C/2026/6024

12.11.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/6024)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Bükk / Bükki“

Referenčné číslo EÚ: PDO–HU–A1500–AM02 – 14. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Bükk / Bükki“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Maďarsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Účelom zmeny je zaviesť druhy vína „Superior biele“ a „Superior červené“ v rámci existujúcej kategórie „víno“ chráneného označenia pôvodu „Bükk“ a stanoviť požiadavky týkajúce sa týchto druhov vína.

Zmena nezahŕňa zmenu chráneného názvu ani jeho používania, ani sa ňou nemení kategória výrobku so zemepisným označením, keďže „Superior biele“ a „Superior červené“ sú druhy tichého vína v kategórii výrobkov „víno“. Zmena nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou a neprináša žiadne ďalšie všeobecné obmedzenia týkajúce sa uvádzania chránených výrobkov na trh. V osobitných požiadavkách na druhy vína Superior sa stanovujú podmienky výroby a označovania týchto druhov vína.

Zmena nepredstavuje žiadny z druhov zmien na úrovni Únie uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, a preto predstavuje štandardnú zmenu podľa článku 24 ods. 4 uvedeného nariadenia.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zahrnutie druhov vína „Superior biele“ a „Superior červené“

Opis

Do kategórie výrobkov „víno“ sa dopĺňajú druhy vína „Superior biele“ a „Superior červené“.

Nové druhy vína sú vymedzené na základe svojich analytických a organoleptických vlastností, povinných a zakázaných enologických postupov, minimálneho obsahu cukru v hrozne, maximálneho hektárového výnosu, povolených muštových odrôd a osobitných pravidiel označovania.

Druhy vína Superior sú vína Bükk podliehajúce vyšším požiadavkám na kvalitu, pre ktoré sú stanovené prísnejšie podmienky týkajúce sa analýz, vinohradníckych a enologických postupov. Do oddielu špecifikácie výrobku týkajúceho sa súvislosti so zemepisnou oblasťou sa takisto dopĺňajú ustanovenia, v ktorých sa poukazuje na vyšší potenciál druhov Superior biele a Superior červené z hľadiska vyzrievania a na úlohu, ktorú zohrávajú podmienky vo výrobnej oblasti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena ďalších špecifikácií pre kategóriu výrobkov „víno“

Opis

Upravujú sa niektoré analytické, organoleptické požiadavky a požiadavky na vinohradnícke a enologické postupy v prípade existujúcich druhov bielych, ružových a červených vín.

Minimálny celkový obsah alkoholu v prípade bielych, ružových a červených vín sa zvyšuje z 9,0 obj. % na 11,5 obj. %. Objasňuje sa organoleptický opis každého druhu vína.

V prípade druhov bielych a ružových vín sa mení lehota na spracovanie hrozna z dňa zberu na 24 hodín po zbere.

Zvyšuje sa minimálny obsah cukru v hrozne v prípade druhov bielych, ružových a červených vín z potenciálneho obsahu alkoholu 9 obj. % (15° v stupňoch maďarského muštomeru) na potenciálny obsah alkoholu 10,97 obj. % (17,5° v stupňoch maďarského muštomeru). Do špecifikácie výrobku sa takisto dopĺňa ustanovenie týkajúce sa zníženia minimálneho obsahu cukru v prípade mimoriadne chladného a daždivého obdobia zberu.

Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou sa dopĺňa o objasnenia a ďalšie podrobnosti, najmä pokiaľ ide o prírodné podmienky vinohradníckeho regiónu, dozrievanie hrozna, zachovanie kyslosti a z toho vyplývajúci štýl vína a jeho potenciál vyzrievania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena opisu súvislosti so zemepisnou oblasťou a špecifikácií zemepisného označenia

Opis

Objasňuje sa a podrobnejšie sa vysvetľuje súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vínami s chráneným označením pôvodu „Bükk“. Zmenou sa podrobnejšie opisujú prírodné a ľudské faktory vo vinohradníckom regióne a ich vplyv na dozrievanie hrozna, ako aj na kyslosť, ovocnosť, štruktúru a potenciál vyzrievania vín.

Zmenou sa zároveň spresňujú pravidlá uvádzania názvov menších zemepisných jednotiek. V špecifikácii výrobku sa špecifikujú názvy obcí, ktoré sa môžu uvádzať na etikete, a požadovaná 85 % identita pôvodu podmieňujúca ich použitie. Pri druhoch vína Superior s 95 % identitou pôvodu sa umožňuje uvádzať popri názve obce vo vinohradníckom regióne aj názvy vinohradov a stanovuje sa, ktoré názvy vinohradov možno používať.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Bükk / Bükki“

Referenčné číslo EÚ: PDO-HU-A1500-AM02 – 14. 8. 2026

1. **Názov**

„Bükk / Bükki“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Maďarsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba môže siahať od zelenkastožltej po sýtejšiu slamovožltú.

Aróma

V aróme dominuje čerstvé ovocie ako citrusové plody.

Chuť

Suché, polosuché, polosladké alebo sladké vína so sviežou kyslosťou a sviežimi citrusovými a ovocnými tónmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,6
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 obj. % Maximálna celková kyslosť: 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba môže siahať od farby svetlej cibuľovej šupky po tmavoružovú.

Aróma

Môžu v nej dominovať živé, svieže tóny červeného bobuľového ovocia ako maliny, čierne ríbezle alebo jahody.

Chuť

Môže sa vyznačovať živou kyslosťou, strednou trpkosťou, jemnou ovocnosťou a prípadne kvetinovými tónmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,6
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 obj. %. Celková kyslosť: 4,6 až 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba môže siahať od stredne sýtej alebo sýtej fialovej po rubínovočervenú alebo granátovočervenú.

Aróma

V aróme môže dominovať ovocie ako višne, čerešne a ríbezle. Tieto arómy môžu byť sprevádzané jemnými korenistými tónmi, napríklad tónmi škorice a vanilky.

Chuť

Môže sa vyznačovať strednými tanínmi a stredne plným telom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,6
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 obj. %. Celková kyslosť: 4,6 až 8,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Superior biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Zelenkastobiela, zelenkastožltá alebo žltá farba.

Aróma

Cítiť výrazné arómy zrelého ovocia, predovšetkým kôstkového ovocia.

Chuť

Zrelá ovocnosť a stredné až plné telo.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Môže sa vyrábať v kategórii suchých alebo polosuchých vín.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	5,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,5 obj. %. Celková kyslosť: 5,0 až 9,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Superior červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba môže siahať od granátovočervenej po sýtu rubínovú.

Aróma

Cítiť výrazné arómy zrelého ovocia ako čerešne, višne, maliny a ríbezle.

Chuť

Vyznačuje sa zamatovou textúrou a ovocnosťou, ktorú prípadne dopĺňajú korenisté tóny. Stredne plné až plné telo.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Môže sa vyrábať v kategórii suchých alebo polosuchých vín.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	5,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,5 obj. %. Maximálna celková kyslosť: 8,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinárske výrobné postupy

Vinifikácia

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Biele víno a ružové víno: hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu, smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom, mušt sa musí odkaľovať.

Červené víno: dužina musí prekvasiť na šupkách, smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom.

Superior biele: hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu, smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom, nesmie sa uvádzať na trh skôr než 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu, celkové množstvo musí byť osvedčené a fľašované ako jedna dávka. Úprava obsahu zvyškového cukru, úprava muštu, zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín, používanie dubových čipsov a reverzná osmóza nie sú povolené.

Superior červené: hrozno sa musí spracovať do 24 hodín od zberu, smie sa lisovať len diskontinuálnym lisom, nesmie sa uvádzať na trh skôr než 1. septembra roku nasledujúceho po roku zberu, celkové množstvo musí byť osvedčené a fľašované ako jedna dávka. Úprava obsahu zvyškového cukru, úprava muštu, zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín, používanie dubových čipsov a reverzná osmóza nie sú povolené.

Vinárske výrobné postupy

Systém vedenia viniča

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Hrozno vhodné na výrobu vína v súlade so špecifikáciou výrobku možno zbierať z ktoréhokoľvek existujúceho vinohradu bez ohľadu na systém vedenia viniča, a to počas celej existencie vinohradu.

Systémy vedenia viniča povolené v prípade nových vinohradov: Guyotov rez, stredný kordón, nízky kordón, vedenie viniča, pri ktorom sa ťažne vyväzujú do oblúka, vejárovitá palmeta, vedenie na hlavu a vedenie Gobelet.

Vinárske výrobné postupy

Hustota výsadby, zber a minimálny obsah cukru v hrozne

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Hrozno vhodné na výrobu vína v súlade so špecifikáciou výrobku možno zbierať z ktoréhokoľvek existujúceho vinohradu bez ohľadu na hustotu výsadby, a to počas celej existencie vinohradu.

V prípade nových vinohradov musí byť hustota výsadby najmenej 3 700 krov/ha a vzdialenosť medzi krami najmenej 0,8 m.

Zber sa môže vykonávať mechanizovaným spôsobom alebo ručne. Dátum zberu sa stanovuje v oznámení vinohradníckeho spolku.

Minimálny obsah cukru v hrozne (vyjadrený ako potenciálny obsah alkoholu):

— biele, ružové a červené: 10,97 obj. % (17,5° v stupňoch maďarského muštomeru),

— Superior biele a Superior červené: 12,08 obj. % (19° v stupňoch maďarského muštomeru).

V ročníkoch s mimoriadne chladným a daždivým obdobím zberu môže Rada vinohradníckych spolkov vinohradníckeho regiónu Bükk do 31. augusta znížiť minimálny obsah cukru najviac o 2° v stupňoch maďarského muštomeru, pričom to musí najprv oznámiť ministerstvu poľnohospodárstva a získať jeho súhlas.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele, ružové, červené – ručný zber

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	13 600
Jednotka maximálneho výnosu:	kg hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele, ružové, červené – mechanizovaný zber

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	13 100
Jednotka maximálneho výnosu:	kg hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

biele, ružové, červené

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	100
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Superior biele, Superior červené

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	8 200
Jednotka maximálneho výnosu:	kg hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Superior biele, Superior červené

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— blauburger

— bíbor kadarka

— cabernet franc – kaberne fran

— cabernet sauvignon

— chardonnay – ronci bilé

— chasselas – chrupka belia

— csabagyöngye – čabianska perla

— 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. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Územia týchto obcí, ktoré sú klasifikované ako triedy I alebo II vo vinohradníckom katastri: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc a Vatta.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

1. Opis vymedzenej zemepisnej oblasti

a) Prírodné faktory

Deväťdesiat percent vinohradníckej oblasti sa nachádza v nadmorskej výške od 160 m do 350 m na južnej strane pohoria Bükk (na podhorí nazývanom aj „sukňa“).

Pôdy nachádzajúce sa vo vymedzenej oblasti sú prevažne sprašové pôdy, pôdy typu „erubáz“, hnedozeme a lesné pôdy s ílovitou iluviáciou, ktoré vznikli na ryolitovom tufe. Na klímu vo vinohradníckom regióne má veľmi priaznivý vplyv pohorie Bükk, ktoré ho chráni pred chladom zo severu. Klíma je premenlivá, niekedy s drsnými, chladnými zimami. V takýchto rokoch chráni vinohrady pred vážnymi škodami len priaznivá poloha (160 m nad morom) a voľné prúdenie studeného vzduchu.

Jar zvyčajne prichádza neskoro a nie je nezvyčajné, aby mrzlo už koncom októbra. Klíma je suchá a chladná, s nízkym úhrnom zrážok. V posledných rokoch sa priemerná teplota zvýšila takmer o 1 °C, čím sa obdobie zberu posúva na september. Počet hodín slnečného svitu za rok dosahuje 1 950 až 2 000 hodín. Ročný úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí 500 – 550 mm. Vinohrady sú zvyčajne rozptýlené, zväčša sa rozprestierajú na náhorných plošinách alebo na svahoch orientovaných na západ či juhozápad.

b) Ľudské faktory

Na svahoch pohoria Bükk rástlo divé hrozno už pred tisíckami rokov. Prvé dôkazy o pestovaní hrozna siahajú do čias klanu Örsúr. Prvé písomné zmienky pochádzajú zo 14. storočia. V roku 1503 Vladislav II. schválil vinárske výsady mesta Miškovec. V 18. storočí viedla vínna cesta do Poľska práve cez dnešný vinohradnícky región. V prvej polovici 19. storočia dosiahla výrobná oblasť najväčšiu rozlohu a následne bola takmer úplne zničená epidémiou fyloxéry. Neskôr boli tieto plochy opätovne vysadené, ale väčšina pôdy sa využívala na pestovanie iných plodín.

Plochy zaradené do triedy I alebo II vo vinohradníckom katastri majú rozlohu približne 17 000 ha, z čoho jedna desatina je bez výsadby. Vysadené plochy sa prevažne nachádzajú na náhornej plošine alebo na miernom svahu.

Po epidémii fyloxéry v tejto oblasti prevládali odrody zo skupín *Proles pontica* a *Proles orientalis* (Furmint, Hárslevelű, Leányka). Po roku 1945 sa vo vinohradníckom regióne vysadilo veľké množstvo odrôd, z ktorých takmer 100 % tvorili biele odrody. Keďže ide o mladý vinohradnícky región (založený v roku 1970), prevažné zastúpenie majú biele muštové odrody vysadené v 20. storočí. Prvé kry modrých odrôd sa začali vysádzať od roku 1980. V súčasnosti je pomer bieleho a modrého hrozna 70:30. Vinohradnícky región je vhodný predovšetkým na pestovanie skorých a stredne skorých aromatických odrôd.

2. Opis vín

Hlavnou prednosťou vín Bükk je ich komplexná kyslosť, ktorá umožňuje dlhú dobu zrenia. Sčasti to spôsobujú vulkanické podložia a sčasti relatívne nízka priemerná teplota napriek zmene klímy. Vďaka tomuto faktoru môže vinohradnícky región produkovať živé, svieže a ovocné vína v kategóriách bielych, ružových vín, vín siller a červených vín zaradených do kategórie výrobkov s chráneným označením pôvodu.

Tieto vína sú zvyčajne suché, ale vysoká koncentrácia cukru umožňuje vyrábať vína vyznačujúce sa vyváženým obsahom zvyškového cukru aj vyššou kyslosťou. Vďaka premyslenej vinohradníckej práci, pri ktorej sa ťaží z výnimočných charakteristík niektorých vinohradov a z potenciálnej kyslosti pretrvávajúcej v hrozne aj pri plnej zrelosti, sa tu vyrábajú aj špeciálne vína s vysokým potenciálom vyzrievania.

Tieto faktory sa spájajú do jedinečného celku, ktorý nemožno dosiahnuť nikde inde, a umožňujú spotrebiteľovi objavovať osobitný potenciál vinohradníckeho regiónu Bükk. Tieto vína sa môžu vyrábať predovšetkým za podmienok platných pre kategóriu výrobkov typu superior.

3. Súvislosť medzi výrobnou oblasťou, ľudskými faktormi a výrobkom

Na svahoch a náhorných plošinách vo východnom predhorí pohoria Bükk dáva pomerne vyvážená klíma rok čo rok dozrievať hroznu s vysokou koncentráciou cukru a so živou kyslosťou, z ktorého sa vyrábajú vína s bohatou chuťou a arómou.

Vďaka starostlivej a premyslenej vinohradníckej práci môže značná časť vinohradov produkovať vína, ktoré verne odrážajú pôdne podmienky v daných výrobných oblastiach. Vďaka južnej orientácii väčšiny výrobných oblastí, rozmanitému obsahu minerálov a dobrej hydrologickej bilancii pôdy možno v hrozne dosiahnuť vysokú koncentráciu cukru bez straty kyslosti.

Dobrá retenčná schopnosť pôd typu erubáz na úpätí pohoria Bükk prispieva k vyváženému rastu krov aj pri relatívne nízkom ročnom úhrne zrážok. Nielen vysoká koncentrácia cukru, ale aj obdobie botrytídy počas septembra často prispievajú k hrozienkovateniu hrozna na kroch a v niektorých prípadoch aj k vzniku ušľachtilej hniloby.

Tento faktor po celé stáročia formoval štýl vín tohto regiónu, pričom v súčasnosti sa prejavuje aj vplyv vysokej schopnosti odrôd vysadených v období masovej výroby (Zenit, Zengő) akumulovať cukor.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Pravidlá označovania menších zemepisných jednotiek

Právny rámec

zabezpečuje organizácia, ktorá spravuje CHOP/CHZO, ak tak členský štát stanovil

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Namiesto výrazu „oltalom alatt álló erdetmegjelölés“ (chránené označenie pôvodu) možno používať aj tradičný pojem „védett eredetű bor“ (víno s chráneným označením pôvodu).

Pri vínach typu superior sa za názov vína dopĺňa výraz „Superior“, ktorý sa na etikete musí uvádzať za označením pôvodu s použitím rovnakej typografie.

Je povolené používať tieto tradičné pojmy a vyhradené pojmy:

Biele víno: muskotály (muškát), főbor (prvotriedne víno), késői szüretelésű bor (víno z neskorého zberu), barrique, fahordós érlelésű bor (víno vyzrievajúce v drevených sudoch), első szüret (prvý zber), virgin vintage, újbor (mladé víno), primőr (primeur), termőhelyen palackozva (plnené do fliaš vo výrobnej oblasti), ó (staré víno), muzeális bor (archívne víno).

Ružové víno: „első szüret“ (prvý zber), „virgin vintage“, „újbor“ (mladé víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plnené do fliaš vo výrobnej oblasti).

Červené víno: siller, főbor (prvotriedne víno), késői szüretelésű bor (víno z neskorého zberu), barrique, fahordós érlelésű bor (víno vyzrievajúce v drevených sudoch), első szüret (prvý zber), virgin vintage, újbor (mladé víno), primőr (primeur), termőhelyen palackozva (plnené do fliaš vo výrobnej oblasti), ó (staré víno), muzeális bor (archívne víno).

Superior biele: muskotály (muškát), főbor (prvotriedne víno), késői szüretelésű bor (víno z neskorého zberu), barrique, fahordós érlelésű bor (víno vyzrievajúce v drevených sudoch), első szüret (prvý zber), virgin vintage, újbor (mladé víno), primőr (primeur), termőhelyen palackozva (plnené do fliaš vo výrobnej oblasti), ó (staré víno), muzeális bor (archívne víno).

Superior červené: siller, főbor (prvotriedne víno), késői szüretelésű bor (víno z neskorého zberu), barrique, fahordós érlelésű bor (víno vyzrievajúce v drevených sudoch), első szüret (prvý zber), virgin vintage, újbor (mladé víno), primőr (primeur), termőhelyen palackozva (plnené do fliaš vo výrobnej oblasti), ó (staré víno), muzeális bor (archívne víno).

Názov obce sa môže uvádzať na všetkých druhoch vína s CHOP Bükk, ktoré majú identitu pôvodu aspoň 85 %.

Môžu sa uvádzať tieto obce: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc a Vatta.

Názov vinohradu sa môže uvádzať iba na druhoch vína Superior, ktoré majú identitu pôvodu aspoň 95 %. Na etikete musí byť uvedený aj názov obce vinohradníckeho regiónu.

Môžu sa uvádzať tieto názvy vinohradov:

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

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://boraszat.kormany.hu/bukki