C/2026/6024

12.11.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6024)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bükk / Bükki“

Referenčna številka EU: PDO-HU-A1500-AM02 – 14. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Bükk / Bükki“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Madžarska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

To je standardna sprememba v skladu s členom 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143. Namen spremembe je v okviru obstoječe kategorije „vino“ z zaščiteno označbo porekla „Bükk“ uvesti vrsti vina belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“ ter določiti zahteve v zvezi z njima.

Sprememba ne vključuje spremembe zaščitenega imena ali njegove uporabe niti kategorije proizvoda, označenega z geografsko označbo, saj sta belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“ še vedno vrsti vina v kategoriji proizvoda „vino“. Sprememba ne more izničiti povezave z geografskim območjem in ne uvaja dodatnih splošnih omejitev za trženje zaščitenih proizvodov. S posebnimi zahtevami za vrsti vina z izrazom „superior“ so določeni pogoji za njuno pridelavo in označevanje.

Sprememba tako ne ustreza nobeni od vrst sprememb na ravni Unije iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, zato je standardna sprememba v skladu s členom 24(4) navedene uredbe.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Uvedba vrst vina belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“

Opis

V kategorijo proizvoda „vino“ sta bili dodani vrsti vina belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“.

Novi vrsti vina sta opredeljeni z analitskimi in organoleptičnimi lastnostmi, obveznimi in prepovedanimi vinarskimi praksami, najnižjo vsebnostjo sladkorja v grozdju, največjim donosom na hektar, dovoljenimi sortami vinske trte ter posebnimi pravili glede označevanja.

Obe vrsti vina z izrazom „superior“ spadata med vina „Bükk“, zanju pa veljajo strožje zahteve glede kakovosti ter strožji analitski, vinogradniški in vinarski pogoji. V oddelek specifikacije proizvoda, ki se nanaša na povezavo z geografskim območjem, so bile dodane tudi določbe, v katerih je poudarjen večji potencial za staranje vrst vina belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“ ter vloga, ki jo imajo pri tem razmere na območju proizvodnje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba drugih specifikacij za kategorijo proizvoda „vino“

Opis

Spremenjene so bile nekatere analitske, organoleptične, vinogradniške in vinarske zahteve, ki se nanašajo na obstoječe vrste vina, tj. belo, rdeče in rosé vino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola pri teh vrstah vina se je z 9,0 % povečal na 11,5 %. Natančneje so opisane organoleptične lastnosti posamezne vrste vina.

Pri vrstah vin belo in rosé vino je bil spremenjen rok za predelavo, in sicer se namesto predelave na dan trgatve zdaj zahteva predelava v 24 urah po trgatvi.

Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju za vrste vina belo, rdeče in rosé vino se je povečala z 9 % volumenskega deleža potencialnega alkohola (15° po madžarski lestvici za grozdni mošt) na 10,97 % volumenskega deleža potencialnega alkohola (17,5° po madžarski lestvici za grozdni mošt). V specifikaciji proizvoda je bila dodana tudi določba o zmanjšanju najnižje vsebnosti sladkorja ob izjemno hladnem in mokrem obdobju trgatve.

Opis povezave z geografskim območjem je bil dopolnjen s pojasnili in nadaljnjimi podrobnostmi, zlasti glede naravnih razmer v vinorodnem območju, zorenja grozdja, ohranjanja kislin ter posledičnega sloga vina in njegovega potenciala za staranje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba opisa povezave z geografskim območjem in specifikacij geografske označbe

Opis

Pojasnjena in podrobneje obrazložena je povezava med geografskim območjem in vini z zaščiteno označbo porekla „Bükk“. S spremembo so podrobneje opisani naravni in človeški dejavniki na vinorodnem območju ter njihov vpliv na zorenje grozdja, vsebnost kislin, sadnost, strukturo in potencial za staranje vin.

Pojasnjena so tudi pravila glede navedbe imen manjših geografskih enot. V specifikaciji proizvoda so opredeljena imena občin, ki se lahko navedejo na etiketi, pri čemer je določeno, da mora biti za njihovo uporabo zagotovljena vsaj 85-odstotna istovetnost porekla. Določeno je tudi, da se za vrste vina z izrazom „superior“ s 95-odstotno istovetnostjo porekla lahko navedejo imena vinogradov, skupaj z imenom občine vinorodnega območja, in katera imena vinogradov se lahko uporabljajo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Bükk / Bükki“

Referenčna številka EU: PDO-HU-A1500-AM02 – 14. avgust 2026

1. **Ime**

„Bükk / Bükki“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Madžarska

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva lahko sega od zelenkasto rumene do izrazitejše slamnato rumene.

Vonj

Prevladuje vonj po svežem sadju, kot so agrumi.

Okus

Suho, polsuho, polsladko ali sladko, s svežimi kislinami ter svežimi notami agrumov in sadnimi notami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,5 vol. % Najvišja vsebnost skupnih kislin: 9,0 g/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva lahko sega od svetle barve čebulne lupine do temno rožnate.

Vonj

V vonju prevladujejo živahne, sveže note rdečega jagodičja, kot so malina, ribez ali jagoda.

Okus

Lahko ima živahne kisline, zmerno trpkost, rahlo sadnost in včasih cvetlične note.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %. Vsebnost skupnih kislin: 4,6–9,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva lahko sega od srednje ali temno škrlatne do rubinasto ali granatno rdeče.

Vonj

Prevladuje vonj po sadju, kot so višnje, češnje in ribez. Spremljajo ga lahko nežne začimbne note, vključno z notami cimeta in vanilje.

Okus

Lahko ima zmerne tanine in srednje polno telo.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,6
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %. Vsebnost skupnih kislin: 4,6–8,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino „superior“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva je zelenkasto bela, zelenkasto rumena ali rumena.

Vonj

Prisotne so izrazite arome zrelega sadja, predvsem koščičastega.

Okus

Zrela sadnost in srednje polno do polno telo.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Proizvaja se lahko kot suho ali polsuho vino.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %. Vsebnost skupnih kislin: 5,0–9,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „superior“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva lahko sega od granatno rdeče do temno rubinaste.

Vonj

Prisotne so izrazite arome po zrelem sadju, kot so češnje, višnje, maline in ribez.

Okus

Značilni sta žametna tekstura in sadnost, ki ju lahko spremljajo začimbne note. Srednje polnega do polnega telesa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Proizvaja se lahko kot suho ali polsuho vino.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %. Najvišja vsebnost skupnih kislin: 8,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Vinifikacija

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

Belo vino in vino rosé: grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi, pri čemer se stiskanje lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami; grozdni mošt je treba zbistriti.

Rdeče vino: grozdna drozga se mora macerirati na kožicah, pri čemer se stiskanje lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami.

Belo vino „superior“: grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi, pri čemer se stiskanje lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami. Vino ne sme biti dano na trg pred 1. marcem v letu po trgatvi; celotna količina mora biti certificirana in stekleničena v seriji. Prepovedani so dosladkanje, obogatitev mošta, dokisanje, razkisanje, uporaba hrastovih trsk in reverzna osmoza.

Rdeče vino „superior“: grozdje se mora obdelati v 24 urah po trgatvi, pri čemer se stiskanje lahko izvede le z diskontinuirano delujočimi stiskalnicami. Vino ne sme biti dano na trg pred 1. septembrom v letu po trgatvi; celotna količina mora biti certificirana in stekleničena v seriji. Prepovedani so dosladkanje, obogatitev mošta, dokisanje, razkisanje, uporaba hrastovih trsk in reverzna osmoza.

Vinarska praksa

Gojitvena oblika vinske trte

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

Grozdje, primerno za pridelavo vina v skladu s specifikacijo proizvoda, se lahko trga v katerem koli obstoječem vinogradu ne glede na gojitveno obliko, dokler se vinograd obdeluje.

V novih vinogradih so dovoljene naslednje gojitvene oblike: guyot, srednje visoki kordon, nizki kordon, kronska gojitvena oblika, pahljačasta gojitvena oblika, gojitvena oblika na glavo in kotlasta gojitvena oblika.

Vinarska praksa

Gostota trsov, trgatev in najnižja vsebnost sladkorja v grozdju

Vrsta enološkega postopka

Zadevna omejitev pri pridelavi vin

Opis

Grozdje, primerno za pridelavo vina v skladu s specifikacijo proizvoda, se lahko trga v katerem koli obstoječem vinogradu ne glede na gostoto zasaditve, dokler se vinograd obdeluje.

V novih vinogradih je zahtevana gostota zasaditve najmanj 3 700 trsov/ha, razdalja med trsi pa najmanj 0,8 m.

Trgatev je lahko strojna ali ročna. Datum trgatve se določi v obvestilu vinske skupnosti.

Najnižja vsebnost sladkorja v grozdju (izražena kot delež potencialnega alkohola):

— belo vino, vino rosé in rdeče vino: 10,97 vol. % (17,5° po madžarski lestvici za grozdni mošt);

— belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“: 12,08 vol. % (19° po madžarski lestvici za grozdni mošt).

V letih, ko je obdobje trgatve izjemno hladno in mokro, lahko svet vinskih skupnosti vinorodnega območja Bükk do 31. avgusta zmanjša najnižjo vsebnost sladkorja za največ 2° po madžarski lestvici za grozdni mošt, pri čemer mora o tem najprej uradno obvestiti ministrstvo za kmetijstvo in pridobiti njegovo soglasje.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino, vino rosé in rdeče vino – ročna trgatev

Največji donos

Največji donos:	13 600
Enota pri največjem donosu:	kg grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino, vino rosé in rdeče vino – strojna trgatev

Največji donos

Največji donos:	13 100
Enota pri največjem donosu:	kg grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino, vino rosé, rdeče vino

Največji donos

Največji donos:	100
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“

Največji donos

Največji donos:	8 200
Enota pri največjem donosu:	kg grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino „superior“ in rdeče vino „superior“

Največji donos

Največji donos:	60
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Območja proizvodnje, razvrščena v razreda I oz. II vinogradniškega katastra v naslednjih občinah: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc in Vatta.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

1. Opis razmejenega območja

(a) Naravni dejavniki

Devetdeset odstotkov vinorodnega območja se nahaja na nadmorski višini med 160 m in 350 m na južni strani hribovja Bükk (znani kot „obrobje“).

Za razmejeno območje so na splošno značilna puhličasta tla, plitva tla, nastala na vulkanski matični podlagi, rjava tla in gozdna tla z iluvizacijo gline, ki so nastala na riolitnem tufu. Na podnebje vinorodnega območja najbolj ugodno vpliva masiv Bükk, saj ga varuje pred severnim mrazom. Podnebje je spremenljivo, zime pa so včasih ostre in mrzle. Takrat vinograde pred hudo škodo obvarujeta le ugodna lega (160 m nadmorske višine) in prost pretok hladnega zraka.

Pomlad se običajno začne pozno, konec oktobra pa se navadno pojavijo zmrzali. Podnebje je suho in hladno, z majhno količino padavin. Ker se je povprečna temperatura v zadnjih letih povečala za skoraj 1 °C, se je čas trgatve premaknil v september. Na leto je približno 1 950–2 000 ur sonca, letna količina padavin pa znaša 500–550 mm. Vinogradi so običajno razpršeni, navadno na planotah ali zahodnih oziroma jugozahodnih pobočjih.

(b) Človeški dejavniki

Divja trta je na pobočjih hribovja Bükk uspevala že pred več tisoč leti. Prvi zabeleženi podatki o pridelavi grozdja izvirajo iz rodu Örsúr, prvi pisni viri pa segajo v 14. stoletje. Leta 1503 je Vladislav II. Ogrski odobril vinski patent mesta Miškolc. V 18. stoletju je vinska pot na Poljsko vodila skozi današnje vinorodno območje. Območje proizvodnje je bilo najobsežnejše v prvi polovici 19. stoletja, vendar ga je epidemija trtne uši skoraj povsem uničila. Čeprav so ta območja pozneje ponovno zasadili z vinogradi, so večino zemljišč namenili pridelavi drugih kmetijskih rastlin.

Območja, ki so v katastru vinogradov uvrščena v razred I ali II, obsegajo približno 17 000 ha, od katerih jih desetina ni zasajena. Zasajena območja ležijo večinoma na planoti ali položnem pobočju.

Po epidemiji trtne uši so na tem območju prevladovale sorte iz skupine črnomorskega bazena (*proles pontica*) in evropske skupine (*proles orientalis*) (furmint, hárslevelű, leányka). Po letu 1945 so bile na tem vinorodnem območju zasajene številne sorte, med katerimi so prevladovale skoraj izključno bele sorte. Ker je to mlajše vinorodno območje (nastalo je leta 1970), v njem prevladujejo bele sorte vinske trte, zasajene v 20. stoletju. Rdeče sorte vinske trte so začeli saditi leta 1980. Danes je razmerje med belim in rdečim grozdjem 70: 30. Vinorodno območje je primerno predvsem za pridelavo zgodnjih in srednje zgodnjih aromatičnih sort.

2. Opis vin

Vina „Bükk“ odlikujejo predvsem kompleksne kisline, ki omogočajo precej dolgo obdobje staranja. To je delno posledica vulkanskega podtalja, delno pa razmeroma nizke povprečne temperature kljub podnebnim spremembam. Ta dejavnik omogoča, da se na tem vinorodnem območju pridelujejo živahna, sveža, sadna vina v kategorijah belih, rosé, siller in rdečih vin, ki so vključene v kategorijo proizvoda z zaščiteno označbo porekla.

Ta vina so običajno suha, vendar velika koncentracija sladkorja omogoča proizvodnjo vin z uravnoteženim preostankom sladkorja in večjo vsebnostjo kislin. S premišljeno vinogradniško prakso se pridelujejo tudi posebna vina z velikim potencialom za staranje, pri čemer se izkoriščajo izjemne značilnosti nekaterih vinogradov in kisline, ki včasih ostanejo v grozdju ob polni zrelosti.

Ti dejavniki tvorijo edinstveno celoto, ki je drugje ne bi bilo mogoče doseči, potrošniku pa omogočajo, da odkrije poseben potencial vinorodnega območja Bükk. Ta vina se lahko pridelujejo predvsem pod pogoji za kategorijo proizvoda z izrazom „superior“.

3. Povezava med območjem proizvodnje, človeškimi dejavniki in proizvodom

Grozdje, ki se prideluje na pobočjih in planotah v vzhodnem vznožju hribovja Bükk, ima zaradi razmeroma uravnoteženega podnebja vsako leto veliko koncentracijo sladkorja in živahne kisline, kar omogoča proizvodnjo vin, bogatih z okusom in aromami.

S skrbno in premišljeno vinogradniško prakso je mogoče doseči, da znaten delež vinogradov daje vina, ki odražajo talne razmere na območjih proizvodnje. Zaradi južne lege večine območij proizvodnje ter raznolike mineralne sestave tal in uravnoteženega vodnega režima v tleh je mogoče doseči veliko vsebnost sladkorja v grozdju, ne da bi se pri tem zmanjšala vsebnost kislin.

Dobra sposobnost plitvih tal, nastalih na vulkanski matični podlagi ob vznožju hribovja Bükk, za zadrževanje vode omogoča uravnotežen razvoj rastlin kljub razmeroma majhni letni količini padavin. Poleg velike koncentracije sladkorja obdobje pojava glivice Botrytis v septembru pogosto privede do sušenja na trti, v nekaterih primerih pa tudi do razvoja plemenite plesni.

Ta dejavnik je skozi stoletja oblikoval slog vin iz te regije, zdaj pa nanj vplivajo tudi velike sposobnosti kopičenja sladkorja sort, zasajenih v obdobju obsežne proizvodnje (zenit, zengő).

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Pravila glede označevanja in navajanje manjših geografskih enot

Pravni okvir

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar tako določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Namesto izraza „oltalom alatt álló eredetmegjelölés“ (zaščitena označba porekla) se lahko uporablja tudi tradicionalni izraz „védett eredetű bor“ (vino z zaščitenim poreklom).

Pri vinih vrste „superior“ mora biti ime vina dopolnjeno z izrazom „superior“, ki mora biti na etiketi naveden za označbo porekla in natisnjen z enako tipografijo.

Uporabljajo se lahko tradicionalni in omejeni izrazi, ki so navedeni v nadaljevanju.

Belo vino: „muskotály“ (muškat), „főbor“ (glavno vino), „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „barrique“ (barik), „fahordós érlelésű bor“ (vino, zorjeno v lesenih sodih), „első szüret“ ali „virgin vintage“ (prva trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (letnik), „muzeális bor“ (arhivsko vino).

Vino rosé: „első szüret“ ali „virgin vintage“ (prva trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na območju proizvodnje).

Rdeče vino: „siller“, „főbor“ (glavno vino), „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „barrique“ (barik), „fahordós érlelésű bor“ (vino, zorjeno v lesenih sodih), „első szüret“ ali „virgin vintage“ (prva trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (letnik), „muzeális bor“ (arhivsko vino).

Belo vino „superior“: „muskotály“ (muškat), „főbor“ (glavno vino), „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „barrique“ (barik), „fahordós érlelésű bor“ (vino, zorjeno v lesenih sodih), „első szüret“ ali „virgin vintage“ (prva trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (letnik), „muzeális bor“ (arhivsko vino).

Rdeče vino „superior“: „siller“, „főbor“ (glavno vino), „késői szüretelésű bor“ (vino pozne trgatve), „barrique“ (barik), „fahordós érlelésű bor“ (vino, zorjeno v lesenih sodih), „első szüret“ ali „virgin vintage“ (prva trgatev), „újbor“ (novo vino), „primőr“ (mlado vino), „termőhelyen palackozva“ (ustekleničeno na območju proizvodnje), „ó“ (letnik), „muzeális bor“ (arhivsko vino).

Ime občine se lahko navede na vseh vrstah vina z ZOP „Bükk“, če je zagotovljena vsaj 85-odstotna istovetnost porekla.

Občine, ki se lahko navedejo: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc in Vatta.

Ime vinograda se lahko navede samo pri vrstah vina „superior“, če je zagotovljena vsaj 95-odstotna istovetnost porekla. Na etiketi mora biti navedeno tudi ime občine vinorodnega območja.

Imena vinogradov, ki se lahko navedejo:

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

Bükkzsérc: Mike;

Cserépfalu: Berezd, Csurdóka in Nyomó;

Cserépváralja: Rétföld;

Mályi: Zúgó;

Mezőkövesd: Pazsag;

Miskolc: Csattos in Lippa;

Nyékládháza: Peres in Pittyén;

Tibolddaróc: Előhegy, Kelemenes, Peres in Rózsás.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://boraszat.kormany.hu/bukki