibré des plants, même en cas de précipitations annuelles relativement faibles. Outre la forte teneur en sucres à maturité, la période de botrytis de septembre conduit souvent à un flétrissement bénéfique, voire par endroits à l'apparition de pourriture noble.

Ce facteur a déterminé pendant des siècles le style des vins de la région, auquel contribuent aujourd'hui également les cépages à bonne accumulation de sucres (Zenit, Zengő) plantés durant la période de production de masse.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles d'étiquetage et indication des unités géographiques plus petites

Cadre juridique

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La mention traditionnelle «vin d'origine protégée» peut aussi être utilisée à la place de la mention «appellation d'origine protégée».

S'agissant de vins de type Superior, la désignation du vin doit être complétée par la mention «Superior». Cette mention doit figurer après l'appellation d'origine et doit être imprimée avec la même typographie.

Mentions traditionnelles et mentions à usage limité pouvant être indiquées:

Blanc: «muskotály» (muscat), «főbor» (vin principal), «késői szüretelésű bor» («vin provenant de vendanges tardives), «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

Rosé: «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

Rouge: «siller», «főbor» (vin principal), «késői szüretelésű bor» («vin provenant de vendanges tardives), «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

Blanc Superior: «muskotály» (muscat), «főbor» (vin principal), «késői szüretelésű bor» («vin provenant de vendanges tardives), «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

Rouge Superior: «siller», «főbor» (vin principal), «késői szüretelésű bor» («vin provenant de vendanges tardives), «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

Le nom de la commune peut figurer sur chaque type de vin bénéficiant de l'AOP «Bükk» à condition que 85 % des raisins en soient originaires.

Les noms de communes pouvant être indiqués sont les suivants: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc et Vatta.

Le nom du vignoble ne peut figurer que sur les types de vins «Superior», à condition que 95 % des raisins en soient originaires. Le nom de la commune viticole doit également figurer sur l'étiquette.

Noms de vignobles pouvant être indiqués:

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

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/bukki