C/2026/6024

12.11.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6024)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Bükk / Bükki”

Referensnummer: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026

1. **Produktens namn**

”Bükk / Bükki”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Ungern

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Jordbruks- och livsmedelsministeriet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Syftet med ändringen är att utöka den befintliga kategorin ”vin”, som redan omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bükk”, med vitt och rött vin i klassen Superior. Kraven för dessa vintyper har också beskrivits.

Ändringen medför inte någon ändring av det skyddade namnet eller dess användning och ändrar inte heller den produktkategori som omfattas av den geografiska beteckningen, eftersom både de vita och de röda vinerna i klassen Superior är stilla viner som ingår i produktkategorin ”vin”. Ändringen riskerar inte att upphäva sambandet med det geografiska området och medför inga ytterligare allmänna begränsningar vad gäller saluföringen av de skyddade produkterna. I de särskilda krav som gäller för viner i klassen Superior fastställs villkoren för framställning och märkning av dessa typer av vin.

Ändringen motsvarar således ingen av de unionsändringar som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 och är därför att betrakta som en standardändring i enlighet med artikel 24.4 i den förordningen.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av vitt vin i klassen Superior och rött vin i klassen Superior

Beskrivning

Vitt och rött vin i klassen Superior har lagts till i produktkategorin ”vin”.

För dessa nya vintyper har information lagts till om analytiska och organoleptiska egenskaper, obligatoriska och förbjudna vinframställningsmetoder, druvornas lägsta sockerhalt, högsta avkastning per hektar, tillåtna druvsorter samt särskilda bestämmelser om märkning.

Superior-vinerna är viner med beteckningen Bükk som måste uppfylla högre kvalitetskrav, med strängare villkor i fråga om analytiska egenskaper, vinodling och vinframställningsmetoder. Även i det avsnitt i produktspecifikationen som rör sambandet med det geografiska området har bestämmelser lagts till. Där anges att rött och vitt vin i klassen Superior har bättre lagringspotential, och den roll som förhållandena i produktionsområdet spelar beskrivs.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av andra specifikationer för produktkategorin ”vin”

Beskrivning

Vissa analytiska och organoleptiska krav samt krav avseende vinodling och vinframställning har ändrats för de befintliga typerna av vitt vin, rosévin och rött vin.

Den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent för vitt vin, rosévin och rött vin har höjts från 9,0 % till 11,5 %. Den organoleptiska beskrivningen av varje vintyp har förtydligats.

För vita viner och roséviner har tidsfristen för bearbetning av druvorna ändrats från skördedagen till högst 24 timmar efter skörd.

Den lägsta sockerhalten hos druvor som används för vitt vin, rosévin och rött vin har höjts från en potentiell alkoholhalt på 9 volymprocent (15° ungersk mustvikt) till en potentiell alkoholhalt på 10,97 volymprocent (17,5° ungersk mustvikt). En bestämmelse har också lagts till i produktspecifikationen om att den lägsta sockerhalten kan minskas i händelse av en exceptionellt sval och regnig skördeperiod.

Förtydliganden och mer detaljerade uppgifter har lagts till i beskrivningen av sambandet med det geografiska området, särskilt vad gäller de naturliga förhållandena i vinregionen, druvornas mognad, bevarandet av syrahalten och den resulterande vinstilen och lagringspotentialen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av beskrivningen av sambandet med det geografiska området och specifikationerna för den geografiska beteckningen

Beskrivning

Sambandet mellan det geografiska området och vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bükk” har förtydligats och förklarats mer i detalj. I den ändrade texten beskrivs mer ingående de naturliga och mänskliga faktorerna i vinregionen och deras inverkan på druvornas mognadsprocess och vinernas syrahalt, fruktighet, struktur och lagringspotential.

Genom ändringen förtydligas också reglerna för angivelse av namnen på mindre geografiska enheter. I produktspecifikationen specificeras de kommunnamn som får anges på etiketten och det krav på 85 % ursprungsidentitet som måste uppfyllas för att namnen i fråga ska få användas. Där föreskrivs även att namnet på en vinodling får anges tillsammans med kommunnamnet när det rör sig om viner i klassen Superior med en ursprungsidentitet på 95 %. Slutligen har en förteckning över de namn på vinodlingar som får användas lagts till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Bükk / Bükki”

Referensnummer: PDO-HU-A1500-AM02 – 14.8.2026

1. **Namn**

Bükk / Bükki

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Ungern

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen kan variera från gröngul till en djupare halmgul.

Doft

Doften domineras av färska frukter, såsom citrusfrukter.

Smak

Torr, halvtorr, halvsöt eller söt, med en frisk syra och friska citrusaktiga och fruktiga inslag.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,6
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 11,5 volymprocent. Högsta totala syrahalt: 9,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen kan variera från en ljus lökskalsnyans till mörkrosa.

Doft

Kan domineras av livliga, friska toner av röda bär, såsom hallon, vinbär eller jordgubbar.

Smak

Kan ha en livlig syra, en måttlig strävhet, en lätt fruktighet och eventuellt blommiga inslag.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,6
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 11,5 volymprocent. Total syrahalt: 4,6–9,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen kan variera från medelmörk eller mörk violett till rubinröd eller granatröd.

Doft

Doften kan domineras av frukter, såsom surkörsbär, körsbär och vinbär. Detta kan åtföljas av subtila kryddiga inslag av bland annat kanel och vanilj.

Smak

Smaken kan kännetecknas av en måttlig tanninhalt och en medelhög fyllighet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,6
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 11,5 volymprocent. Total syrahalt: 4,6–8,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin i klassen Superior

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen är grönvit, gröngul eller gul.

Doft

En tydlig doft av mogen frukt, främst stenfrukter.

Smak

En mogen fruktighet och medelhög till hög fyllighet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Detta vin får framställas antingen som torrt eller halvtorrt.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	5,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 12,5 volymprocent. Total syrahalt: 5,0–9,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin i klassen Superior

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen kan variera från granatröd till djupt rubinröd.

Doft

Uttalade aromer av mogna bär, såsom körsbär, surkörsbär, hallon och vinbär.

Smak

Kännetecknas av en sammetslen textur och fruktighet, eventuellt kompletterad med kryddiga toner. Medelhög till hög fyllighet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Detta vin får framställas antingen som torrt eller halvtorrt.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	5,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt: 12,5 volymprocent. Högsta totala syrahalt: 8,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Vinframställning

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Vitt vin och rosévin: Druvorna måste bearbetas inom 24 timmar efter skörd. Pressningen måste ske i omgångar. Musten måste renas.

Rött vin: Druvpressmassan måste skaljäsas. Pressningen måste ske i omgångar.

Vitt vin i klassen Superior: Druvorna måste bearbetas inom 24 timmar efter skörd. Pressningen måste ske i omgångar. Vinet får släppas ut på marknaden tidigast den 1 mars året efter skörden. Hela volymen måste certifieras och tappas som en enda omgång. Sötning, mustförbättring, syrning, avsyrning, omvänd osmos och användning av ekspån är förbjudet.

Rött vin i klassen Superior: Druvorna måste bearbetas inom 24 timmar efter skörd. Pressningen måste ske i omgångar. Vinet får släppas ut på marknaden tidigast den 1 september året efter skörden. Hela volymen måste certifieras och tappas som en enda omgång. Sötning, mustförbättring, syrning, avsyrning, omvänd osmos och användning av ekspån är förbjudet.

Vinframställningsmetod

Beskärnings- och uppbindningsmetoder

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Druvor som lämpar sig för framställning av vin som uppfyller villkoren i produktspecifikationen får skördas på vilken vinodling som helst oavsett vilken beskärnings- och uppbindningsmetod som används, under den period vinodlingen är i drift.

Beskärnings- och uppbindningsmetoder som är tillåtna för nya vinodlingar: guyot, medelhög kordong, låg kordong, paraplybeskärning, solfjäderformning, kronformning och gobelet.

Vinframställningsmetod

Planteringstäthet, skörd och druvornas lägsta sockerhalt

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Druvor som lämpar sig för framställning av vin som uppfyller villkoren i produktspecifikationen får skördas på vilken vinodling som helst oavsett planteringstäthet, under den period vinodlingen är i drift.

På nya vinodlingar ska planteringstätheten vara minst 3 700 vinstockar per hektar och avståndet mellan vinstockarna ska vara minst 0,8 meter.

Skörden får ske mekaniskt eller manuellt. Skördedatumet anges i ett meddelande från vinförbundet

Druvornas lägsta sockerhalt (uttryckt som potentiell alkoholhalt):

— Vitt vin, rosévin, rött vin: 10,97 volymprocent (17,5° ungersk mustvikt).

— Vitt vin och rött vin i klassen Superior: 12,08 volymprocent (19° ungersk mustvikt).

För årgångar med en exceptionellt sval och regnig skördeperiod får rådet för vinförbund i vinregionen Bükk minska den lägsta sockerhalten med upp till 2° ungersk mustvikt fram till den 31 augusti, efter att ha underrättat jordbruksministeriet om detta och erhållit dess godkännande.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin, rosévin, rött vin – manuell skörd

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	13 600
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin, rosévin, rött vin – mekanisk skörd

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	13 100
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin, rosévin, rött vin

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	100
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin och rött vin i klassen Superior

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	8 200
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin och rött vin i klassen Superior

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	60
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

De områden i följande kommuner som klassificeras som klass I eller II enligt vingårdsregistret: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc och Vatta.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

1. Beskrivning av det avgränsade området

a) Naturliga faktorer

Nittio procent av vinodlingsområdet ligger på mellan 160 och 350 meters höjd över havet, på den södra sidan av Bükkbergen (som brukar kallas ”kjolarna”).

Jordmånerna i det avgränsade området består till största delen av lössjordar, lerjordar, cambisoler och skogsjordar med lersediment som bildats ovanpå ryolitisk tuff. Bükkbergen skyddar området från den kalla luften från norr, vilket är gynnsamt för vinregionens klimat. Klimatet är varierande, och vintern kan ibland vara hård och kall i området. Under sådana år är det bara det gynnsamma läget (160 meter över havet) och det faktum att den kalla luften kan flöda fritt som skyddar vinodlingarna från allvarlig skada.

Våren kommer vanligtvis sent, och det är inte heller ovanligt med frost i slutet av oktober. Klimatet är torrt och kallt, med låg nederbörd. På senare år har medeltemperaturen ökat med nästan 1 °C, vilket har lett till att skörden numera sker i september. Området får cirka 1 950–2 000 soltimmar per år. Årsnederbörden ligger på 500–550 mm. Vinodlingarna är oftast utspridda, vanligen på platåer eller på sluttningar som vetter mot väst eller sydväst.

b) Mänskliga faktorer

Redan för tusentals år sedan växte vilda vinrankor på sluttningarna i Bükk. Odlingen av druvor nämndes för första gången av klanen Örsúr. De tidigaste skriftliga bevisen är från 1300-talet. År 1503 beviljade Ulászló II ett vinpatent för staden Miskolc, och på 1700-talet ledde vinrutten till Polen genom det som i dag är vinregionen Bükk. Produktionsområdet var som störst under första halvan av 1800-talet men förstördes nästan helt under vinluskrisen. När området senare återplanterades användes dock marken främst för odling av andra grödor.

De områden som klassificeras som klass I eller II enligt vingårdsregistret omfattar omkring 17 000 hektar, varav en tiondel inte har planterats med vinstockar. De flesta odlingar ligger på platåer eller flacka sluttningar.

Efter vinluskrisen blev druvsorter av underarterna *Proles pontica* och *Proles orientalis* dominerande i området (furmint, hárslevelu, leányka). Efter 1945 planterades många olika – nästan uteslutande gröna – druvsorter i vinregionen. Detta är en ung vinregion (inrättad 1970) som till stor del domineras av gröna druvsorter som planterats på 1900-talet. De första blå druvsorterna planterades 1980. I dag är 70 % av druvsorterna i området gröna och 30 % blå. Vinregionen är i första hand lämpad för produktion av tidiga och mellantidiga aromatiska druvsorter.

2. Beskrivning av vinerna

Vinerna från Bükk utmärks främst av sin komplexa syra, som möjliggör lång lagring. Denna egenskap härrör delvis från alven av vulkaniskt ursprung och delvis från den relativt låga medeltemperatur som fortfarande råder i området, trots klimatförändringarna. Tack vare detta är vinerna från denna region livliga, friska och fruktiga, oavsett om det rör sig om vitt vin, rosévin, sillervin eller rött vin, som alla ingår i den produktkategori som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Vinerna är vanligtvis torra, men den höga sockerhalten möjliggör framställning av viner som både har en balanserad restsockerhalt och en högre syrahalt. I området framställs också specialviner med god lagringspotential, detta tack vare ett medvetet vinodlingsarbete, där de exceptionella egenskaperna hos vissa vinodlingar och den potentiella syrahalt som finns kvar i de fullmogna druvorna tas tillvara.

Dessa faktorer bildar tillsammans en unik helhet som inte skulle kunna återskapas på annat håll och som ger konsumenterna en möjlighet att upptäcka den särskilda potentialen hos vinregionen Bükk. Vid framställningen av dessa viner följer man huvudsakligen de bestämmelser som gäller för vin i klassen Superior.

3. Samband mellan produktionsområdet, mänskliga faktorer och produkten

På kullarna och platåerna i Bükkbergens östra utlöpare råder ett relativt balanserat klimat som år efter år ger druvor med hög sockerhalt och livlig syra och viner som är rika på smaker och aromer.

Tack vare ett omsorgsfullt och medvetet vinodlingsarbete kan en betydande andel av vinodlingarna användas för framställning av viner som är representativa för jordmånsförhållandena i produktionsområdena. De flesta av produktionsområdena ligger i söderläge och har jordar med varierade mineralhalt och god vattenbalans, vilket ger druvor som ackumulerar en stor mängd socker utan att förlora sin syra.

Lerjordarna vid foten av Bükkbergen har en god vattenhållningsförmåga, vilket ger en balanserad tillväxt hos vinstockarna trots den relativt ringa årsnederbörden. Utöver druvornas redan höga sockerhalt leder september månads botrytisperiod ofta till att druvorna torkar på vinrankan och, i vissa fall, angrips av ädelröta.

Denna faktor har under hundratals år varit avgörande för den stil av viner som framställs i regionen, och den påverkas numera ytterligare av förmågan att ackumulera stora mängder socker hos de druvsorter som planterades under massproduktionsperioden (zenit, zengő).

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Bestämmelser om märkning och angivelse av namnet på mindre geografiska enheter

Rättslig ram

Fastställs av den organisation som ansvarar för skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar, när så krävs av medlemsstaterna.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Det traditionella uttrycket ”védett eredetű bort” (vin av skyddat ursprung) kan också användas i stället för uttrycket ”oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (skyddad ursprungsbeteckning).

För viner i klassen Superior läggs uttrycket ”Superior” till efter vinets namn, som ska anges på etiketten efter ursprungsbeteckningen, med samma typografiska utformning.

Traditionella uttryck och begränsade uttryck som får användas:

Vitt vin: ”muskotály” (muskat), ”főbor” (huvudvin), ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”barrique, fahordós érlelésű bor” (vin lagrat på ekfat), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”ó” (årgång), ”muzeális bor” (historiskt vin).

Rosévin: ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet).

Rött vin: ”siller, főbor” (huvudvin), ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”barrique, fahordós érlelésű bor” (vin lagrat på ekfat), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”ó” (årgång), ”muzeális bor” (historiskt vin).

Vitt vin i klassen Superior: ”muskotály” (muskat), ”főbor” (huvudvin), ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”barrique, fahordós érlelésű bor” (vin lagrat på ekfat), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”ó” (årgång), ”muzeális bor” (historiskt vin).

Rött vin i klassen Superior: ”siller, főbor” (huvudvin), ”késői szüretelésű bor” (vin från sen skörd), ”barrique, fahordós érlelésű bor” (vin lagrat på ekfat), ”első szüret” (första skörden), ”virgin vintage”, ”újbor” (ungt vin), ”primőr” (primörvin), ”termőhelyen palackozva” (tappat i produktionsområdet), ”ó” (årgång), ”muzeális bor” (historiskt vin).

Kommunens namn får anges på alla typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bükk som har en ursprungsidentitet på minst 85 %.

Följande kommunnamn får anges: Aszaló, Barabás, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Edelény, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc och Vatta.

Namnet på vinodlingen får endast anges på viner i klassen Superior, när dessa har en ursprungsidentitet på minst 95 %. Namnet på kommunen i vinregionen måste också anges på etiketten.

Följande vinodlingsnamn får anges:

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.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://boraszat.kormany.hu/bukki