C/2026/6024

12.11.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/6024)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Bükk / Bükki”

ES atsauces numurs: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Bükk / Bükki”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Ungārija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas lietu ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis grozījums ir standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktu. Grozījuma mērķis ir iekļaut augstākās kvalitātes baltvīnu un augstākās kvalitātes sarkanvīnu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Bükk” apzīmēto produktu kategorijā “vīns” un precizēt prasības attiecībā uz šo paveidu vīniem.

Grozījums nemaina ne aizsargāto nosaukumu vai tā lietojumu, ne ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta kategoriju, ņemot vērā to, ka augstākās kvalitātes baltvīni un augstākās kvalitātes sarkanvīni ir nedzirkstošā vīna paveidi, kas ietilpst produktu kategorijā “vīns”. Grozījums nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, un ar to neievieš nekādus turpmākus vispārējus ierobežojumus aizsargāto produktu tirdzniecībai. Specifiskās prasības attiecībā uz augstākās kvalitātes vīna paveidiem nosaka šo vīnu ražošanas un marķēšanas nosacījumus.

Tādējādi grozījums neatbilst nevienam no Savienības grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā, un tāpēc tas ir standarta grozījums saskaņā ar minētās regulas 24. panta 4. punktu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Augstākās kvalitātes baltvīna un augstākās kvalitātes sarkanvīna paveidu iekļaušana

Apraksts

Produktu kategorijai "vīns" ir pievienoti augstākās kvalitātes baltvīna un augstākās kvalitātes sarkanvīna paveidi.

Jauno paveidu vīnus veido to analītiskās un organoleptiskās īpašības, obligātās un aizliegtās vīndarības metodes, minimālais cukuru saturs vīnogās, maksimālais ražas iznākums no hektāra, atļautās vīnogu šķirnes un īpašie marķēšanas noteikumi.

Augstākās kvalitātes paveida vīni ir "Bükk" vīni, kuriem piemēro augstākas kvalitātes prasības un attiecībā uz kuriem ir noteikti stingrāki analītiskie, vīnkopības un vīndarības nosacījumi. Produkta specifikācijas iedaļai par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir pievienota arī informācija par augstākās kvalitātes baltvīna un augstākās kvalitātes sarkanvīna paveidu lielāku izturēšanas potenciālu un ražošanas apgabala apstākļu nozīmi.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījumus citos norādījumos par produkta kategoriju "vīns"

Apraksts

Grozītas dažas analītiskās, organoleptiskās, vīnkopības un vīndarības prasības attiecībā uz pastāvošajiem baltvīna, sārtvīna un sarkanvīna veidiem.

Baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu minimālais kopējais spirta saturs no 9,0 tilp. % ir palielināts līdz 11,5 tilp. %. Precizēts katra veida vīna organoleptisko īpašību apraksts.

Baltvīniem un sārtvīniem paredzēto vīnogu pārstrādes termiņš, kas bija ražas novākšanas diena, ir mainīts, nosakot, ka pēc ražas novākšanas dienas vīnogas ir jāpārstrādā 24 stundās.

Baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem paredzēto vīnogu minimālais cukuru saturs no 9 tilp. % potenciālā spirta satura (15° pēc Ungārijas misas stipruma grādu skalas) ir palielināts līdz 10,97 tilp. % potenciālā spirta satura (17,5° pēc Ungārijas misas stipruma grādu skalas). Produkta specifikācijā ir iekļauts arī noteikums par minimālā cukuru satura samazināšanu gadījumā, kad ražas novākšanas periods ir bijis ārkārtīgi vēss un slapjš.

Aprakstam par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir pievienoti precizējumi un sīkāka informācija, it īpaši attiecībā uz vīna reģiona dabas apstākļiem, vīnogu nogatavošanos, skābuma saglabāšanos un no tā izrietošo vīna raksturu un izturēšanas potenciālu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums aprakstā par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un norādījumos par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi

Apraksts

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un vīniem, kas apzīmēti ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Bükk", ir precizēta un izskaidrota detalizētāk. Grozījumā ir sīkāk aprakstīti vīna reģiona dabas faktori un cilvēkfaktori un to ietekme uz vīnogu nogatavošanos un vīnu skābumu, augļainumu, struktūru un izturēšanas potenciālu.

Ar šo grozījumu arī precizē noteikumus par mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumu norādīšanu. Produkta specifikācijā ir precizēti to pašvaldību nosaukumi, ko drīkst norādīt etiķetē, un noteikts, ka 85 % vīnogu jābūt iegūtiem minētajā vietā. Ar to uz augstākās kvalitātes vīniem ļauj līdztekus vīna reģiona pašvaldības nosaukumam norādīt vīndārzus, ja tajos iegūti 95 % izmantoto vīnogu, un precizē vīndārzu nosaukumus, kurus drīkst izmantot.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Bükk / Bükki”

ES atsauces numurs: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Bükk / Bükki”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ungārija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa var būt no zaļgandzeltenas līdz tumšākai salmdzeltenai.

Aromāts

Aromātā dominē svaigi augļi, piemēram, citrusaugļi.

Garša

Sausa, pussausa, pussalda vai salda, ar svaigu skābumu un svaigām citrusaugļu un augļu notīm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums:	4,6
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālais kopējais spirta saturs: 11,5 tilp. %. Maksimālais kopējais skābums: 9,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa var būt no gaišas sīpolmizas krāsas līdz tumši sārtai.

Aromāts

Var dominēt dzīvīgas, svaigas sarkano ogu, piemēram, aveņu, jāņogu vai zemeņu, notis.

Garša

Var būt ar dzīvīgu skābumu, mēreni savelkoša, viegli augļaina un, iespējams, ar ziedu notīm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums:	4,6
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālais kopējais spirta saturs: 11,5 tilp. %. Kopējais skābums: 4,6–9,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa var būt no vidēji vai tumši purpursarkanas līdz rubīnsarkanai vai granātsarkanai.

Aromāts

Aromātā var dominēt augļus, piemēram, skābos ķiršus, ķiršus un jāņogas, atgādinošas nianses. Tās var papildināt izsmalcinātas pikantas, arī kanēļa un vaniļas, notis.

Garša

Var būt raksturīgs mērens tanīnu saturs un mērens pilnmiesīgums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums:	4,6
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālais kopējais spirta saturs: 11,5 tilp. %. Kopējais skābums: 4,6–8,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Augstākās kvalitātes baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa ir zaļganbalta, zaļgandzeltena vai dzeltena.

Aromāts

Izteikts gatavu augļu, galvenokārt kauleņu, aromāts.

Garša

Gatavu augļu garša, vidēji miesīga vai pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

To var ražot sauso vai pussauso vīnu kategorijā.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	5,0
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālais kopējais spirta saturs: 12,5 tilp. %. Kopējais skābums: 5,0–9,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Augstākās kvalitātes sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa var būt no granātsarkanas līdz tumši rubīnsarkanai.

Aromāts

Izteikts gatavu augļu, piemēram, ķiršu, skābo ķiršu, aveņu un jāņogu, aromāts.

Garša

Raksturīga samtaina konsistence un augļainums, ko var papildināt pikantas notis. Vidēji miesīga vai pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

To var ražot sauso vai pussauso vīnu kategorijā.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	5,0
Minimālā kopējā skābuma mērvienība:	g/l, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālais kopējais spirta saturs: 12,5 tilp. %. Maksimālais kopējais skābums: 8,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Vinifikācija

Vīndarības metodes veids

Attiecīgs ierobežojums vīnu ražošanā

Apraksts

Baltvīns un sārtvīns: vīnogas jāpārstrādā 24 stundu laikā pēc to novākšanas; vīnogas jāizspiež tikai pa partijām, misa ir jāattīra.

Sarkanvīns: vīnogu mīkstums jāraudzē kopā ar mizām; vīnogas jāizspiež tikai pa partijām.

Augstākās kvalitātes baltvīns: vīnogas jāpārstrādā 24 stundu laikā pēc to novākšanas; vīnogas jāizspiež tikai pa partijām; vīns jālaiž tirgū ne ātrāk kā 1. martā nākamajā gadā pēc ražas novākšanas; viss daudzums jāsertificē un jāpilda pudelēs kā viena partija. Saldināšana, misas uzlabošana, paskābināšana, atskābināšana, ozolkoksnes gabalu un reversās osmozes izmantošana nav atļauta.

Augstākās kvalitātes sarkanvīns: vīnogas jāpārstrādā 24 stundu laikā pēc to novākšanas; vīnogas jāizspiež tikai pa partijām; vīns jālaiž tirgū ne ātrāk kā 1. septembrī nākamajā gadā pēc ražas novākšanas; viss daudzums jāsertificē un jāpilda pudelēs kā viena partija. Saldināšana, misas uzlabošana, paskābināšana, atskābināšana, ozolkoksnes gabalu un reversās osmozes izmantošana nav atļauta.

Vīndarības metode

Vīnogulāju veidošanas sistēma

Vīndarības metodes veids

Attiecīgs ierobežojums vīnu ražošanā

Apraksts

Vīnogas, kas piemērotas vīna ražošanai saskaņā ar produkta specifikāciju, drīkst ievākt jebkurā pastāvošā vīndārzā neatkarīgi no vīnogulāju veidošanas sistēmas, kamēr vien vīndārzs turpina darboties.

Jaunos vīndārzos atļautās vīnogulāju veidošanas sistēmas: pēc Gijo metodes, vidēji augsts kordons, zems kordons, lietussarga forma, vēdekļa forma, tradicionālā vainaga forma un kausa forma.

Vīndarības metode

Vīnogulāju biezība, raža un minimālais cukuru saturs vīnogās

Vīndarības metodes veids

Attiecīgs ierobežojums vīnu ražošanā

Apraksts

Vīnogas, kas piemērotas vīna ražošanai saskaņā ar produkta specifikāciju, drīkst ievākt jebkurā pastāvošā vīndārzā neatkarīgi no stādījumu biezības, kamēr vien vīndārzs turpina darboties.

Jaunos vīndārzos stādījumu biezībai jābūt vismaz 3 700 vīnogulāju uz hektāru un attālumam starp vīnogulājiem jābūt vismaz 0,8 m.

Ražu drīkst novākt mehanizēti vai ar rokām. Ražas novākšanas datums ir norādīts vīndaru kopienas paziņojumā.

Minimālais cukuru saturs vīnogās (izteikts kā potenciālais spirta saturs):

— baltvīnam, sārtvīnam un sarkanvīnam: 10,97 tilp. % (17,5° pēc Ungārijas misas stipruma grādu skalas);

— augstākās kvalitātes baltvīnam un augstākās kvalitātes sarkanvīnam: 12,08 tilp. % (19° pēc Ungārijas misas stipruma grādu skalas).

Ražas gados, kad ražas novākšanas periods ir ārkārtīgi vēss un slapjš, Bika [*Bükk*] vīna reģiona Vīndaru kopienu padome var līdz 31. augustam samazināt minimālo cukuru saturu ne vairāk kā par 2° pēc Ungārijas misas stipruma grādu skalas, iepriekš par to paziņojot Lauksaimniecības ministrijai un saņemot tās piekrišanu.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns – ar rokām novākta raža

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	13 600
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kg vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns – mehanizēti novākta raža

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	13 100
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kg vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	100
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Augstākās kvalitātes baltvīns, augstākās kvalitātes sarkanvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	8 200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kg vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Augstākās kvalitātes baltvīns, augstākās kvalitātes sarkanvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	60
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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”

— “Királyleánynka” – “Little princess”

— “Kékfrankos” – “Moravka”

— “Kékoportó” – “Portugais bleu”

— “Leánynka” – “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šādu pašvaldību teritorijas, kas atbilstīgi vīndārzu kadastram klasificētas kā I un II kategorijas teritorijas: *Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tiboldaróc* un *Vatta*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

1. Noteiktā apgabala apraksts

a) Dabas faktori

90 % vīnkopības apgabala atrodas 160–350 m augstumā virs jūras līmeņa Bika kalnu dienvidu pusē (pakājē).

Noteiktajā apgabalā atrodamās augsnes parasti ir less, bāziskas vulkānisko iežu augsnes, brūnaugsnes un meža augsnes ar māla iluviālajiem horizontiem, kas veidojušās uz riolīta tufa. Vīna reģiona klimatu vislabvēlīgāk ietekmē Bika masīvs, kas to sargā no aukstajiem ziemeļvējiem. Klimats ir mainīgs, dažkārt ar skarbām un aukstām ziemām. Šādos gados tikai labvēlīgā atrašanās vieta (160 m virs jūras līmeņa) un aukstā gaisa brīvā plūsma pasargā vīndārzus no nopietniem postījumiem.

Pavasaris parasti iestājas vēlu, un salnas oktobra beigās nav nekas neparasts. Klimats ir sauss un vēss, ar nelielu nokrišņu daudzumu. Pēdējos gados vidējā temperatūra ir paaugstinājusies par gandrīz 1 °C, tāpēc ražas novākšanas laiks ir pārvirzījies uz septembri. Saules spīdēšanas ilgums gadā ir aptuveni 1 950–2 000 stundu. Gada nokrišņu daudzums ir 500–550 mm. Vīndārzi parasti ir izvietoti izklaidus, visbiežāk – plakankalnēs vai uz rietumiem vai dienvidrietumiem vērstās nogāzēs.

b) Cilvēkfaktori

Savvaļas vīnogas Bika nogāzēs bija sastopamas jau pirms vairākiem tūkstošiem gadu. Pirmā dokumentētā vīnogu audzēšana saistāma ar *Örsúr* dzimtu. Pirmās rakstiskās liecības ir datētas ar 14. gadsimtu. 1503. gadā *Ulászló* II apstiprināja Miškolcas [*Miskolc*] pilsētas vīna patentu. 18. gadsimtā cauri mūsdienu vīna reģionam veda vīna ceļš uz Poliju. Vislielāko platību ražošanas apgabals aizņēma 19. gadsimta pirmajā pusē, un to gandrīz pilnīgi iznīcināja filoksēras epidēmija. Vēlāk attiecīgās teritorijas tika apstādītas no jauna, bet lielākā daļa zemes tika izmantota citām kultūrām.

Platības, kas vīndārzu kadastrā klasificētas I vai II kategorijā, aizņem aptuveni 17 000 ha, un viena desmitdaļa no tām nav apstādīta. Apstādītās platības galvenokārt atrodas plakankalnē vai lēzenā nogāzē.

Pēc filoksēras epidēmijas apgabalā dominēja *Proles pontica* un *Proles orientalis* grupu šķirnes (“Furmint”, “Hárslevelű”, “Leányka”). Pēc 1945. gada šajā vīna reģionā tika iestādīts liels skaits šķirņu, no kurām gandrīz 100 % bija baltogu šķirnes. Tā kā šis ir jauns vīna reģions (izveidots 1970. gadā), tajā lielākoties dominē baltogu šķirnes, kas iestādītas 20. gadsimtā. Pirmie sarkanogu šķirņu vīnogulāji tika iestādīti 1980. gadā. Patlaban balto un sarkano vīnogu attiecība ir 70:30. Vīna reģions ir galvenokārt piemērots agrīno un vidēji agrīno aromātisko šķirņu audzēšanai.

2. Vīnu apraksts

Vīnu “Bükk” galvenā priekšrocība ir to sarežģītais skābums, kas nodrošina ievērojamu izturēšanas potenciālu. Daļēji tas ir saistīts ar vulkāniskās izcelsmes cilmiežiem un daļēji – ar vidējo temperatūru, kas, neraugoties uz klimata pārmaiņām, ir salīdzinoši zema. Šis faktors ļauj vīna ražošanas reģionā darīt dzīvīgus, svaigus un augļainus baltvīnus, sārtvīnus, *siller* vīnus un sarkanvīnus, kas iekļauti attiecīgajā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu kategorijā.

Šie vīni parasti ir sausi, bet augstā cukuru koncentrācija ļauj ražot vīnus gan ar līdzsvarotu atlikumcukuru saturu, gan lielāku skābumu. Apzinātā vīnkopības darbā, izmantojot atsevišķu vīndārzu izcilās īpašības, kā arī vīnogu potenciālo skābumu, kas tajās saglabājas, kad tās ir pilnīgi nogatavojušās, tiek iegūti arī īpaši vīni ar augstu izturēšanas potenciālu.

Visi minētie faktori veido unikālu kopumu, ko citur nevarētu atkārtot, tādējādi ļaujot patērētājam atklāt Bika vīna reģiona īpašo potenciālu. Šos vīnus var ražot galvenokārt saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti attiecībā uz augstākās kvalitātes produktu kategoriju.

3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Bika kalnu austrumu pakājes nogāzēs un plakankalnēs valdošais samērā līdzsvarotais klimats gadu no gada nodrošina vīnogas ar augstu cukuru koncentrāciju un dzīvīgu skābumu, no kurām iegūst vīnus ar bagātīgu garšu un aromātu.

Veicot rūpīgu, apzinātu vīnkopības darbu, ievērojamā daļā vīndārzu var ražot vīnus, kas atspoguļo ražošanas platību augsnes apstākļus. Tā kā lielākā daļa ražošanas platību ir vērsta uz dienvidiem un to augsnēs ir daudzveidīgs minerālvielu saturs un labs ūdens režīms, vīnogās var izveidoties augsta cukuru koncentrācija, tām nezaudējot skābumu.

Vulkāniskas izcelsmes bāzisko augšņu labā ūdens noturēšanas spēja Bika kalnu pakājē veicina augu līdzsvarotu attīstību pat tad, kad gada nokrišņu daudzums ir salīdzinoši neliels. Papildus augstajai cukuru koncentrācijai *Botrytis* attīstības periodā septembrī vīnogas bieži vien izžūst uz vīnogulāja un dažos gadījumos pārklājas ar cēlpuvi.

Šis faktors gadsimtu gaitā ir veidojis reģiona vīnu raksturu, un mūsdienās to ietekmē arī masveida ražošanas periodā iestādīto šķirņu ("Zenit", "Zengő") augstā cukuru uzkrāšanas spēja.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Marķēšanas noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību norādīšana

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Apzīmējuma "oltalom alatt álló erdetmegjelölés" ["aizsargāts cilmes vietas nosaukums"] vietā var izmantot arī tradicionālo apzīmējumu "védett eredetű bor" ["aizsargātas cilmes vietas vīns"].

Augstākās kvalitātes vīnu gadījumā vīna nosaukumam pievieno apzīmējumu "superior" ["augstākās kvalitātes vīns"], kas etiķetē jānorāda pēc cilmes vietas nosaukuma, izmantojot to pašu burtrakstu.

Atļautie tradicionālie apzīmējumi un ierobežotas lietošanas apzīmējumi:

baltvīniem: *muskotály* [muskats], *főbor* [pirmvīns], *késői szüretelésű bor* [vēlīnas ražas vīns], *barrique* [muca], *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage* [pirmā raža], *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmais], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *ó* [raža], *muzeális bor* [vēsturisks vīns];

sārtvīniem: *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage* [pirmā raža], *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmais], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā];

sarkanvīniem: *siller*, *főbor* [pirmvīns], *késői szüretelésű bor* [vēlīnas ražas vīns], *barrique* [muca], *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage* [pirmā raža], *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmais], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *ó* [raža], *muzeális bor* [vēsturisks vīns];

augstākās kvalitātes baltvīniem: *muskotály* [muskats], *főbor* [pirmvīns], *késői szüretelésű bor* [vēlīnas ražas vīns], *barrique* [muca], *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage* [pirmā raža], *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmais], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *ó* [raža], *muzeális bor* [vēsturisks vīns];

augstākās kvalitātes sarkanvīniem: *siller*, *főbor* [pirmvīns], *késői szüretelésű bor* [vēlīnas ražas vīns], *barrique* [muca], *fahordós érlelésű bor* [koka mucās izturēts vīns], *első szüret* [pirmā raža], *virgin vintage* [pirmā raža], *újbor* [jaunvīns], *primőr* [pirmais], *termőhelyen palackozva* [pildīts pudelēs ražošanas apgabalā], *ó* [raža], *muzeális bor* [vēsturisks vīns].

Uz visu veidu ar ACVN "Bükk" apzīmētajiem vīniem var norādīt tādas pašvaldības nosaukumu, kurā iegūti vismaz 85 % tiem izmantoto vīnogu.

Var norādīt šādu pašvaldību nosaukumu: *Aszaló*, *Barabás*, *Bogács*, *Borsodgeszt*, *Bükkaranyos*, *Bükkzsérc*, *Cserépfalu*, *Cserépváralja*, *Edelény*, *Emőd*, *Harsány*, *Kács*, *Kisgyőr*, *Kistokaj*, *Mályi*, *Megyaszó*, *Mezőkövesd*, *Miskolc*, *Nyékládháza*, *Sály*, *Szikszó*, *Tard*, *Tibolddaróc* un *Vatta*.

Tikai uz augstākās kvalitātes vīniem drīkst norādīt vīndārza nosaukumu, ja tajā iegūti vismaz 95 % šiem vīniem izmantoto vīnogu. Etiķetē jānorāda arī vīna reģiona pašvaldības nosaukums.

Var norādīt šādu vīndārzu nosaukumus:

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*.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://boraszat.kormany.hu/bukki