

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2020/C 330/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«**EGER/EGRI**»**PDO-HU-A1328-AM05****Date de la communication: 28.7.2020****DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

1. **Modification des dates de mise sur le marché au 1<sup>er</sup> septembre pour les vins de type classicus bikavér, au 1<sup>er</sup> novembre pour le superior et grand superior et au 15 mars pour le superior csillag, de la première année suivant celle de la vendange respectivement**
  - a) Sections du cahier des charges concernées:
    - VIII. Conditions supplémentaires
  - b) Partie du document unique concernée:
    - Conditions supplémentaires — Date initiale de la mise sur le marché
  - c) Justification: Compte tenu de la suppression des dates d'embouteillage et de l'harmonisation des délais de maturation, et afin de permettre aux vins de type Csillag et Bikavér, caractérisés par la fraîcheur du fruit, d'atteindre plus rapidement les consommateurs, il est nécessaire d'avancer les dates de mise sur le marché.

## DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination(s) à enregistrer**

Eger

Egri

**2. Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de Produits de la Vigne**

1. Vin

---

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Description du ou des vins

##### *Classicus bikavér (Sang de taureau)*

Assemblage de vins rouges secs à base de Kékfrankos (Blaufränkisch), dont la teinte peut aller du rouge grenat jusqu'au rubis profond, aux arômes d'épices avec une saveur de fruits, sans notes tanniques prononcées. Il se caractérise par des arômes de fruits mûrs et frais et affiche une certaine complexité du fait qu'aucun cépage ne doit dominer parmi ceux qui le composent.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

##### *Classicus muskotály (muscat)*

Vin blanc frais dont la teinte peut aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune, à la saveur et au bouquet caractéristiques du muscat. Peut être sec, demi-sec, demi-doux ou doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

##### *Classicus siller (clair)*

Vin de couleur rouge clair, à base de raisin noir, qui contient plus de substance colorante que celle des rosés et qui présente une teinte plus foncée en raison des cépages dont il est issu. Vin sec à texture fermée et au goût plus âpre, aux arômes et aux saveurs de fruits et d'épices, aux réflexes orange.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Classicus rozé (rosé)*

Vin frais à base de raisin noir dont la couleur peut aller de celle de la pelure d'oignon jusqu'au rose, aux arômes et à la saveur de fruits (framboise, pêche, griotte, groseille, fraise, etc.), le cas échéant au parfum de fleurs, avec des acides frais et légers.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Classicus fehér (blanc)*

Vin blanc dont la teinte peut aller du blanc-vert jusqu'au jaune-vert et au jaune, ayant une saveur fraîche et persistante. Les vins de cépage possèdent les arômes et saveurs de fruits propres au cépage à partir duquel ils sont élaborés. Ce vin blanc se décline en vins secs, demi-secs, demi-doux et doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Classicus csillag (Étoile)*

Vin blanc sec dont la teinte peut aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune, au caractère frais, renfermant des arômes de fruits et/ou de fleurs et possédant une saveur fruitée intense. Il affiche une certaine complexité car ni les cépages qui le composent ni le vieillissement en fûts ne constituent un caractère dominant.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Classicus vörös (rouge)*

Vin rouge dont la teinte peut varier entre le grenat et le rubis profond. Les vins de cépage présentent des nuances et des tons de couleurs propres au cépage dont ils sont issus. Dans le cas des vins d'assemblage, leur arôme, leur saveur, la rondeur de leurs acides, ainsi que leur teneur en tanins dépendent de la proportion des cépages utilisés. Douceurs et rondeurs agréables en bouche, aux arômes de fruits (groseille, framboise, noix, groseille, etc.) et d'épices (cannelle, vanille, chocolat, tabac, etc.) dans les différentes catégories pouvant aller du sec jusqu'au doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Superior bikavér (Sang de taureau)*

Assemblage de vins rouges secs à base de Kékfrankos (Blaufränkisch), de qualité supérieure, ayant une teinte plus profonde que les vins rouges d'Eger classés Classicus, pouvant varier entre le grenat et le rubis profond, aux arômes d'épices avec une saveur de fruits, mais qui ne doit pas comporter de notes tanniques prononcées. Il se caractérise autant par des arômes de fruits mûrs que de fruits frais, mais le long vieillissement en fûts et en bouteilles en fait un vin corsé et charpenté. Il affiche une certaine complexité du fait qu'aucun cépage ne doit dominer parmi ceux qui le composent.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Superior fehér (blanc)*

Vin mûr et accompli de qualité supérieure, au goût persistant, présentant une plus forte teneur en alcool et dont la teinte peut aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune. Les vins de cépage présentent des arômes et des saveurs de fruits propres au cépage dont ils sont issus. Les vins d'assemblage développent des caractéristiques différentes en fonction de la proportion des cépages utilisés pour donner un vin mûr au goût persistant et présentant des rondeurs agréables. Se déclinent en vins secs, demi-secs, demi-doux et doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Superior csillag (Étoile)*

Vin blanc sec complexe, intense, plus mûr et plus élaboré, dont la teinte peut aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune, à la saveur ronde et riche, qui renferme des arômes de fruits et/ou de fleurs et dans lequel aucun cépage ne doit dominer parmi ceux qui le composent. Il peut se caractériser par une certaine minéralité (typique du terroir) ou d'autres arômes particuliers.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Superior vörös (rouge)*

Vin rouge, ayant une teinte plus profonde que les vins rouges d'Eger classés Classicus, pouvant varier entre le grenat et le rubis profond. Les vins de cépage présentent des tons et des nuances de couleurs propres au cépage à partir duquel ils sont élaborés. Dans le cas des vins d'assemblage, leur arôme, leur saveur, la rondeur de leurs acides, ainsi que leur teneur en tanins dépendent de la proportion des cépages utilisés. Ce sont des vins au goût velouté, ayant du corps, aux arômes de fruits (griotte, framboise, noix, groseille, etc.) et d'épices (cannelle, vanille, chocolat, tabac, etc.), dans toutes les catégories, du vin sec au vin doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Superior késői szüretelésű (vendanges tardives)*

Les vins blancs présentent une robe pouvant aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune tandis que les vins rouges ont une couleur variant du rouge grenat jusqu'au rubis profond. Dans le cas de l'utilisation d'un seul cépage, l'intensité et les nuances des couleurs, ainsi que les arômes et les saveurs du vin sont ceux qui caractérisent le cépage; lorsque plusieurs cépages sont employés, le vin est complexe et dominé par des parfums et saveurs rappelant le raisin surmûri (p. ex. raisins secs), et peut également offrir des arômes «botrytisés» dus à la pourriture noble.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	33,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Grand superior bikavér (Sang de taureau)*

Vin rouge charpenté, à la saveur ronde et riche, dont les tons et nuances de couleur varient du rouge grenat au rubis foncé. L'assemblage particulier de ce vin rouge sec, en raison de l'utilisation obligatoire du Kékfrankos (Blaufränkisch), diffère de celui des autres vins rouges. Ce vin possède également des arômes et des saveurs riches en notes épicées et fruitées. Il se caractérise par un bouquet persistant, sans notes tanniques prononcées. Le plus souvent, le vin destiné à être commercialisé avec l'indication du terroir se démarque en premier lieu par son caractère typique (p. ex. minéralité). Le long vieillissement en fûts et en bouteilles lui confère également des arômes vigoureux et mûrs. Il affiche une certaine complexité du fait qu'aucun cépage ne doit dominer parmi ceux qui le composent.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Grand superior fehér (blanc)*

Vin blanc épanoui, charpenté, à la saveur ronde et riche, présentant une robe pouvant aller du blanc à reflets verts jusqu'au jaune à reflets verts et au jaune. De qualité supérieure, il affiche une bonne maturité et une bonne longueur de bouche, avec une teneur en alcool relativement élevée. Les vins de cépage présentent des arômes et des saveurs de fruits propres au cépage dont ils sont issus. Les vins d'assemblage développent des caractéristiques différentes en fonction de la proportion des cépages utilisés pour donner un vin mûr au goût persistant et présentant des rondeurs agréables. Se déclinent en vins secs, demi-secs, demi-doux et doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Grand superior csillag (Étoile)*

Vin blanc sec charpenté, à la saveur ronde et riche. Sa couleur peut aller du blanc-vert jusqu'au jaune-vert et au jaune. Il est doté de saveurs et d'arômes résolument matures dus à l'utilisation de raisins récoltés mûrs et à la durée de vieillissement. Il s'agit d'un vin complexe du fait qu'aucun cépage ne doit dominer parmi ceux qui le composent. En outre, il dispose de riches saveurs fruitées et peut également parfois présenter une certaine minéralité (typique du terroir). Il se caractérise par la rondeur et la persistance de son goût ainsi que par le vieillissement en fût.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*Grand superior vörös (rouge)*

Vin rouge épanoui charpenté, à la saveur ronde et riche. Sa teinte peut varier entre le grenat et le rubis profond. Les vins de cépage peuvent présenter des tons et des nuances de couleurs propres au cépage à partir duquel ils sont élaborés. Du fait de la longue durée de vieillissement, les arômes de maturation sont caractéristiques et s'accompagnent de parfums et de saveurs matures, de tanins mûrs et d'acides ronds. Pour les vins d'assemblage, leur teneur en tanins, leur goût velouté résolument mature et leur corpulence dépendent de la proportion des cépages utilisés. Les arômes et saveurs peuvent également recéler indifféremment des notes fruitées (griotte, framboise, noix, groseille, etc.) et épicées (cannelle, bois brûlé, vanille, chocolat, tabac, etc.). Le vin peut être commercialisé dans toutes les catégories, du sec au doux.

\* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union européenne s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,6 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a) Pratiques œnologiques spécifiques

#### Pratiques œnologiques obligatoires (1)

##### Pratique œnologique spécifique

##### Classicus bikavér (Sang de taureau)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 8 jours;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le vin doit vieillir en fût pendant au moins 6 mois, sauf pour les variétés Blauburger, Kadarka, Kékoportó et Turán.

- Règles d'assemblage:
  - utilisation obligatoire d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage;
  - la proportion du cépage Kékfrankos (Blaufränkisch) doit se situer entre 30 % et 65 %, ce cépage devant représenter la plus grande proportion dans l'assemblage;
  - les vins issus des cépages Turán et Bíborkadarka ne doivent dépasser ni ensemble, ni séparément, la proportion de 10 %.

#### Classicus muskotály (muscat)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourbage du moût est obligatoire.

#### Classicus siller (clairet)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

#### Classicus rozé (rosé) et Classicus fehér (blanc)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourbage du moût est obligatoire.

#### Pratiques œnologiques obligatoires (2)

##### Pratique œnologique spécifique

#### Classicus csillag (Étoile)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourbage du moût est obligatoire.
- Règles d'assemblage:
  - utilisation d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage;
  - la proportion d'un vin issu d'un cépage donné ne doit pas dépasser 50 %;
  - l'utilisation de l'un ou plusieurs des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Zefír, Zenit et Zengő, est obligatoire et la proportion de ces cépages doit représenter collectivement au minimum 50 % du mélange;
  - les vins issus des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (muscat ottonel), Sárga muskotály (muscat jaune) et Zefír ne doivent dépasser ni ensemble, ni séparément, la proportion de 30 %.

#### Classicus vörös (rouge)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

#### Pratiques œnologiques obligatoires (3)

##### Pratique œnologique spécifique

#### Superior bikavér (Sang de taureau)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 14 jours;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le vin doit vieillir en fût pendant au moins 12 mois.



- Règles d'assemblage:
  - utilisation d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage,
  - la proportion du cépage Kékfrankos (Blafränkisch) doit se situer entre 30 % et 65 %, ce cépage devant représenter la plus grande proportion dans l'assemblage;
  - la proportion du cépage Turán ne doit pas dépasser 10 %.

#### Superior fehér (blanc)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourageage du moût est obligatoire.

#### Superior csillag (Étoile)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourageage du moût est obligatoire.

#### — Règles d'assemblage:

- utilisation d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage;
- la proportion d'un vin issu d'un cépage donné ne doit pas dépasser 50 %;
- l'utilisation de l'un ou plusieurs des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Zefír, Zenit et Zengő, est obligatoire et la proportion de ces cépages doit représenter collectivement au minimum 50 % du mélange;
- les vins issus des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (muscat ottonel), Sárga muskotály (muscat jaune) et Zefír ne doivent dépasser ni ensemble, ni séparément, la proportion de 30 %.

#### Pratiques œnologiques obligatoires (4)

##### Pratique œnologique spécifique

#### Superior vörös (rouge)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent.

#### Superior késői szüretelésű (vendanges tardives)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le débourageage du moût est obligatoire.

#### Grand superior bikavér (Sang de taureau)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux pendant au moins 14 jours;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;
- le vin doit vieillir en fût pendant au moins 12 mois.

#### — Règles d'assemblage:

- utilisation d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage;
- la proportion du cépage Kékfrankos (Blafränkisch) doit se situer entre 30 % et 65 %, ce cépage devant représenter la plus grande proportion dans l'assemblage;
- la proportion du cépage Turán ne doit pas dépasser 10 %.

#### Grand superior fehér (blanc)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un pressoir à fonctionnement intermittent;

- le débourageage du moût est obligatoire;
- le vin doit vieillir pendant au moins 6 mois.

#### Grand superior vörös (rouge)

- La cuvaison du moût de raisin doit se faire avec les peaux;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un presseur à fonctionnement intermittent;

#### Pratiques œnologiques obligatoires (5)

##### Pratique œnologique spécifique

#### Grand superior csillag (Étoile)

- Le raisin doit être transformé le jour de la vendange;
- le pressage doit être effectué uniquement à l'aide d'un presseur à fonctionnement intermittent;
- le débourageage du moût est obligatoire;
- le vin doit vieillir pendant au moins 6 mois.
- Règles d'assemblage:
  - utilisation d'au moins quatre cépages, chacun représentant au minimum 5 % de l'assemblage;
  - la proportion d'un vin issu d'un cépage donné ne doit pas dépasser 50 %;
  - l'utilisation de l'un ou plusieurs des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Kabar, Királyleányka, Leányka, Mátrai muskotály, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Zefír, Zenit et Zengő, est obligatoire et la proportion de ces cépages doit représenter collectivement au minimum 50 % du mélange;
  - les vins issus des cépages suivants, Cserszegi Fűszeres, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (muscat ottonel), Sárga muskotály (muscat jaune) et Zefír ne doivent dépasser ni ensemble, ni séparément, la proportion de 30 %.

#### Pratiques œnologiques non autorisées (en dehors des dispositions en vigueur)

##### Restriction applicable à l'élaboration

##### Édulcoration du vin:

- Classicus bikavér (Sang de taureau)
- Classicus csillag (Étoile)
- tous les vins Superior et Grand superior

##### Superior késői szüretelésű (vendanges tardives) et Grand superior csillag (Étoile):

- emploi de copeaux de chêne
- osmose inverse
- désalcooolisation partielle des vins

#### Règles relatives à la viticulture (1)

##### Pratique culturale

##### 1. Règles relatives à la technique culturale de la vigne:

- a) Pour les plantations existant au 1<sup>er</sup> août 2010 (vins Classicus, Superior et Grand Superior): indépendamment de la technique culturale employée, on peut récolter du raisin se prêtant à l'élaboration de vins Classicus, Superior et Grand superior disposant d'une appellation d'origine protégée sur le périmètre de n'importe quelle plantation pendant toute la durée d'existence de celle-ci.
- b) Pour les plantations mises en exploitation après le 1<sup>er</sup> août 2010 (vins Classicus, Superior et Grand superior):
  - i) Guyot,
  - ii) taille en cordon à hauteur moyenne,
  - iii) taille en cordon bas,
  - iv) palissage en forme d'ombrelle,

- v) palissage en forme d'éventail,
  - vi) taille en gobelet court,
  - vii) taille en gobelet long
2. Règles relatives à la densité de plantation.
- a) Pour les plantations existant au 1<sup>er</sup> août 2010: indépendamment de la densité, on peut récolter du raisin se prêtant à l'élaboration de vins Classicus, Superior et Grand superior disposant d'une appellation d'origine protégée sur le périmètre de n'importe quelle plantation pendant toute la durée d'existence de celle-ci.
  - b) Pour les plantations mises en exploitation après le 1<sup>er</sup> août 2010 (vins Classicus):
    - i) densité de plantation des vignes: au moins 3 700 pieds/ha,
    - ii) écartement entre les pieds: au moins 0,8 m.
  - c) Pour les plantations mises en exploitation après le 1<sup>er</sup> août 2010 (vins Superior et Grand superior):
    - i) densité des pieds: au moins 4 000 pieds/ha,
    - ii) écartement entre les pieds: au moins 0,8 m.
3. Méthode de vendange: mécanique ou manuelle
4. Fixation de la date de la vendange: le président du syndicat des viticulteurs compétent constate la maturité du raisin pour les différents cépages et fixe en conséquence le premier jour de la vendange pour chaque cépage.

Qualité du raisin (teneur minimale en sucre exprimée en titre alcoométrique potentiel) (1)

Pratique culturale

Classicus bikavér (Sang de taureau)

- 10,60 % vol, (17° MM): Báborkadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos (Blaufränkisch), Kékoportó (Portugais bleu), Turán, Zweigelt
- 12,08 % vol, (19° MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Classicus muskotály (muscat)

- 9,83 % vol (16° MM): Chasselas, Csaba gyöngye, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Hamburgi muskotály (Muscat de Hambourg), Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (Muscat ottonel), Sárga muskotály (Muscat jaune)
- 10,57 % vol, (17° MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Pinot blanc, Rajnai rizling (Riesling du Rhin), Rizlingszilváni (Riesling-Sylvaner), Sauvignon, Szürkebarát (Pinot gris), Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni (Sylvaner B), Zöld veltelíni (Grüner Veltliner)

Classicus siller (clairnet)

- 10,60 % vol, (17° MM): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos (Blaufränkisch), Kékoportó (Portugais bleu), Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Classicus rozé (rosé)

- 10,60 % vol, (17° MM): Alibernet, Báborkadarka, Blauburger, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kármin, Kékfrankos (Blaufränkisch), Kékoportó (Portugais bleu), Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Turán, Zweigelt

Qualité du raisin (teneur minimale en sucre exprimée en titre alcoométrique potentiel) (2)

Pratique culturale

Classicus fehér (blanc)

- 9,83 % vol, (16° MM): Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (Muscat ottonel), Sárga muskotály (Muscat jaune), Kadarka
- 10,60 % vol, (17° MM): Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Pinot blanc, Rajnai rizling (Riesling du Rhin), Rizlingszilváni (Riesling-Sylvaner), Sauvignon, Szürkebarát (Pinot gris), Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni (Sylvaner B), Zöld veltelíni (Grüner Veltliner)

Classicus csillag (Étoile)

- 9,83 % vol (16° MM), Chasselas, Cserszegi Fűszeres, Ezerfürtű, Chasselas, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Ottonel muskotály (Muscat ottonel), Sárga muskotály (Muscat jaune)
- 10,57 % vol, (17° MM), Bouvier, Chardonnay, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Kabar, Kerner, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olaszrizling (Riesling italien), Pinot blanc, Rajnai rizling (Riesling du Rhin), Rizlingszilváni (Riesling-Sylvaner), Sauvignon, Szürkebarát (Pinot gris), Tramini, Viognier, Zefír, Zenit, Zengő, Zöldszilváni (Sylvaner B), Zöld veltelíni (Grüner Veltliner)

Classicus vörös (rouge)

— 10,60 % vol, (17° MM): Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Csókaszőlő, Kadarka, Kármin, Kékfrankos (Blaufränkisch), Kékoportó (Portugais bleu), Turán, Zweigelt

— 12,08 % vol, (19° MM): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah

Tous les vins de qualité Superior et Grand superior:

— 12,83 % vol (20° MM) pour tous les cépages

b) *Rendements maximaux*

Vins Classicus

100 hl/ha

Vins Classicus — vendange manuelle

13 600 kg de raisins par hectare

Vins Classicus — vendange mécanique

13 100 kg de raisins par hectare

Vins Superior

60 hl/ha

Vins Superior — vendange manuelle

8 100 kg de raisins par hectare

Vins Superior — vendange mécanique

7 800 kg de raisins par hectare

Vins Grand superior

35 hl/ha

Vins Grand superior — vendange manuelle

6 000 kg de raisins par hectare

Vins Grand superior — vendange mécanique

5 600 kg de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

1. VINS CLASSICUS

Les localités de Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú et Verpelét sont, d'après le cadastre viticole, des périmètres de I<sup>ère</sup> et de II<sup>e</sup> classe.

2. VINS SUPERIOR ET GRAND SUPERIOR

Les localités de Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalú et Verpelét sont, d'après le cadastre viticole, des périmètres de I<sup>ère</sup> et de II<sup>e</sup> classe.

7. **Cépage(s) principal(aux)**

alibernet

blauburger

bouvier

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet  
cabernet franc - gros vidur  
cabernet franc - kaberne fran  
cabernet sauvignon  
chardonnay - chardonnay blanc  
chardonnay - kereklevelű  
chardonnay - morillon blanc  
chardonnay - ronci bilé  
chasselas - chasselas blanc  
chasselas - chasselas dorato  
chasselas - chasselas doré  
chasselas - chrupka belia  
chasselas - fehér fábiánszőlő  
chasselas - fehér gyöngyszőlő  
chasselas - fendant blanc  
chasselas - sasza belaja  
chasselas - weisser gutedel  
cserszegi fűszeres  
csókaszőlő  
ezerfürtű  
furmint - furmint bianco  
furmint - moslavac bijeli  
furmint - mosler  
furmint - posipel  
furmint - som  
furmint - szigeti  
furmint - zapfner  
gyöngyrizling  
hamburgi muskotály - mizket hamburgszki  
hamburgi muskotály - moscato d'Amburgo  
hamburgi muskotály - muscat de hambourg  
hamburgi muskotály - muscat de hamburg  
hamburgi muskotály - muskat 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

juh fark - mohácsi  
juh fark - tarpai  
kabar  
kadarka - csetereska  
kadarka - fekete budai  
kadarka - gamza  
kadarka - jenei fekete  
kadarka - kador  
kadarka - kador 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 leMBERGER  
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 tinto  
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 bélúj  
sárga muskotály - muscat de frontignan  
sárga muskotály - muscat de lunel  
sárga muskotály - muscat lunel  
sárga muskotály - muscat sylvaner  
sárga muskotály - muscat zlty  
sárga muskotály - muskat weisser  
sárga muskotály - weiler  
sárga muskotály - weisser  
tramini - gewürtztraminer  
tramini - roter traminer  
tramini - savagnin rose  
tramini - tramin červené  
tramini - traminer  
tramini - traminer rosso  
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. Description du ou des liens

«Vins (1)»

### 1. Description de la zone géographique délimitée

#### Facteurs naturels

La ville d'Eger se situe à une altitude de 160 à 180 mètres au-dessus du niveau de la mer et s'étend entre les Monts Mátra et le massif du Bükk, au point de jonction du Massif central du Nord et de la Grande Plaine hongroise. La vallée d'Eger est limitée à l'est et à l'ouest par des collines hautes de 200 à 300 mètres.

Au nord-est de la ville s'étend le grand bloc du mont Nagy-Eged, qui culmine à plus de 500 mètres. Il s'étale sur une longue distance dans le sens est-ouest vers Eged, et ce versant s'ouvrant sur la vallée est exposé au sud.

#### Types de sols de la région viticole d'Eger

À l'exception du sol sablonneux de bord de rivière qui jalonne les alentours des localités de Verpelét, Feldebrő, Aldebrő et Tófalu, le sol des plantations appartenant à la dénomination géographique d'Eger fait partie des sols bruns forestiers (ramman ou tchernoziom, siliceux et érodés) formés sur une couche de tuf rhyolitique d'origine volcanique. À quelques exceptions près, les vignobles ont été plantés sur des plateaux et sur les versants inclinés en pente douce vers le sud, l'ouest et l'est, que surplombent le mont Nagy-Eged, assis sur des sols forestiers bruns, et la colline Mész, dont le sol est formé d'andésite.

Outre que le sol se prête bien à la plantation de vignobles, les dispositions naturelles des alentours de la ville, et notamment la déclivité du terrain, sont elles aussi favorables. Les vignobles sont plantés sur les versants ensoleillés du sud et du sud-ouest des collines. La moyenne des statistiques météorologiques recueillies au cours des 47 dernières années s'établit comme suit: température annuelle moyenne: 10,65 °C; moyenne annuelle des précipitations atmosphériques: 592,6 mm; moyenne annuelle des heures d'ensoleillement: 1 964 heures. En vertu des dispositions légales en vigueur, les terrains se prêtant à la plantation de vignes sont enregistrés et classés dans le cadastre viticole dans des périmètres de I<sup>ère</sup> et de II<sup>e</sup> classe. Il en découle, dans la région viticole d'Eger, que les zones se prêtant à la plantation de vignes se répartissent en 18 431 hectares de terres viticoles de I<sup>ère</sup> classe et 3 914 hectares de II<sup>e</sup> classe, soit 22 345 hectares au total.

#### Facteurs humains

##### L'apparition de la vigne aux alentours d'Eger, la viticulture au Moyen Âge

Une découverte archéologique très curieuse, à savoir un débris d'une feuille de vigne archaïque pétrifiée vieille de 30 millions d'années, appelée «Vitis Hungarica» en latin, fut retrouvée sur le versant de la colline Kis-Eged, mais celle-ci n'a rien à voir avec la viticulture actuelle. Les fouilles archéologiques ont révélé que les alentours d'Eger formaient une région habitée depuis le X<sup>e</sup> siècle et que, dès le début du XI<sup>e</sup> siècle, la ville devait être une localité de taille importante en Hongrie. En vertu d'une charte publiée en 1261 par le roi Béla IV, premier roi de Hongrie, Saint Étienne fit don à l'évêché d'Eger de la dîme de vin, représentant un dixième de la production de vin de la vallée d'Eger. Après l'invasion des Mongols en 1241, le dépeuplement du pays et le manque de main-d'œuvre ont poussé le roi Béla IV à inviter des étrangers à s'y établir. C'est probablement à cette époque que des Wallons y élirent domicile: des colons venus de Wallonie s'installèrent notamment dans la Olasz utca (rue Olasz) et dans le village de Tállya s'étendant aux alentours de la ville d'Eger pour apprendre à la population autochtone les techniques françaises de la viticulture et la conservation du vin dans des fûts.

Les premières caves à vin ont dû être creusées sur commande des institutions ecclésiastiques; les plus anciennes d'entre elles faisaient partie des caves dimières.

La renommée de la viticulture de la région d'Eger date de plusieurs siècles. Gaspar Boutatts, dessinateur et graveur originaire des Pays-Bas, fut l'auteur de nombreuses gravures à l'eau-forte représentant différents paysages de Hongrie, notamment d'une vue d'Eger («d'Erlau») figurant dans un album intitulé «Description exacte des Royaumes de Hongrie» publié en 1688 à Anvers. On connaît d'ailleurs une autre gravure antérieure à cette date, publiée en 1617 par G. Hoefnagel, ayant pour titre «Agria vulgo Erla», représentant la ville viticole qui avait vaillamment résisté aux troupes ottomanes. Sur les deux gravures, on peut voir les deux sources de fierté légitime des habitants, c'est-à-dire la forteresse surplombant la ville et les coteaux plantés de vignes aux alentours.

Il ressort des sources historiques que la viticulture a subi un changement très important au cours du XVII<sup>e</sup> siècle: outre les cépages produisant du vin blanc qui prédominaient jusque-là dans la région, ceux produisant du vin rouge ont progressivement gagné du terrain.

Il convient de noter que pour labourer le sol compact et rigide de leurs vignobles, les habitants d'Eger ont inventé une binette particulière, la «binette d'Eger». Pour mesurer la quantité de vin, ils se servaient du «muid d'Eger» (dont la capacité était le quadruple de celle du muid ordinaire). Le vieillissement plus long du vin en fûts était nécessaire à cause de la teneur en acides et en vue d'obtenir une longue durée de garde. Le vin des producteurs vieillissait dans des fûts de chêne rangés tout au long des caves ou dans des chais de vieillissement creusés au-dessous de la ville dans le tuf rhyolitique où les conditions climatiques d'une cave (de vieillissement) naturelle pouvaient être assurées en permanence.

## Classement des vignobles dans le passé

À Eger, c'est aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles que s'épanouit véritablement la viticulture. Celle-ci connaît ensuite une vraie renaissance au XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous disposons de cadastres établis en 1760 et en 1789 qui comportent des informations sur les qualités particulières des vignobles. En 1760, ceux-ci furent classés en trois catégories en fonction de la qualité du sol, de la déclivité du terrain, des heures d'ensoleillement, etc. Près de 50 % des vignobles étaient classés dans la première catégorie.

En 1789, les vignobles furent classés en six catégories (on en avait établi huit au niveau national, mais aux alentours d'Eger aucun vignoble n'était classé dans les deux dernières). Les principes de classement étaient proches de ceux qui avaient prévalu en 1760, à la différence près que les excellents vignobles adaptés à l'élaboration de vins liquoreux («aszúbor») également furent classés dans la première catégorie.

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants d'Eger disposaient de règles régissant la viticulture, et il appartenait aux présidents des syndicats agricoles de veiller à les faire observer. Ceux-ci étaient d'ailleurs placés sous le contrôle des magistrats de la municipalité.

«Vins (2)»

### 1. Description de la zone géographique délimitée (suite)

Les cépages cultivés et les vins élaborés à partir de ceux-ci

Dans cette région, avant l'apparition du Kadarka qui fut introduit aux alentours d'Eger vers le XV<sup>e</sup> siècle par des réfugiés serbes ayant dû quitter leurs foyers à cause de la conquête ottomane, les autochtones avaient uniquement cultivé des cépages blancs. En plus d'introduire des cépages rouges, les Serbes ont également appris aux habitants locaux les techniques de vinification en rouge. À l'École nationale d'œnologie de Buda, on ne comptait pas moins de 56 cépages différents provenant du département de Heves: cette quantité n'est dépassée que dans les départements de Pest et de Baranya. Peu avant l'épidémie de phylloxéra, dans la plupart des vignobles on avait cultivé des cépages appelés Lúdtalpú et Kereklevelű. Un article paru en 1859 dans la revue spécialisée intitulée «Szőlészeti Lapok» (Revue de Viticulture) parle de la nécessité de développer à une échelle appropriée des «cépages» autres que le Kadarka, en proposant notamment l'Oporto et le Fekete muskotály (le muscat noir) pour les excellentes substances colorantes qu'ils contiennent.

Le vin rouge foncé appelé Bikavér est mentionné pour la première fois en 1851 dans un livre de proverbes, à savoir: «Bikavér, c'est ainsi qu'on appelle le vin rouge fort, notamment celui d'Eger». Après les ravages causés par le phylloxéra, en vue de démontrer l'importance de la viticulture et de la viniculture dans la région d'Eger, l'Institut Royal d'Ampélogie de Hongrie a décidé, d'un commun accord avec l'École de Viticulture et d'œnologie, de fonder une antenne locale à Eger. Celle-ci, ayant continué à fonctionner en tant qu'institut de recherche, est devenue l'un des centres les plus importants à l'échelle nationale, spécialisé à la fois dans la sélection de variétés résistantes, dans la recherche en sélection variétale, dans l'évaluation des lieux de production (des terroirs) et dans la recherche œnologique, en particulier en ce qui concerne les technologies d'élaboration du vin rouge.

L'appellation d'origine protégée d'Eger

L'importance des vins d'Eger et celle de la protection de leur commerce sont soulignées par le fait que l'appellation d'origine EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) a été enregistrée dès le 15 septembre 1970 dans la catégorie de marchandises n° 33 (VINS) en vertu de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international.

### 2. Description des vins

La région viticole se prête tant à la production de vins blancs légers et longs en bouche qu'à celle de vins blancs épais, charnus et corsés. Ceux-ci se caractérisent par leur richesse en arômes et en minéraux et même en acides naturels; dans ce dernier cas, il s'agit en particulier des vins produits dans les zones au sud d'Eger.

La région produit en outre des rosés et des vins de type Siller riches en saveurs, d'une plus longue durée de garde que celle des vins produits en Hongrie en général. On y reconnaît aisément les arômes de fruits frais mais aussi de fruits mûrs.

La teneur en tanins des vins rouges est généralement peu élevée, leur acidité relative et leur longueur en bouche s'expliquent par la proximité de la limite nord de la culture de la vigne et de la production de vin, ainsi que par l'existence du vent propre à la région dominée par des montagnes et des vaux. Ces vins, caractérisés par des arômes de fruits et d'épices marquants, se prêtent également à une maturation longue.

Le vignoble est caractérisé depuis toujours par un grand nombre de cépages, c'est la raison pour laquelle il est devenu la terre privilégiée des vins d'assemblage, notamment du Bikavér (Sang de taureau).

### 3. Description et démonstration d'un lien causal

Les conditions climatiques de la région viticole dépendent en grande partie de la proximité des Monts Bükk. Ce sont eux qui offrent une protection contre les gels en hiver, ainsi que la persistance dans les grains de raisin d'acides fins et élégants et d'arômes primaires de fruits grâce aux nuits fraîches dues à «la brise de montagne» qui se met à souffler après la disparition de la chaleur des jours d'été et d'automne. On peut donc dire en général que les vins de la région d'Eger contiennent des acides vifs et présentent des saveurs longues en bouche. Le régime des eaux équilibré des sols de la région viticole d'Eger, ainsi que les précipitations atmosphériques, 600 millimètres en moyenne par an, font que les plants de vigne se développent harmonieusement, sans subir de stress. Grâce à cet équilibre, les vins ne contiennent pas d'acides acerbes pouvant résulter d'une carence en eau.

En raison de la variété des conditions climatiques et de la composition des sols de la région viticole d'Eger, il peut y avoir des différences considérables d'un terroir à l'autre — surtout en cas de «moins bon» millésime —, en ce qui concerne la teneur en alcool, la teneur en acides et même l'arôme des vins. Les expérimentations menées à l'Institut des sciences de la vigne et du vin d'Eger sont assez concluantes: elles semblent confirmer que le site et l'exposition des terroirs ont un impact plus fort surtout sur la teneur en alcool et sur le caractère généreux des vins, alors que la composition du sol joue un rôle important dans la constitution des arômes. Il en résulte que les différents terroirs permettent d'élaborer des vins ayant chacun leur caractère propre. Par exemple, les vins produits sur des sols d'origine volcanique ayant une couche arable plus mince sont plus riches en minéraux, les vins produits sur des sols particulièrement argileux ayant une couche arable plus profonde sont plus corsés, tandis que les vins produits sur le sol sablonneux de la région de Debrő, en raison du réchauffement plus rapide du sol, sont plus généreux.

Ce sont donc les traditions locales et cette diversité climatique qui expliquent et justifient tant l'existence d'un grand nombre de cépages dans la région que la production d'une très grande variété de vins. Les conditions climatiques et les propriétés physiques du sol de la zone de production délimitée des alentours d'Eger permettent aux viticulteurs locaux de bénéficier d'une région qui, contrairement aux autres zones de production viticole du pays, se prête à la production d'une très grande variété de vins d'excellente qualité.

## 9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Règles générales relatives à la dénomination (1)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Description de la condition:

- a) Au lieu de la mention «appellation d'origine protégée» on peut également utiliser des mentions traditionnelles, telles que «vin "Classicus" d'origine protégée», «vin "Superior" d'origine protégée» ou «vin "Grand superior" d'origine protégée».
- b) Un nom de cépage, une mention traditionnelle, toute mention à usage limité ou celles faisant référence à la couleur du vin ne peuvent figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- c) S'agissant de vins de type Superior ou Grand Superior, la dénomination du vin doit être complétée par la mention Superior ou Grand Superior. Cette mention doit figurer après l'appellation d'origine et doit être imprimée avec la même typographie. Dans le cas où le nom du terroir est indiqué, il est obligatoire d'indiquer le niveau réglementaire de classification sur l'étiquette dans le même champ visuel que celui où apparaît le nom du terroir, ainsi que le nom de la localité.
- d) L'expression traditionnelle «Bikavér» (Sang de taureau) doit uniquement figurer sur l'étiquette des vins élaborés à partir des cépages cultivés sur les terrains viticoles suivants: selon le cadastre viticole, ceux de I<sup>re</sup> et de II<sup>e</sup> classe des localités de Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros et Szomolya, ainsi qu'à Verpelét les terrains viticoles Cinège, centre-centrale, Ördönös, Öreg-hegy, Szreg-hegy.

Règles générales relatives à la dénomination (2)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- e) La mention traditionnelle «Bikavér» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- f) Un dessin ou une image représentant ou évoquant une figure de taureau ou une tête de taureau ou même le mot traduisant «bikavér» («sang de taureau») en une langue étrangère ou quelque expression hongroise ou de langue étrangère que ce soit évoquant le sang de taureau ne peuvent figurer que sur l'étiquette et sur les bouteilles de vins Egri Bikavér, Egri Bikavér Superior et Egri Bikavér Grand superior. Le dessin évoquant une tête de taureau figurant sur le label de marque de la région viticole d'Eger fait néanmoins exception à cette règle.
- g) Un dessin ou une image représentant ou évoquant une étoile, quelles qu'en soient la taille ou la forme, ou même le mot traduisant «csillag» («étoile») en une langue étrangère ou quelque expression hongroise ou de langue étrangère que ce soit évoquant une étoile ne peuvent figurer que sur les vins Egri Csillag, Egri Csillag Superior et Egri Csillag Grand superior.
- h) Pour les vins d'assemblage, les cépages ne peuvent être indiqués que si leur proportion dans le mélange atteint 5 % individuellement. Dans ce cas, le nom du cépage doit être indiqué dans une taille de caractère qui ne peut excéder un cinquième de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- i) L'indication du millésime est obligatoire.
- j) L'indication du nom du terroir est obligatoire pour les vins Grand superior.

Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention (1)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- a) Localités:
  - i) également sur les vins Classicus, Superior et Grand superior, sur tous les types de vin;
  - ii) origine identique: au moins 85 %;
  - iii) les noms de localités pouvant être inscrits sont les suivants: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Lien entre les unités géographiques moins importantes et les marques commerciales: les règles relatives à l'indication de l'origine du raisin utilisé pour l'élaboration des vins ne sont pas applicables aux produits œnologiques dotés de marques commerciales enregistrées ou de marques commerciales établies par l'usage avant le 11 mai 2002 qui contiennent ou consistent en un nom d'une unité géographique plus petite ou des références à la zone géographique du pays.
- c) Terroirs:
  - i) uniquement sur les vins Grand superior;
  - ii) origine identique: au moins 95 %;
  - iii) le nom de la localité concernée de la région viticole doit également figurer sur l'étiquette
  - iv) Noms de terroirs
    - 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, Pütkösd-tető, Rózsa-hegy, Schwarcz, Szállás-völgy, Szél-hegy, Zúgó-part
    - Demjén: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pütkösd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő

Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention (2)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

iv) Noms de terroir (suite):

- 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

Noms d'unités géographiques plus petites et règles régissant leur délimitation et leur mention (3)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

iv) Noms de terroir (suite):

- 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

Règles relatives à l'indication en fonction du type de vin (1)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

**Classicus bikavér (Sang de taureau)**

- La mention traditionnelle «Bikavér» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

**Classicus muskotály (muscat)**

- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «cuvée», «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).
- La mention «Muskotály» (muscat) ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.

**Classicus siller et Classicus rozé:**

- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «cuvée», «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Classicus fehér (blanc)**

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

**Règles relatives à l'indication en fonction du type de vin (2)****Cadre juridique:****Dans la législation nationale****Type de condition supplémentaire:****Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage****Description de la condition:****Classicus csillag (Étoile)**

- La mention «csillag» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Classicus vörös (rouge)**

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «első szüret» (première vendange), «virgin vintage», «újbor» (vin nouveau), «primőr» (vin primeur), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), «ó» (vieilli), «muzeális bor» (vin de musée).

**Superior bikavér (Sang de taureau)**

- La mention traditionnelle «Bikavér» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Superior fehér (blanc)**

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.

- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), főbor (vin principal).

Règles relatives à l'indication en fonction du type de vin (3)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Superior csillag (Étoile)

- La mention «csillag» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

Superior vörös (rouge)

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production), főbor (vin principal).

Superior késői szüretelésű (vendanges tardives)

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű bor» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

Grand superior bikavér (Sang de taureau)

- La mention traditionnelle «Bikavér» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

Règles relatives à l'indication en fonction du type de vin (4)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Grand superior fehér (blanc)

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Grand superior csillag (Étoile)**

- La mention «csillag» devra figurer sur l'étiquette juste après la variante «Egri» du mot «Eger» figurant dans l'appellation d'origine du vin: elle doit être imprimée sur la même ligne et avec la même typographie que le nom propre en question.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «fahordós érlelésű» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Grand superior vörös (rouge)**

- Le nom des cépages ne doit figurer sur l'étiquette qu'à condition que le type, la taille ou la couleur des caractères utilisés pour ces mentions ne soient pas plus accentués que ceux de l'appellation d'origine.
- Les autres noms de cépages doivent être indiqués dans une taille de caractère qui ne peut excéder la moitié de la taille de la police utilisée pour mentionner l'appellation d'origine.
- Mention traditionnelle et autre mention à usage limité pouvant être indiquées: «barrique», «cuvée», «fahordós érlelésű» (vin affiné en fût), «termőhelyen palackozva» (mis en bouteille dans l'aire de production).

**Règles relatives au conditionnement des produits****Cadre juridique:**

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

- a) Les vins des classifications Superior et Grand superior (tous les types de vins), ainsi que les vins Bikavér et Csillag de la classification Classicus doivent être mis en vente uniquement en bouteille de verre. Tous les autres types de vin doivent être mis en vente uniquement en bouteille de verre ou en bag-in-box.
- b) La mise en bouteille doit avoir lieu exclusivement dans l'atelier de mise en bouteille autorisé par l'autorité vinicole et enregistré par l'Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (ci-après: EBHT) (Conseil des syndicats de viticulteurs de la région viticole d'Eger). L'obligation de mise en bouteille ne concerne pas les vins produits par le viticulteur à l'intérieur de l'aire de production pour son usage personnel et consommés dans sa propre cave.
- c) La mise en bouteille à l'extérieur de la zone délimitée n'est possible qu'en cas de déclaration faite au moins 48 heures avant le début prévu de l'opération. Afin de conserver la qualité organoleptique, la mise en bouteille doit se faire dans les 90 jours suivant l'enlèvement du vin de l'endroit où il a été produit.

Date initiale de la mise sur le marché

Cadre juridique:

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

- a) Vins Classicus:
  - i) Bikavér (Sang de taureau): le 1<sup>er</sup> septembre de la première année suivant celle de la vendange;
  - ii) Csillag (Étoile): le 15 mars de la première année suivant celle de la vendange;
  - iii) pour tous les autres types de vins: date non fixée.
- b) Vins Superior:
  - i) Bikavér (Sang de taureau): le 1<sup>er</sup> novembre de la première année suivant celle de la vendange;
  - ii) Csillag (Étoile): le 15 mars de la première année suivant celle de la vendange;
  - iii) pour tous les autres types de vins: date non fixée.
- c) Vins Grand superior:
  - i) Bikavér (Sang de taureau): le 1<sup>er</sup> novembre de la première année suivant celle de la vendange;
  - ii) Csillag (Étoile): le 1<sup>er</sup> juillet de la première année suivant celle de la vendange;
  - iii) pour tous les autres types de vins: date non fixée.

Production à l'extérieur de la zone géographique délimitée



Cadre juridique:

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Sur le territoire de la localité de Kompolt, et, dans le cas de raisins cultivés sur le territoire du terroir Dóc, situé dans la localité de Noszvaj, sur le territoire des localités Bogács, Bükkzsérc et Cserépfalu

Règles transitoires

Cadre juridique:

Par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- a) Tout producteur qui a mis sur le marché du vin «Egri Bikavér» avec indication du terroir produit à base de raisin cultivé avant le 31 décembre 2009 et qui a satisfait aux obligations visées à l'article 20 du décret n° 102 du 5 août 2009 du Ministère de l'agriculture et du développement rural (FMV) doit appliquer au cours des années suivantes les règles d'assemblage antérieures relatives au vin «Egri Bikavér» définies par le décret n° 130 du 31 décembre 2003 du Ministère de l'agriculture et du développement rural (FMV) sur les vins d'origine protégée de la région vinicole d'Eger lors de l'assemblage du vin «Egri Bikavér» portant l'indication du terroir, issu de la même plantation et du même terroir, et ce, pendant toute la durée de vie de sa plantation, ou du moins tant qu'il ne modifie pas la composition des variétés sur la plantation.
- b) Le producteur qui produit du vin «Classicus Egri Bikavér» correspondant à un produit bio issu d'une culture bio et qui prouve par une documentation appropriée que, dans l'année en question, il n'a pas la possibilité d'assembler des vins issus de quatre cépages conformément au point III, peut assembler des vins issus de trois cépages pour produire le vin bio «Classicus Egri Bikavér».
- c) Les règles transitoires cessent de s'appliquer à partir de la campagne 2021/2022.

#### **Lien vers le cahier des charges**

[https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger\\_OEM\\_v4\\_boraszat\\_200215.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/f/5d/82000/Eger_OEM_v4_boraszat_200215.pdf)

---