C/2026/6024

2026.11.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/6024)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Bükk / Bükki”

Uniós hivatkozási szám: PDO-HU-A1500-AM02 – 2026.8.14.

1. **A termék elnevezése**

„Bükk / Bükki”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Magyarország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősül. A módosítás a „Bükk” oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében a már meglévő „bor” termékkategórián belül a „Superior fehér” és „Superior vörös” bortípusok bevezetésére, valamint az e bortípusokhoz kapcsolódó követelmények meghatározására irányul.

A módosítás nem változtatja meg az oltalom alatt álló elnevezést vagy annak használatát, és nem változtatja meg a földrajzi árujelzővel ellátott termék kategóriáját, mivel a „Superior fehér” és „Superior vörös” továbbra is a „bor” termékkategóriába tartozó bortípusok. A módosítás nem veszélyezteti a földrajzi területtel való kapcsolat fennállását, és nem vezet be a már oltalom alatt álló termékek forgalmazására vonatkozó további általános korlátozást. A Superior bortípusokra meghatározott külön követelmények e bortípusok előállításának és megjelölésének feltételeit rögzítik.

A módosítás ezért nem tartozik az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott uniós módosítások egyik esetébe, így a rendelet 24. cikkének (4) bekezdése alapján standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A „Superior fehér” és „Superior vörös” bortípusok bevezetése

Leírás

A „bor” termékkategória a „Superior fehér” és „Superior vörös” bortípusokkal egészül ki.

Az új bortípusokhoz meghatározásra kerülnek azok analitikai és érzékszervi jellemzői, a kötelező és tiltott borkészítési eljárások, a szőlő minimális cukortartalma, a hektáronkénti legnagyobb terméshozam, a felhasználható szőlőfajták, valamint a bortípusokhoz kapcsolódó jelölési szabályok.

A Superior bortípusok olyan, magasabb minőségi követelmények teljesítéséhez kötött bükki borok, amelyek esetében szigorúbb analitikai, szőlőtermesztési és borkészítési feltételek kerülnek meghatározásra. A Superior fehér és Superior vörös bortípusokhoz kapcsolódóan a termékleírás földrajzi területtel való kapcsolatot bemutató része is kiegészül az e borok magasabb érlelési potenciálját és a termőhelyi adottságok szerepét bemutató rendelkezésekkel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A „bor” termékkategóriára vonatkozó egyéb előírások módosítása

Leírás

A már meglévő Fehér, Rozé és Vörös bortípusokra vonatkozó egyes analitikai, érzékszervi, szőlőtermesztési és borkészítési előírások módosulnak.

A Fehér, Rozé és Vörös bortípusok minimális összes alkoholtartalma 9,0 %vol-ról 11,5 %vol-ra emelkedik. Az egyes bortípusok érzékszervi jellemzőinek leírása pontosításra kerül.

A Fehér és Rozé bortípusok esetében a szőlő feldolgozására rendelkezésre álló idő a korábbi, szüret napján történő feldolgozás helyett a szüreteléstől számított 24 órára módosul.

A Fehér, Rozé és Vörös bortípusok előállítására szolgáló szőlő minimális cukortartalma 9 %vol potenciális alkoholtartalomról (15 MM°) 10,97 %vol potenciális alkoholtartalomra (17,5 MM°) emelkedik. A termékleírás kiegészül továbbá a rendkívüli hűvös, csapadékos szüreti időszak esetén alkalmazható, a minimális cukortartalom csökkentésére vonatkozó rendelkezéssel.

A földrajzi területtel való kapcsolat leírása pontosításra és részletesebb kifejtésre kerül, különösen a borvidék természeti adottságai, a szőlő érése, a savtartalom megőrzése, valamint az ezekből következő borstílus és érlelési potenciál vonatkozásában.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területtel való kapcsolat leírásának és a földrajzi jelölési előírásoknak a módosítása

Leírás

A „Bükk” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó, a földrajzi terület és a borok közötti kapcsolatot bemutató leírás pontosításra és részletesebb kifejtésre kerül. A módosítás részletesebben bemutatja a borvidék természeti és emberi tényezőit, valamint azok hatását a szőlő érésére, a borok savtartalmára, gyümölcsösségére, szerkezetére és érlelési potenciáljára.

A módosítás egyértelműsíti továbbá a kisebb földrajzi egységek nevének feltüntetésére vonatkozó szabályokat. A termékleírás meghatározza a címkén feltüntethető településneveket és az azok használatához szükséges 85 %-os eredetazonosságot. A dűlőnevek feltüntetését a Superior bortípusok esetében teszi lehetővé 95 %-os eredetazonosság mellett, a borvidéki település nevének egyidejű feltüntetésével, és meghatározza a használható dűlőnevek körét.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Bükk / Bükki”

Uniós hivatkozási szám: PDO-HU-A1500-AM02 – 2026.8.14.

1. **Elnevezés(ek)**

„Bükk / Bükki”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Magyarország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 - Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színében a zöldessárga színtől a mélyebb szalmasárga színig terjedhet.

Illat

Illatában elsősorban friss gyümölcsök, mint citrusok jelennek meg.

Íz

Száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss savakkal, üde citrusos és gyümölcsös jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11,5 %vol. Maximális összes savtartalom: 9,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

rosé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színében a világos hagymahéjtól a sötétebb rózsaszínig terjedhet.

Illat

Illatában a friss, üde piros bogyós jegyek dominálhatnak, mint málna, ribizli vagy szamóca.

Íz

Ízében élénk savak, visszafogott fanyarság, könnyed gyümölcsösség, esetleg virágokra jellemző ízjegyek jelenhetnek meg.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11,5 %vol. Összes savtartalom: 4,6–9,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színében közepes vagy mély bíbortól, rubin- vagy gránátvörösig terjedhet.

Illat

Illatában elsősorban gyümölcsök, mint meggy, cseresznye és ribizli jelenhetnek meg. Kiegészülhet diszkrét fűszeres jegyekkel, többek között fahéjjal és vaníliával.

Íz

Közepesen telt tannin és test jellemezheti.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,6
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 11,5 %vol. Összes savtartalom: 4,6–8,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Superior fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Zöldesfehér, zöldessárga vagy sárga színű.

Illat

Illatában kifejezett és érett, elsősorban csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető illatok jelennek meg.

Íz

Ízében érett gyümölcsösség, közepes vagy telt test jellemzi.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Száraz vagy félszáraz kategóriában készülhet.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	5,0
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 12,5 %vol. Összes savtartalom: 5,0–9,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Superior vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A gránátvörös színmélységtől a mély rubin színárnyalatig terjedhet.

Illat

Illatában kifejezetten érett, gyümölcsökre, például cseresznyére, meggyre, málnára és ribizlire emlékeztető aromák jelennek meg.

Íz

Ízében bársonyos textúra és gyümölcsösség jellemzi, amely fűszeres jegyekkel egészülhet ki. Közepes vagy telt testű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Száraz vagy félszáraz kategóriában készülhet.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	5,0
Minimális összes savtartalom-egység:	borkősavban (g/l) kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom: 12,5 %vol. Maximális összes savtartalom: 8,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Borkészítés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Fehér és rozé: a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; kötelező a must tisztítása.

Vörös: a szőlőcefrét héjon kell erjeszteni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető.

Superior fehér: a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év március 1-jén hozható forgalomba; a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíttetni és palackozni. Nem engedélyezett az édesítés, a mustjavítás, a savnövelés, a savcsökkentés, a tölgyfadarabok használata és a fordított ozmózis.

Superior vörös: a szőlőt a szüreteléstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni; a préselés csak szakaszos üzemű szőlőpréssel végezhető; legkorábban a szüretet követő év szeptember 1-jén hozható forgalomba; a teljes mennyiséget egy tételben kell minősíttetni és palackozni. Nem engedélyezett az édesítés, a mustjavítás, a savnövelés, a savcsökkentés, a tölgyfadarabok használata és a fordított ozmózis.

Borkészítési eljárás

A szőlő művelésmódja

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Meglévő ültetvény esetén művelésmódtól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető a termékleírásnak megfelelő bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

Új ültetvény esetén engedélyezett művelésmódok: Guyot, középmagas kordon, alacsony kordon, ernyő, legyező, fej- és bakművelés.

Borkészítési eljárás

Tőkesűrűség, szüret és a szőlő minimális cukortartalma

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

Leírás

Meglévő ültetvény esetén a térállástól függetlenül bármely ültetvényről szüretelhető a termékleírásnak megfelelő bor készítésére alkalmas szőlő az ültetvény fennmaradásáig.

Új ültetvény esetén a tőkesűrűség legalább 3 700 tőke/ha, a tőketávolság legalább 0,8 m.

A szüret módja gépi vagy kézi. A szüret időpontját a hegyközség közleménye határozza meg.

A szőlő minimális cukortartalma potenciális alkoholtartalomban kifejezve:

— Fehér, rozé és vörös: 10,97 %vol (17,5 MM°);

— Superior fehér és Superior vörös: 12,08 %vol (19,0 MM°).

Rendkívüli hűvös, csapadékos szüreti időszakkal bíró évjárat esetén a Bükki Borvidék Hegyközségi Tanácsa a minimális cukortartalmat legfeljebb 2 MM°-kal csökkentheti augusztus 31-ig, az Agrárminisztériumhoz történő bejelentést követően, annak egyetértésével.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér, Rozé, Vörös – kézi szüret

Maximális hozam

Maximális hozam:	13 600
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér, Rozé, Vörös – gépi szüret

Maximális hozam

Maximális hozam:	13 100
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér, Rozé, Vörös

Maximális hozam

Maximális hozam:	100
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Superior fehér, Superior vörös

Maximális hozam

Maximális hozam:	8 200
Maximális hozamegység:	hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

Minden bor/kategória/fajta/típus

Superior fehér, Superior vörös

Maximális hozam

Maximális hozam:	60
Maximális hozamegység:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú területei.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

1. A körülhatárolt terület bemutatása

a) Természeti tényezők

A Bükk hegység déli oldalán (az ún. szoknya területeken) tengerszint felett 160 és 350 m magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90 %-a.

Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalaj, barnaföld és agyagbemosódásos erdőtalaj található a körülhatárolt területen. A borvidék klímáját legjobban a Bükk-hegység befolyásolja, védelmet nyújtva az északi hidegektől. Az éghajlata kevésbé kiegyenlített, esetenként kemény, hideg tél is előfordul. Ilyenkor csak a kedvező fekvés (160 m tengerszint feletti magasság) és a hideg levegő szabad lefolyása menti meg az ültetvényeket a komoly károktól.

A tavasz általában későn köszönt be és nem ritkák az október végi fagyok sem. Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény. Az utóbbi időszakban közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, emiatt a szüret ideje szeptemberre változott. Az évi napfénytartam 1 950–2 000 óra körül alakul évente. A csapadék 500–550 mm évente. A szőlőterületek jellemzően elkülönülten, általában fennsíkokon vagy nyugati, délnyugati lejtőkön díszlenek.

b) Emberi tényezők

A vadszőlők nyomai már évezredekkel ezelőtt is megtalálhatóak voltak a Bükk lejtőin. A termesztett szőlőkről először az Örsúr nemzetségbelieknél olvashattunk. Az első írásos emlékek a 14. században keletkeztek. 1503-ban II. Ulászló erősítette meg Miskolc város borszabadalmát. A 18. században a mai borvidéken keresztül vezetett a Lengyelországig húzódó borút. A legnagyobb termőterület a 19. század első felére alakult ki, ami a filoxéra járvány után szinte teljesen megszűnt. Később a területeket újra beültették, nagy részüket azonban más növényekkel hasznosították.

A szőlőkataszter I. és II. osztályú területei mintegy 17 000 ha-t érintenek, melynek egy tizede sincs betelepítve. A betelepített területek nagy része fennsíkon vagy enyhe lejtőn találhatóak.

A filoxéra vész után pontusi és orientalis fajták uralták a területeket (Furmint, Hárslevelű, Leányka). 1945 után nagyon sok fajtát ültettek a borvidéken, csaknem 100 %-ban fehér szőlőt. Fiatal borvidékről lévén szó (1970-ben lett borvidék) elsősorban a 20. században telepített fehér szőlőfajták a meghatározóak. 1980-tól létesültek az első kék szőlő ültetvények. Mára a fehér és kék szőlő aránya 70–30%. A borvidék elsősorban a korai és középkorai illatos fajták termesztésére alkalmas.

2. A borok leírása

A Bükki borok elsődleges erénye a komplex és komoly érlelési időt is lehetővé tevő savtartalom, mely részben a vulkanikus altalajok, részben a klímaváltozás mellett sem túlzóan magas átlaghőmérséklet eredménye. Ez a tényező képessé teszi a borvidéket friss, üde, gyümölcsös borok készítésére fehér, rozé, siller és vörösbor kategóriában egyaránt, mely borok az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékkategóriában kapnak helyet.

Ezek a borok jellemzően száraz kategóriájúak, de a magas beérési cukroknak köszönhetően van lehetőség magasabb savtartalom mellett is egyensúlyos maradékcukorral rendelkező borok készítésére. Másrészt tudatos szőlészeti munka mellett komoly érlelési potenciálú különleges borok is születnek, kihasználva egyes dűlők kivételes termőhelyi adottságait és az elérhető teljes érettség mellett is megmaradó savpotenciált.

Ezek a tényezők olyan egyedi, máshol nem létrehozható egységet alkotnak, melyen keresztül a fogyasztó megismerheti a Bükki borvidékben rejlő különös potenciált. Ezek a borok elsősorban a superior termékkategória feltételrendszerében jöhetnek létre.

3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között

A Bükk hegység keleti lábánál található domboldalakon és fennsíkokon viszonylag kiegyenlített klímán évről évre magas mustfokokkal és élénk savakkal rendelkező szőlőből íz- és zamatgazdag borok készülnek.

Az ültetvények jelentős része gondos és tudatos szőlészeti munka mellett képes a termőhelyek talajviszonyait jól bemutató borok megalkotására. A termőhelyek többségének délies kitettségével és a változatos ásványianyag-tartalmú, jó vízháztartású talajaival magas beérési cukortartalom érhető el a savak elvesztése nélkül.

A Bükk hegység lábánál található nyiroktalajok jó vízmegtartó képessége elősegíti a növények kiegyensúlyozott fejlődését a viszonylag alacsony éves csapadék mellett is. A magas beérési cukortartalom mellett a szeptemberi botritiszes időszak sokszor már jótékony töppedéshez, helyenként aszúsodáshoz vezet.

Ez a tényező évszázadokon keresztül meghatározta a környék borainak stílusát, melyekhez ma már a mennyiségi időszakban telepített jó cukorgyűjtő fajták (Zenit, Zengő) is hozzájárulnak.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Jelölési szabályok és kisebb földrajzi egységek feltüntetése

Jogi keret

Az OEM-eket/OFJ-ket kezelő szervezet által, amennyiben ezt a tagállamok előírják

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyett használható a „védett eredetű bor” hagyományos kifejezés is.

Superior borok esetén a bor megnevezése kiegészül a „Superior” kifejezéssel, amelyet az eredetmegjelölést követően, azzal azonos tipográfiával kell a címkén feltüntetni.

Feltüntethető hagyományos kifejezések és korlátozottan használható kifejezések:

Fehér: muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.

Rozé: első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva.

Vörös: siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.

Superior fehér: muskotály, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.

Superior vörös: siller, főbor, késői szüretelésű bor, barrique, fahordós érlelésű bor, első szüret, virgin vintage, újbor, primőr, termőhelyen palackozva, ó, muzeális bor.

A településnév minden Bükk OEM bortípuson feltüntethető legalább 85 %-os eredetazonosság mellett.

Feltüntethető településnevek: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc és Vatta.

Dűlőnév csak a Superior bortípusokon tüntethető fel legalább 95 %-os eredetazonosság mellett. A címkén a borvidéki település nevét is fel kell tüntetni.

Feltüntethető dűlőnevek:

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

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://boraszat.kormany.hu/bukki