Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/6024

12.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6024)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Bükk / Bükki"

EU-referentienummer: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Naam van het product**

"Bükk / Bükki"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Hongarije

5. **Naam van de autoriteiten die de standaardwijziging aan de Commissie hebben meegedeeld**

Naam

Agrár- és Élelmiszergazdaságért Felelős Minisztérium (ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Er is sprake van een standaardwijziging in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143. De wijziging is bedoeld om de wijntypen "Superior" (wit) en "Superior" (rood) op te nemen in de bestaande categorie "wijn" van de beschermde oorsprongsbenaming "Bükk" en de vereisten met betrekking tot deze wijntypen te verduidelijken.

De wijziging houdt geen wijziging in van de beschermde naam of het gebruik ervan, noch van de categorie van het product waarop de geografische aanduiding betrekking heeft, omdat de witte "Superior"-wijnen en rode "Superior"-wijnen als wijntypen onder de productcategorie "wijn" blijven vallen. De wijziging dreigt het verband met het geografische gebied niet te verbreken en brengt geen verdere algemene beperkingen mee voor het in de handel brengen van producten die al onder de beschermde naam vallen. De specifieke vereisten voor de "Superior" -wijnen bepalen de voorwaarden voor de productie en de aanduiding van die wijntypen.

De wijziging vormt derhalve geen wijziging op Unieniveau zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 en wordt beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 24, lid 4, van die verordening.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Toevoeging van de wijntypen “Superior” wit en “Superior” rood

Beschrijving

De wijntypen “Superior” wit en “Superior” rood zijn toegevoegd aan de productcategorie “wijn”.

Voor deze nieuwe wijntypen worden de analytische en organoleptische kenmerken, de verplichte en verboden oenologische procedés, het minimale suikergehalte van de druiven, de maximale opbrengst per hectare, de druivenrassen die mogen worden gebruikt en de etiketteringsvoorschriften per type vastgesteld.

“Superior-wijnen” zijn Bükk-wijnen waarvoor strengere kwaliteitseisen gelden, en strengere voorwaarden op het gebied van de analytische kenmerken, teeltwijze en wijnbereiding. Voor witte en rode “Superior”-wijnen wordt het deel van het productdossier over het verband met het geografische gebied tevens aangevuld met beschrijvingen van het grotere ouderingspotentieel van deze wijnen en de rol van de kenmerken van de wijngaard.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van andere vereisten voor de productcategorie “wijn”

Beschrijving

Bepaalde vereisten met betrekking tot de analytische kenmerken, organoleptische kenmerken, teeltwijze en wijnbereiding voor de bestaande typen witte, rosé- en rode wijnen zijn gewijzigd.

Het minimale totale alcoholvolumegehalte van witte, rosé- en rode wijnen is verhoogd van 9,0 % naar 11,5 %. De beschrijving van de organoleptische kenmerken van elk wijntype is verduidelijkt.

Voor witte en roséwijnen is de verwerkingstijd van de druiven gewijzigd: in plaats van op de dag van de oogst, moet de verwerking nu binnen 24 uur na de oogst plaatsvinden.

Het minimale suikergehalte van de druiven voor witte, rosé- en rode wijnen is verhoogd van een potentieel alcoholgehalte van 9 % vol (15 MM°) naar een potentieel alcoholgehalte van 10,97 % vol (17,5 MM°). De beschrijving van het product is ook aangevuld met bepalingen inzake de verlaging van het minimale suikergehalte die van toepassing zijn in geval van een uitzonderlijk koele en regenachtige oogstperiode.

De beschrijving van het verband met het geografische gebied is verduidelijkt en nader toegelicht, met name wat betreft de natuurlijke omstandigheden van het wijnbouwgebied, de rijping van de druiven, het behoud van de zuurgraad en de wijnstijl en het ouderingspotentieel die daarvan het resultaat zijn.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de beschrijving van het verband met het geografische gebied en van het productdossier van de geografische aanduiding

Beschrijving

De beschrijving van het verband tussen het geografische gebied en de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Bükk” is verduidelijkt en nader toegelicht. De natuurlijke en menselijke factoren van het wijnbouwgebied en hun invloed op de rijping van de druiven en op de zuurgraad, de fruitigheid, de structuur en het ouderingspotentieel van de wijnen worden nauwkeuriger omschreven.

Ook worden de regels met betrekking tot de vermelding van namen van kleinere geografische eenheden verduidelijkt. In de beschrijving van het product worden de plaatsen vermeld die op het etiket mogen worden vermeld, evenals de vereiste dat 85 % van de druiven uit de betreffende plaats afkomstig moet zijn om de naam te mogen gebruiken. Voor wijnen van het type “Superior” mag de naam van de wijngaard worden vermeld, mits 95 % van de druiven afkomstig is uit de betreffende wijngaard en de naam van de wijnbouwgemeente van het productiegebied daarbij ook wordt aangeduid. Ook bevat de beschrijving een lijst vast van namen van wijngaarden die mogen worden gebruikt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Bükk / Bükki"

EU-referentienummer: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Naam/namen**

"Bükk / Bükki"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Hongarije

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur kan variëren van groengeel tot dieper strogeel.

Aroma

Voornamelijk verse vruchten, zoals citrusvruchten.

Smaak

Droog, halfdroog, halfzoet of zoet, met frisse zuren, verse citrusvruchten en fruitige toetsen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,5 % vol; maximale totale zuurgraad: 9,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur kan variëren van bleke uienschil tot donkerroze.

Aroma

Voornamelijk frisse en levendige toetsen van rood fruit, zoals framboos, aalbes of aardbei.

Smaak

In de mond kunnen levendige zuren, een subtiele wrangheid, lichte fruitigheid en mogelijk bloemige toetsen naar voren komen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,5 % vol; totale zuurgraad: 4,6–9,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur kan variëren van middelpaars tot dieppaars, robijnrood of granaatrood.

Aroma

Voornamelijk toetsen van fruit, zoals morel, kers en zwarte bes. Soms met subtiele kruidige toetsen, waaronder kaneel en vanille.

Smaak

In de mond kan de wijn worden gekenmerkt door gematigde tanninen en een gematigde body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,5 % vol; totale zuurgraad: 4,6–8,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte “Superior”-wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Groenachtig wit, groenachtig geel of geel.

Aroma

Uitgesproken en rijpe aroma’s, die voornamelijk doen denken aan steenvruchten.

Smaak

In de mond een rijpe fruitigheid, met een gemiddelde tot volle body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen tot de categorie “droog” of “halfdroog” behoren.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 12,5 % vol; totale zuurgraad: 5,0–9,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode “Superior”-wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur varieert van granaatrood tot diep robijnrood.

Aroma

Een bouquet van aroma’s die duidelijk doen denken aan rijp fruit, zoals kers, morel, framboos en zwarte bes.

Smaak

In de mond een fluweelachtige textuur en fruitigheid, soms aangevuld met kruidige toetsen. Gemiddelde tot volle body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen tot de categorie “droog” of “halfdroog” behoren.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	uitgedrukt in wijnsteenzuur (g/l)
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 12,5 % vol; maximale totale zuurgraad: 8,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Bereiding

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Witte en roséwijn: de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt; de persing is alleen toegestaan in niet-continupersen; de most moet worden gezuiverd.

Rode wijn: de druivenpulp moet met de schil worden vergist; de persing is alleen toegestaan in niet-continupersen.

Witte “Superior”-wijn: de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt; de persing is alleen toegestaan in niet-continupersen; de wijn mag op zijn vroegst op 1 september van het jaar volgend op de oogst in de handel worden gebracht; de totale productie moet in één partij worden gecertificeerd en gebotteld. Verzoeting, verrijking van de most, verzuring, ontzuring, het gebruik van stukjes eikenhout en omgekeerde osmose zijn niet toegestaan.

Rode “Superior”-wijn: de druiven moeten binnen 24 uur na de oogst worden verwerkt; de persing is alleen toegestaan in niet-continupersen; de wijn mag op zijn vroegst op 1 september van het jaar volgend op de oogst in de handel worden gebracht; de totale productie moet in één partij worden gecertificeerd en gebotteld. Verzoeting, verrijking van de most, verzuring, ontzuring, het gebruik van stukjes eikenhout en omgekeerde osmose zijn niet toegestaan.

Wijnbereidingsprocedé

Leivorm

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Voor bestaande wijngaarden geldt dat druiven die geschikt zijn voor de productie van wijn die aan het productdossier voldoet, in elke wijngaard mogen worden geoogst, zolang de wijngaard in bedrijf blijft, ongeacht de leivorm.

Voor nieuwe wijngaarden zijn de volgende leivormen toegestaan: Guyot-snoei, middelhoge cordonsnoei, lage cordonsnoei, paraplusnoei, waaiersnoei, kroonsnoei en gobelet-snoei.

Wijnbereidingsprocedé

Beplantingsdichtheid van de wijnstokken, oogst en minimaal suikergehalte van de druiven

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Voor bestaande wijngaarden geldt dat druiven die geschikt zijn voor de productie van wijn die aan het productdossier voldoet, in elke wijngaard mogen worden geoogst, zolang de wijngaard in bedrijf blijft, ongeacht de beplantingsdichtheid.

In het geval van nieuwe aanplantingen moet de beplantingsdichtheid ten minste 3 700 planten/ha bedragen, met ten minste 0,8 meter afstand tussen de wijnstokken.

De druiven mogen mechanisch of handmatig worden geoogst. De oogstdatum wordt vastgesteld in de mededeling van de plaatselijke wijnbouwvereniging.

Minimaal suikergehalte van de druiven, uitgedrukt als potentieel alcoholgehalte:

— witte, rosé- en rode wijn: 10,97 % vol (17,5 MM°);

— witte en rode “Superior”-wijn: 12,08 % vol (19,0 MM°).

In het geval van wijnoogstjaren die worden gekenmerkt door een uitzonderlijk koele en regenachtige oogstperiode, kan de Raad van wijnbouwgemeenschappen van het wijngebied Bükk uiterlijk op 31 augustus het minimale suikergehalte met maximaal 2 MM° verlagen, na kennisgeving aan en met instemming van het ministerie van Landbouw.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn, rosé, rode wijn — handmatige oogst

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	13 600
Eenheid maximumopbrengst	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn, rosé, rode wijn — mechanische oogst

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	13 100
Eenheid maximumopbrengst	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn, rosé, rode wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	100
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter/hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte “Superior”-wijn, rode “Superior”-wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	8 200
Eenheid maximumopbrengst	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte “Superior”-wijn, rode “Superior”-wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	60
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter/hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De volgens het wijnbouwkadaster als klasse I en klasse II ingedeelde gebieden in de gemeenten Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc en Vatta.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

1. Omschrijving van het afgebakende gebied

a) Natuurlijke factoren

90 % van het wijnbouwgebied ligt op een hoogte tussen 160 m en 350 m boven zeeniveau aan de zuidkant van het Bükk-gebergte (in de uitlopers die “szoknya” worden genoemd).

De bodems in het afgebakende gebied bestaan over het algemeen uit löss gevormd op ryoliet-tufsteen, zwarte “nyirok”-bodems, bruine bodems en bosbodems met klei-uitspoeling. Het klimaat van het wijnbouwgebied wordt voornamelijk beïnvloed door het Bükk-gebergte, dat het gebied beschermt tegen de kou uit het noorden. Het klimaat is wisselvallig, met soms strenge, koude winters. In dergelijke jaren behoeden de gunstige ligging (160 m boven zeeniveau) en de vrije doorstroming van koude lucht de wijngaarden voor ernstige schade.

De lente begint doorgaans laat en vorst eind oktober is geen uitzondering. Het klimaat is droog en koel, met weinig neerslag. De afgelopen jaren is de gemiddelde temperatuur met bijna 1 °C gestegen, waardoor de oogsttijd is verschoven naar september. De jaarlijkse zonneschijn bedraagt ongeveer 1 950 tot 2 000 uur. De neerslag bedraagt 500 tot 550 mm per jaar. De wijngaarden vormen afzonderlijke blokken, meestal op plateaus of hellingen die op het westen en zuidwesten zijn gericht.

b) Menselijke factoren

Al duizenden jaren geleden groeiden er wilde druiven op de hellingen van het Bükk-gebergte. De eerste gedocumenteerde druiventeelt wordt toegeschreven aan de Örsúr-clan. De eerste schriftelijke vermeldingen dateren uit de veertiende eeuw. In 1503 gaf Vladislas II de stad Miskolc het recht om wijn te produceren. In de achttiende eeuw liep de wijnroute naar Polen door het huidige wijnbouwgebied. Het productiegebied bereikte zijn grootste omvang in de eerste helft van de negentiende eeuw, maar werd bijna volledig verwoest door de phylloxera-epidemie. Later werden de percelen opnieuw beplant, maar het grootste deel van de grond werd in plaats daarvan gebruikt voor andere gewassen.

De gebieden die in het wijnbouwkadaster zijn ingedeeld in klasse I of II beslaan ongeveer 17 000 ha, waarvan een tiende deel niet is beplant. De beplante gebieden liggen meestal op een plateau of lichte helling.

Na de phylloxera-epidemie trof men vooral rassen uit de groepen *Proles pontica* en *Proles orientalis* aan in het gebied (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Na 1945 werd in de wijnstreek een groot aantal rassen aangeplant, bijna uitsluitend witte druivenrassen. Het is een jong wijnbouwgebied (dat deze status in 1970 heeft gekregen), waar de in de twintigste eeuw aangeplante witte druivenrassen overheersen. Vanaf 1980 werden de eerste blauwe druivenrassen aangeplant. Tegenwoordig bedraagt de verhouding tussen witte en blauwe druivenrassen 70-30 %. Het wijnbouwgebied is vooral geschikt voor de productie van vroege en middelvroege aromatische rassen.

2. Beschrijving van de wijnen

De belangrijkste kwaliteit van de Bükk-wijnen is hun complexe zuurgraad, waardoor de wijnen lang kunnen ouderen. Deze zuurgraad komt deels door de vulkanische ondergrond en deels door de gemiddelde temperaturen, die ondanks de klimaatverandering niet buitensporig hoog zijn. Hierdoor kunnen in het wijnbouwgebied frisse, levendige en fruitige wijnen worden geproduceerd in de categorieën witte wijn, rosé, siller en rode wijn, die allemaal vallen onder de categorie producten met een beschermde oorsprongsbenaming.

Deze wijnen behoren over het algemeen tot de categorie droge wijnen, maar dankzij een hoog suikergehalte bij rijpheid is het ook mogelijk om wijnen te produceren met zowel een evenwichtig restsuikergehalte als een hogere zuurgraad. Door bewuste en vakkundige wijnbouwwerkzaamheden, waarbij gebruik wordt gemaakt van de uitzonderlijke kenmerken van bepaalde wijngaarden en de potentiële zuurgraad die in de druiven aanwezig blijft bij volledige rijpheid, worden ook bijzondere wijnen met een groot ouderingspotentieel geproduceerd.

Deze factoren vormen samen een uniek geheel dat nergens anders kan worden gereproduceerd, zodat de consument het bijzondere potentieel van het wijnbouwgebied Bükk kan ervaren. Deze wijnen kunnen voornamelijk worden geproduceerd onder de voorwaarden die gelden voor de productcategorie “Superior”.

3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

Op de hellingen en plateaus in de oostelijke uitlopers van het Bükk-gebergte zorgt een relatief evenwichtig klimaat jaar na jaar voor druiven met een hoog suikergehalte en een levendige zuurgraad. Hierdoor kunnen wijnen worden geproduceerd die rijk zijn aan smaak en aroma.

Dankzij zorgvuldige en bewuste wijnbouwwerkzaamheden worden in een aanzienlijk deel van de wijngaarden wijnen geproduceerd waarin de bodemkenmerken van de productiegebieden goed tot uiting komen. Door de overwegend zuidelijke ligging van de productiegebieden en hun gevarieerde, mineraalrijke bodems met een goede waterhuishouding, kunnen de druiven bij rijpheid een hoog suikergehalte bereiken met behoud van hun zuurgraad.

De leembodems aan de voet van het Bükk-gebergte bevorderen dankzij hun goede vochthoudende vermogen de evenwichtige ontwikkeling van de planten, zelfs bij relatief weinig jaarlijkse neerslag. Naast het hoge suikergehalte bij rijpheid leidt de botrytisperiode in september vaak tot het indrogen van de druiven aan de wijnstok en, in sommige gevallen, tot edelrot.

Deze factor heeft de stijl van de wijnen uit het gebied door de eeuwen heen gevormd. De grote ophoping van suikers in de rassen die in de periode van massaproductie zijn aangeplant (Zenit, Zengő), dragen hier nu ook aan bij.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Etiketteringsvoorschriften en aanduiding van kleinere geografische eenheden

Rechtskader

Door een organisatie die de BOB's en BGA's beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

In plaats van de aanduiding "beschermde oorsprongsbenaming" kan ook de traditionele aanduiding "wijn van beschermde oorsprong" worden gebruikt.

In het geval van "Superior"-wijnen moet de vermelding van de wijn worden aangevuld met de aanduiding "Superior". Deze aanduiding moeten na de oorsprongsbenaming worden geplaatst, in hetzelfde lettertype.

Traditionele aanduidingen en aan beperkingen onderworpen aanduidingen die mogen worden vermeld:

Witte wijn: "muskotály" (muscat), "főbor" (hoofdwijn), "késői szüretelésű bor" (wijn van late oogst), "barrique", "fahordós érlelésű bor" (in vaten gerijpte wijn), "első szüret" (eerste oogst), "virgin vintage", "újbor" (nieuwe wijn), "primőr" (primeur), "termőhelyen palackozva" (gebotteld in productiegebied), "ó" (geouderd), "muzeális bor" (museumwijn).

Roséwijn: "első szüret" [eerste oogst], "virgin vintage", "újbor" [nieuwe wijn], "primőr" [primeur], "termőhelyen palackozva" [gebotteld in productiegebied].

Rode wijn: "siller", "főbor" (hoofdwijn), "késői szüretelésű bor" (wijn van late oogst), "barrique", "fahordós érlelésű bor" (in vaten gerijpte wijn), "első szüret" (eerste oogst), "virgin vintage", "újbor" (nieuwe wijn), "primőr" (primeur), "termőhelyen palackozva" (gebotteld in productiegebied), "ó" (geouderd), "muzeális bor" (museumwijn).

Witte "Superior"-wijn: "muskotály" (muscat), "főbor" (hoofdwijn), "késői szüretelésű bor" (wijn van late oogst), "barrique", "fahordós érlelésű bor" (in vaten gerijpte wijn), "első szüret" (eerste oogst), "virgin vintage", "újbor" (nieuwe wijn), "primőr" (primeur), "termőhelyen palackozva" (gebotteld in productiegebied), "ó" (geouderd), "muzeális bor" (museumwijn).

Rode "Superior"-wijn: "siller", "főbor" (hoofdwijn), "késői szüretelésű bor" (wijn van late oogst), "barrique", "fahordós érlelésű bor" (in vaten gerijpte wijn), "első szüret" (eerste oogst), "virgin vintage", "újbor" (nieuwe wijn), "primőr" (primeur), "termőhelyen palackozva" (gebotteld in productiegebied), "ó" (geouderd), "muzeális bor" (museumwijn).

De naam van de gemeente mag worden vermeld op elk type wijn met de BOB "Bükk", op voorwaarde dat 85 % van de druiven uit de betreffende gemeente afkomstig is.

Namen van gemeenten die mogen worden vermeld: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc en Vatta.

De naam van de wijngaard mag alleen op de "Superior"-wijnen worden vermeld, mits 95 % van de druiven uit de betreffende wijngaard afkomstig is. Ook de naam van de wijnbouwgemeente moet dan op het etiket worden vermeld.

Namen van wijngaarden die mogen worden vermeld:

Bogács: Baglyos, Galagonyás, Pazsag, Vén-hegy;

Bükkzsérc: Mike;

Cserépfalu: Berezd, Csurdóka, Nyomó;

Cserépváralja: Rétföld;

Mályi: Zúgó;

Mezőkövesd: Pazsag;

Miskolc: Csattos, Lippa;

Nyékládháza: Peres, Pittyén;

Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenes, Peres, Rózsás.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://boraszat.kormany.hu/bukki