C/2026/6024

12.11.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/6024)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Bükk / Bükki"

Numer referencyjny UE: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Bükk / Bükki"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Węgry

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Celem zmiany jest wprowadzenie rodzajów wina „białe Superior" i „czerwone Superior" do istniejącej kategorii „wino" chronionej nazwy pochodzenia „Bükk" oraz określenie wymogów dotyczących tych rodzajów wina.

Zmiana ta nie zmienia chronionej nazwy ani jej stosowania ani kategorii produktu objętego oznaczeniem geograficznym, biorąc pod uwagę, że wina „białe Superior" i „czerwone Superior" są rodzajami win niemusujących w kategorii produktu „wino". Zmiana nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania do obrotu produktów chronionych. W szczególnych wymogach dotyczących rodzajów wina Superior określono warunki produkcji i etykietowania tych rodzajów wina.

Zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmiany na poziomie Unii przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, a zatem stanowi zmianę standardową zgodnie z art. 24 ust. 4 tego rozporządzenia.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Wprowadzenie rodzajów wina „białe Superior” i „czerwone Superior”

Opis

Do kategorii produktu „wino” dodano rodzaje wina „białe Superior” i „czerwone Superior”.

Nowe rodzaje wina określa się pod względem cech analitycznych i organoleptycznych, obowiązkowych i zakazanych praktyk winiarskich, minimalnej zawartości cukru w winogronach, maksymalnej wydajności z hektara, dozwolonych odmian winorośli oraz szczegółowych zasad etykietowania.

Wina rodzaju Superior to wina Bükk podlegające wyższym wymogom jakościowym, w odniesieniu do których określono bardziej rygorystyczne warunki analityczne, warunki uprawy winorośli i warunki produkcji wina. W punkcie specyfikacji produktu dotyczącym związku z obszarem geograficznym dodano również przepisy wskazujące na wyższy potencjał dojrzewania rodzajów wina „białe Superior” i „czerwone Superior” oraz na rolę, jaką odgrywają warunki panujące na obszarze produkcji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana innych specyfikacji dla kategorii produktu „wino”

Opis

Zmieniono niektóre wymogi analityczne, organoleptyczne, dotyczące uprawy winorośli i produkcji wina w odniesieniu do istniejących rodzajów wina białego, różowego i czerwonego.

Minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych zwiększono z 9,0 % do 11,5 %. Doprecyzowano też opis organoleptyczny wszystkich rodzajów wina.

W przypadku win białych i różowych termin przetwarzania winogron zmieniono z dnia zbioru na 24 godziny od zbioru.

Minimalną zawartość cukru w winogronach w przypadku win białych, różowych i czerwonych zwiększono z 9 % potencjalnej objętościowej zawartości alkoholu (15° w węgierskiej skali moszczu) do 10,97 % potencjalnej objętościowej zawartości alkoholu (17,5° w węgierskiej skali moszczu). W specyfikacji produktu dodano też przepis dotyczący zmniejszenia minimalnej zawartości cukru w przypadku wyjątkowo chłodnego i mokrego okresu zbiorów.

Do opisu związku z obszarem geograficznym dodano wyjaśnienia i bardziej szczegółowe informacje, w szczególności dotyczące warunków naturalnych panujących w regionie winiarskim, dojrzewania winogron, zachowania kwasowości oraz wynikającego z tego stylu wina i potencjału dojrzewania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana opisu związku z obszarem geograficznym i specyfikacji oznaczenia geograficznego

Opis

Doprecyzowano i wyjaśniono bardziej szczegółowo związek między obszarem geograficznym a winami objętymi chronioną nazwą pochodzenia „Bükk”. Zmiana polega na bardziej szczegółowym opisaniu czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie winiarskim oraz ich wpływu na dojrzewanie winogron, a także na kwasowość, owocowość, strukturę i potencjał dojrzewania win.

Zmiana polega również na doprecyzowaniu przepisów dotyczących podawania nazw mniejszych jednostek geograficznych. W specyfikacji produktu wyszczególniono nazwy gmin, które mogą być umieszczone na etykiecie, oraz wymaganą do ich stosowania zgodność pochodzenia wynoszącą co najmniej 85 %. W specyfikacji zezwolono też na podawanie, wraz z nazwą gminy regionu winiarskiego, nazw winnic w odniesieniu do rodzajów wina Superior o zgodności pochodzenia wynoszącej co najmniej 95 %, oraz wymieniono nazwy winnic, które można stosować.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Bükk / Bükki"

Numer referencyjny UE: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bükk / Bükki"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Węgry

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa może wahać się od zielonkawożółtej do ciemniejszej słomkowożółtej.

Aromat

W aromacie dominują świeże owoce, takie jak cytrusy.

Smak

Wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, o świeżej kwasowości oraz świeżych nutach cytrusowych i owocowych.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj. Maksymalna kwasowość ogólna: 9,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa może wahać się od koloru jasnej skórki cebuli do ciemnoróżowej.

Aromat

Może być zdominowany przez żywe, świeże nuty czerwonych owoców jagodowych, takich jak maliny, porzeczki lub truskawki.

Smak

Może charakteryzować się dynamiczną kwasowością, umiarkowaną cierpkością, lekką owocowością i ewentualnie nutami kwiatowymi.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj. Kwasowość ogólna: 4,6 do 9,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa może wahać się od średnio- lub ciemnofioletowej do rubinowej lub czerwonej barwy granatu.

Aromat

Aromat może być zdominowany przez owoce takie jak wiśnie, czereśnie i porzeczki. Mogą temu towarzyszyć subtelne nuty korzenne, w tym cynamon i wanilia.

Smak

Może charakteryzować się umiarkowaną zawartością tanin i umiarkowaną intensywnością.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj. Kwasowość ogólna: 4,6 do 8,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe Superior

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jest zielonkawobiała, zielonkawożółta lub żółta.

Aromat

Wyczuwalne są wyraźne aromaty dojrzałych owoców, głównie owoców pestkowych.

Smak

Dojrzały owocowy, od średniocielistego do intensywnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

Może być produkowane w kategorii wytrawnej lub półwytrawnej.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj. Kwasowość ogólna: 5,0 do 9,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone Superior

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa może wahać się od czerwonej barwy granatu do ciemnorubinowej.

Aromat

Wyczuwalne są wyraźne aromaty dojrzałych owoców, takich jak czereśnie, wiśnie, maliny i porzeczki.

Smak

Charakteryzuje się aksamitną strukturą i owocowością, którym mogą towarzyszyć nuty korzenne. Od średniocielistego do intensywnego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

Może być produkowane w kategorii wytrawnej lub półwytrawnej.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj. Maksymalna kwasowość ogólna: 8,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Winifikacja

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Wina białe i różowe: winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin od zbioru; tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie w prasach cyklicznych (umożliwiających przetwarzanie partiami); filtrowanie moszczu jest obowiązkowe.

Wina czerwone: miazgę winogronową należy poddawać fermentacji razem ze skórkami; tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie w prasach cyklicznych.

Wina białe Superior: winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin od zbioru; tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie w prasach cyklicznych (umożliwiających przetwarzanie partiami); wina można wprowadzać do obrotu najwcześniej dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów; całkowita ilość win musi być certyfikowana i butelkowana w ramach jednej partii. Słodzenie, ulepszanie moszczu, zakwaszanie, odkwaszanie, stosowanie kawałków drewna dębowego i odwrócona osmoza są niedozwolone.

Wina czerwone Superior: winogrona należy przetworzyć w ciągu 24 godzin od zbioru; tłoczenie można przeprowadzać wyłącznie w prasach cyklicznych (umożliwiających przetwarzanie partiami); wina można wprowadzać do obrotu najwcześniej dnia 1 września roku następującego po roku zbiorów; całkowita ilość win musi być certyfikowana i butelkowana w ramach jednej partii. Słodzenie, ulepszanie moszczu, zakwaszanie, odkwaszanie, stosowanie kawałków drewna dębowego i odwrócona osmoza są niedozwolone.

Praktyki enologiczne

System uprawy winorośli

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Winogrona nadające się do produkcji wina zgodnie ze specyfikacją produktu można zbierać w dowolnej winnicy, niezależnie od systemu prowadzenia winorośli, przez cały okres istnienia winnicy.

Systemy prowadzenia dozwolone w nowych winnicach: metoda Guyota, kordon średniowysoki, niski kordon, parasol, wachlarz, w formie głowy (gobelet) i kielicha.

Praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń winorośli, zbiory i minimalna zawartość cukru w winogronach

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Winogrona nadające się do produkcji wina zgodnie ze specyfikacją produktu można zbierać z dowolnej winnicy, niezależnie od gęstości nasadzeń, przez cały okres istnienia winnicy.

W przypadku nowych winnic gęstość nasadzeń winorośli musi wynosić co najmniej 3 700 krzewów na hektar, a odległość między krzewami musi wynosić co najmniej 0,8 m.

Można stosować zbiór ręczny lub mechaniczny. Datę zbiorów określa się w komunikacie wspólnoty winiarskiej (węg. *hegyközség*).

Minimalna zawartość cukru w winogronach (wyrażona jako potencjalna zawartość alkoholu):

— wina białe, różowe i czerwone: 10,97 % obj. (17,5° w węgierskiej skali moszczu),

— wina białe Superior i czerwone Superior: 12,08 % obj. (19° w węgierskiej skali moszczu).

W rocznikach z wyjątkowo chłodnym i mokrym okresem zbiorów Rada Wspólnot Winiarskich regionu winiarskiego Bükk może zmniejszyć minimalną zawartość cukru do 2° w węgierskiej skali moszczu do dnia 31 sierpnia, po powiadomieniu Ministerstwa Rolnictwa i uzyskaniu jego zgody.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

białe, różowe, czerwone – zbiór ręczny

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	13 600
Jednostka maksymalnej wydajności:	kg winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

białe, różowe, czerwone – zbiór mechaniczny

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	13 100
Jednostka maksymalnej wydajności:	kg winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

białe, różowe, czerwone

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	100
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

wina białe Superior, czerwone Superior

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	8 200
Jednostka maksymalnej wydajności:	kg winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

wina białe Superior, czerwone Superior

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszary produkcji zarejestrowane jako klasa I i II w rejestrze winnic w następujących gminach: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc i Vatta.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

1. Opis wyznaczonego obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Dziewięćdziesiąt procent obszaru uprawy winorośli znajduje się na wysokości 160–350 m n.p.m. po południowej stronie Gór Bukowych (obszar znany jako „przedgórze”).

Gleby występujące na wyznaczonym obszarze to zazwyczaj lessy, gleby powstałe ze zwietrzałych skał wulkanicznych, kambisole oraz gleby leśne z iluwialnym poziomem iłu powstałe na tufie ryolitowym. Na klimat regionu winiarskiego najkorzystniejszy wpływ mają Góry Bukowe, które chronią go przed zimnem z północy. Klimat jest zmienny, czasami z surowymi i mroźnymi zimami. W takich latach jedynie korzystne położenie (160 m n.p.m.) i swobodny przepływ zimnego powietrza chroni winnice przed poważnymi szkodami.

Wiosna zaczyna się zazwyczaj późno, niczym niezwykłym nie są przymrozki pod koniec października. Klimat jest suchy i chłodny, a opady deszczu są niewielkie. W ostatnich latach średnia temperatura wzrosła o prawie 1 °C, wskutek czego termin zbiorów przesunął się na wrzesień. Roczne nasłonecznienie wynosi około 1 950–2 000 godzin. Roczne opady wynoszą 500–550 mm. Winnice są zazwyczaj rozmieszczone osobno na płaskowyżach lub na zboczach zwróconych w kierunku zachodnim lub południowo-zachodnim.

b) Czynniki ludzkie

Dzika winorośl występowała na zboczach Gór Bukowych już przed tysiącami lat. Pierwszą zarejestrowaną uprawę winogron prowadził ród Örsúr. Pierwsze zapisy pochodzą z XIV w. W 1503 r. Władysław II Jagiellończyk potwierdził przywilej handlu winem dla miasta Miszkolc. W XVIII w. przez dzisiejszy region winiarski przebiegał szlak winiarski prowadzący aż do Polski. Obszar upraw osiągnął największe rozmiary w pierwszej połowie XIX w., a po pladze filoksery prawie całkowicie zaniknął. Następnie obszary te zostały ponownie obsadzone, ale większość gruntów wykorzystano pod inne uprawy.

Obszary zaliczone do klasy I lub II w katastrze winnic zajmują około 17 000 ha, z czego jedna dziesiąta pozostaje nieobsadzona. Obszary obsadzone leżą głównie na płaskowyżu lub na łagodnych zboczach.

Po pladze filoksery na terenach tych dominowały odmiany z grup *Proles pontica* i *Proles orientalis* (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Po 1945 r. w regionie winiarskim posadzono bardzo dużo odmian, niemal wyłącznie białych. Ponieważ jest to młody region winiarski (utworzony w 1970 r.), jest on w dużej mierze zdominowany przez białe odmiany winorośli uprawiane w XX w. Pierwsze czerwone winorośle sadzono tu od 1980 r. Obecnie proporcja winogron białych do czerwonych wynosi 70:30. Region winiarski nadaje się przede wszystkim do uprawy wczesnych i średnio wczesnych odmian aromatycznych.

2. Opis wina lub win

Główną zaletą win Bükk jest ich złożona kwasowość, która pozwala na długi okres dojrzewania. Wynika to częściowo z podglebia wulkanicznego, a częściowo ze stosunkowo niskiej – pomimo zmiany klimatu – średniej temperatury. Czynnik ten umożliwia produkcję w regionie winiarskim żywych, świeżych i owocowych win z kategorii win białych, różowych, siller i czerwonych, które należą do kategorii produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Wina te są zazwyczaj wytrawne, ale wysoka zawartość cukru w winogronach umożliwia produkcję win o zrównoważonym poziomie cukru resztkowego i wyższej kwasowości. Dzięki świadomej pracy w zakresie uprawy winorośli produkuje się również wina specjalne o wysokim potencjale dojrzewania, z wykorzystaniem wyjątkowych cech niektórych winnic oraz potencjalnej kwasowości, która pozostaje w winogronach na etapie pełnej dojrzałości.

Czynniki te składają się na unikalną całość, której nie można uzyskać gdzie indziej, co umożliwia konsumentowi odkrycie szczególnego potencjału regionu winiarskiego Bükk. Wina te mogą być produkowane przede wszystkim w ramach warunków dla kategorii produktu Superior.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim i produktem

Na zboczach i płaskowyżach wschodniego przedgórza Gór Bukowych stosunkowo zrównoważony klimat pozwala na uzyskanie winogron z wysoką zawartością cukru i wyrazistą kwasowością, z których rok po roku powstają wina o bogatym smaku i aromacie.

Dzięki starannej i świadomej pracy w zakresie uprawy winorośli ze znacznej części winnic można uzyskać wina odzwierciedlające warunki glebowe występujące na obszarach produkcji. Południowa ekspozycja większości obszarów produkcji oraz zróżnicowana zawartość minerałów i dobra równowaga wodna gleb pozwalają osiągnąć w winogronach wysoką zawartość cukru bez utraty kwasowości.

Dobra zdolność zatrzymywania wody w glebach powstałych ze zwietrzałych skał wulkanicznych u podnóża Gór Bukowych sprzyja zrównoważonemu rozwojowi roślin, nawet przy stosunkowo niskich rocznych opadach. Poza wysoką zawartością cukru okres występowania szarej pleśni (*Botrytis*) we wrześniu często prowadzi do podsuszania, a w niektórych przypadkach do botrytyzacji winogron (powstania na nich szlachetnej pleśni).

Czynnik ten przez wieki kształtował styl win tego regionu, na który obecnie mają również wpływ dobrze gromadzące cukier odmiany posadzone w okresie masowej produkcji (Zenit, Zengő).

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Przepisy dotyczące etykietowania i podawania nazw mniejszych jednostek geograficznych

Ramy prawne

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zamiast określenia „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" [chroniona nazwa pochodzenia] można również stosować określenie tradycyjne „védett eredetű bor" [wino o chronionym pochodzeniu].

W przypadku win Superior określenie „Superior" dodaje się do nazwy wina i należy umieścić je na etykiecie po nazwie pochodzenia, z zastosowaniem takiej samej typografii.

Określenia tradycyjne i określenia zastrzeżone dopuszczone do stosowania:

Wina białe: „muskotály" [muszkat], „főbor" [wino podstawowe], „késői szüretelésű bor" [wino z późnych zbiorów], „barrique" [beczka], „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage" [pierwszy zbiór], „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], „ó" [dojrzałe], „muzeális bor" [wino muzealne].

Wina różowe: „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage" [pierwszy zbiór], „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji].

Wina czerwone: „siller", „főbor" [wino podstawowe], „késői szüretelésű bor" [wino z późnych zbiorów], „barrique" [beczka], „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage" [pierwszy zbiór], „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], „ó" [dojrzałe], „muzeális bor" [wino muzealne].

Wina białe Superior: „muskotály" [muszkat], „főbor" [wino podstawowe], „késői szüretelésű bor" [wino z późnych zbiorów], „barrique" [beczka], „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage" [pierwszy zbiór], „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], „ó" [dojrzałe], „muzeális bor" [wino muzealne].

Wina czerwone Superior: „siller", „főbor" [wino podstawowe], „késői szüretelésű bor" [wino z późnych zbiorów], „barrique" [beczka], „fahordós érlelésű bor" [wino dojrzewające w drewnianych beczkach], „első szüret" [pierwszy zbiór], „virgin vintage" [pierwszy zbiór], „újbor" [młode wino], „primőr" [primeur], „termőhelyen palackozva" [butelkowane na obszarze produkcji], „ó" [dojrzałe], „muzeális bor" [wino muzealne].

Nazwa gminy może być umieszczona na wszystkich rodzajach wina objętego ChNP Bükk o zgodności pochodzenia wynoszącej co najmniej 85 %.

Na etykiecie można umieścić następujące nazwy gmin: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc i Vatta.

Nazwa winnicy może znajdować się wyłącznie na winach typu Superior o zgodności pochodzenia wynoszącej co najmniej 95 %. Na etykiecie musi również znajdować się nazwa gminy regionu winiarskiego.

Na etykiecie można umieścić następujące nazwy winnic:

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

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://boraszat.kormany.hu/bukki