

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 330/07)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»EGER/EGRI«

PDO-HU-A1328-AM05

Meddelelsesdato: 28.7.2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Ændring af markedsføringsdato for »classicus bikavér« (klassisk tyreblod) til 1. September i året efter høståret, for superior- og grand superior-vine til 1. November i året efter høståret, og for »superior csillag« (superior stjerne) til 15. Marts i året efter høståret.
 - a) Afsnit i produktspecifikationen, som berøres:
 - VIII. Andre betingelser
 - b) Det berørte afsnit i enhedsdokumentet:
 - Yderligere betingelser — Tidligste dato for markedsføring
 - c) Begrundelse: Afskaffelsen af aftapningstidspunkter og standardiseringen af lagringsperiode gør det påkrævet at fremrykke datoen for markedsføring, så vinene »csillag« (star) og »bikavér« (tyreblod), der har en frisk frugtlig karakter, kan nå ud til forbrugerne tidligere.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Eger

Egri

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Classicus bikavér (klassisk tyreblod)

Kékfrankos-baseret tør, sammenstukket rødvin med farvenuancer fra dybrød til dyb rubinrød, fyldig, krydret og frugtagtig duft og smag og ingen udtalte tanniske noter. Denne vin har karakteristiske noter af modning og frisk frugt, og dens kompleksitet fremtræder også ved, at ingen enkelt druesort får mulighed for at dominere vinens karakter.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus muskotály (klassisk muskatel)

Livlige og friske hvidvine med farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul og tydelig duft og smag af muskatel. Tør, halvtør, halvsød eller sød vin.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus siller (klassisk siller)

Vine fremstillet af røde druer indeholder med mere farvestof og er dybere i farven end rosévine, farvenuancer af lys rød alt efter sorten og sortssammensætningen. Tørre vine med strejf af orange, kraftigere og mere syrlige med frugtige og krydrede noter i både duft og smag.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus rozé (klassisk rosé)

Lette, friske vine med en livlig syrlighed, fremstillet af røde druer, med farvenuancer fra løgskal til rosa, med livlige og friske frugtige aromaer og smagsnuancer (hindbær, fersken, sure kirsebær, ribs, solbær, jordbær osv.) og til tider blomsteragtige aromaer.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus fehér (klassisk hvid)

Livlige og friske hvidvine med lang eftersmag og farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Sortsvinene har frugtagtige og andre dufte og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort. Hvidvinen kan fremstilles som tør, halvtør, halvsød eller sød.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus csillag (klassisk stjerne)

Livlig og frisk, tør hvidvin med farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Duften er frugtagtig og/eller blomsteragtig, og smagsnuancerne intenst frugtagtige. Dens kompleksitet fremtræder tydeligt ved, at ingen enkelt druesort og heller ikke lagringen på træfade har mulighed for at dominere vinens karakter.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Classicus vörös (klassisk rød)

Vine med farvenuancer fra dybrød til dyb rubinrød. Sortsvinene har den farvedybde og de farvenuancer, som er typiske for den anvendte druesort. De sammenstukne vines duft, smag og afrundet syre- og tanninindhold afspejler den relative andel af de anvendte sorter. Vine, fra tørre til søde, fløjlsagtige i smagen og meget fyldige, med aromaer af frugt (kirsebær, håndbær, valnød, ribs, solbær osv.) og krydderier (kanel, vanilje, chokolade, tobak osv.).

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Superior bikavér (Superior tyreblood)

Kékfrankos-baserede sammenstukne tørre rødvine af høj kvalitet med dybere farvenuancer end Classicus Eger-rødvine fra dybrød til dyb rubinrød, fyldig, krydret og frugttagtig duft og smag, men aldrig med udtalte tanniske noter. De har karakteristiske noter af modning og frisk frugt, men lang lagring i tønder og på flaske giver dem en moden, fyldig karakter. Dens kompleksitet fremtræder også ved, at ingen enkelt druesort får mulighed for at dominere vinens karakter.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,5
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Superior fehér (Superior hvid)

Udviklede, modne vine af høj kvalitet med lang eftersmag og forholdsvis højt alkoholindhold og farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Sortsvinene har frugtige og andre dufte og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort. Flerdruevinene er fyldige med lang eftersmag og forskellige kendetegn alt efter sorterens andel i sammenstikningen og kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Superior csillag (Superior stjerne)

En mere udviklet, mere moden, intens og kompleks tør hvidvin med en fyldig, robust smag, farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul og en frugtagtig og/eller blomsteragtig duft. Ingen enkelt druesort er fremherskende med sin karakter. Den kan lejlighedsvis have mineralsk karakter (afhængigt af skrånningen) eller andre specifikke aromaer.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Superior vörös (Superior rød)

Vine med dybere farvenuancer end Classicus Eger-rødvine, fra dybrød til dyb rubinrød. Sortsvinene har den farvedybde og de farvenuancer, som er typiske for den anvendte druesort. De sammenstukne vine har duft, smag og afrundet syre- og tanninindhold, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter. Vine med udtalte modne aromaer, fra tørre til søde, fløjlsagtige i smagen og meget fyldige, med aromaer af frugt (kirsebær, håndbær, valnød, ribs, solbær osv.) og krydderier (kanel, vanilje, chokolade, tobak osv.).

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Superior késői szüretelésű (Superior sen høst)

Hvidvinenes farvenuancer går fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Rødvinene fra dybrød til dyb rubinrød. Når der anvendes en enkelt druesort, får vinene den farvedybde og de nuancer, dufte og smagsnuancer, som er specifikke for sorten. Når der sammenstikkes flere sorter, er kendetegnene mere komplekse. Aromaerne og smagene af modne (let tørrede) druer dominerer, og der kan forekomme botrytis-aromaer dannet ved ædel råddenskab.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Grand Superior bikavér (Grand Superior tyreblood)

En solid, kraftig og fyldig rødvin med farvenuancer og -dybder fra dybrød til dyb rubinrød. På grund af den obligatoriske anvendelse af kékfrankos-sorten er der tale om en enestående tør sammenstukket rødvin, som adskiller sig fra andre røde flerdruvine. Den har også kraftige, krydrede og frugtagtige dufte og aromaer. Den har en karakteristisk lang eftersmag uden særlig udtalte tanniske noter. I mange tilfælde har vine, som skal markedsføres med en angivelse af oprindelsesskråningen, et unikt særpræg (såsom mineralitet). Som følge af lang lagring i tønder og på flaske kan den også udvise kraftige noter af modning. Dens kompleksitet fremtræder tydeligt ved, at ingen enkelt druesort får mulighed for at dominere vinens karakter.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Grand Superior fehér (Grand Superior hvid)

En robust, fyldig, kraftig og moden hvidvin med farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Dens meget modne karakter, lange eftersmag og forholdsvis høje alkoholindhold er bevis på dens høje kvalitet. Sortsvinene har frugtige og andre dufte og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort. Flerdruvinene er fyldige med lang eftersmag og forskellige kendetegn alt efter sorterens andel i sammenstikningen og kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Grand Superior csillag (Grand Superior stjerne)

En fyldig, kraftig, robust tør hvidvin. Den har farvenuancer fra grønlig hvid til grønlig gul eller gul. Takket være veletableret vindyrkning og lagring er det en vin med særlig modne dufte og smagsnuancer. Dens kompleksitet fremtræder ved, at ingen enkelt druesorts karakter får mulighed for at dominere. Vinen har også fyldige, frugtagtige smagsnuancer og kan lejlighedsvis have mineralsk karakter (afhængigt af skråningen). Den har en robust smag og en lang eftersmag og lagres på træfade.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Grand Superior vörös (Grand Superior rød)

En fyldig, robust, kraftig lagret rødvin. Farven kan gå fra dybrød til dyb rubinrød. Sortsvinene har den farvedybde og de farvenuancer, som er typiske for den anvendte druesort. Som følge af en særlig lang lagringsperiode er vinen primært kendetegnet ved modningsaromaer, modne dufte og smagsnuancer, modnede tanniner og afrundet syre. Flerdruevinene er fyldige med fløjsagtige, meget modne smagsnuancer og et tanninindhold, der afhænger af sorterens andel i sammenstikningen. Deres dufte og smagsnuancer kan have aromaer af frugt (sure kirsebær, hindbær, valnød, ribs, solbær osv.) og krydrede aromaer (kanel, trækul, vanilje, chokolade, tobak osv.). Vinene varierer fra tør til sød.

* De grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, gælder for det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinframstillingsmetoder

a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder (1)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Classicus bikavér (klassisk tyreblod)

- Druerkvasset skal fermenteres med skallerne i mindst 8 dage.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Vinen skal lagres på træfade i mindst 6 måneder med undtagelse af vine fremstillet af sorterne Blauburger, Kadarka, Kékoportó og Turán.

- Regler for sammenstikning:
 - Sammenstikning af mindst fire druesorter er obligatorisk, herunder mindst 5 % af hver sort.
 - Andelen af sorten Kékfrankos skal ligge på 30-65 %, og denne sort skal udgøre den største andel i sammenstikningen.
 - Sorterne Turán og Bíborkadarka må under ét og hver for sig udgøre højst 10 % af vinen.

Classicus muskotály (klassisk muskatel):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.

Classicus siller (klassisk siller):

- Drukevaset skal fermenteres med skallerne.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

Classicus rozé og Classicus fehér (klassisk rosé og klassisk hvid):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder (2)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Classicus csillag (klassisk stjerne):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.
- Regler for sammenstikning:
 - Mindst fire druesorter skal hver for sig udgøre mindst 5 % af sammenstikningen.
 - En enkeltdruevins andel må ikke overstige 50 %.
 - Det er obligatorisk at anvende mindst en af følgende sorter, og den skal udgøre mindst 50 % i sammenstikningen med disse sorter: Cserszegi fűszeres, Ezerfűrtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit og Zengő.
 - Følgende sorter må under ét og hver for sig udgøre højst 30 % af sammenstikningen: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály og Zefír.

Classicus vörös (klassisk rød):

- Drukevaset skal fermenteres med skallerne.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder (3)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Superior bikavér (Superior tyreblod):

- Drukevaset skal fermenteres med skallerne i mindst 14 dage.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Vinen skal lagres på træfade i mindst 12 måneder.

- Regler for sammenstikning:
 - Mindst fire druesorter skal hver for sig udgøre mindst 5 % af sammenstikningen.
 - Andelen af sorten Kékfrankos skal ligge på 30-65 %, og denne sort skal udgøre den største andel i sammenstikningen.
 - Vin af sorten Turán må ikke udgøre over 10 %.

Superior fehér (Superior hvid):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.

Superior csillag (Superior stjerne):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.

— Regler for sammenstikning:

- Mindst fire druesorter skal hver for sig udgøre mindst 5 % af sammenstikningen.
- Andelen af en enkeltdruevin må ikke overstige 50 %.
- Det er obligatorisk at anvende mindst en af følgende sorter, og den skal udgøre mindst 50 % i sammenstikningen med disse sorter: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit og Zengő.
- Følgende sorter må under ét og hver for sig udgøre højst 30 % af sammenstikningen: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály og Zefír.

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder (4)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Superior vörös (Superior rød):

- Drukevaset skal fermenteres med skallerne.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

Superior késői szüretelésű (Superior sen høst):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Mosten skal renses.

Grand Superior bikavér (Grand Superior tyreblood):

- Drukevaset skal fermenteres med skallerne i mindst 14 dage.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.
- Vinen skal lagres på træfade i mindst 12 måneder.
- Regler for sammenstikning:
 - Mindst fire druesorter skal hver for sig udgøre mindst 5 % af sammenstikningen.
 - Andelen af sorten Kékfrankos skal ligge på 30-65 %, og denne sort skal udgøre den største andel i sammenstikningen.
 - Vin af sorten Turán må ikke udgøre over 10 %.

Grand Superior fehér (Grand Superior hvid):

- Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.
- Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

— Mosten skal renses.

— Lagring i mindst 6 måneder.

Grand Superior vörös (Grand Superior rød):

— Drukevaset skal fermenteres med skallerne.

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

Obligatoriske ønologiske fremgangsmåder (5)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Grand Superior csillag (Grand Superior stjerne):

— Druerne skal forarbejdes samme dag, som de høstes.

— Presningen i vinpressen må kun foregå i partier.

— Mosten skal renses.

— Lagring i mindst 6 måneder.

— Regler for sammenstikning:

— Mindst fire druesorter skal hver for sig udgøre mindst 5 % af sammenstikningen.

— En enkeltdruevins andel må ikke overstige 50 %.

— Det er obligatorisk at anvende mindst en af følgende sorter, og den skal udgøre mindst 50 % i sammenstikningen med disse sorter: Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling, Zefír, Zenit og Zengő.

— Følgende sorter må under ét og hver for sig udgøre højst 30 % af sammenstikningen: Cserszegi fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály og Zefír.

Andre ønologiske fremgangsmåder end de godkendte (ud over eksisterende lovgivning)

Relevante restriktioner for vinfremstilling

Sødning af vinene:

— Classicus bikavér (klassisk tyreblood)

— Classicus csillag (klassisk stjerne)

— alle Superior- og Grand Superior-vine

Superior késői szüretelésű og Grand Superior csillag:

— anvendelse af egetræsspånér

— omvendt osmose

— delvis fjernelse af vinens alkohol.

Regler for druedyrkning (1)

Dyrkningspraksis

1. Regler for beskæring af vinstokken:

a) For vinmarker, der fandtes den 1. august 2010 (vine med betegnelsen klassisk, Superior og Grand Superior): Druer, der er egnede til fremstilling af klassiske, Superior- og Grand Superior-vine med beskyttet oprindelse, kan høstes fra en hvilken som helst vinmark uanset dyrkningsmetode, så længe vinmarken fortsat drives.

b) For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2010 (vine med betegnelsen klassisk, Superior og Grand Superior), følgende beskæringer:

i) Guyot

ii) middelhøj kordon

iii) lav kordon

iv) paraply

- v) vifte
 - vi) krone
 - vii) gobelet.
2. Regler om beplantningstæthed på vinmarken
- a) For vinmarker, der allerede eksisterede den 1. august 2010: Druer, der er egnede til fremstilling af klassiske, Superior- og Grand Superior-vine med beskyttet oprindelse, kan høstes fra en hvilken som helst vinmark uanset afstand, så længe vinmarken fortsat drives.
 - b) For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2010 (klassisk):
 - i) beplantningstæthed: mindst 3 700 vinstokke pr. hektar
 - ii) afstand mellem vinstokkene på mindst 0,8 meter
 - c) For vinmarker, der er tilplantet efter den 1. august 2010 (Superior og Grand Superior):
 - i) beplantningstæthed: mindst 4 000 vinstokke pr. hektar
 - ii) afstand mellem vinstokkene på mindst 0,8 meter
3. Høstmetode: mekanisk eller manuel.
4. Fastsættelse af høstdatoen: Modenheden af de dyrkede druesorter fastslås af den kompetente sagkyndige i vinkooperativet, som på grundlag heraf fastsætter startdatoen for høsten af en bestemt sort.

Druekvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt som potentielt alkoholindhold) (1)

Dyrkningspraksis

Classicus bikavér (klassisk tyreblod)

- 10,60 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % vol. (19 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Classicus muskotály (klassisk muskatel):

- 9,83 % vol. (16 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): 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 (klassisk siller):

- 10,60 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé (klassisk rosé):

- 10,60 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Druekvalitet (minimumssukkerindhold udtrykt som potentielt alkoholindhold) (2)

Dyrkningspraksis

Classicus fehér (klassisk hvid):

- 9,83 % vol. (16 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Kadarka
- 10,60 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): 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 (klassisk stjerne):

- 9,83 % vol. (16 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály, Sárga muskotály
- 10,57 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): 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 (klassisk rød):

- 10,60 % vol. (17 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos, Kékoportó, Turán, Zweigelt
- 12,08 % vol. (19 °MM (ungarsk mostkoncentration)): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Alle Superior- og Grand Superior-vine:

- 12,83 % vol. (20 °MM (ungarsk mostkoncentration)): alle sorter.

b) *Maksimumsudbytter*

For klassiske vine

100 hl pr. hektar

For klassiske vine — manuel høst

13 600 kg druer pr. hektar

For klassiske vine — mekanisk høst

13 100 kg druer pr. hektar

For Superior-vine

60 hl pr. hektar

For Superior-vine — manuel høst

8 100 kg druer pr. hektar

For Superior-vine — mekanisk høst

7 800 kg druer pr. hektar

For Grand Superior-vine

35 hl pr. hektar

For Grand Superior-vine — manuel høst

6 000 kg druer pr. hektar

For Grand Superior-vine — mekanisk høst

5 600 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

1. KLASSISKE VINE:

Kommunerne Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú og Verpelét klassificeret som klasse I og II alt efter vinmatrikel.

2. SUPERIOR- OG GRAND SUPERIOR-VINE

Kommunerne Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú og Verpelét klassificeret som klasse I og II alt efter vinmatrikel.

7. **Primære druesorter**

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 — miszket hamburgszki
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
hamburgi muskotály — muscat de hembourg
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 — zolotisztüj rannüj
juh fark — fehérboros
juh fark — 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
memoire
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 — welschrieslig
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 zlyt
sárga muskotály — muskat weisser
sárga muskotály — weiler
sárga muskotály — weisser
tramini — gewürtztraminer
tramini — roter traminer
tramini — savagnin rose
tramini — tramin cervené
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 — sylvánske zelené
zöld veltelíni — grüner muskateller
zöld veltelíni — grüner veltliner
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zöld veltelíni — zöldveltelíni

8. Tilknytning til det geografiske område

»Vin (1)«

1. Beskrivelse af det geografiske område

Naturlige faktorer

Eger er beliggende i en højde af 160-180 m over havets overflade mellem Mátra- og Bükk-bjergene, hvor det nordlige ungarske højland og den store slette mødes. Mod øst og vest er Eger-dalen afgrænset af bakker på 200-300 meters højde.

Nordøst for byen ligger det store Nagy-Eged-bjergmassiv, som rejser sig i over 500 meters højde. Bjerget strækker sig fra øst til vest, og den bjergside, hvor vindyrkningsarealerne er beliggende, vender mod syd.

Jordbundstyper i Eger-vindistriktet

Jorden i produktionsområdet med det geografiske navn »Eger« består af flere forskellige typer brunjord dannet på rhyolituff af vulkansk oprindelse (ramman, chernozem, skjult, eroderet) med undtagelse af de alluviale sandaflejringer i udkanten af kommunerne Verpelét, Feldebró, Aldebró og Tófalú. Med nogle få undtagelser ligger vinmarkerne på plateauer og på de lette syd-, vest- og østvendte skrånninger. Fra dette terræn rejser Nagy-Eged-bjerget sig, som har brunjord dannet på marine kalkstensaflejringer, og Mész-bjerget, som har andesitgrundfjeld.

Jordbundens egnethed til plantning af vinmarker styrkes yderligere af de gunstige topografiske forhold i udkanten af byen Eger. Vinstokkene blev plantet på bjergenes og bakkernes syd- og sydvestvendte skrånninger, de såkaldte »verő« (solskinskrånninger). De typiske meteorologiske data for vinområdet over et gennemsnit på 47 år er som følger: årlig gennemsnitstemperatur: 10,65 °C, gennemsnitlig årlig nedbør: 592,6 mm, gennemsnitligt årligt antal solskinstimer: 1 964 timer. Den gældende lovgivning indeholder de områder, der er egnede til plantning af vinstokke som dem, der er klassificeret i klasse I og II i vinmatriklen. Derfor er der 18 431 hektar i klasse I-områder og 3 914 hektar i klasse II-områder, som er egnede til plantning af vinstokke i Eger-vindistriktet. Det samlede areal er på 22 345 hektar.

Menneskelige faktorer

Vinstokkenes fremkomst i omegnen af Eger og vindyrkning i Middelalderen.

Et 30 mio. år gammelt forstenet vinblad, *Vitis Hungarica*, blev fundet på bjergsiden af Kis-Eged-bjerget. Det har imidlertid ingen forbindelse til vindyrkningen i dag. Af arkæologiske data fremgår det, at Eger og omegn blev befolket fra det 10. århundrede og frem. Tidligt i det 11. århundrede menes Eger at være blevet en vigtig by i Ungarn. Ifølge Kong Béla IV's charter fra 1261 skænkede Ungarns første konge, Szent István, retten til at opkræve vintien i Eger-dalen til stiftet i Eger. Tatarernes invasion i 1241 decimerede befolkningen, og manglen på arbejdskraft tvang Kong Béla IV til at invitere udlændinge til at bosætte sig i Ungarn. Det var omkring den tid, at de første vallonere menes at være ankommet til Eger. De var kendt for at bo i Olasz utca-gaden. Der var også valloniske bosættere i Tállya, som indførte fransk vindyrkning og lagring af vin i tønder.

De første vinkældre menes at være blevet bygget af kirken, og de tidligste blev kaldt *dézsmapince* (vintiendekælder).

Eger-vindyrkningens omdømme er århundreder gammelt. Den flamske trykker og gravør Gaspar Bouttats fremstillede adskillige kobberstik med motiver fra Ungarn, herunder en udsigt over Eger eller »Erlau« i »Description exacte des Royaumes de Hongrie« (nøjagtig beskrivelse af kongeriget Ungarn), udgivet i Antwerpen i 1688. Også et tidligere tryk af Eger (Agria vulgo Erla), »Vinbyen, der slog tyrkerne«, blev udgivet af G. Hoefnagel i 1617 og har overlevet frem til i dag. Begge stik gengiver byens berømte borg og vinmarker.

Ifølge kilderne blev vindyrkningen gennemgribende forandret i det 17. århundrede. Røde druesorter begyndte at vinde terræn og fortrængte de tidligere fremherskende hvide druer.

Det bemærkes, at vinavlere i Eger udviklede et særligt redskab kaldet »Eger-hakken« til dyrkning af den hårde jord i området. Som målestok for vinproduktionen brugte de »Eger akó« (ca. 200 liter), som var ca. fire gange den almindelige »akó«. De næsten syrlige vine med den gode lagringsevne var oplagte at lagre længe på træfade. Producenterne lagrede deres vine i tønder i kældre og underjordiske gange, som var udgravet i rhyolituffen under byen og havde et naturligt kældermiljø (modningsmiljø).

Klassifikation af vinområder i fortiden

Eger-vinfremstillingen havde sin første guldalder i det 15.-16.-århundrede og oplevede en renaissance i det 18. århundrede. Optegnelser fra 1760 og 1789 indeholder oplysninger om kvaliteten af vinområderne. I 1760 var vinmarkerne opdelt i tre klasser efter jordbundens kvalitet, skråningens hældning, solskinstimer osv. Næsten 50 % af vinmarkerne var førsteklases.

I 1789 blev Eger-vinmarkerne inddelt i seks klasser (på nationalt plan var der otte klasser, men Eger-området havde ingen marker i de to sidste klasser). Klassificeringen lignede den fra 1760 med den forskel, at mange fremragende vinmarker med avl af druer til »aszú«-vine blev klassificeret som førsteklases.

Eger havde så tidligt som det 18. århundrede indført vinkooperativregler, som blev håndhævet af kooperativets embedsmænd under tilsyn af den sagkyndige.

»Vin (2)«

1. Beskrivelse af det geografiske område (fortsat)

Dyrkede vinsorter og vin fremstillet heraf

Indtil sorten Kadarka i det 15. århundrede blev indført i Eger af serbere, som flygtede fra deres hjem under tyrkernes besættelse, blev der primært dyrket hvide druer i området. Ud over Kadarka indførte serberne også metoder til at fremstille rødvin. Ikke færre end 56 druesorter er anført i Heves amts fortegnelser ifølge vinavlsstatsskolen i Buda. Kun amterne Pest og Baranya havde flere sorter. De fleste vingårde dyrkede sorterne Lúdtalpu og Kereklevelu lige før vinlusepidemien. I 1859 gjorde vinavleravisen »Szólészeti Lapok« opmærksom på, at der var behov for tilstrækkelig udbredelse af andre sorter end Kadarka, og roste den fremragende farvningskvalitet i druesorterne Oporto og Fekete muskotály.

Den mørkerøde Eger-vin, der er kendt under betegnelsen Bikavér (tyreblod), optræder første gang i en ordbog over talemåder i 1851: »Tyreblod er navnet på kraftige rødvine, f.eks. Eger-vine«. I kølvandet på vinlusepidemien oprettede Ampelological Institute sammen med vinavlsskolen Eger-stationen for at påvise betydningen af drueavl og vinproduktionen i Eger. Det blev senere et af de mest betydningsfulde ungarske institutter for resistensforædling, forskning i sortsværdi, evaluering af produktionsområder (skråninger) og forskning i vindyrkningsteknikker, navnlig til rødvin.

Produktion af oprindelsesbetegnelsen »Eger«

Betydningen af Eger-vine bekræftes af det forhold, at oprindelsesbetegnelsen EGER (ERLAU) og EGRI (ERLAUER) den 15. september 1970 blev registreret under afsnit 33, vine, i Lissabonaftalen om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser og deres internationale registrering, hvilket bidrog betydeligt til beskyttelsen af deres markeder.

2. Beskrivelse af vinene

Regionen egner sig til fremstilling af hvidvine, som enten er lette, men med lang eftersmag, eller tunge, robuste og fyldige. Disse vine er rige på aromaer og mineraler og også rigere på naturlig syre end vine fremstillet i vinområderne syd for Eger.

I vinområdet fremstilles også rosévine med en stor smag og længere eftersmag end gennemsnittet i Ungarn samt siller-vine, som har aromaer af såvel friske som modne frugter.

Rødvinene har et relativt lav tanninindhold, og på grund af nærheden til den nordlige grænse for vindyrkning og vindene i bjerge og dale er de næsten syrlige med en lang eftersmag og forskellige udtalte frugtige og krydrede aromaer, som gør dem egnede til lang lagring.

Anvendelsen af et stort antal sorter har altid været kendetegnende for vinområdet. Dette har givet området dets omdømme som et område med flerdruevine, herunder især Egri Bikavér.

3. Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen

De generelle klimaforhold i vinområdet er navnlig under indvirkning af de nærliggende Bükk-bjerge. De beskytter mod vinterfrost, og de kølige nætter som følge af »bjergvind« efter varme sommer- og efterårsdage sikrer, at druerne bevarer en raffineret og elegant syrlighed og deres primære frugtaromaer. Derfor har »Eger«-vinene generelt en livlig syrlighed og lang eftersmag. Jordbunden i Eger-regionen har en god vandbalance, og på grund af den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde på 600 mm udvikler druerne sig på en afbalanceret, stressfri måde. Derfor dannes der ingen umoden syre som følge af vandmangel i disse vine.

Udsvingene i klimaforhold og jordbundssammensætning i Eger-regionen betyder, at der er væsentlige forskelle mellem de enkelte skråninger med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og aroma i vinene, især i »svagere« årgange. Forsøg udført på Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet (Eger vinforskningsinstitut) har vist, at produktionsområdernes placering og eksponering har størst indvirkning på vinenes alkoholindhold og berusende virkning, mens jordbundssammensætningen spiller den største rolle i den subtile aromasammensætning. Skråninger med forskellige jordbundsegenskaber giver derfor mulighed for fremstilling af vine med forskellige specifikke kendetegn. F.eks. er vin produceret på jorde med et tyndere jorddække af vulkansk oprindelse mere mineralske, vine produceret på dybe jordlag med et højt indhold af ler mere fyldige, og vine produceret på sandede jorde i Debrő-regionen mere berusende på grund af den hurtige opvarmning af jordbunden.

Traditionen og denne klimatiske forskelligartethed kræver og begrundet dyrkningen af mange forskellige druesorter og produktionen af en meget bred vifte af vine i vinområdet. Det er helt enestående i forhold til andre vinregioner, at de klimatiske betingelser og jordbundsforholdene i det afgrænsede produktionsområde »Eger« giver vinavlerne mulighed for at producere alle typer vin af fremragende kvalitet.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Generelle bestemmelser om mærkning (1)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Det traditionelle udtryk »vin med beskyttet oprindelse« kan anvendes i stedet for betegnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« i form af »klassisk vin med beskyttet oprindelse«, »Superior-vin med beskyttet oprindelse« eller »Grand Superior-vin med beskyttet oprindelse«.
- b) Sortsnavne, traditionelle udtryk, andre udtryk, der er underlagt begrænsninger, eller udtryk, der henviser til vinenes farve, kan kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- c) For Superior-vine føjes benævnelsen »Superior« og for Grand Superior-vine ordene »Grand Superior« til vinenes navn*, som skal anføres på etiketten efter oprindelsesbetegnelsen med samme typografi. Hvis skråningens navn angives, skal hvert synsfelt, som indeholder skråningens navn, også indeholde klassificeringen og kommunens navn.
- d) Den traditionelle benævnelse »Bikavér« må kun angives på vin fremstillet af druer avlet i følgende områder: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, og Szomolya, klassificeret som klasse I og II alt efter vinmatrikel; skråningerne Cinege, Közép-bérc, Órdöngös, Öreg-hegy, Padok og Szirák i kommunen Verpelét og Dobi tető-skråningen i Tarnaszentmária.

Generelle bestemmelser om mærkning (2)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- e) Den traditionelle benævnelse »Bikavér« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- f) Omridset af en tyr eller et tyrehoved eller ethvert billede, der minder derom, og ordet »bikavér« udtrykt på et fremmed sprog eller ethvert udtryk, der henviser til tyreblood på ungarsk eller på et fremmed sprog, må kun angives på etiket og flaske på Egri Bikavér-, Egri Bikavér Superior- og Egri Bikavér Grand Superior-vine. Undtaget herfra er den figur, der forestiller et tyrehoved, på Eger-vinområdets varemærke.
- g) Billeder, der forestiller eller minder om en stjerne af enhver størrelse eller facon, eller ordet »csillag« (stjerne) udtrykt på et fremmed sprog eller ethvert udtryk, der henviser til en stjerne på ungarsk eller et fremmed sprog, må kun angives på Egri Csillag-, Egri Csillag Superior- og Egri Csillag Grand Superior-vine.
- h) Angivelse af sortsnavn på en flerdruevin er kun muligt, hvis andelen af hver sort i sammenstikningen er mindst 5 %. I så fald må sortsnavnet kun angives med tegn, som ikke overstiger en femtedel af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- i) Årgangen skal være angivet.
- j) Det er obligatorisk at angive skråningens navn for Grand Superior-vine.

Regler for afgrænsning og angivelse af navnet på mindre geografiske enheder (1)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Kommuner:
 - i) klassiske, Superior- og Grand Superior-vine, alle vintyper
 - ii) oprindelse: mindst 85 %
 - iii) navne på de kommuner, der kan angives: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú og Verpelét.
- b) Forbindelse mellem mindre geografiske områder og varemærker: For vinprodukter, der angives ved hjælp af registrerede varemærker, som helt eller delvist består af navnet på et mindre geografisk område eller en henvisning til et geografisk område i landet, eller ved hjælp af varemærker, der har vundet hævde før den 11. maj 2002, finder reglerne om oprindelse af de druer, der anvendes til fremstilling af vin, ikke anvendelse.
- c) Skråninger:
 - i) kun på Grand Superior-vine
 - ii) oprindelse: mindst 95 %
 - iii) på etiketten skal også angives kommunen i vinområdet
 - iv) navne på skråninger:
 - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő og 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, Pünkösöd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy og Zúgó-part
 - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Regler for afgrænsning og angivelse af mindre geografiske enheder (2)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

iv) navne på skråninger (fortsat):

- 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, Magyaros, Muki-lápa, Ortás, Pap-tag, Szőlő-tető, Töviskes og Zsebe-lápa
- Egerszalók: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyaros, Nagy Ádám-tető, Pap-tag og Vágás
- Egerszólát: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas og Tó-bérc
- Feldebrő: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út og Szőlők háta
- Felsőtárkány: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Regler for afgrænsning og angivelse af mindre geografiske enheder (3)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

iv) navne på skråninger (fortsat):

- Kerecsend: Nagy-aszó, Öreg-hegy og Tardi-dűlő
- Maklár: Nagy-aszó og Öreg-hegy
- Nagytálya: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis og Vitis-dűlő
- Noszvaj: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát og Zsidó-szél
- Novaj: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagygyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető og Vitéz
- Ostoros: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag og Verem-part
- Szomolya: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa og Vén-hegy
- Tarnaszentmária: Dobi-oldal, Dobi-tető og Szőlőhegy
- Tófalu: Bogár-hát og 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 og Veres.

Regler for angivelse af vintyper (1)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Classicus bikavér (klassisk tyreblod)

- Den traditionelle benævnelse »Bikavér« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade), »termóhelyen palackozva« (tappet i produktionsområdet), ó (årgangsvin), »muzeális bor« (historisk vin).

Classicus muskotály (klassisk muskatel):

- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »cuvée«, »első szüret« (første høst), »virgin vintage«, »újbor« (ny vin), »primőr« (primeur) og »termóhelyen palackozva« (tappet i produktionsområdet).
- Benævnelsen »Muskotály« må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.

Classicus siller og Classicus rozé (klassisk siller og klassisk rosé):

- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »cuvée«, »első szüret« (første høst), »virgin vintage«, »újbor« (ny vin), »primőr« (primeur) og »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Classicus fehér (klassisk hvid):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade), »első szüret« (første høst), »virgin vintage«, »újbor« (ny vin), »primőr« (primeur), »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet), »óbor« (årgangsvin) og »muzeális bor« (historisk vin).

Regler for angivelse af vintyper (2)**Retsgrundlag:****National lovgivning****Type supplerende betingelse:****Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning****Beskrivelse af betingelsen:****Classicus csillag (klassisk stjerne):**

- Benævnelsen »csillag« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret i trætonder), »első szüret« (første høst), »virgin vintage«, »újbor« (ny vin), »primőr« (primeur) og »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Classicus vörös (klassisk rød):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade), »első szüret« (første høst), »virgin vintage«, »újbor« (ny vin), »primőr« (primeur), »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet), »óbor« (årgangsvin) og »muzeális bor« (historisk vin).

Superior bikavér (Superior tyreblod):

- Den traditionelle benævnelse »Bikavér« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Superior fehér (Superior hvid):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.

- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade), »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet) og »főbor« (prima vin).

Regler for angivelse af vintyper (3)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Superior csillag (Superior stjerne):

- Benævnelsen »csillag« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Superior vörös (Superior rød):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade), »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet) og »főbor« (prima vin).

Superior késői szüretelésű (Superior sen høst):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Grand Superior bikavér (Grand Superior tyreblood):

- Den traditionelle benævnelse »Bikavér« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Regler for angivelse af vintyper (4)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Grand Superior fehér (Grand Superior hvid):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termöhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Grand Superior csillag (Grand Superior stjerne):

- Benævnelsen »csillag« må kun angives på etiketten umiddelbart efter »Egri«-udgaven af oprindelsesbetegnelsen »Eger« på samme linje og med samme typografi.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Grand Superior vörös (Grand Superior rød):

- Sortsnavne må kun anføres, hvis deres skrifttype, skriftstørrelse eller skriftfarve ikke er mere iøjnefaldende end oprindelsesbetegnelsen.
- Andre sortsnavne må kun angives med tegn, som ikke overstiger halvdelen af den skriftstørrelse, som anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- Traditionelle benævnelser og andre benævnelser med begrænset anvendelse, som kan angives: »barrique«, »cuvée«, »fahordós érlelésű bor« (vin lagret på træfade) og »termóhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet).

Regler for præsentation

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Superior- og Grand Superior-vine (enhver type vin) og Classics Bikavér og Csillag må kun markedsføres i glasflasker. Alle andre vintyper må kun markedsføres i glasflasker eller i bag-in-boxes.
- b) Emballeringen af vinene må kun foregå på tapperier registreret af rådet for vinkooperativer i Eger-vinområdet. Aftapningskravene finder ikke anvendelse inden for produktionsområdet på vine fremstillet af vinavlere på egen vingård til eget forbrug.
- c) Emballeringen må kun foregå uden for det afgrænsede område, hvis det anmeldes 48 timer forinden. Emballeringen skal finde sted inden 90 dage efter afsendelse fra produktionsstedet for at opretholde de organoleptiske egenskaber.

Tidligste salgsdato

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Klassiske vine:
 - i) Bikavér: 1. september i året efter høståret
 - ii) Csillag: 15. marts i året efter høståret
 - iii) alle andre vintyper: ikke reguleret.
- b) Superior-vine:
 - i) Bikavér: 1. november i året efter høståret
 - ii) Csillag: 15. marts i året efter høståret
 - iii) alle andre vintyper: ikke reguleret.
- c) For Grand Superior-vine
 - i) Bikavér: 1. november i året efter høståret
 - ii) Csillag: 1. juli i året efter høståret
 - iii) alle andre vintyper: ikke reguleret.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retsgrundlag:

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I kommunen Kompolt, i kommunerne Bogács, Bükkzsérc og Cserépfalu vedrørende druer dyrket på skråningen Dóc dűlő i kommunen Noszvaj.

Overgangsbestemmelser**Retsgrundlag:**

Af den organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Producenter, der har markedsført Egri Bikavér-vine med angivelse af skråningen og fremstillet af druer avlet før den 31. december 2009, og som har opfyldt kravene i afsnit 20 i landbrugs- og regionaludviklingsministeriets dekret nr. 102/2009 af 5. august 2009 om vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse i Eger-vinregionen, skal de følgende år i forbindelse med fremstilling af Egri Bikavér-vine sammenstykke af druer fra samme vinmark og skråning anvende de tidligere regler om sammenstikning af Egri Bikavér som fastlagt i landbrugs- og regionaludviklingsministeriets dekret nr. 103/2003 af 31. december 2003, så længe vinmarken dyrkes, eller indtil producenten ændrer sortssammensætningen på vinmarken.
- b) Vinavlere, der fremstiller Classicus Egri Bikavér efter økologiske standarder på økologiske vinmarker, og som kan godtgøre, at de et givet år ikke er i stand til at sammenstikke vinene af fire druesorter som fastlagt i punkt III, kan i det pågældende år fremstille økologisk Classicus Egri Bikavér ved at sammenstikke vinene af tre druesorter i overensstemmelse med reglerne om sammenstikning.
- c) Overgangsbestemmelserne ophæves med virkning fra vinåret 2021/2022.

Link til produktspecifikationen

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