C/2026/6024

12.11.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/6024)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Bükk/Bükki»

Número de referência UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Nome do produto**

«Bükk/Bükki»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Hungria

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura e da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143. A alteração pretende introduzir os tipos de vinho «superior branco» e «superior tinto» na categoria «vinho» existente da denominação de origem protegida «Bükk» e especificar os requisitos relativos a estes tipos de vinho.

A alteração não modifica a denominação protegida nem a sua utilização, nem modifica a categoria de produto designada pela indicação geográfica, visto que o «superior branco» e o «superior tinto» são tipos de vinho tranquilo da categoria de produtos «vinho». A alteração não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica nem introduz novas restrições gerais à comercialização dos produtos protegidos. Os requisitos específicos dos tipos de vinho «superior» estabelecem as condições de produção e rotulagem destes tipos de vinho.

Por conseguinte, a alteração não se enquadra em nenhum dos tipos de alterações da União previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143, pelo que se trata de uma alteração normalizada nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do referido regulamento.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Introdução dos tipos de vinho «branco superior» e «tinto superior»

Descrição

Aditam-se os tipos de vinho «branco superior» e «tinto superior» à categoria de produtos «vinho».

Os novos tipos de vinho definem-se pelas suas características analíticas e organoléticas, pelas práticas de vinificação obrigatórias e proibidas, pelo teor mínimo de açúcares das uvas, pelo rendimento máximo por hectare, pelas castas autorizadas e pelas regras específicas de rotulagem.

Os tipos de vinho «superior» são vinhos «Bükk» sujeitos aos requisitos de qualidade mais elevados, para os quais são estabelecidas condições analíticas, vitícolas e de vinificação mais rigorosas. Aditam-se igualmente disposições à secção do caderno de especificações relativa à relação com a área geográfica, indicando o maior potencial de envelhecimento dos tipos de vinho «branco superior» e «tinto superior» e o papel desempenhado pelas condições na área de produção.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração de outros cadernos de especificações da categoria de produtos «vinho»

Descrição

Alteram-se determinados requisitos analíticos, organoléticos, vitícolas e de vinificação aplicáveis aos tipos de vinho branco, rosado e tinto existentes.

O título alcoométrico volúmico total mínimo dos vinhos brancos, tintos e rosados passa de 9,0 % para 11,5 %. Clarifica-se a descrição organolética de cada tipo de vinho.

No caso dos tipos de vinho branco e rosado, o prazo de transformação das uvas foi alterado do dia da vindima para 24 horas após a vindima.

Aumenta-se o teor mínimo de açúcares das uvas dos vinhos brancos, rosados e tintos de 9 % de título alcoométrico volúmico em potência (15° na escala de graduação dos mostos da Hungria) para 10,97 % de título alcoométrico volúmico em potência (17,5° na escala de graduação dos mostos da Hungria). Adita-se igualmente ao caderno de especificações uma disposição relativa à redução do teor mínimo de açúcares em caso de período de vindima excecionalmente fresco e húmido.

Aditam-se esclarecimentos e mais pormenores à descrição da relação com a área geográfica, em especial no que diz respeito às condições naturais da região vitícola, à maturação das uvas, à preservação da acidez e aos tipos de vinho e potencial de envelhecimento daí resultantes.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da descrição da relação com a área geográfica e do caderno de especificações da indicação geográfica

Descrição

Clarifica-se e explica-se de forma mais pormenorizada a relação entre a área geográfica e os vinhos com a denominação de origem protegida «Bükk». A alteração descreve mais pormenorizadamente os fatores naturais e humanos da região vitícola e o seu impacto na maturação das uvas e na acidez, no frutado, na estrutura e no potencial de envelhecimento dos vinhos.

A alteração clarifica igualmente as regras relativas à indicação dos nomes das unidades geográficas mais pequenas. O caderno de especificações especifica os nomes dos municípios que podem figurar no rótulo e a identidade de origem de 85 % exigida para a sua utilização. Permite a indicação dos nomes de vinhas dos tipos de vinho «superior» com uma identidade de origem de 95 %, juntamente com o nome do município da região vitícola, e especifica os nomes de vinhas que podem ser utilizados.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Bükk/Bükki»

Número de referência UE: PDO-HU-A1500-AM02 — 14.8.2026

1. **Nome(s)**

Bükk/Bükki

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Hungria

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor varia entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha mais intenso.

Nariz

Dominado por frutos frescos, como citrinos.

Boca

Seco, meio-seco, meio-doce ou doce, com acidez fresca e notas cítricas e frutadas frescas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	4,6
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol. Acidez total máxima: 9,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor pode variar entre a casca de cebola clara e o cor-de-rosa escuro.

Nariz

Pode ser dominado por notas vivas de frutos vermelhos frescos, como framboesa, groselha ou morango.

Boca

Pode apresentar acidez vibrante, adstringência moderada, frutado ligeiro e, eventualmente, notas florais.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	4,6
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol. Acidez total máxima: 4,6 a 9,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor pode variar entre o púrpura-médio ou púrpura-escuro e o vermelho-rubi ou vermelho-granada.

Nariz

O aroma pode ser dominado por frutos como a ginja, a cereja e a groselha, eventualmente acompanhado de subtis notas especiadas, incluindo canela e baunilha.

Boca

Pode caracterizar-se por taninos moderados e sensação moderadamente encorpada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	4,6
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol. Acidez total máxima: 4,6 a 8,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho branco superior

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor é branco-esverdeada, amarelo-esverdeada ou amarela.

Nariz

Aromas pronunciados de frutos maduros, principalmente frutos de caroço.

Boca

Frutado maduro e medianamente a muito encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Pode ser produzido na categoria seco ou meio-seco.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	5,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 12,5 % vol. Acidez total máxima: 5,0 a 9,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto superior

Características organoléticas

Aspeto visual

Vinhos de cor entre o vermelho-granada e o rubi intenso.

Nariz

Aromas pronunciados de frutos maduros, como cereja, ginja, framboesa e groselha.

Boca

Caracteriza-se por uma textura aveludada e frutada, eventualmente acompanhada de notas especiadas. Medianamente ou muito encorpados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Pode ser produzido na categoria seco ou meio-seco.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	5,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	g/l, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico total mínimo: 12,5 % vol. Acidez total máxima: 8,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

Vinificação

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

Branco e rosado: transformação das uvas no prazo de 24 horas após a vindima; a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas; é obrigatória a defecação do mosto.

Tinto: o mosto é fermentado com as películas; a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas.

Branco superior: transformação das uvas no prazo de 24 horas após a vindima; a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas; os vinhos só podem ser engarrafados a partir de 1 de março do ano seguinte ao da vindima; a quantidade total deve ser certificada e engarrafada num lote. Proíbem-se a edulcoração, o melhoramento do mosto, a acidificação, a desacidificação, a utilização de aparas de madeira de carvalho e a osmose inversa.

Tinto superior: transformação das uvas no prazo de 24 horas após a vindima; a prensagem é obrigatoriamente efetuada por prensas descontínuas; os vinhos só podem ser engarrafados a partir de 1 de setembro do ano seguinte ao da vindima; a quantidade total deve ser certificada e engarrafada num lote. Proíbem-se a edulcoração, o melhoramento do mosto, a acidificação, a desacidificação, a utilização de aparas de madeira de carvalho e a osmose inversa.

Prática vitivinícola

Sistema de condução da videira

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

As uvas aptas à vinificação em conformidade com o caderno de especificações podem ser vindimadas em qualquer vinha existente, independentemente do sistema de condução, enquanto a vinha permanecer produtiva.

Sistemas de condução autorizados para as novas vinhas: poda Guyot, poda em cordão de altura média e em cordão baixo, embardamento em forma de arco e de leque, poda curta ou longa, em taça.

Prática vitivinícola

Densidade de plantação, vindima e teor mínimo de açúcares das uvas

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

As uvas aptas à vinificação em conformidade com o caderno de especificações podem ser vindimadas em qualquer vinha existente, independentemente da densidade de plantação, enquanto a vinha permanecer produtiva.

Nas novas vinhas, a densidade de plantação deve ser de, pelo menos, 3 700 pés/ha e a distância entre pés deve ser de, pelo menos, 0,8 m.

A vindima pode ser mecânica ou manual. A data da vindima é indicada numa comunicação da comunidade vitivinícola.

Teor mínimo de açúcares das uvas (expresso em título alcoométrico potencial):

— Vinhos brancos, rosados e tintos: 10,97 % vol. (17,5° na escala de graduação dos mostos na Hungria)

— Vinhos brancos e tintos superiores: 12,08 % vol. (19° na escala de graduação dos mostos na Hungria)

Em anos de colheita com um período de vindima excecionalmente fresco e húmido, o Conselho das Comunidades Vitivinícolas da Região Vitícola de Bükk pode reduzir o teor mínimo de açúcares até 2° na escala de graduação dos mostos da Hungria até 31 de agosto, após notificação e obtenção da autorização do Ministério da Agricultura.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos, rosados, tintos — vindima manual

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	13 600
Unidade de medida do rendimento máximo:	kg de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos, rosados, tintos — vindima mecânica

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	13 100
Unidade de medida do rendimento máximo:	kg de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos, rosados, tintos

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	100
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos e tintos superiores

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	8 200
Unidade de medida do rendimento máximo:	kg de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos e tintos superiores

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	60
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Áreas de produção classificadas nas classes I e II do cadastro vitícola dos seguintes municípios: 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. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

1. Descrição da área geográfica delimitada

a) Fatores naturais

Noventa por cento da região vitícola situa-se a altitudes entre 160 m e 350 m acima do nível do mar, na parte sul das montanhas de Bükk (nas zonas do sopé conhecidas por «szoknya»).

Os solos da área delimitada são, geralmente, solos de loesse, argilosos, pardos e florestais com iluviação argilosa formada sobre tufo riolítico. O clima da região vitícola é mais favoravelmente influenciado pelo maciço de Bükk, que o protege do frio proveniente de norte. O clima é variável, por vezes com invernos frios e rigorosos. Nesses anos, apenas a localização favorável (160 m acima do nível do mar) e a livre circulação do ar frio evitam danos graves nas vinhas.

Normalmente, a primavera chega tardiamente e não é invulgar haver geadas no final de outubro. O clima é seco e fresco, com baixa precipitação. Nos últimos anos, a temperatura média aumentou quase 1 °C, protelando a vindima para setembro. A insolação anual é de 1 950 a 2 000 horas e a precipitação anual é de 500 a 550 mm. Normalmente, as vinhas dispersam-se por planaltos ou pelas encostas viradas a oeste ou sudoeste.

b) Fatores humanos

Há milhares de anos, havia já uvas selvagens nas encostas de Bükk. O primeiro cultivo de uvas documentado remonta ao clã Örsúr e os primeiros registos escritos datam do século XIV. Em 1503, Ulászló II aprovou a patente de vinho da cidade de Miskolc. No século XVIII, a rota do vinho para a Polónia atravessava a presente região vitícola. A área de produção atingiu a sua superfície máxima na primeira metade do século XIX, tendo sido quase totalmente destruída pela epidemia de filoxera. As superfícies foram depois replantadas, mas a maior parte das terras foi utilizada para outras culturas.

As áreas de produção classificadas nas classes I e II do cadastro vitícola cobrem cerca de 17 000 ha, dos quais um décimo não está plantado. As superfícies plantadas situam-se, na sua maioria, num planalto ou num declive suave.

Após a epidemia de filoxera, a área de produção foi dominada pelas castas dos grupos *Proles pontica* e *Proles orientalis* (*furmint*, *hárslevelű* e *leányka*). Após 1945, foi plantado um grande número de castas na região vitícola, quase todas de uva branca. Enquanto região vitícola jovem (formada em 1970), é largamente dominada por castas de uva branca plantadas no século XX. As primeiras vinhas tintas foram plantadas de 1980 em diante. Atualmente, a relação entre uva branca e tinta é de 70:30. A região vitícola é adequada sobretudo para a produção de castas aromáticas precoces e semiprecoces.

2. Descrição dos vinhos

A principal virtude dos vinhos de Bükk é a sua acidez complexa, que permite um período de envelhecimento considerável. Tal deve-se, por um lado, aos subsolos vulcânicos e, por outro, à temperatura média relativamente baixa, apesar das alterações climáticas. Este fator permite à região vitícola produzir vinhos vivos, frescos e frutados das categorias de vinho branco, rosado, clarete e tinto, que estão incluídos na categoria de produtos com denominação de origem protegida.

Estes vinhos são tipicamente secos, mas a elevada concentração de açúcares permite produzir vinhos com açúcares residuais equilibrados e acidez mais elevada. São também produzidos vinhos especiais com elevado potencial de envelhecimento através de um trabalho vitícola consciente, que tira partido das características excecionais de determinadas vinhas e da acidez potencial mantida pelas uvas em plena maturação.

Estes fatores conjugam-se para formar um conjunto único que não poderia ser obtido noutro local e que permite ao consumidor descobrir o potencial específico da região vitícola de Bükk. Estes vinhos podem ser produzidos principalmente nas condições da categoria de produtos de vinho superior.

3. Relação entre a área de produção, os fatores humanos e o produto

Nas encostas e planaltos do sopé oriental das montanhas de Bükk, um clima relativamente equilibrado garante, ano após ano, uvas com elevada concentração de açúcares e uma acidez viva, produzindo vinhos ricos em sabor e aroma.

Com um trabalho vitícola cuidadoso e consciente, parte significativa das vinhas consegue produzir vinhos representativos das condições pedológicas das áreas de produção. A exposição meridional da maior parte das áreas de produção, a par do teor variado de minerais e do bom equilíbrio hídrico dos seus solos, permite obter uma elevada concentração de açúcares nas uvas sem perda de acidez.

Apesar da precipitação anual relativamente baixa, a boa capacidade de retenção de água dos solos argilosos do sopé das montanhas de Bükk promove um desenvolvimento vegetativo equilibrado. Além da elevada concentração de açúcares, o período de *Botrytis*, em setembro, leva frequentemente ao passamento das uvas na cepa e, por vezes, à podridão nobre.

Este fator moldou o estilo dos vinhos da região ao longo dos séculos, sendo agora também influenciado pelas elevadas capacidades de acumulação de açúcares das castas plantadas no período de produção em grande escala (*zenit* e *zengő*).

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Regras de rotulagem e indicação da unidade geográfica mais pequena

Quadro jurídico

Estabelecido pela organização responsável pela gestão da DOP/IGP, se previsto pelos Estados-Membros.

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A menção tradicional «védett eredetű» [vinho de origem protegida] também pode ser utilizada em vez da menção «oltalom alatt álló erdetmegjelölés» [denominação de origem protegida].

No caso dos vinhos do tipo «superior», o nome do vinho deve ser completado com a menção «Superior». Esta menção deve figurar a seguir à denominação de origem e ser impressa com o mesmo tipo de letra.

Menções tradicionais e menções de uso restrito autorizadas:

Vinhos brancos: «muskotály» [moscatel], «főbor» [vinho de primeira qualidade], «késői szüretelésű bor» [vinho de colheita tardia], «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage, újbor» [vinho novo], «primőr» [pronto a beber], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «ó» [envelhecido], «muzeális bor» [vinho histórico].

Vinhos rosados: «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [pronto a beber], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na zona de produção];

Tinto: «siller», «főbor» [vinho de primeira qualidade], «késői szüretelésű bor» [vinho de colheita tardia], «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [pronto a beber], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «ó» [envelhecido], «muzeális bor» [vinho histórico].

Branco superior: «muskotály» [moscatel], «főbor» [vinho de primeira qualidade], «késői szüretelésű bor» [vinho de colheita tardia], «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage, újbor» [vinho novo], «primőr» [pronto a beber], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «ó» [envelhecido], «muzeális bor» [vinho histórico].

Tinto superior: «siller», «főbor» [vinho de primeira qualidade], «késői szüretelésű bor» [vinho de colheita tardia], «barrique», «fahordós érlelésű bor» [vinho envelhecido em barrica], «első szüret» [primeira colheita], «virgin vintage», «újbor» [vinho novo], «primőr» [pronto a beber], «termőhelyen palackozva» [engarrafado na área de produção], «ó» [envelhecido], «muzeális bor» [vinho histórico].

O nome do município pode figurar em todos os tipos de vinho «Bükk» (DOP) com uma identidade de origem de, pelo menos, 85 %.

Podem ser indicados os seguintes municípios: 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.

O nome da vinha só pode figurar nos tipos de vinho «superior» com uma identidade de origem de, pelo menos, 95 %. O nome do município da região vitícola deve figurar igualmente no rótulo.

Nomes de vinhas que podem ser indicados:

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.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://boraszat.kormany.hu/bukki.