

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 330/07)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„EGER / EGRI“

PDO-HU-A1328-AM05

Datum oznámení: 28. července 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Změna dat uvedení produktu „classicus bikavér“ (býčí krev) na trh, a to na 1. září roku následujícího po sklizni, u vín superior a grand superior na 1. listopadu roku následujícího po sklizni a u vína „superior csillag“ na 15. března roku následujícího po sklizni.**
 - a) Položky specifikace, jichž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
 - b) Položky jednotného dokumentu, jichž se změna týká:
 - Další podmínky – Nejdřívější datum uvedení na trh
 - c) Odůvodnění: Zrušení období lahvování a standardizace doby zrání vyžaduje stanovení dřívějšího data uvedení na trh, aby vína „csillag“ (hvězda) a „bikavér“ (býčí krev), která se vyznačují nádechem čerstvého ovoce, byla zákazníkům dostupná dříve.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název, který má být zapsán

Eger

Egri

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Popis vína

Classicus bikavér (býčí krev)

Směs suchých červených vín na bázi Kékfrankos (Blaufränkisch), jejíž barva může být granátově červená až tmavě rubínová, s aromaty koření, ovocné chuti, bez tónů výrazné třísloviny. Jsou pro něj typická aromata zralého a čerstvého ovoce a vykazuje určitý stupeň komplexity vyplývající ze skutečnosti, že žádná z odrůd nesmí mezi ostatními dominovat.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus muskotály (muškát)

Živá a čerstvá bílá vína s barvou od bílé se zelenými odlesky až po žlutou se zelenými odlesky a žlutou, s charakteristickou vůní a chutí muškátu. Suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká vína.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus siller (klaret)

Světle červené víno vyrobené z modrých hroznů, které obsahují více barviva než hrozny pro růžová vína, a má tmavší zbarvení díky svému odrůdovému složení. Suchá vína s pevnou texturou a s trpčí chutí; aromata a chuť ovoce a koření, s tóny pomeranče.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus rozé (růžové)

Víno z modrých hroznů, jehož barva může být od cibulově žluté po růžovou, s chutí a aromaty ovoce (maliny, broskve, višně, jahody, rybíz, atd.), případně s vůní květin, s čerstvými a lehkými kyselinami.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus fehér (bílé)

Bílé víno, jehož barva může být bílozelená až žlutozelená a žlutá, s čerstvou a přetrvávající chutí. Odrůdová vína mají výraznou chuť a aroma ovoce typického pro odrůdy, z nichž jsou vyrobeny. Bílá vína mohou být suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus csillag

Suché bílé víno, jehož barva může být bílá s nazelenalými odlesky až žlutá s nazelenalými odlesky, čerstvé, obsahující aroma ovoce a/nebo květin a s intenzivní ovocnou chutí. Vykazuje určitý stupeň komplexity vyplývající ze skutečnosti, že žádná z odrůd nesmí mezi ostatními dominovat.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Classicus vörös (červené)

Červené víno, jehož barva bývá od granátové po tmavě rubínovou. Odrůdová vína mají odstíny a tóny barev, které jsou typické pro použité odrůdy. Aroma, chuť, zaoblená kyselost a množství taninů v kupáži odrážejí poměrné podíly použitých odrůd. Vína jsou suchá až sladká, s plným tělem a sametovou chutí, vůní ovoce (třešně, maliny, vlašské ořechy, rybíz atd.) a koření (skořice, vanilka, čokoláda, tabák atd.).

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Superior bikavér (býčí krev)

Vysoce kvalitní směs suchých červených vín se základní odrůdou Kékfrankos (Blaufränkisch), tmavší barvy než červená vína Classicus, od granátově červené po temně rubínovou, s kořeněnými aromaty a ovocnou vůní, avšak nikdy s výrazným obsahem tříslovin. Vyznačuje se aromaty jak zralého, tak i čerstvého ovoce; po dlouhém zrání v sudech nebo láhvích se stává výrazným vínem s plným tělem. Vykazuje určitý stupeň komplexity vyplývající ze skutečnosti, že žádná z odrůd nesmí mezi ostatními dominovat.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Superior fehér (bílé)

Zralé víno vyšší kvality, přetrvávající chuti, s vysokým obsahem alkoholu a jehož barva může být bílá až žlutá s nazelenalými odlesky až žlutá. Odrůdová vína mají aromata a chutě ovoce, které jsou typické pro použité odrůdy. Vína cuvée rozvíjejí různé vlastnosti v závislosti na poměru odrůd použitých s cílem vyrobit zralé víno s přetrvávající chutí a příjemnou kulatostí. Mohou být kvalifikována jako suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Superior csillag

Rozvinutější, vyspělejší, intenzivní a komplexní suché bílé víno s bohatou, kulatou chutí, s barvou od zelenavě bílé až žluté po jasně žlutou, s ovocnými nebo květinovými aromaty. Žádná odrůda by neměla převažovat nad ostatními. Může se vyznačovat určitou minerální příchutí (typickou pro danou lokalitu produkce) nebo jinými zvláštními aromaty.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Superior vörös (červené)

Červená vína tmavší barvy než červená vína Classicus, od granátově červené po temně rubínovou. Odrůdová vína mají odstíny a tóny barev, které jsou typické pro použité odrůdy. V případě vín cuvée závisí jejich chuť, vůně, plnost kyselin a obsah tříslovin na poměru používaných odrůd. Jedná se o vína lahodné chuti, tělnatá, s aromaty ovoce (višně, ořechy, rybíz, maliny atd.) a koření (skořice, vanilka, čokoláda, tabák atd.), zahrnující všechny kategorie vín, od suchých po sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Superior késői szüretelésű (pozdní sběr)

Bílá vína mají barvu od bílé s nazelenalými odlesky přes žlutou s nazelenalými odlesky po žlutou, červená vína od granátově červené po temně rubínovou. V případě použití jediné odrůdy odpovídají intenzita a tóny barev, jakož i aromata a příchutě, použité odrůdě; v případě použití několika odrůd jsou vlastnosti složitější. Aromata a chuť vyzrálých hroznů (ze zaschlých hroznů), s možným vznikem aromatu tvořeného bobulemi napadenými ušlechtilou plísní Botrytis.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Grand superior bikavér (býčí krev)

Kulaté červené víno s plným tělem, bohaté chuti, barvy od granátově červené po temně rubínovou. Vzhledem k tomu, že u tohoto suchého cuvée je povinné použít odrůdu Kékfrankos (Blaufränkisch), liší se od ostatních červených vín cuvée. Toto víno má rovněž aromata a chuti bohaté na ovocné a kořeněné tóny. Je pro něj typická přetrvávající vůně bez známek výrazných tříslovin. V mnoha případech mají vína určená k uvedení na trh sklon mít jedinečný charakter (např. obsah minerálů). V důsledku dlouhého zrání v sudech nebo láhvích mohou mít také výrazné tóny zrání. Vykazuje určitý stupeň komplexity vyplývající ze skutečnosti, že žádná z odrůd nesmí mezi ostatními dominovat.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Grand superior fehér (bílé)

Vyzrálé bílé víno s plným tělem, kulaté, s bohatou chutí, v barvě od bílé s nazelenalými odlesky přes žlutou s nazelenalými odlesky po žlutou. Kvalitní, dobře vyzrávající vína s dlouhou dochutí v ústech, s poměrně vysokým obsahem alkoholu. Odrůdová vína mají aromata a chutě ovoce, které jsou typické pro použité odrůdy. Vína cuvée rozvíjejí různé vlastnosti v závislosti na poměru odrůd použitých s cílem vyrobit zralé víno s přetrvávající chutí a příjemnou kulatostí. Mohou být kvalifikována jako suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Grand superior csillag

Kulaté suché bílé víno s plným tělem a bohatou chutí. Barva od bílé s nazelenalými odlesky přes žlutou s nazelenalými odlesky po žlutou. Díky používání zralých hroznů a době zrání se jedná o víno s obzvláště zralými aromaty a chutěmi. Vykazuje určitý stupeň komplexity vyplývající ze skutečnosti, že žádná z odrůd nesmí mezi ostatními dominovat. Kromě toho má bohatou ovocnou chuť někdy může mít určitou minerální příchut' (typické pro danou lokalitu). Je charakterizováno přetrvávající a plnou chutí, jakož i zráním v sudu.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Grand superior vörös (červené)

Vyzrálé suché červené víno s plným tělem a bohatou chutí. Jeho barva může přecházet od granátové po tmavě rubínovou. Odrůdová vína mohou mít odstíny a tóny barev, které jsou typické pro použité odrůdy. V důsledku dlouhé doby zrání, zrání mají charakteristická zralá aromata chuti a třísloviny, jakož i kulaté kyseliny. Kupáže mají plné tělo se sametovou, zvláště vyzrálou chutí, obsah taninů závisí na podílu odrůd v kupáži. Jejich aromata a chutě mohou obsahovat tóny ovoce (višeň, maliny, ořechy, rybíz atd.) a koření (skořice, vanilky, spálené dřevo, čokoláda, tabák atd.). Víno může být uvedeno na trh ve všech kategoriích, od suchých až po sladká.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. Enologické postupya. *Zvláštní enologické postupy*

Povinné enologické postupy (1)

Zvláštní enologický postup

Classicus bikavér (býčí krev)

- dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 8 dnů,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- víno musí zrát v dubovém sudu po dobu nejméně 6 měsíců, s výjimkou odrůd Blauburger, Kadarka, Kékoportó a Turán.

- Pravidla pro scelování:
 - povinné používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
 - podíl odrůdy Kékfrankos (Blaufränkisch) musí být v rozmezí mezi 30 % a 65 %, přičemž tato odrůda musí tvořit největší podíl směsi,
 - podíl odrůd Bíborkadarka a Turán nesmí ani společně, ani odděleně překročit 10 %.

Classicus muskotály (muškát)

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.

Classicus siller (klaret)

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

Classicus rozé (růžové) a Classicus fehér (bílý)

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.

Povinné enologické postupy (2)

Zvláštní enologický postup

Classicus csillag

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.
- Pravidla pro scelování:
 - používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
 - podíl vína vyrobeného z jedné odrůdy révy nepřesáhne 50 %,
 - používání alespoň jedné nebo více z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő – je povinné a podíl těchto odrůd společně musí tvořit alespoň 50 % směsi,
 - víno získané z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály a Zefír – nesmí překročit ani samostatně, ani společně 30 % podíl.

Classicus vörös (červený)

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

Povinné enologické postupy (3)

Zvláštní enologický postup

Superior bikavér (býčí krev)

- dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 14 dnů,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- víno musí zrát v dubovém sudu po dobu nejméně 12 měsíců.

- Pravidla pro scelování:
 - používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
 - podíl odrůdy Kékfrankos (Blaufränkisch) musí být v rozmezí mezi 30 % a 65 %, přičemž tato odrůda musí tvořit největší podíl směsi,
 - podíl odrůdy Turán nesmí být vyšší než 10 %.

Superior fehér (bílé)

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.

Superior csillag

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.

Pravidla pro scelování:

- používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
- podíl vína vyrobeného z jedné odrůdy révy nepřesáhne 50 %,
- používání alespoň jedné nebo více z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Ezerfűtű, Furmint, Gyöngyriizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő – je povinné a podíl těchto odrůd společně musí tvořit alespoň 50 % směsi,
- víno získané z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Gyöngyriizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sarga muskotály a Zefír – nesmí překročit ani samostatně, ani společně 30 % podíl.

Povinné enologické postupy (4)

Zvláštní enologický postup

Superior vörös (červené)

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

Superior késői szüretelésű (pozdní sběr)

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu.

Grand superior bikavér (býčí krev)

- dužina se musí fermentovat na slupkách po dobu nejméně 14 dnů,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- víno musí zrát v dubovém sudu po dobu nejméně 12 měsíců.

Pravidla pro scelování:

- používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
- podíl odrůdy Kékfrankos (Blaufränkisch) musí být v rozmezí mezi 30 % a 65 %, přičemž tato odrůda musí tvořit největší podíl směsi,
- podíl odrůdy Turán nesmí být vyšší než 10 %.

Grand superior fehér (bílé)

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,

- povinné čištění moštu,
- víno musí zrát v dubovém sudu po dobu nejméně 6 měsíců.

Grand superior vörös (červené)

- dužina se musí fermentovat na slupkách,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech.

Povinné enologické postupy (5)

Zvláštní enologický postup

Grand superior csillag

- hrozny musí být zpracovány v den sklizně,
- lisování se provádí pouze v dávkových lisech,
- povinné čištění moštu,
- víno musí zrát v dubovém sudu po dobu nejméně 6 měsíců.
- Pravidla pro scelování:
 - používání alespoň čtyř odrůd, z nichž každá představuje alespoň 5 % směsi,
 - podíl vína vyrobeného z jedné odrůdy révy nepřesáhne 50 %,
 - používání alespoň jedné nebo více z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit, Zengő – je povinné a podíl těchto odrůd společně musí tvořit alespoň 50 % směsi,
 - víno získané z následujících odrůd – Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály a Zefír – nesmí překročit ani samostatně, ani společně 30 % podíl.

Nepovolené enologické postupy (mimo rámec platných ustanovení)

Omezení týkající se výroby

Slazení vína:

- Classicus bikavér (býčí krev)
- Classicus csillag
- u všech vín Superior a Grand superior.

Superior késői szüretelésű (pozdní sběr) a Grand superior csillag:

- použití kousků dubového dřeva,
- reverzní osmóza,
- částečná dealkoholizace vína.

Pravidla týkající se vinařství (1)

Pěstební postupy

1. Pravidla pro vedení vinné révy:

- a. U vinic existujících k 1. srpnu 2010 (vína Classicus, Superior a Grand Superior): bez ohledu na použité techniky vedení révy je sklizeň hroznů vhodných k výrobě vín Classicus, Superior a Grand superior s chráněným označením původu možná na jakékoli vinici po celou dobu její existence.
- b. U vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 (vína Classicus, Superior a Grand Superior):
 - i. Guyotův řez,
 - ii. střední vedení,
 - iii. nízké vedení,
 - iv. vedení amrella,

- v. vějířovité vedení,
 - vi. vedení na hlavu,
 - vii. vedení Gobelet.
2. Pravidla týkající se hustoty výsadby na vinici
- a. U výsadby existující k 1. srpnu 2010: bez ohledu na hustotu je sklizeň hroznů vhodných k výrobě vín Classicus, Superior a Grand superior s chráněným označením původu možná na jakékoli vinici po celou dobu její existence.
 - b. U vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 (vína Classicus):
 - i. nejméně 3 700 rostlin/ha,
 - ii. vzdálenost mezi keři nejméně 0,8 m.
 - c. U vinic vzniklých po 1. srpnu 2010 (vína Superior a Grand Superior):
 - i. hustota keřů: nejméně 4 000 rostlin/ha,
 - ii. vzdálenost mezi keři nejméně 0,8 m.
3. Metoda sklizně: manuální nebo mechanická
4. Stanovení data sklizně: o zralosti pěstovaných odrůd révy rozhodne příslušný předseda vinařského spolku a na základě toho stanoví první den sklizně konkrétní odrůdy.

Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený jako potenciální objemový obsah alkoholu)
(1)

Pěstební postupy

Classicus bikavér (býčí krev)

- 10,60 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt,
- 12,08 % obj. (19 stupňů maďarského moštoměru): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah.

Classicus muskotály (muškát)

- 9,83 % obj. (16 stupňů maďarského moštoměru): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály,
- 10,57 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus siller (klaret)

- 10,60 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt.

Classicus rozé (růžové)

- 10,60 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt.

Jakost hroznů (minimální obsah cukru vyjádřený jako potenciální objemový obsah alkoholu)
(2)

Pěstební postupy

Classicus fehér (bílé)

- 9,83 % obj. (16 stupňů maďarského moštoměru): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka,
- 10,60 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus csillag

- 9,83 % obj. (16 stupňů maďarského moštoměru): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály,
- 10,57 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni, Zöld veltelíni.

Classicus vörös (červené)

- 10,60 % obj. (17 stupňů maďarského moštoměru): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt,
- 12,08 % obj. (19 stupňů maďarského moštoměru): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah.

Všechna jakostní vína Superior a Grand superior:

- 12,83 % obj. (20 stupňů maďarského moštoměru) pro všechny odrůdy révy

b. *Maximální výnosy*

Vína Classicus

100 hektolitřů na hektar

Vína Classicus – ruční sklizeň

13 600 kg hroznů na hektar

Vína Classicus – mechanická sklizeň

13 100 kg hroznů na hektar

Vína Superior

60 hektolitřů na hektar

Vína Superior – ruční sklizeň

8 100 kg hroznů na hektar

Vína Superior – mechanická sklizeň

7 800 kg hroznů na hektar

Vína Grand superior

35 hektolitřů na hektar

Vína Grand superior – ruční sklizeň

6 000 kg hroznů na hektar

Vína Grand superior – mechanická sklizeň

5 600 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

1. VÍNA CLASSICUS

Obce Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu a Verpelét jsou podle katastru vinic klasifikována jako třída I a II.

2. VÍNA SUPERIOR A GRAND SUPERIOR

Obce Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu a Verpelét jsou podle katastru vinic klasifikována jako třída I a II.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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 – Saszla 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 – Misket hamburgszki
Hamburgi muskotály – Moscato d’Amburgo
Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg
Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg
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 – Zolotisztüj rannüj
Juhfark – Fehérboros
Juhfark – Lämmerschwantz

Juhfark — Mohácsi
Juhfark – Tarpai
Kabar
Kadarka – Csetereska
Kadarka – Fekete budai
Kadarka – Gamza
Kadarka – Jenei fekete
Kadarka – Kadar
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 – Modrý Portugal
Kékoportó – Portugais bleu
Kékoportó – Portugalské 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 – Riesling vlašský
Olasz rizling – Taljanska grasevina
Olasz rizling – Welschrieslig
Otonel muskotály – Misket otonel
Otonel muskotály – Muscat otonel
Otonel 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 tinto
Pinot noir – Rulandské modré
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 bélűj
Sárga muskotály — Muscat de Frontignan
Sárga muskotály — Muscat 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
Viognier
Zefír
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 – Sylvánské zelené
Zöld veltelíni – Grüner muskateller
Zöld veltelíni – Grüner veltliner
Zöld veltelíni – Veltlinské zelené
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Popis souvislosti

„Vino (1)“

1. Popis vymezené oblasti

Přírodní faktory

Město Eger se nachází mezi pohořími Mátra a Bükk, na pomezí Severomaďarského středohoří a Velké uherské nížiny, v nadmořské výšce 160 až 180 metrů nad mořem. Egerské údolí je na východě a západě ohraničeno pahorky vysokými 200 až 300 metrů.

Severovýchodně od města se nachází rozlehlý blok vrchu Nagy-Eged o výšce více než 500 metrů. Vrch se táhne ze západu na východu a strana, na níž se pěstuje vinná réva, je orientována na jih.

Půdní typy ve vinařském regionu Eger

Půda ve vinařských oblastech se zeměpisným názvem „Eger“ sestává z několika druhů hnědé lesní půdy na ryolitovém tufu sopečného původu (kambizemě nebo černozemě, křemičité nebo erodované), s výjimkou písčité půdy na břehu řeky na okraji obcí Verpelét, Feldebrő, Aldebrő a Tófalú. Vinice se až na několik výjimek nacházejí na náhorních plošinách a na mírně se svažujících západních, východních a jižních svazích. Nad nimi se vypíná vrch Nagy-Eged, jehož hnědá lesní půda vznikla na mořských vápencových sedimentech, a vršek Mész s andezitovým podložím.

Půda v této oblasti je obzvláště vhodná k pěstování vinné révy, a to díky příznivým topografickým podmínkám okrajových částech města. Vinice byly vysazeny na jižních a jihozápadních svazích vrchů a vyvýšenin na tzv. „verő“ (slunečních svazích). Průměrné meteorologické údaje naměřené v dané vinařské oblasti za posledních 47 let: průměrná roční teplota: 10,65 °C; průměrné roční srážky: 592,6 mm; průměrný roční počet hodin slunečního svitu: 1 964 hodin. Podle platných právních předpisů jsou pro pěstování vinné révy vhodné ty oblasti, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány do třídy I a II. Ve vinařské oblasti Eger je tedy vhodné pro pěstování révy vinné 18 431 hektarů v oblastech zařazených do třídy I a 3 914 hektarů v oblastech zařazených do třídy II. Celkově oblast zahrnuje 22 345 hektarů.

Lidské faktory

Výskyt vinic v blízkosti města Eger a pěstování révy ve středověku

Na svahu vrchu Kis Eged byla nalezena pozoruhodná fosilie listu révy stará 30 milionů let, latinsky nazvaná „Vitis hungarica“. S dnešním pěstováním révy však nesouvisí. Podle archeologických údajů bylo město Eger a jeho okolí obydlené již v 10. století a do začátku 11. století se Eger stal v rámci území dnešního Maďarska významným městem. V listině krále Bély IV. z roku 1261 se uvádí, že první uherský král Svatý Štěpán daroval egerskému biskupství vinohradnický desátek. Při mongolském vpádu v roce 1241 byla velká část obyvatelstva vyhubena a nedostatek pracovní síly přinutil krále Belu IV. povolát do země cizí osadníky. Předpokládá se, že přibližně v tomto období přišli do Egeru první Valoni a usadili se na ulici nazývané Olasz utca (Italská ulice). Další valonští přistěhovalci se usídlili v obci Tállya, kam přinesli francouzské techniky vinařství a skladování vína v sudech.

První sklepy pravděpodobně postavila církev; nejstarší z nich byly součástí vinných sklepů z desátku (*dézsmapince*).

Oblast pěstování révy v Egeru má staletou pověst. Vlámský rytec Gaspar Bouttats vytvořil několik měděných rytin znázorňujících maďarskou krajinu včetně rytiny znázorňující Eger (Erlau), která vyšla v díle „Description exacte des Royaumes de Hongrie“ (Přesný popis království maďarského) v Antverpách v roce 1688. Je známá rovněž starší rytina Egeru (Agria vulgo Erla), znázorňující vinařské město, které se vzepřelo Turkům, kterou vytvořil G. Hoefnagel v roce 1617. Obě rytiny zobrazují oba zdroje hrdosti obyvatel Egeru na své město, tedy hrad nad městem a vinice v jeho okolí.

Historické záznamy naznačují, že vinařství prošlo v 17. století významnými změnami: modré odrůdy révy začaly převládat nad do té doby dominantními bílými odrůdami.

Stojí za zmínku, že egerští vinaři vyvinuli na obrábění tvrdé půdy v této oblasti zvláštní nástroj známý jako „egerská motyka“. Pro měření množství vína používali objemovou míru „egerský sud“, přibližně čtyřnásobek běžného sudu. Obsah kyselin a z toho plynoucí delší trvanlivost vína vyžadovala delší zrání v dřevěných sudech. Vinaři nechávali vína zrát v dubových sudech ve sklepech a chodbách vyhloubených do ryolitového tufu pod městem, které poskytovaly přirozené a stále klimatické podmínky vhodné pro zrání vína.

Zařazení do vinařských oblastí v minulosti

První zlatý věk egerského vinařství nastává v 15. až 16. století. Jeho renesance spadá do 18. století. Záznamy z let 1760 a 1789 obsahují údaje o jakosti vinařských oblastí. V roce 1760 byly vinice rozděleny do tří tříd na základě kvality půdy, sklonu svahů, slunečního svitu atd. Téměř 50 % vinic patřilo do první třídy.

V roce 1789 byly vinice rozděleny do šesti kategorií (na vnitrostátní úrovni jich bylo stanoveno osm, ale v oblasti Egeru nebyla žádná vinice zařazena do dvou nejnižších kategorií). Zásady klasifikace byly podobné jako v roce 1760 s tím rozdílem, že mnohé vynikající vinice, na kterých se pěstovaly hrozny pro výrobu vína typu „aszú“, byly rovněž zařazeny do první kategorie.

Eger měl již v 18. století zavedena pravidla pro vinohradnictví, na jejichž dodržování dohlíželi předsedové vinařských spolků. Ti byli pod dohledem úředníků obce.

„Vino (2)“

1. Popis vymezené zeměpisné oblasti (pokračování)

Pěstované odrůdy vinné révy a vína, která se z nich vyrábějí

Dokud se neprosadila odrůda Kadarka, kterou sem v 15. století přinesli Srbové, kteří prchali ze své země před tureckou okupací, pěstovaly se v oblasti především bílé odrůdy. Kromě zavedení odrůd červeného vína naučili Srbové místní obyvatele také postupy při výrobě červených vín. V záznamech župy Heves, které uchovává Budínská státní škola vinařství, je uvedeno až 56 odrůd révy vinné; toto množství je překročeno pouze v župách Pest a Baranya. Na většině vinic se krátce před vypuknutím mšičky pěstovaly odrůdy Lúdtalpú a Kereklevelű. V roce 1859 hospodářský časopis „Szőlészeti Lapok“ (Vinařská revue) poukázal na nutnost dostatečného pěstování jiných odrůd kromě Kadarky a ocenil vynikající vlastnosti odrůd Oporto a Fekete muskotály, pokud jde o obsah kvalitních kolorantů.

Tmavě červený egerský druh vína známý pod názvem Bikavér (Býčí krev) se poprvé objevil v knize úsloví z roku 1851: „Býčí krev je název silných červených vín, jakými jsou egerská vína.“ Po epidemii mšičky bylo založeno egerské pracoviště Vinařského ústavu a Škola vinařství, aby byl zdůrazněn význam pěstování vinné révy a produkce vína v Egeru. Následně se stala jedním z nejdůležitějších maďarských ústavů pro šlechtění odolných odrůd, výzkum odrůdových hodnot, hodnocení vinařských oblastí (vinice) a výzkum metod pěstování vinné révy, zejména modrých odrůd.

Ochrana označení původu „Eger“

Významnost vín s označením Eger byla potvrzena dne 15. září 1970, kdy byla označení původu Eger (ERLAU) a EGRI (ERLAUER) zapsána v oddílu 33 (VÍNA) Lisabonské dohody o ochraně označení původu a o jejich mezinárodním zápisu, což významně přispělo k ochraně dotčených trhů.

2. Popis vín

Tato oblast je vhodná k výrobě lehkých bílých vín s dlouhou dochutí, jakož i bohatých bílých dužnatých vín s plnou chutí. Tato vína jsou bohatá na aromata a minerály, a také na kyseliny, jichž obsahují více než vína vyráběná ve vinařských oblastech jižně od Egeru.

V tomto vinařském regionu se vyrábějí i růžová vína s plnou chutí, jakož i vína typu klaret s delší trvanlivostí než je průměr u ostatních maďarských vín a s vůní připomínající nejen čerstvé ovoce, ale i ovoce zralé.

Červená vína mají poměrně málo tříslovin a díky blízkosti severní hranice pěstování révy, jakož i horskému a údolnímu větru, se vyznačují kyselostí, dlouhou dochutí a výraznou ovocnou a kořenitou vůní; jsou vhodná také pro dlouhé zrání.

Pro tento vinařský region bylo vždy charakteristické scelování velkého počtu odrůd, čímž si získal pověst regionu vín cuvée, zejména vínem Egri Bikavér.

3. Popis a prokázání příčinné souvislosti

Klimatické podmínky v tomto regionu jsou z velké části ovlivněny blízkostí pohoří Bükk. Toto pohoří poskytuje ochranu před zimními mrazy, zatímco po teplých letních a podzemních dnech si hrozny díky chladným nocím, které přináší horský vítr, zachovává kultivovanou a elegantní kyselost a ovocné aroma. Proto mají vína s označením Eger většinou čerstvou kyselost a dlouhou dochuť. Půdy ve vinařském regionu Eger se vyznačují dobrou hydrologickou bilancí. Úhrn průměrných ročních srážek činí 600 mm a právě díky nim se hrozny mohou vyvíjet vyváženě a jsou chráněny před dopadem negativních stresových faktorů. Proto v těchto vínech nedochází ke vzniku nedostatečně vyvinuté kyselosti způsobené nedostatkem vláhy.

Různorodost klimatických podmínek a vlastností půdy ve vinařském regionu Eger vede ke značným rozdílům mezi jednotlivými zónami vinic, pokud jde o obsah alkoholu, kyselin a aromata vín, zejména v „slabších“ ročnících. Pokusy uskutečněné v Egerském výzkumném institutu pěstování révy a vína (Egri Borászati Szőlészeti és Kutató Intézet) ukázaly, že umístění vinařských oblastí a jejich míra slunečního svitu mají větší vliv na obsah alkoholu a obecný charakter vín, zatímco složení půdy více ovlivňuje jemnou strukturu látek důležitých pro vznik aromatu. Zóny s různými půdními vlastnostmi jsou proto vhodné k výrobě určitých vín s různými vlastnostmi. Například vína vyrobená z hroznů vypěstovaných na půdách s tenkou vrstvou ornice sopečného původu jsou minerálnější; vína z hroznů vypěstovaných na hlubokých půdách s vysokým obsahem jílu mají plnější tělo a vína z hroznů vypěstovaných na písčitéch půdách regionu Debrő jsou díky rychlému prohrátí půdy bohatší.

Tradice a tato klimatická rozmanitost vyžadují a současně umožňují pěstování mnoha různých odrůd révy a produkci velmi širokého sortimentu vín v regionu. Vymezená produkční oblast „Eger“ je výjimečná tím, že díky klimatickým a půdním podmínkám mohou vinaři vyrábět všechny druhy vína ve špičkové kvalitě, čímž se odlišuje od ostatních vinařských oblastí.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Obecná pravidla pro označování (1)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Popis podmínek:

- Namísto výrazu „chráněné označení původu“ mohou být použity tradiční výrazy a to ve formě „víno Classicus s chráněným označením původu“, „víno Superior s chráněným označením původu“ nebo „víno Grand superior s chráněným označením původu“.
- Názvy odrůd, tradiční výrazy, jiné výrazy podléhající omezení nebo výrazy odkazující na barvu vína jsou na etiketě uváděny pouze tehdy, pokud typ, velikost a barva písma nejsou větší než písmo označení původu.
- Pokud jde o vína typu Superior nebo Grand Superior, název vína musí být doplněn výrazem* Superior nebo Grand Superior. Tento výraz musí být uveden na etiketě za označením původu s použitím stejné typografie. Je-li uveden název vinice, ve stejném zorném poli musí být uvedena také klasifikace a název obce.
- Tradiční výraz „Bikavér“ lze použít pouze u vín vyrobených z hroznů sklizených na těchto vinařských pozemcích: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros a Szomolya, které jsou podle vinařského katastru klasifikovány jako oblasti třídy I a II; zóny Cinege, Közép-bérc, Ördögös, Öreg-hegy, Padok a Szirák obce Verpelét a Zóna Dobi tető obce Tarnaszentmária.

Obecná pravidla pro označování (2)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- e) Tradiční výraz „Bikavér“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskloňovaným tvarem označení původu „Eger“; musí být vytištěn na stejném řádku a stejným druhem písma jako předmětné vlastní jméno.
- f) Tvar nebo hlava býka nebo jiné podobné znázornění, jakož i slovo „Bikavér“ v cizím jazyce či jiný pojem s významem býčí krev v maďarském nebo cizím jazyce, lze použít pouze na etiketách lahví vína Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior a Grand Egri Bikavér Superior. Výjimkou je znázornění hlavy býka na ochranné známce vinařského regionu Eger.
- g) Ilustrace jakékoli velikosti nebo tvaru, který zobrazuje hvězdu nebo ji připomíná, nebo slovo „csillag“ (hvězda) v cizím jazyce či jiný pojem s významem hvězda v maďarském nebo cizím jazyce, lze použít pouze na vínech Egri Csillag, Egri Csillag Superior a Egri Csillag Grand Superior.
- h) V případě vín cuvée se název odrůdy může uvádět pouze tehdy, pokud je podíl každé odrůdy v cuvée 5 % nebo více. V tomto případě se název odrůdy může uvádět pouze velikostí písma, která nepřesáhne jednu pětinu písma, kterým se uvádí označení původu.
- i) Musí být uveden ročník vína.
- j) V případě vína typu Grand superior musí být uveden název lokality.

Pravidla pro definování a označování názvu menších zeměpisných jednotek (1)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Obce:
 - i) vína typu Classic, Superior a Grand superior, všechny druhy vína;
 - ii) totožnost původu: nejméně 85 %;
 - iii) názvy obcí, které mohou být uvedeny: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Souvislost mezi menšími zeměpisnými jednotkami a ochrannými známkami: pravidla týkající se původu vinných hroznů určených k výrobě vín se nepoužijí v případě vinařských výrobků označených ochrannou známkou, jejíž část nebo úplný název obsahuje název menší zeměpisné jednotky nebo odkaz na zeměpisnou oblast Maďarska, nebo označených ochrannou známkou zapsanou přede dnem 11. května 2002.
- c) Vinařské zóny:
 - i) pouze vína typu Grand superior;
 - ii) totožnost původu: nejméně 95 %;
 - iii) na etiketě musí být uvedena obec vinařského regionu;
 - iv) názvy vinice:
 - 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, Pünkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part,
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Pravidla pro definování a označování menších zeměpisných jednotek (2)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

iv) názvy vinic (pokračování):

- 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, Gőzmalmos, Gróber, Gróber-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-fogás, Vécsey-völgy, Vidra, Vizes-hegy,
- Egerbakta: Dobos-lápa, Ivánka, Ivánkafő, Magyalos, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes, Zsebelápa,
- 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.

Pravidla pro definování a označování menších zeměpisných jednotek (3)

Právní rámec:

Nitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

iv) názvy vinic (pokračování):

- 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, Kőkötő, 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, Nagygyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-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.

Pravidla pro označování druhů vína (1)

Právní rámec:

Nitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Classicus bikavér (býčí krev)

- Tradiční výraz „Bikavér“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskloňovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vtištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti výroby), „ó“ (ročník), „muzeális bor“ (archivní víno).

Classicus muskotály (muškát)

- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „cuvée“, „első szüret“ (první sklizeň), „virgin vintage“, „újbor“ (nové víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).
- Výraz „muskotály“ se může uvádět pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které není výraznější než označení původu.

Classicus klaret a Classicus rozé

- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „cuvée“, „első szüret“ (první sklizeň), „virgin vintage“, „újbor“ (nové víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Classicus fehér (bílé)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sklizeň), „virgin vintage“, „újbor“ (nové víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročník), „muzeális bor“ (archivní víno).

Pravidla pro označování druhů vína (2)**Právní rámec:****Vnitrostátní právní předpisy****Typ dalších podmínek:****Další ustanovení týkající se označování****Popis podmínek:****Classicus csillag**

- Výraz „csillag“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskloňovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vtištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sklizeň), „virgin vintage“, „újbor“ (nové víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Classicus vörös (červené)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „első szüret“ (první sklizeň), „virgin vintage“, „újbor“ (nové víno), „primőr“ (primeur), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce), „ó“ (ročník), „muzeális bor“ (archivní víno).

Superior bikavér (býčí krev)

- Tradiční výraz „Bikavér“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskloňovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vtištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Superior fehér (bílé)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.

- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti výroby, „főbor“ (hlavní víno).

Pravidla pro označování druhů vína (3)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Superior csillag

- Výraz „csillag“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskořovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vtištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Superior vörös (červené)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti výroby, „főbor“ (hlavní víno).

Superior késői szüretelésű (pozdní sběr)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű“ (zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Grand superior bikavér (býčí krev)

- Tradiční výraz „Bikavér“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Egri“, které je vyskořovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vtištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Pravidla pro označování druhů vína (4)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Grand superior fehér (bílé)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű“ (zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Grand superior csillag

- Výraz „csillag“ lze na etiketě uvést pouze bezprostředně za slovem „Eger“, které je vyskoňovaným tvarem označení původu „Eger“, musí být vytištěn na stejném řádku a stejným písmem jako předmětné vlastní jméno.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „fahordós érlelésű“ (víno zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Grand superior vörös (červené)

- Názvy moštových odrůd mohou být uváděny pouze takovým typem, velikostí a barvou písma, které nejsou výraznější než označení původu.
- Další názvy odrůd mohou být uváděny pouze velikostí písma, která nesmí přesáhnout poloviční velikost písma, kterým se uvádí označení původu.
- Tradiční výrazy a jiné výrazy podléhající omezení, které mohou být uvedeny na etiketě: „barrique“, „cuvée“, „fahordós érlelésű“ (zrající v dřevěných sudech), „termőhelyen palackozva“ (plněné do lahví v oblasti produkce).

Pravidla pro balení produktů

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

- a) Vína typu Superior a Grand superior (všechny druhy vína), jakož i Classicus Bikavér a Csillag lze uvádět na trh pouze ve skleněných lahvích. Všechny ostatní druhy vína mohou být uváděny na trh pouze ve skleněných lahvích nebo v obalech typu „bag-in-box“.
- b) Vína mohou být stáčena pouze ve stáčírnicích povolených vinařským orgánem a zapsaných u Rady vinařských spolků vinařského regionu Eger (EBHT, Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa). Pravidla plnění do lahví v této vinařské oblasti se netýká vín, jež jsou vinaři vyrobeny ve vlastních sklepích a jsou určeny ke konzumaci na místě.
- c) Stáčení může probíhat mimo vymezenou oblast, pouze pokud je ohlášeno 48 hodin předem. S cílem zachovat organoleptickou kvalitu se stáčení musí uskutečnit do 90 dní ode dne odeslání vína z místa výroby.

Nejdřívější datum uvedení na trh

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

a) Vína Classicus

- i) Bikavér (býčí krev): 1. září roku následujícího po sklizni;
- ii) Csillag: 15. března roku následujícího po sklizni;
- iii) ostatní druhy vína: datum není určeno;

b) Vína Superior

- i) Bikavér (býčí krev): 1. listopadu roku následujícího po sklizni;
- ii) Csillag: 15. března roku následujícího po sklizni;
- iii) ostatní druhy vína: datum není určeno;

c) Vína Grand superior:

- i) Bikavér (býčí krev): 1. listopadu roku následujícího po sklizni;
- ii) Csillag: 1. července roku následujícího po sklizni;
- iii) ostatní druhy vína: datum není určeno.

Produkce mimo vymezenou zeměpisnou oblast:

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

na území obce Kompolt a v obcích Bogács, Bükkzsérc a Cserépfalu v případě hroznů z lokality Dóc v obci Noszvaj.

Přechodná pravidla

Právní rámec:

zajišťuje organizace spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členský stát

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- a) Výrobci, kteří uvedli na trh víno Egri Bikavér vyrobené z hroznů sklizených před 31. prosincem 2009, přičemž uvedli název lokality a splňují požadavky stanovené v oddíle 20 usnesení ministra zemědělství a rozvoje venkova č. 102/2009 ze dne 5. srpna týkající se vín z vinařského regionu Eger s chráněným označením původu, musí v následujících letech při scelování vína Egri Bikavér z hroznů révy vinné pocházejících z vinice a lokality použít předchozí pravidla pro scelování vína Egri Bikavér stanovené v usnesení ministra zemědělství a rozvoje venkova č. 130/2003 ze dne 31. prosince 2003 během celé doby existence vinice nebo dokud výrobce nezmění odrůdové složení vinice.
- b) Pěstitelé révy, kteří vyrábějí vína Classicus Egri Bikavér podle ekologických norem na ekologických vinicích a poskytnou důkazy, že v určitém roce nemohou scelit vína ze čtyř moštových odrůd, jak je uvedeno v bodě III, mohou v daném roce vyrobit ekologické víno Classicus Egri Bikavér scelením vína ze tří odrůd révy při dodržení pravidel scelování.
- c) Přechodná pravidla přestávají platit počínaje vinařským rokem 2021/2022.

ODKAZ NA SPECIFIKACI PRODUKTU

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