

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 330/07)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията. ⁽¹⁾

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„EGER/EGRI“

PDO-HU-A1328-AM05

Дата на съобщението: 28.7.2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Изменение на датите на пускане на пазара за classicus bikavér [класическо вино „бича кръв“] на 1 септември на годината след прибирането на реколтата; за висококачествени вина и вина с превъзходно качество — на 1 ноември на годината след прибирането на реколтата; за superior csillag [висококачествено вино „звезда“] — на 15 март на годината след прибирането на реколтата.**
 - а) Рубрики от спецификацията на продукта, които подлежат на изменение:
 - VIII. Допълнителни условия
 - б) Раздел от единния документ, който подлежи на изменение:
 - Допълнителни условия – Най-ранна дата на пускане на пазара
 - в) Обосновка: Отмяната на сроковете за бутилиране и стандартизирането на времето на отлежаване изискват установяването на по-ранни дати на пускане на пазара, за да се даде възможност на вината csillag [„звезда“] и bikavér [„бича кръв“] с характерни нотки на пресни плодове да достигат потребителите по-рано.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Eger

Egri

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. Описание на виното или вината

Classicus bikavér [класическо вино „Бича кръв“]

Произвеждани на основата на сорта Kékfrankos купажни сухи червени вина с оттенъци между гранатово червено и наситено рубиненочервено, с богат пикантен и плодов аромат и вкус, без изразен танинов привкус. Това вино има нотки, придобити по време на зреенето, и нотки на пресни плодове, а фактът, че не се допуска да преобладава характерът на нито един отделен сорт в характера на виното също показва неговата комплексност.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus muskotály [класическо вино „мускат“]

Живи и свежи бели вина с оттенъци между зеленикаво бяло и зеленикаво жълто или жълто, с отличителен аромат и вкус на мускат. Сухи, полусухи, полусладки или сладки вина.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus siller [класическо вино „siller“]

Вина, произведени от червено грозде, съдържащи повече багрилни вещества и с по-наситен цвят от вината тип „розе“, с оттенъци на светлочервено, характерни за съответния сорт или сортов състав. Сухи вина с оранжеви нюанси; с по-плътен вкус и повече киселинност, с плодови и пикантни нотки както в аромата, така и във вкуса.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus rozé [класическо розе]

Леки, свежи вина с жива киселинност, произведени от червено грозде, с оттенъци между цвят на люспите на лук и розово, с енергичен и свеж аромат и вкус на плодове (малина, праскова, вишна, френско грозде, касис, ягода и др.) и понякога с цветни аромати.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus fehér [класическо бяло вино]

Живи и свежи бели вина с дълготраен послевкус, с оттенъци от зеленикаво бяло до зеленикаво жълто или жълто. Сортовите вина се отличават с плодови и други аромати и вкусове, характерни за използвания сорт. Бялото вино може да бъде произведено като сухо, полусухо, полусладко или сладко.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus csillag [м.нар. класическо вино „Звезда“]

Живо и свежо сухо бяло вино, с оттенъци от зеленикаво бяло до зеленикаво жълто или жълто. Ароматът му е плодов и/или цветен, с наситен вкус на плодове. Фактът, че не се допуска да преобладава характерът на нито един отделен сорт в характера на виното, както и отлежаването в дървени бъчви, ясно показва неговата комплексност.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Classicus vörös [класическо червено вино]

Вина с оттенъци от гранатово червено до наситено рубиненочервено. Сортите вина се отличават с наситеност и оттенъци на цвета, характерни за използвания сорт. Купажните вина са с аромат, вкус, заоблена тръпчивост и съдържание на танини, които отразяват относителното съотношение на използваните сортове. Вината варират от сухи до сладки, с кадифен вкус и богата плътност и аромати на плодове (череша, малина, орех, френско грозде, касис и др.) и подправки (канела, ванилия, шоколад, тютюн и др.).

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Superior bikavér [висококачествено вино „Бича кръв“]

Произвеждани на основата на сорта Kékfrankos висококачествени смесени сухи червени вина с оттенъци между гранатово червено и наситено рубиненочервено, които са по-наситени, отколкото при червените вина от вида Classicus Eger, с богат пикантен и плодов аромат и вкус, но никога с ясно изразен танинов привкус. Те имат характерни нотки, придобити по време на зреенето, и нотки на пресни плодове; продължителното отлежаване в бъчви и бутилки обаче им придава зрял и плътен характер. Фактът, че не се допуска да преобладава характерът на нито един отделен сорт в характера на виното също показва неговата комплексност.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12,5
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Superior fehér [висококачествено бяло вино]

Висококачествени, зрели вина с развит вкус и продължителен послевкус и сравнително високо алкохолно съдържание, с оттенъци между зеленикаво бяло и зеленикаво жълто или жълто. Сортите вина се отличават с плодови и други аромати и вкусове, характерни за вида грозде за съответното вино. Купажните вина са плътни с дълготраен послевкус, с различни характеристики в зависимост от съотношението на видовете в сместа, и могат да бъдат сухи, полусухи, полусладки или сладки.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина

Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Superior csillag [м.нар. висококачествено вино „Звезда“]

Сухо бяло вино с по-развит, отлежал, интензивен и комплексен аромат с богат и силен вкус, с оттенъци между зеленикаво бяло и зеленикаво жълто или жълто, с плодови и/или флорални нотки. Не преобладава характерът на нито един отделен сорт грозде. Може понякога да има минерален характер (в зависимост от склона) или други специфични аромати.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Superior vörös [висококачествено червено вино]

Вина с оттенъци от гранатово червено до наситено рубиненочервено, по-наситени, отколкото при червените вина от вида Classicus Eger. Сортите вина се отличават с наситеност и оттенъци на цвета, характерни за използвания сорт. Купажните вина са с аромат, вкус, заоблена тръпчивост и съдържание на танини, които отразяват съотношението на използваните сортове. Вина с ясно изразени аромати в резултат на отлежаването, вариращи от сухи до сладки, с кадифен вкус и богата плътност и аромати на плодове (череша, малина, орех, френско грозде, касис и др.) и подправки (канела, ванилия, шоколад, тютюн и др.).

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Superior késői szüretelésű [висококачествено вино от късна реколта]

Белите вина са с оттенъци между зеленикаво бяло и зеленикаво жълто или жълто; червените са с оттенъци между гранатово червено и наситено рубиненочервено. Когато се използва само един сорт грозде, наситеността и оттенъците на цвета, вкусовете и ароматите на виното са характерните за този сорт; когато се използват повече сортове, характеристиките са по-комплексни. Преобладават вкусовете и ароматите на отлежали (стафидирани) гроздове, като е възможно да се доловят аромати на грозде, обхванато от благородна плесен (*Botrytis cinerea*).

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	33,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Grand superior bikavér [вино с превъзходно качество „Бича кръв“]

Силно, богато и плътно червено вино с оттенъци и наситеност на цвета, вариращи от гранатово червено до наситено рубиненочервено. Поради дълготраен използване на сорта Kékfrankos, това е уникално купажно сухо червено вино, което се отличава от други смесени червени вина. То се характеризира и с богати пикантни и плодови вкусове и аромати. Вино с типично дълготраен послевкус, без твърде изразени танини. В много случаи вината, които са предвидени за пускане на пазара с обозначение на склона, са с уникален характер (например минерален привкус). В резултат на продължителното отлежаване в бъчви и бутилки, то може да има силно изразени нотки, получени при зреенето. Фактът, че не се допуска да преобладава характерът на нито един отделен сорт в характера на виното ясно показва неговата комплексност.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Grand superior fehér [бяло вино с превъзходно качество]

Силно, плътно, богато и отлежало бяло вино, с оттенъци на цвета от зеленикаво бяло до зеленикаво жълто или жълто. Неговият много отлежал характер, дълготраен послевкус и сравнително високо съдържание на алкохол свидетелстват за високото му качество. Сортите вина се отличават с плодови и други аромати и вкусове, характерни за вида грозде за съответното вино. Купажните вина са плътни с дълготраен послевкус, с различни характеристики в зависимост от съотношението на видовете в сместа, и могат да бъдат сухи, полусухи, полусладки или сладки.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Grand superior csillag [м.нар. вино с превъзходно качество „Звезда“]

Плътно, богато, силно сухо бяло вино. Оттенъците на цвета му могат да варират от зеленикаво бяло до зеленикаво жълто или жълто. Благодарение на установените лозаро-винарски практики и техники на отлежаване, това вино е с особено отлежал аромат и вкус. Фактът, че не се допуска да преобладава характерът на нито един отделен сорт показва неговата комплексност. Виното също така е с богат, плодов вкус, а понякога може да се долавя минерален характер (в зависимост от склона). То е със силен аромат, продължителен послевкус и е отлежало в дървени бъчви.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

Grand superior vörös [червено вино с превъзходно качество]

Плътно, силно, богато, отлежало червено вино. Цветът му може да варира от гранатово червено до наситено рубиненочервено. Сортите вина се отличават с наситеност и оттенъци на цвета, характерни за вида грозде за съответното вино. В резултат на особено продължителното отлежаване виното се характеризира преди всичко с ароматите, получени при зреенето, зрял аромат и вкус, отлежали танини и заоблена тръпчивост. Купажните вина са плътни, с кадифен, особено зрял вкус и съдържание на танини, зависещо от съотношението на видовете в сместа. Ароматите и вкусовете им могат да се отличават с дъх на плодове (вишна, малина, орех, френско грозде, касис и др.) и подправки (канела, овъглено дърво, ванилия, шоколад, тютюн и др.). Вината варират от сухи до сладки.

* Ограниченията, определени в законодателството на ЕС, се прилагат за максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на общ серен диоксид.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4,6 g/l, изразена като винена киселина
Максимална летлива киселинност (в милиеквивалент на литър):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	

5. Винопроизводствени практики

а) Специфични енологични практики

Задължителни енологични практики (1)

Специфична енологична практика

Classicus bikavér [класическо вино „Бича кръв“]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 8 дни,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- виното трябва да отлежава в дървени бъчви в продължение на поне 6 месеца, с изключение на: вина, произведени от сортовете Blauburger, Kadarka, Kékoportó и Turán,

- правила относно купажирането:
 - задължително е да се купажира най-малко четири сорта грозде, като процентът на всеки от тях трябва да е над 5 %,
 - процентът на сорта Kékfrankos трябва да е между 30 % и 65 % и този сорт трябва да има най-голям дял в купажа,
 - процентът на виното от сортовете Turán и Bíborkadarka, взети заедно и поотделно, не трябва да надвишава 10 %.

Classicus muskotály [класическо вино „мускат“]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства.

Classicus siller [класическо вино „siller“]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

Classicus rozé и Classicus fehér [класическо розе и класическо бяло вино]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства.

Задължителни енологични практики (2)

Специфична енологична практика

Classicus csillag [т.нар. класическо вино „Звезда“]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства,
- правила относно купажирането:
 - процентът на вината от най-малко четири сорта грозде, взети поотделно, трябва да надвишава 5 %,
 - процентът на виното от един сорт грозде не може да надвишава 50 %,
 - задължително е да се използва поне един от следните сортове и мъстта трябва да се смеси с тези сортове в процент, не по-малък от 50 %: Czerszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit и Zengő,
 - процентът в сместа на вината от следните видове грозде, взети поотделно и заедно, не може да надвишава 30 %: Czerszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály и Zefír.

Classicus vörös [класическо червено вино]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

Задължителни енологични практики (3)

Специфична енологична практика

Superior bikavér [висококачествено вино „Бича кръв“]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 14 дни,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- виното трябва да отлежава в дървени бъчви в продължение на поне 12 месеца,

— правила относно купажирането:

- процентът на вината от най-малко четири сорта грозде, взети поотделно, трябва да надвишава 5 %,
- процентът на сорта Kékfrankos трябва да е между 30 % и 65 % и този сорт трябва да има най-голям дял в купажа,
- процентът на виното от сорта Turán не може да надвишава 10 %.

Superior fehér [висококачествено бяло вино]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства.

Superior csillag [т.нар. висококачествено вино „Звезда“]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства,
- правила относно купажирането:
 - процентът на вината от най-малко четири сорта грозде, взети поотделно, трябва да надвишава 5 %,
 - процентът на виното от един сорт грозде не може да надвишава 50 %,
 - задължително е да се използва поне един от следните сортове и мъстта трябва да се смеси с тези сортове в процент, не по-малък от 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit и Zengő,
 - процентът в сместа на вината от следните видове грозде, взети поотделно и заедно, не може да надвишава 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály и Zefír.

Задължителни енологични практики (4)

Специфична енологична практика

Superior vörös [висококачествено червено вино]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

Superior késői szüretelésű [висококачествено вино от късна реколта]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства.

Grand superior bikavér [вино с превъзходно качество „Бича кръв“]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите в продължение на най-малко 14 дни,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- виното трябва да отлежава в дървени бъчви в продължение на поне 12 месеца,
- правила относно купажирането:
 - процентът на вината от най-малко четири сорта грозде, взети поотделно, трябва да надвишава 5 %,
 - процентът на сорта Kékfrankos трябва да е между 30 % и 65 % и този сорт трябва да има най-голям дял в купажа,
 - процентът на виното от сорта Turán не може да надвишава 10 %.

Grand superior fehér [бяло вино с превъзходно качество]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,

- мъстта трябва да се пречиства,
- отлежаването трябва да продължи най-малко 6 месеца.

Grand superior vörös [червено вино с превъзходно качество]:

- гроздовата каша трябва да ферментира с люспите,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди.

Задължителни енологични практики (5)

Специфична енологична практика

Grand superior csillag [т.нар. вино с превъзходно качество „Звезда“]:

- гроздето трябва да се преработва в деня на прибиране на реколтата,
- пресоването може да се извършва само в преси, работещи на партиди,
- мъстта трябва да се пречиства,
- отлежаването трябва да продължи най-малко 6 месеца,
- правила относно купажирането:
 - процентът на вината от най-малко четири сорта грозде, взети поотделно, трябва да надвишава 5 %,
 - процентът на виното от един сорт грозде не може да надвишава 50 %,
 - задължително е да се използва поне един от следните сортове и мъстта трябва да се смеси с тези сортове в процент, не по-малък от 50 %: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit и Zengő,
 - процентът в сместа на вината от следните видове грозде, взети поотделно и заедно, не може да надвишава 30 %: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály и Zefír.

Неразрешени енологични практики (извън обхвата на действащото законодателство)

Приложими ограничения при производството на вината

Подслаждането на вината:

- Classicus bikavér [класическо вино „Бича кръв“],
- Classicus csillag [класическо вино „Звезда“],
- всички висококачествени вина и вина с превъзходно качество.

Superior késői szüretelésű и Grand superior csillag:

- използване на дъбови трески,
- обратна осмоза,
- частично намаляване на алкохолното съдържание на виното.

Правила за производството на грозде (1)

Практика на отглеждане

1. Правила за формировката на лозата:

- а) За лозя, които вече са съществували към 1 август 2010 г. (класически, висококачествени вина, вина с превъзходно качество): грозде, което е подходящо за производството на класически, висококачествени вина и вина с превъзходно качество със защитен произход, може да се бере от всяко лозе, независимо от метода на отглеждане, докато лозето продължава да ражда грозде.
- б) За лозя, засадени след 1 август 2010 г. (класически, висококачествени вина, вина с превъзходно качество):
 - i) по метода „Гюйо“;
 - ii) средновисока кордонна формировка;
 - iii) ниска кордонна формировка;
 - iv) чадъровидна;

- v) ветрилообразна;
 - vi) чашовидна формировка;
 - vii) формировка по метода „Gobelet“.
2. Правила относно гъстотата на лозовите насаждения в лозето
- a) За лозя, които на 1 август 2010 г. вече са били засадени: Грозде, което е подходящо за производството на класически, висококачествени вина и вина с превъзходно качество със защитен произход, може да се бере от всяко лозе, независимо от отстоянието между лозите, докато лозето продължава да ражда грозде.
 - b) За лозя, насадени след 1 август 2010 г. (класически вина):
 - i) гъстота на засаждане най-малко 3 700 лози/ha;
 - ii) разстояние между лозите най-малко 0,8 m.
 - v) За лозя, които са засадени след 1 август 2010 г. (висококачествени вина и вина с превъзходно качество):
 - i) гъстота на засаждане: най-малко 4 000 лози/ha;
 - ii) разстояние между лозите най-малко 0,8 m.
3. Метод за прибиране на реколтата: механичен или ръчен
4. Определяне на датата на гроздобера компетентният магистрат от лозаро-винарската организация определя зрелостта на отглежданите сортове грозде, въз основа на което след това той определя началната дата за гроздобера на сорта.

Качество на гроздето (минимално съдържание на захар, изразено като потенциално съдържание на алкохол) (1):

Практика на отглеждане

Classicus bikavér [класическо вино „Бича кръв“]:

- 10,60 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % об. (19 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Classicus muskotály [класическо вино „мускат“]:

- 9,83 % об. (16 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Chasselas, Csaba gyöngye, Czerszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus sziller [класическо вино „siller“]:

- 10,60 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé [класическо розе]:

- 10,60 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Качество на гроздето (минимално съдържание на захар, изразено като потенциално съдържание на алкохол) (2):

Практика на отглеждане

Classicus fehér [класическо бяло вино]:

- 9,83 % об. (16 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Chasselas, Czerszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka
- 10,60 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus csillag [т.нар. класическо вино „Звезда“]:

- 9,83 % об. (16 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Chasselas, Czerszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Traminer, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni

Classicus vörös [класическо червено вино]:

- 10,60 % об. (17 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % об. (19 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

За всички висококачествени вина и вина с превъзходно качество:

- 12,83 % об. (20 ° по унгарската скала за класификация на гроздовата мъст) за всички сортове

б) Максимални добиви

За класически вина

100 хектолитра от хектар

За класически вина — ръчно прибиране на реколтата

13 600 kg грозде от хектар

За класически вина — механично прибиране на реколтата

13 100 kg грозде от хектар

За висококачествени вина

60 хектолитра от хектар

За висококачествени вина — ръчно прибиране на реколтата

8 100 kg грозде от хектар

За висококачествени вина — механично прибиране на реколтата

7 800 kg грозде от хектар

За вина с превъзходно качество

35 хектолитра от хектар

За вина с превъзходно качество — ръчно прибиране на реколтата

6 000 kg грозде от хектар

За вина с превъзходно качество — механично прибиране на реколтата

5 600 kg грозде от хектар

6. Определен географски район

1. КЛАСИЧЕСКИ ВИНА:

Районите на общините Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú и Verpelét, класифицирани в класове I и II според лозарския кадастър

2. ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ВИНА И ВИНА С ПРЕВЪЗХОДНО КАЧЕСТВО

Районите на общините Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Greenpeace, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú и Verpelét, класифицирани в клас I и II според лозарския кадастър

7. Основен сорт грозде (сортове)

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet
cabernet franc – gros vidur
cabernet franc – kaberne fran
cabernet sauvignon
chardonnay – chardonnay blanc
chardonnay – kereklevelű
chardonnay – morillon blanc
chardonnay – ronci bilé
chasselas – chasselas blanc
chasselas – chasselas dorato
chasselas – chasselas doré
chasselas – chrupka belia
chasselas – fehér fábiánszőlő
chasselas – fehér gyöngyszőlő
chasselas – fendant blanc
chasselas – sasza belaja
chasselas – weisser gutedel
cserszegi fűszeres
csókaszőlő
ezerfürtű
furmint – furmint bianco
furmint – moslavac bijeli
furmint – mosler
furmint – posipel
furmint – som
furmint – szigeti
furmint – zapfner
gyöngyrizling
hamburgi muskotály – mizket hamburgszki
hamburgi muskotály – moscato d'amburgo
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
hamburgi muskotály – muscat de hamburg
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
hárslevelű – feuilles de tilleul
hárslevelű – garszleveljü
hárslevelű – lindeblättrige
hárslevelű – lipovina
irsai olivér – irsai
irsai olivér – muskat olivér
irsai olivér – zolotis
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
juhfark – fehérboros
juhfark – lämmerschwantz

juhfark – mohácsi
juhfark – tarpai
kabar
kadarka – csetereska
kadarka – fekete budai
kadarka – gamza
kadarka – jenei fekete
kadarka – kador
kadarka – kadarka negra
kadarka – negru moale
kadarka – szkadarka
kadarka – törökszőlő
kerner
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kármin
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
kékoportó – blauer portugieser
kékoportó – modry portugal
kékoportó – portugais bleu
kékoportó – portugalske modré
kékoportó – portugizer
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
menoire
merlot
mátrai muskotály
mézes
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszrizling
olasz rizling – riesling italien

olasz rizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – miszket otonel
ottonel muskotály – muscat otonel
ottonel muskotály – muskat otonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
pinot noir – rulandski modre
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
syrah – blauer syrah
syrah – marsanne noir
syrah – serine noir
syrah – shiraz

syrah – sirac
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárga muskotály – moscato bianco
sárga muskotály – muscat blanc
sárga muskotály – muscat bélüj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály – muscat lunel
sárga muskotály – muscat sylvaner
sárga muskotály – muscat zlty
sárga muskotály – muskat weisser
sárga muskotály – weiler
sárga muskotály – weisser
tramini – gewürtztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin červené
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
vignier
zefir
zengő
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe
zöld szagos - decsi szagos
zöld szagos - zöld muskotály
zöld szilváni – grüner sylvaner
zöld szilváni – silvanec zeleni
zöld szilváni – sylvánske zelené
zöld veltelíni – grüner muskateller
zöld veltelíni – grüner veltliner
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zöld veltelíni – zöldveltelíni

8. Описание на връзката или връзките

„Вино (1)“

1. Описание на определения район

Природните фактори

Егер е разположен между планините Матра и Бюк, там, където се срещат възвишенията на северна Унгария и голямата равнина, на надморска височина между 160 и 180 метра. На изток и запад долината на Егер е обградена от хълмове с височина 200—300 метра.

На североизток от града е разположено голямото възвишение Nagy-Eged, издигащо се на над 500 метра. Възвишението се простира от изток на запад, а от южната му страна се отглеждат лозя.

Типове почви на лозаро-винарския регион Егер

Почвата в районите на производство с географското наименование „Егер“, се състои от няколко разновидности кафяви горски почви, образувани върху риолитен туф с вулканичен произход (от типа „Раман“, чернозем, ивичести, ерозирали), с изключение на алувиалните пясъци на границата на общините Verpelét, Feldebrő, Aldebrő и Tófalu. С няколко изключения, лозовите насаждения са разположени на платата и по техните полегати южни, западни и източни склонове. От тях се издигат възвишението Nagy-Eged, което е покрито с кафява горска почва, образувана върху морски варовиков седимент, както и възвишението Mész, което има андезитен фундамент.

Пригодността на почвата за засаждане на лозя е допълнително повишена от благоприятните топографски условия в покрайнините на града. Лозите са засадени по южните и югозападните склонове на възвишенията и хълмовете, известни като „vető“ [слънчеви склонове]. Типичните метеорологични данни за лозаро-винарския регион, усреднени за 47-годишен период, са следните: средна годишна температура: 10,65° C, средно годишно количество на валежите: 592,6 mm; среден брой часове слънчево греење годишно: 1964 часа. В действащото понастоящем законодателство като райони, подходящи за засаждане на лози, са изброени такива, които са категоризирани в класове I и II в съответствие с лозарския регистър. Това са съответно 18 431 хектара райони от клас I и 3914 хектара райони от клас II, подходящи за засаждане на лози в лозаро-винарския регион Егер. Общата площ е 22 345 хектара.

Човешките фактори

Появата на лози в околностите на Егер и лозарството през Средновековието.

Фосил от лозов лист на възраст 30 милиона години, т.нар. „Vitis Hungarica“, е открит в склона на възвишението Kis-Eged. Това обаче няма връзка с днешното лозарство. Въз основа на археологически данни Егер и неговите околности са били населени от X век нататък. Смята се, че до началото на XI век той се е превърнал в голям град в Унгария. Според картата от 1261 г. на крал Бела IV, първият крал на Унгария, свети Стефан предоставя десетъка от виното от долината на Егер на епархия Егер. При татарското нашествие от 1241 г. е била покосена голяма част от населението и недостигът на работна ръка принуждава крал Бела IV да доведе чужди заселници в страната. Счита се, че приблизително по това време в Егер са пристигнали първите валонци, за които се знае, че са живели на улицата, наречена Olasz utca; в Tállya също е имало валонски заселници, които са въвели френското лозарство и съхранението на вино в бъчви.

Смята се, че първите изби са били построени от църквата, а най-ранните от тях са били известни като *dézsmapince* [изба за десетъка от виното].

Лозаро-винарството в Егер има вековна история. Фламандският печатар и гравьор Gaspar Bouttats изработва няколко медни гравюри, свързани с Унгария, включително изглед към Егер, или „Erlau“, в книгата „Description exacte des Royaumes de Hongrie“, публикувана в Антверпен през 1688 г. До нас е достигнала и по-ранна гравюра на Егер (Agría vulgo Erla), „градът на вината, победил турците“, публикувана от G. Hoefnagel през 1617 г. И на двете гравюри са изобразени известният градски замък и лозя.

Историческите извори сочат, че лозарството е претърпяло дълбоки промени през XVII век. Сортовете червено грозде започват да набират популярност спрямо доминиращите преди това бели сортове.

Следва да се отбележи, че лозарите от района на Егер са разработили специално сечиво за обработване на твърдата почва в района, известно като „Егерска мотика“. За да измерват количеството на своите вина, те използвали „Eger akó“ [около 200 литра] — съд с вместимост, приблизително четири пъти по-голяма от обикновеното „akó“. Квазикиселинността и свойствата на вината да се запазват за дълъг период налагат продължителното отлежаване в дървени бъчви. Производителите залагали вината си за отлежаване в бъчви в мазетата и избите, издълбани в риолитовия туф под града, който осигурявал естествени избени условия (климат за отлежаване).

Класификация на площите с лозя в миналото

Първата златна ера на винопроизводството в Егер е била през периода XV—XVI век, като то е възобновено през XVIII век. Историческите сведения от 1760 г. и 1789 г. предоставят данни за качеството на площите с лозя. През 1760 г. лозята биват разделени на три класа въз основа на качеството на почвата, градуса на наклона, слънчевото греене и др. Почти 50 % от лозята са категоризирани като първокласни.

През 1789 г. лозята в Егер са разделени на шест класа (на национално равнище е имало осем класа, но в района на Егер е нямало лозя от последните два класа). Принципите, на които се основава класификацията, са били сходни на тези от 1760 г., с тази разлика, че много отлични лозя, от които се произвежда грозде за вино от вида „aszú“, биват също класифицирани като първи клас.

В Егер са въведени правила за лозаро-винарската общност още през XVIII век, прилагани от служителите на лозаро-винарската общност, които са били под надзора на магистрата.

„Вино (2)“

1. Описание на определения район (продължение)

Отглеждани сортове лози и вина, произвеждани от тях

До появата през XV век на сорта Kadarka, въведен в Егер от сърбите, избягали от домовете си по време на турското нашествие, в района се отглеждат предимно бели сортове грозде. Освен сорта Kadarka, сърбите въвеждат и методи за производство на червено вино. В архивите на област Heves на държавното училище по лозарство в Буда се откриват поне 56 сорта грозде. С повече сортове са известни единствено областите Pest и Baranya. Непосредствено преди епидемията от филуксера в по-голямата част от лозята се отглеждат предимно сортовете Lúdtalpi и Kereklevelű. През 1859 г. в бюлетина на лозарите „Szőlészeti Lapok“ е повдигнат въпросът за необходимостта от достатъчно разпространение на други „видове“ в допълнение към Kadarka и се възхваляват отличните тентуриерски качества на сортовете Oporto и Fekete muskotály.

Тъмночервеното сортово вино Eger, известно с наименованието Bikavér [„бича кръв“], се появява за първи път в книга с поговорки от 1851 г.: „Бича кръв“ е наименованието на силни червени вина, като например виното „Eger“. Вследствие на епидемията от филуксера в Егер е създадено подразделение на института по ампелология съвместно с школата за винопроизводство, за да се демонстрира значението на производството на грозде и вино в Егер. Впоследствие той се превръща в един от най-важните унгарски институти за селекция на устойчиви сортове, изследване на стойността на сортовете, оценка на районите на производство (склоновете) и изследване на лозаро-винарските техники, по-специално за производство на червено вино.

Защита на наименованието за произход „Eger“

Значението на вината Eger се потвърждава от факта, че на 15 септември 1970 г. наименованията за произход EGER (ERLAU) и EGRI (ERLAUER) са регистрирани съгласно раздел 33 „ВИНА“ от Лисабонската спогодба за закрила на наименованията за произход и тяхната международна регистрация, с което се допринася значително за защитата на техните пазари.

2. Описание на вината

Районът е подходящ за производство на бели вина, които са или леки, но с дълготраен послевкус, или тежки, силни и плътни. Тези вина са богати на аромати и минерали, а също така са по-богати на естествени киселини, отколкото вината, произвеждани в лозаро-винарски региони на юг от Егер.

В лозаро-винарския регион се произвеждат и вина от вида „розе“ с богат вкус и по-дълъг срок на годност от средния за Унгария, с аромати не само на пресни, но и на узрели плодове.

Червените вина имат сравнително ниско съдържание на танин и поради близостта на северната граница за производство на вино и ветровете по възвишенията и в долините, имат квазикиселинност, продължителен послевкус и различни изразени плодови и пикантни аромати, които ги правят подходящи за продължително отлежаване.

Използването на голям брой сортове винаги е било особеност на лозаро-винарския регион. На това се дължи неговата известност като регион за производство на купажни вина, и по-специално на Egri Bikavér.

3. Наличие и доказателства за причинно-следствена връзка

Общите климатични условия на лозаро-винарския регион се определят най-вече от близостта на планината Bükk. Те осигуряват защита от зимните слани, а хладните нощи, които осигурява „планинският вятър“, след топлите летни и есенни дни, гарантират, че гроздето ще запази изисканата си и елегантна киселинност, както и основния си плодов аромат. Ето защо, в най-общ смисъл, вината „Eger“ се характеризират с жива киселинност и дълготраен послевкус. Почвите на лозаро-винарския регион Егер имат добър воден баланс и благодарение на средните годишни валежи от 600 mm, гроздето се развива по балансиран и спокоен начин. Като резултат тези вина не образуват неузряла киселинност поради недостиг на вода.

Разнообразието от климатични условия и състав на почвата в лозаро-винарския регион Егер означава, че между отделните склонове има значителни разлики по отношение на алкохолното съдържание, киселинността и аромата на вината, особено при „по-слабите“ реколти. Опити, проведени в Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet (Научноизследователски институт по виното и лозата на Егер), са показали, че местоположението на районите на производство и тяхната експозиция оказват по-голямо влияние върху съдържанието на алкохол и интензивността на вината, докато съставът на почвата играе по-голяма роля за деликатната им композиция от аромати. Съответно склоновете с различни почвени характеристики позволяват производството на специфични вина с различни особености. Например вината, произведени на почви с по-тънък най-горен почвен слой с вулканичен произход, са по-минерални; вината, произведени на дълбоки почви с високо съдържание на глина, са по-плътни; а вината, произвеждани на пясъчните почви в района на Debrő, са по-опияняващи поради бързото затопляне на почвата.

Традициите и това климатично разнообразие изискват и оправдават отглеждането на много различни сортове лози и производството на много широка гама от вина в лозаро-винарския регион. По уникален начин климатичните и почвените условия на определения район на производство „Егер“ позволяват на лозарите да произвеждат всички видове вино с отлично качество, за разлика от други лозаро-винарски региони.

9. Допълнителни основни условия (упаковане, етикетиране, други изисквания)

Общи правила за етикетиране (1)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Описание на условието:

- a) Традиционното означение „вино със защитен произход“ може да се използва, за да замени означението „защитено наименование за произход“ под формата на „класическо вино със защитен произход“, „висококачествено вино със защитен произход“ или „вино с превъзходно качество със защитен произход“.
- b) Наименованията на сортовете, традиционните означения, други означения с ограничена употреба или означения, обозначаващи цвета на виното, могат да се посочват само ако тези означения не изпъкват повече от наименованието за произход по отношение на вида, размера или цвета на шрифта.
- в) Що се отнася до висококачествени вина, означението „висококачествено“, а в случая на вина с превъзходно качество — изразът „с превъзходно качество“, се добавя към наименованието на виното*, което трябва да бъде посочено върху етикета след наименованието за произход, като се използва същата типография. Когато е включено наименованието на склона, във всяко визуално поле, което го съдържа, трябва се да посочват класификацията и името на общината.
- г) Традиционното означение „Bikavér“ може да се посочва единствено върху етикета на вино, произведено от грозде, което е отгледано в следните райони: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, и Szomolya, класифицирани в класове I и II според лозарския кадастър; склоновете Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok и Szirák в община Verpelét; и склона Dobi tető в Tarnaszentmária.

Общи правила за етикетиране (2)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- д) Традиционното означение „Bikavér“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- е) Цялото тяло или главата на бик или каквото и да е наподобяващо го изображение и думата „bikavér“ на чужд език или понятие, свързано с бича кръв на унгарски или на чужд език, могат да бъдат изобразени само върху етикетите и бутилките на вината Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior и Egri Bikavér Grand Superior. Изключение прави изображението на фигура, напомняща главата на бик, върху търговската марка на лозаро-винарския район Eger.
- ж) Изображения, които представляват или наподобяват звезда с всякакъв размер или форма или думата „csillag“ [звезда] на чужд език или какъвто и да е термин, свързан със „звезда“ на унгарски или чужд език, могат да бъдат посочени само върху етикетите на вината Egri Csillag, Egri Csillag Superior и Egri Csillag Grand Superior.
- з) В случая на купаж е възможно да се посочи наименованието на сорта само ако съотношението на всеки сорт в купажа е по-голямо от или равно на 5 %. В този случай наименованието на сорта може да бъде посочено само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- и) Трябва да се посочи годината на прибиране на реколтата.
- й) При вината с превъзходно качество е задължително посочването на наименованието на склона.

Правила за определяне на района и посочване на наименованието на по-малки географски единици (1)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирването

Описание на условието:

- а) Общини:
 - i) класически вина, висококачествени вина, вина с превъзходно качество, всички видове вина;
 - ii) идентичност на произхода: най-малко 85 %;
 - iii) наименования на общини, които могат да бъдат посочвани: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú, Verpelét.
- б) Връзка между по-малки географски единици и търговски марки: в случай, когато лозаро-винарски продукти са обозначени чрез използване на регистрирани търговски марки, които се състоят частично или изцяло от наименованието на по-малка географска единица, или от препратка към географски район в държавата, или чрез използването на търговски марки, които са утвърдени чрез използване преди 11 май 2002 г., не се прилагат правилата относно произхода на гроздето, използвано за производство на вина.
- в) Склонове:
 - i) само при вина с превъзходно качество;
 - ii) идентичност на произхода: най-малко 95 %;
 - iii) върху етикета трябва да се посочва общината на лозаро-винарския район;
 - iv) наименования на склоновете:
 - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké,
 - Andornaktálya: Bánya-tető, Cserje, Cserjés-lápa, Dezerta, Felső-rétre járó, Felső-tábla, Gesztenyési-dűlő, Kerek-szilvás, Kétágú-dűlő, Kis-hegy, Málnás, Marinka, Mocsáry, Nagy-parlag, Nagy-völgy, Parti-dűlő, Pesti, Pünkösdtető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part,
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösdtető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Правила за определяне на района и посочване на по-малки географски единици (2)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирването

Описание на условието:

iv) наименования на склоновете (продължение):

- Eger: Almagyar, Afrika, Agárdi, , Almár-völgy, Bajusz, Bajusz-völgy, Bánya-tető, Békési, Benke-lápa, Birka, Braun-völgy, Cigléd, Cinege, Déllés, Dobrányi, Donát, Érseki, Erzsébet-völgy, Fehér-hegy, Felső-galagonyás, Fertő, Gőzmalom, Gröber, Gröber-völgy, Gyilkos, Hajdú-hegy, Hergyimó, Kerékkötő, Kis-Eged, Kis-galagonyás, Kis-Kocs, Kolompos, Kolompos-völgy, Kőlyuk-tető, Kőporos, Kutya-hegy, Losonci-völgy, Makjány, Marinka, Merengő, Mész-hegy, Mezey alsó, Mezey öreg, Nagy-galagonyás, Nagy-Eged-dűlő, Nagy-Eged-hegy, Nagy-Kocs, Nyerges, Nyúzó, Öreg-hegy, Pap-hegy, Pirittyó, Posta út, Rác-hegy, Rádé, Répás-tető, Rózsás, Sík-hegy, Steiner, Szarkás, Szépasszony-völgy, Szőlőcske, Szőlőske, Tiba, Tibrik, Tihamér, Tót-hegy, Új-fogas, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy,
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebe-lápa,
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás,
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc,
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta,
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Правила за определяне на района и посочване на по-малки географски единици (3)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

iv) наименования на склоновете (продължение):

- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő,
- Maklár: Nagy-aszó, Öreg-hegy,
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő,
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőköttő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél,
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszőzde-tető, Vitéz,
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part,
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy,
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy,
- Tófalu: Bogár-hát, Petes alja,
- Verpelét: Ácsok, Alberki, Cinege, Fekete-oldal, Hagyóka, Hosszú-dűlő, Kecse-hát, Kerékkötő, Keresztfa, Királyi-dűlő, Kis-hegy, Kő-hegy, Közép-bérc, Majka, Ördögös, Öreg-hegy, Padok, Pallagfő, Szent János-völgy, Szirák, Tilalmas, Tölgyes-szél, Túró-mező, Varjas, Veres.

Правила за посочване на видовете вина (1)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Classicus bikavér [класическо вино „Бича кръв“]:

- Традиционното означение „Bikavér“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „ó“ [вино от определена реколта], „muzeális bor“ [историческо вино].

Classicus muskotály [класическо вино „мускат“]:

- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „cuvée“, „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [младо вино], „primőr“ [primeur], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство]
- Означението „Muskotály“ може да се използва само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта му да не са по-забележими от наименованието за произход.

Classicus siller и Classicus rozé [класическо вино „siller“ и класическо розé]:

- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „cuvée“, „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [младо вино], „primőr“ [primeur], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство]

Classicus fehér [класическо бяло вино]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [младо вино], „primőr“ [primeur], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „ó“ [вино от определена реколта], „muzeális bor“ [историческо вино]

Правила за посочване на видовете вина (2)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Classicus csillag [т.нар. класическо вино „Звезда“]:

- Традиционното означение „csillag“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [младо вино], „primőr“ [primeur], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство]

Classicus vörös [класическо червено вино]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „első szüret“ [първа реколта], „virgin vintage“, „újbor“ [младо вино], „primőr“ [primeur], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „ó“ [вино от определена реколта], „muzeális bor“ [историческо вино]

Superior bikavér [висококачествено вино „Бича кръв“]:

- Традиционното означение „Bikavér“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Superior fehér [висококачествено бяло вино]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.

- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „főbor“ [основно вино].

Правила за посочване на видовете вина (3)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Superior csillag [висококачествено вино „star“]:

- Традиционното означение „csillag“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бурети], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Superior vörös [висококачествено червено вино]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство], „főbor“ [основно вино].

Superior késői szüretelésű [висококачествено вино от късна реколта]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бурети], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Grand superior bikavér [вино с превъзходно качество „Бича кръв“]:

- Традиционното означение „Bikavér“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други означения с ограничена употреба, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бурети], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Правила за посочване на видовете вина (4)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Grand superior fehér [бяло вино с превъзходно качество]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Grand superior csillag [т.нар. вино с превъзходно качество „Звезда“]:

- Традиционното означение „csillag“ може да се посочва върху етикета само непосредствено след варианта „Egri“ на наименованието за произход „Eger“ на същия ред и като се използва същата типография.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Grand superior vörös [червено вино с превъзходно качество]:

- Наименованията на сортовете грозде могат да се посочват само по такъв начин, че видът, размерът и цветът на шрифта им да не са по-забележими от наименованието за произход.
- Други наименования на сортове грозде могат да се посочват само със символи, чийто шрифт не надвишава една пета от размера на шрифта, използван за посочването на наименованието за произход.
- Традиционни означения и други ограничени означения, които могат да се посочват: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ [вино, отлежало в дървени бъчви], „termőhelyen palackozva“ [бутилирано в района на производство].

Правила за представянето

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

- a) Висококачествените вина и вината с превъзходно качество (всеки вид вино), както и класическите вина Bikavér Csillag, могат да се пускат на пазара само в стъклени бутилки. Всички други видове вина могат да се пускат на пазара само в стъклени бутилки или в т.нар. „торби в кутия“.
- b) Представянето на вината може да се извършва само от бутилиращи предприятия, регистрирани от Съвета на винарската общност на лозаро-винарския район Eger. В рамките на района на производство задължението за бутилиране не се прилага за вината, произведени от лозари в техните собствени изби, за консумация на място.
- в) Представянето може да се извърши извън определения район само ако 48 часа преди това се направи уведомление. Представянето трябва да се извърши в рамките на 90 от изпращането от мястото на производство, за да се запазят органолептичните свойства.

Най-ранна дата за продажба

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

- a) Класически вина:
 - i) Bikavér: 1 септември на годината след прибирането на реколтата;
 - ii) Csillag: 15 март на годината след прибирането на реколтата;
 - iii) за всички останали видове вина: не е регламентирано.
- b) Висококачествени вина:
 - i) Bikavér: 1 ноември на годината след прибирането на реколтата;
 - ii) Csillag: 15 март на годината след прибирането на реколтата;
 - iii) за всички останали видове вина: не е регламентирано.
- в) За вина с превъзходно качество:
 - i) Bikavér: 1 ноември на годината след прибирането на реколтата;
 - ii) Csillag: 1 юли на годината след прибирането на реколтата;
 - iii) за всички останали видове вина: не е регламентирано.

Производство извън определения район на производство

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

В община Kompolc; в общините Bogács, Bükkzsérc и Cserépfalu в случая на грозде, отгледано върху склона Dóc dűlő в община Noszvaj.

Преходни правила

Правна рамка:

От организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, ако това е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- а) Производителите, които са пуснали на пазара виното Egri bikavér, произведено от грозде, което е отгледано преди 31 декември 2009 г., посочили са склона и са спазили изискванията, определени в точка 20 от Указ № 102/2009 от 5 август 2009 г. на министъра на земеделието и развитието на селските райони относно вината със защитен произход от лозаро-винарския район Eger, в следващите години, когато смесват Egri Bikavér от грозде с произход от същото лозе и склон, трябва да прилагат предишните правила относно смесването на Egri Bikavér, определени в Указ № 103/2003 от 31 декември 2003 г. на министъра на земеделието и развитието на селските райони, докато лозето продължава да ражда грозде или докато производителят измени състава на сорта в лозето.
- б) Винопроизводителите, произвеждащи вино Classicus Egri Bikavér от лозя за биологично производство в съответствие с биологичните стандарти, които могат да представят доказателства, че през определена година не са били в състояние да смесят вината от четири сорта грозда, както е определено в точка III, през посочената година могат да произвеждат биологично вино Classicus Egri Bikavér, като смесят вината от три сорта грозде, при спазване на правилата за купажиране.
- в) Преходните правила се отменят, считано от лозарската 2021/2022 година.

Връзка към продуктовата спецификация

https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger_OEM_v4_boraszat_200215.pdf
