C/2026/6024

12.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6024)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bükk / Bükki»

Numero di riferimento UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Bükk / Bükki»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Ungheria

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica è una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. La sua finalità è di inserire i tipi di vino «bianco superior» e «rosso superior» nell'attuale categoria «vino» della denominazione di origine protetta «Bükk» e di specificare i requisiti inerenti a tali tipi di vino.

La modifica non cambia il nome protetto o il suo uso, né la categoria di prodotto designata dall'indicazione geografica, dato che il «bianco superior» e il «rosso superior» sono sempre tipi di vino che rientrano nella categoria di prodotto «vino». La modifica non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non introduce ulteriori restrizioni generali alla commercializzazione dei prodotti protetti. I requisiti specifici applicabili ai tipi di vino superior stabiliscono le condizioni per la produzione e l'etichettatura di tali tipi di vino.

La modifica non rientra pertanto in nessuna delle tipologie di modifica dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 ed è pertanto una modifica ordinaria a norma dell'articolo 24, paragrafo 4, di tale regolamento.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Introduzione dei tipi di vino «bianco superior» e «rosso superior»

Descrizione

Sono stati inseriti nella categoria di prodotto «vino» i tipi di vino «bianco superior» e «rosso superior».

I nuovi tipi di vino sono definiti dalle loro caratteristiche analitiche e organolettiche, dalle pratiche di vinificazione obbligatorie e da quelle vietate, dal tenore minimo di zuccheri delle uve, dalla resa massima per ettaro, dalle varietà di uve ammesse e dalle norme specifiche in materia di etichettatura.

I vini di tipo superior sono vini Bükk soggetti a requisiti qualitativi più severi, per i quali sono previste condizioni più rigide sotto il profilo analitico, viticolo e della vinificazione. Sono state altresì aggiunte alla sezione del disciplinare relativa al legame con la zona geografica alcune disposizioni che indicano il maggiore potenziale di invecchiamento dei tipi di vino bianco superior e rosso superior e il ruolo svolto dalle condizioni della zona di produzione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica di altre specifiche per la categoria di prodotto «vino»

Descrizione

Sono stati modificati alcuni requisiti analitici, organolettici, viticoli e di vinificazione per i tipi di vino bianco, rosato e rosso esistenti.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo dei tipi di vino bianco, rosato e rosso è stato aumentato da 9,0 % vol a 11,5 % vol. È stata chiarita la descrizione organolettica di ciascun tipo di vino.

Per i tipi di vino bianco e rosato è stato modificato il termine per la lavorazione delle uve: non più il giorno stesso della vendemmia ma entro 24 ore dalla vendemmia.

Il tenore minimo di zuccheri delle uve per i tipi di vino bianco, rosato e rosso è stato aumentato da un titolo alcolometrico volumico potenziale del 9 % (15 ° - sistema ungherese di gradazione del mosto) a un titolo alcolometrico volumico potenziale del 10,97 % (17,5 ° - sistema ungherese di gradazione del mosto). Nel disciplinare è stata inoltre aggiunta una disposizione concernente la riduzione del tenore minimo di zuccheri in periodi di vendemmia eccezionalmente freschi e piovosi.

Sono stati aggiunti chiarimenti e maggiori dettagli alla descrizione del legame con la zona geografica, in particolare per quanto riguarda le condizioni naturali della regione vinicola, la maturazione delle uve, la conservazione dell'acidità e il relativo portato in termini di stile dei vini e potenziale di invecchiamento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della descrizione del legame con la zona geografica e delle specifiche dell'indicazione geografica

Descrizione

Il legame tra la zona geografica e i vini a denominazione di origine protetta «Bükk» è stato chiarito e spiegato in modo più particolareggiato. La modifica descrive in maggior dettaglio i fattori naturali e umani presenti nella regione vinicola e il loro impatto sulla maturazione delle uve e sull'acidità, sul carattere fruttato, sulla struttura e sul potenziale di invecchiamento dei vini.

La modifica chiarisce inoltre le norme relative all'indicazione dei nomi di unità geografiche più piccole. Il disciplinare specifica i nomi dei comuni che possono figurare in etichetta e stabilisce per il loro utilizzo il requisito dell'85 % di identità dell'origine. Per i vini di tipo superior con un'identità dell'origine del 95 % il disciplinare autorizza l'indicazione dei nomi dei vigneti, unitamente al nome del comune della regione vinicola, e specifica i nomi dei vigneti che possono essere utilizzati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Bükk / Bükki»

Numero di riferimento UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Nome o nomi**

«Bükk / Bükki»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Ungheria

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore può variare dal giallo verdolino al giallo paglierino più intenso.

Odore

È dominato da profumi di frutti freschi quali gli agrumi.

Sapore

Secco, abboccato, amabile o dolce, con una fresca acidità e note fresche agrumate e fruttate.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,6
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale minimo: 11,5 % vol. Acidità totale massima: 9,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore può variare dal buccia di cipolla chiaro al rosa scuro.

Odore

Può essere dominato da note vivaci e fresche di frutti rossi, quali lamponi, ribes o fragole.

Sapore

Può presentare un'acidità vivace, un'astringenza moderata, un fruttato lieve ed eventuali note floreali.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,6
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale minimo: 11,5 % vol. Acidità totale: da 4,6 a 9,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore può variare dal porpora medio o intenso al rosso rubino o granato.

Odore

Può essere dominato da profumi di frutti quali amarene, ciliegie e ribes. Possono associarvisi delicate note speziate, tra cui quelle di cannella e vaniglia.

Sapore

Può essere caratterizzato da tannicità moderata e moderata corposità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,6
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale minimo: 11,5 % vol. Acidità totale: da 4,6 a 8,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore è bianco verdolino, giallo verdolino o giallo.

Odore

Sono presenti odori pronunciati di frutti maturi, principalmente frutti a nocciolo.

Sapore

Fruttato maturo e corposità medio-alta.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Può essere prodotto nella categoria «secco» o «abboccato».

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,0
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale minimo: 12,5 % vol. Acidità totale: da 5,0 a 9,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rosso superior

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore può variare dal rosso granato al rosso rubino intenso.

Odore

Sono presenti odori pronunciati di frutti maturi, quali ciliegie, amarene, lamponi e ribes.

Sapore

Caratterizzato da una consistenza vellutata e da un profilo fruttato, eventualmente accompagnati da note speziate. Corposità medio-alta.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Può essere prodotto nella categoria «secco» o «abboccato».

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,0
Acidità totale minima	g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale minimo: 12,5 % vol. Acidità totale massima: 8,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Vinificazione

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Vini bianchi e rosati: le uve devono essere lavorate entro 24 ore dalla vendemmia; le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue; la chiarificazione del mosto è obbligatoria.

Vini rossi: la macerazione del mosto d'uva deve essere effettuata con le bucce; le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue;

Vino bianco superior: le uve devono essere lavorate entro 24 ore dalla vendemmia; le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue; i vini non possono essere messi in commercio prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia; la quantità totale deve essere certificata e imbottigliata in un lotto. La dolcificazione, il miglioramento del mosto, l'acidificazione, la disacidificazione, l'uso di scaglie di rovere e l'osmosi inversa non sono consentiti.

Vino rosso superior: le uve devono essere lavorate entro 24 ore dalla vendemmia; le uve possono essere pressate esclusivamente in presse discontinue; i vini non possono essere messi in commercio prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia; la quantità totale deve essere certificata e imbottigliata in un lotto. La dolcificazione, il miglioramento del mosto, l'acidificazione, la disacidificazione, l'uso di scaglie di rovere e l'osmosi inversa non sono consentiti.

Pratica di vinificazione

Modo di coltivazione dei vigneti

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Le uve adatte alla produzione di vini in conformità del disciplinare possono essere raccolte da qualsiasi vigneto esistente, indipendentemente dal sistema di allevamento, finché il vigneto rimane in produzione.

Sistemi di allevamento ammessi per i nuovi vigneti: potatura Guyot, a cordone ad altezza media e a cordone basso, palizzamento ad ombrello e a palmetta, potatura ad alberello corto o lungo.

Pratica di vinificazione

Densità di impianto, vendemmia e tenore minimo di zuccheri delle uve

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Le uve adatte alla produzione di vini in conformità del disciplinare possono essere raccolte da qualsiasi vigneto esistente, indipendentemente dalla densità di impianto, finché il vigneto rimane in produzione.

Per i nuovi vigneti la densità di impianto deve essere di almeno 3 700 ceppi/ha e la distanza tra i ceppi deve essere di almeno 0,8 m.

La raccolta può essere meccanica o manuale. La data della vendemmia è indicata in una comunicazione della comunità vitivinicola.

Tenore minimo di zuccheri delle uve (espresso come titolo alcolometrico potenziale):

— vini bianchi, rosati e rossi: 10,97 % vol (17,5 ° - sistema ungherese di gradazione del mosto):

— vini bianchi superior e vini rossi superior: 12,08 % vol (19 ° - sistema ungherese di gradazione del mosto):

Nelle annate con periodo di vendemmia eccezionalmente fresco e piovoso il Consiglio delle comunità vitivinicole della regione vinicola di Bükk può ridurre il tenore minimo di zuccheri di un massimo di 2 ° (secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto) fino al 31 agosto, previa notifica al ministero dell'Agricoltura e previo consenso di quest'ultimo.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

bianco, rosato, rosso – raccolta manuale

Rese massime

Rese massime	13 600
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

bianco, rosato, rosso – raccolta meccanica

Rese massime

Rese massime	13 100
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

bianco, rosato, rosso

Rese massime

Rese massime	100
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

vini bianchi superior e vini rossi superior:

Rese massime

Rese massime	8 200
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

vini bianchi superior e vini rossi superior:

Rese massime

Rese massime	60
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Zone di produzione classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc e Vatta.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1. Definizione della zona delimitata

a) Fattori naturali

Il novanta per cento della zona vitata si trova ad altitudini comprese tra 160 m e 350 m sopra il livello del mare, sul versante meridionale dei monti Bükk (noto come «le falde»).

I suoli presenti nella zona delimitata sono generalmente suoli di tipo loess ed *erubase*, suoli bruni e suoli forestali con illuviazione argillosa formatisi su tufi riolitici. Il clima della regione vinicola è influenzato molto favorevolmente dal massiccio del Bükk, che la protegge dal freddo proveniente da nord. Il clima è variabile, con inverni talvolta rigidi e freddi. Nelle annate con inverni di questo tipo, solo la posizione favorevole (160 m sopra il livello del mare) e il libero deflusso dell'aria fredda consentono di evitare gravi danni ai vigneti.

La primavera è generalmente tardiva e le gelate a fine ottobre non sono un fenomeno insolito. Il clima è secco e fresco, con precipitazioni scarse. Negli ultimi anni la temperatura media è aumentata di quasi 1 °C e di conseguenza il periodo della vendemmia è stato spostato a settembre. La durata di soleggiamento è di circa 1 950-2 000 ore all'anno. Le precipitazioni sono comprese tra 500 e 550 mm all'anno. I vigneti sono generalmente distribuiti in modo sparso, di norma sugli altopiani o sui pendii esposti a ovest o a sud-ovest.

b) Fattori umani

La vite selvatica era già presente sui pendii dei monti Bükk migliaia di anni fa. Le prime testimonianze della coltivazione della vite sono riconducibili al clan Örsúr. Le prime testimonianze scritte risalgono al XIV secolo. Nel 1503 Ulászló II approvò il brevetto vinicolo della città di Miskolc. Nel XVIII secolo la via del vino diretta in Polonia attraversava l'attuale regione vinicola. La zona di produzione raggiunse la sua massima estensione nella prima metà del XIX secolo, per poi essere quasi interamente distrutta dall'epidemia di fillossera. Successivamente le zone furono reimpiantate, ma la maggior parte dei terreni fu destinata ad altre colture.

Le zone di produzione classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II si estendono su circa 17 000 ha, un decimo dei quali non è impiantato. Le superfici impiantate sono situate prevalentemente su altipiani o su pendii dolci.

Nel periodo successivo all'epidemia di fillossera nella zona prevalevano le varietà appartenenti ai gruppi *Proles pontica* e *Proles orientalis* (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Dopo il 1945 furono impiantate nella regione vinicola numerose varietà, costituite per quasi il 100 % da uve bianche. Di recente formazione, la regione vinicola (costituita nel 1970) è in gran parte dominata da varietà di uve bianche impiantate nel XX secolo. Le prime viti rosse sono state impiantate a partire dal 1980. Attualmente il rapporto tra uve bianche e uve rosse è di 70:30. La regione vinicola è particolarmente adatta alla produzione di varietà aromatiche precoci e medio-precoci.

2. Descrizione dei vini

La principale virtù dei vini Bükk risiede nella loro complessa acidità, elemento che rende possibile un prolungato periodo di invecchiamento e che si deve in parte ai sottosuoli vulcanici e in parte a una temperatura media relativamente bassa, nonostante i cambiamenti climatici. Tale fattore consente alla regione vinicola di produrre vini vivaci, freschi e fruttati nelle categorie bianco, rosato, Siller e rosso, rientranti nella categoria del prodotto a denominazione di origine protetta.

Questi vini sono tipicamente secchi, ma l'elevata concentrazione di zuccheri consente di ottenere vini con zuccheri residui bilanciati e una maggiore acidità. Attraverso una consapevole gestione viticola vengono inoltre prodotti vini speciali con un elevato potenziale di invecchiamento, ottenuti valorizzando le caratteristiche eccezionali di alcuni vigneti e l'acidità potenziale che rimane nelle uve a piena maturazione.

La combinazione di tutti questi fattori dà vita a un unicum irriproducibile altrove, che consente al consumatore di scoprire le particolari potenzialità della regione vinicola di Bükk. Questi vini possono essere prodotti principalmente alle condizioni previste per la categoria di prodotto superior.

3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

Sui pendii e sugli altipiani delle zone pedemontane orientali dei monti Bükk un clima relativamente equilibrato garantisce, anno dopo anno, la produzione di uve caratterizzate da un'elevata concentrazione di zuccheri e da una vivace acidità, da cui si ottengono vini ricchi di sapori e aromi.

Grazie a un'attenta e consapevole gestione viticola, una parte significativa dei vigneti è in grado di produrre vini rappresentativi delle condizioni pedologiche delle zone di produzione. L'esposizione a sud della maggior parte delle zone di produzione, associata al variegato contenuto minerale e al buon equilibrio idrico dei suoli consente di ottenere un'elevata concentrazione di zuccheri nelle uve senza perdere acidità.

La buona capacità di ritenzione idrica dei suoli di tipo *erubase* ai piedi dei monti Bükk favorisce uno sviluppo equilibrato delle piante, anche con precipitazioni annue relativamente basse. Oltre all'elevata concentrazione di zuccheri, il periodo della botrite in settembre favorisce spesso l'appassimento delle uve sulla vite e, in alcuni casi, lo sviluppo della muffa nobile.

Questo fattore ha determinato nel corso dei secoli lo stile dei vini della regione, oggi influenzato anche dall'elevata capacità di accumulo di zuccheri delle varietà impiantate nel periodo della produzione di massa (Zenit, Zengő).

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Norme relative all'etichettatura e all'indicazione delle unità geografiche più piccole.

Quadro normativo

Tramite un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, se previsto dagli Stati membri

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Al posto della menzione «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» [denominazione di origine protetta] può essere utilizzata anche la menzione tradizionale «védett eredetű bor» [vino di origine protetta].

Nel caso dei vini di tipo superior, la designazione del vino deve essere completata con la menzione «Superior». Questa menzione deve figurare dopo la denominazione di origine ed essere stampata con lo stesso carattere tipografico.

Menzioni tradizionali e menzioni ad uso limitato autorizzate:

Vini bianchi: muskotály [moscato], főbor [vino delle prime uve], késői szüretelésű bor [vino da vendemmie tardive], barrique, fahordós érlelésű bor [vino invecchiato in botti di legno], első szüret [prima vendemmia], virgin vintage, újbor [vino giovane], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [imbottigliato nella zona di produzione], ó [invecchiato], muzeális bor [vino storico].

Vini rosati: «első szüret» [prima vendemmia], «virgin vintage», «újbor» [vino giovane], «primőr» [primeur], «termőhelyen palackozva» [imbottigliato nella zona di produzione]

Vini rossi: siller, főbor [vino delle prime uve], késői szüretelésű bor [vino da vendemmie tardive], barrique, fahordós érlelésű bor [vino invecchiato in botti di legno], első szüret [prima vendemmia], virgin vintage, újbor [vino giovane], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [imbottigliato nella zona di produzione], ó [invecchiato], muzeális bor [vino storico].

Vino bianco superior: muskotály [moscato], főbor [vino delle prime uve], késői szüretelésű bor [vino da vendemmie tardive], barrique, fahordós érlelésű bor [vino invecchiato in botti di legno], első szüret [prima vendemmia], virgin vintage, újbor [vino giovane], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [imbottigliato nella zona di produzione], ó [invecchiato], muzeális bor [vino storico].

Vino rosso superior: siller, főbor [vino delle prime uve], késői szüretelésű bor [vino da vendemmie tardive], barrique, fahordós érlelésű bor [vino invecchiato in botti di legno], első szüret [prima vendemmia], virgin vintage, újbor [vino giovane], primőr [primeur], termőhelyen palackozva [imbottigliato nella zona di produzione], ó [invecchiato], muzeális bor [vino storico].

Il nome del comune può figurare su tutti i tipi di vino della DOP Bükk con un'identità dell'origine almeno pari all'85 %.

Nomi di comuni che possono essere indicati: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc e Vatta.

Il nome del vigneto può figurare solo sui vini di tipo superior con un'identità dell'origine almeno pari al 95 %. Sull'etichetta deve figurare anche il nome del comune della regione vinicola.

Nomi di vigneti che possono essere indicati:

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

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://boraszat.kormany.hu/bukki