

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(2020/C 330/07)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 straipsnio 5 dalį.

## PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

„EGER / EGRI“

PDO-HU-A1328-AM05

Pranešimo data: 2020 7 28

## PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Vyno „classicus bikavér“ („buliaus kraujas“) pateikimo rinkai data keičiama į kitų metų po derliaus nuėmimo metų rugsėjo 1 d., „superior“ ir „grand superior“ kategorijų vynų – į kitų metų po derliaus nuėmimo metų lapkričio 1 d., o vyno „superior csillag“ („žvaigždė“) – į kitų metų po derliaus nuėmimo metų kovo 15 d.
  - a) Keičiamos produkto specifikacijos antraštės:
    - VIII. Papildomos sąlygos
  - b) Keičiamos bendrojo dokumento dalys:
    - Papildomos sąlygos – Anksčiausia pateikimo rinkai data
  - c) Pagrindimas. Panaikinus išpilstymo į butelius laikotarpį ir standartizavus brandinimo laiką, reikia nustatyti ankstesnes pateikimo rinkai datas, kad gaivūs ir vaisiški vynai „csillag“ („žvaigždė“) ir „bikavér“ („buliaus kraujas“) anksčiau pasiektų vartotojus.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## 1. Produkto pavadinimas

Eger

Egri

## 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

## 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

---

(<sup>1</sup>) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

## 4. Vyno (-ų) aprašymas

„*Classicus bikavér*“ („*buliaus kraujai*“)

Tai iš veislės 'Kékfrankos' vynuogių gaminamas kelių vynuogių veislių raudonasis sausas vynas, galintis būti nuo granatų raudonos iki tamsios rubino spalvos, pasižymintis prieskonių aromatais ir vaisių skoniu, kuriame neįtampa ryškios taninų natos. Šiam vynui būdingi ir sunokusių, ir šviežių vaisių aromatai, jis yra sudėtingas, nes vyne negali dominuoti nė vienos vynuogių veislės savybės.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 11,5                  |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„*Classicus muskotály*“ (*muskatinis*)

Gaivus baltasis vynas, galintis būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos, pasižymintis muskatiniam vynui būdingu skoniu ir aromatu. Šis vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 10                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„*Classicus siller*“

Iš juodųjų vynuogių pagamintas šviesiai raudonos spalvos vynas turi daugiau dažomosios medžiagos nei rožinis vynas ir yra tamsesnės spalvos dėl gamyboje naudojamų vynuogių veislių. Šis vynas sausas, uždaro tekstūros ir aitrinio skonio, pasižymintis vaisių ir prieskonių aromatais ir skoniu, o jo spalvai būdingi oranžiniai atspalviai.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 11                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„*Classicus rozé*“ (rožinis)

Iš juodųjų vynuogių pagamintas gaivus vynas, galintis būti nuo svogūnų lukštų iki rožinės spalvos, pasižymintis vaisių (aviečių, persikų, vyšnių, raudonųjų serbentų, juodųjų serbentų, braškių ir pan.) aromatais ir skoniu. Kartais jame juntamas gėlių aromatas ir gaivus, lengvas rūgštumas.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 10,5                  |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„*Classicus fehér*“ (baltasis)

Baltasis vynas, galintis būti nuo žalsvai baltos iki žalsvai geltonos ar geltonos spalvos, gaivaus, ilgai išliekančio skonio. Vienos vynuogių veislės vynai pasižymi vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais vaisių aromatais ir skoniu. Šie baltieji vynai gali būti sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs arba saldūs.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 10,5                  |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„*Classicus csillag*“ („žvaigždė“)

Baltasis sausas vynas, galintis būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos, gaivus, pasižymintis vaisių ir (arba) gėlių aromatais ir intensyviu vaisiniu skoniu. Jis gan sudėtingas, nes jame nedominuoja nei vynuogių veislės, iš kurių jis gaminamas, nei brandinant statinėse įgytos savybės.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 11                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Classicus vörös“ (raudonasis)

Raudonasis vynas, kurio spalva gali būti nuo rubino raudonos iki tamsios granatų. Vienos vynuogių veislės vynai pasižymi vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais atspalviais ir tonais. Kelių vynuogių veislių vynų aromatas, skonis, aptakumas ir rūgštingumas, taip pat taninų kiekis priklauso nuo naudotų vynuogių veislių proporcijų. Skirtingų kategorijų malonaus švelnaus ir aptakaus skonio, vaisių (aviečių, graikinių riešutų, raudonųjų serbentų, juodųjų serbentų ir pan.) ir prieskonių (cinamono, vanilės, šokolado, tabako ir pan.) aromato vynai gali būti nuo sausų iki saldžių.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 11                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

Aukštesnės kokybės iš veislės 'Kékfrankos' vynuogių pagamintas kelių vynuogių veislių raudonasis sausas vynas yra tamsesnės spalvos nei „Classicus“ kategorijos Egerio vynas ir gali būti nuo granatų iki tamsaus rubino raudonumo, pasižymintis prieskonių aromatais ir vaisiniu skoniu, kuriame nejuntama ryškių taninų natų. Šiam vynui būdingi ir sunokusių, ir šviežių vaisių aromatai, tačiau dėl ilgo brandinimo statinėse ir buteliuose šis vynas įgyja svarumo ir struktūriškumo. Jis gan sudėtingas, nes jame nedominuoja vynuogių veislės, iš kurių jis gaminamas.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12,5                  |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Superior fehér“ (baltasis)

Brandus, gerai susiformavęs aukštesnės kokybės vynas, pasižymintis ilgai išliekančiu skoniu ir didesne alkoholio koncentracija. Jis gali būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos. Vienos vynuogių veislės vynai pasižymi vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais vaisių aromatais ir skoniais. Kelių vynuogių veislių vynų savybės skiriasi priklausomai nuo naudotų vynuogių veislių, iš kurių gaminamas brandus, ilgai išliekančio ir maloniai aptakaus skonio vynas, proporcijų. Šie vynai būna sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                         |                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)   | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                     | 4,6 g/l vyno rūgšties |

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais litre)      | 18 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |    |

„Superior csillag“ („žvaigždė“)

Sudėtingas, ryškus, brandesnis ir išbaigtesnis sausas vynas, galintis būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos, pasižymintis išraiškingu ir aptakiu skoniu, kuriame glūdi vaisių ir (arba) gėlių aromatai ir kuriame negali dominuoti nė viena iš jų sudarančių vynuogių veislių. Šis vynas gali pasižymėti ir tam tikru minerališkumu (būdingu vynuogynui) ar kitais ypatingais aromatais.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais litre)      | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Superior vörös“ (raudonasis)

Tamsesnės nei „Classicus“ kategorijos Egerio vynas, kurio spalva gali būti nuo granatų iki tamsaus rubino raudonumo. Vienos vynuogių veislės vynai pasižymi vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais atspalviais ir tonais. Kelių vynuogių veislių vynu aromatas, skonis, aptakumas ir rūgštingumas, taip pat taninų kiekis priklauso nuo naudotų vynuogių veislių proporcijų. Tai švelnaus skonio, sodrūs vynai, pasižymintys vaisių (vyšnių, aviečių, graikinių riešutų, raudonųjų serbentų, juodųjų serbentų ir pan.) aromatais. Šios savybės būdingos visiems šių vynu tipams nuo sausų iki saldžių vynu.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais litre)      | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Superior Késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus vynas)

Baltieji vynai gali būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos, raudonieji – nuo granatų raudonos iki tamsios rubino spalvos. Jei vynas pagamintas iš vienos veislės vynuogių, jis pasižymi tai vynuogių veislei būdingu spalvos intensyvumu, atspalviais, aromatais ir skoniais. Vynas, gaminamas iš kelių veislių vynuogių, sudėtingas, jame vyrauja brandintų (vytintų) vynuogių aromatai ir skoniai, kartais gali atsirasti dėl grybelio *Botrytis* susidaręs aromatas.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 11                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 33,33                 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Grand superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

Struktūriškas aptakaus ir išraiškingo skonio raudonasis vynas, kurio spalvos atspalviai ir tonai gali būti nuo granatų raudonumo iki tamsaus rubino. Ypatingas šį sausą vyną sudarančių vynuogių veislių derinys, kuriame būtinai naudojamos veislės 'Kékfrankos' vynuogės, išskiria jį iš kitų raudonųjų vynų. Šiam vynui taip pat būdingi prieskonių ir vaisių natomis pasižymintys aromatai ir skoniai. Būdingas aromatas ilgai išliekantis, jame neįtamos ryškios taninų natos. Dažniausiai šis su vynuogyno pavadinimo nuoroda parduodamas vynas labiausiai išsiskiria tipinėmis savybėmis (pavyzdžiui, minerališkumu). Ilgas brandinimas statinėse ir buteliuose šiam vynui taip pat suteikia energingų, brandžių aromatų. Šis vynas gan sudėtingas, nes negali dominuoti nė viena iš jį sudarančių vynuogių veislių.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Grand superior fehér“ (baltasis)

Brandus, struktūriškas, aptakaus ir išraiškingo skonio vynas, galintis būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos. Šis aukštos kokybės vynas yra brandus, ilgai išliekančio skonio, pasižymi nemaža alkoholio koncentracija. Vienos vynuogių veislės vynai pasižymi vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais vaisių aromatais ir skoniais. Kelių vynuogių veislių vynų savybės skiriasi priklausomai nuo naudotų vynuogių veislių, iš kurių gaminamas brandus, ilgai išliekančio ir maloniai aptakaus skonio vynas, proporcijų. Šie vynai būna sausi, pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Grand superior csillag“ („žvaigždė“)

Baltasis sausas struktūriškas, aptakaus, išraiškingo skonio vynas. Jis gali būti nuo baltos su žalsvais atspalviais iki geltonos su žalsvais atspalviais ar geltonos spalvos. Šis vynas pasižymi akivaizdžiai brandžiais aromatais, kurie susidaro dėl sunokusių vynuogių ir brandinimo trukmės. Tai sudėtingas vynas, nes negali dominuoti nė viena iš jį sudarančių vynuogių veislių. Be to, šiam vynui būdingas išraiškingas vaisiškas skonis, o kartais gali būti juntamas tam tikras minerališkumas (būdingas vynuogynui). Svarbiausios šio vyno savybės – aptakumas ir ilgai išliekantis skonis, taip pat brandinimas statinėse.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 18                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

„Grand superior vörös“ (raudonasis)

Raudonasis brandus, struktūriškas, aptakaus ir išraiškingo skonio vynas. Jis gali būti nuo granatų raudonumo iki tamsios rubino spalvos. Vienos vynuogių veislės vynai gali pasižymėti vynuogių veislei, iš kurios pagaminti, būdingais atspalviais ir tonais. Šie ilgai brandinami vynai įgyja savitų brandinimo aromatų, kuriuos lydi brandūs išlaikytų taninų ir aptakių rūgščių aromatai ir skoniai. Kelių vynuogių veislių vynu taninų kiekis, švelnus ir aiškiai brandus skonis ir sodrumas priklauso nuo naudotų vynuogių veislių proporcijų. Aromatuose ir skoniuose gali glūdėti vaisių (vyšnių, aviečių, graikinių riešutų, raudonųjų serbentų, juodųjų serbentų ir pan.) ir prieskonių (cinamono, deginto medžio, vanilės, šokolado, tabako ir pan.) natos. Šis vynas gali būti parduodamas visų tipų – nuo sauso iki saldaus.

\* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis nustatyti Europos Sąjungos teisės aktuose.

| Bendrosios analitinės savybės                                  |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)          |                       |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)            | 12                    |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                              | 4,6 g/l vyno rūgšties |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)     | 20                    |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) |                       |

## 5. Vyno gamybos metodai

### a. Specifiniai vynininkystės metodai

#### Privalomi vynininkystės metodai (1)

##### Specifinis vynininkystės metodas

##### „Classicus bikavér“ („buliaus kraujas“)

— Vynuogių su odelėmis misa laikoma mažiausiai 8 dienas.

— Presuose spaudžiama tik viena partija.

— Vynas brandinamas medinėse statinėse mažiausiai 6 mėnesius, išskyrus vynus, gaminamus iš veislių 'Blauburger', 'Kadarka', 'Kékoportó' ir 'Turán' vynuogių.

- Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:
  - būtinai naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekviena mišinyje sudaro bent 5 %;
  - veislės 'Kékfrankos' vynuogių dalis sudaro 30–65 %, jos dalis mišinyje yra didžiausia;
  - derinyje naudojamos veislių 'Turán' ir 'Blauburger' vynuogės nei kartu, nei atskirai neviršija 10 % mišinio kiekio.

„Classicus muskotály“ (muskatinis)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.

„Classicus siller“

- Misa daroma iš vynuogių su odelėmis.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.

„Classicus rozé“ (rožinis) ir „Classicus fehér“ (baltasis)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.

Privalomi vynininkystės metodai (2)

Specifinis vynininkystės metodas

„Classicus csillag“ („žvaigždė“)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.
- Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:
  - naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekvienos dalis mišinyje sudaro bent 5 %;
  - vienos vynuogių veislės kiekis vyne neviršija 50 % mišinio;
  - būtinai naudojama bent viena iš toliau išvardytų vynuogių veislių ir bendra jų dalis sudaro bent 50 % mišinio: 'Cserszegi fűszeres', 'Ezerfűrtű', 'Furmint', 'Gyöngyrizling', 'Hárslevelű', 'Irsai Olivér', 'Juhfark', 'Kabar', 'Királyleányka', 'Leányka', 'Mátrai muskotály', 'Mézes', 'Olaszrizling', 'Zefír', 'Zenit' ir 'Zengő';
  - toliau išvardytų veislių vynuogių dalis derinyje, kartu arba atskirai, negali viršyti 30 %: 'Cserszegi fűszeres', 'Gyöngyrizling', 'Irsai Olivér', 'Mátrai muskotály', 'Ottonel muskotály', 'Sárga muskotály' ir 'Zefír'.

„Classicus vörös“ (raudonasis)

- Misa daroma iš vynuogių su odelėmis.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.

Privalomi vynininkystės metodai (3)

Specifinis vynininkystės metodas

„Superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

- Vynuogių su odelėmis misa laikoma mažiausiai 14 dienų.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Vynas brandinamas statinėse mažiausiai 12 mėnesių.



— Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:

- naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekvienos dalis mišinyje sudaro bent 5 %;
- veislės 'Kékfrankos' vynuogių dalis sudaro 30–65 %, jos dalis mišinyje yra didžiausia;
- veislės 'Turán' vynuogių dalis vyne neviršija 10 % mišinio.

„Superior fehér“ (baltasis)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.

„Superior csillag“ („žvaigždė“)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.
- Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:
  - naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekvienos dalis mišinyje sudaro bent 5 %;
  - vienos vynuogių veislės kiekis vyne neviršija 50 % mišinio;
  - būtinai naudojama bent viena iš toliau išvardytų vynuogių veislių ir bendra jų dalis sudaro bent 50 % mišinio: 'Cserszegi fűszeres', 'Ezerfűrtű', 'Furmint', 'Gyöngyrizling', 'Hárslevelű', 'Irsai Olivér', 'Juhfark', 'Kabar', 'Királyleányka', 'Leányka', 'Mátra muskotály', 'Mézes', 'Olaszrizling', 'Zefír', 'Zenit' ir 'Zengő';
  - toliau išvardytų veislių vynuogių dalis derinyje, kartu arba atskirai, negali viršyti 30 %: 'Cserszegi fűszeres', 'Gyöngyrizling', 'Irsai Olivér', 'Mátra muskotály', 'Ottonel muskotály', 'Sárga muskotály' ir 'Zefír'.

Privalomi vynininkystės metodai (4)

Specifinis vynininkystės metodas

„Superior vörös“ (raudonasis)

- Misa daroma iš vynuogių su odelėmis.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.

„Superior Késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus vynas)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.

„Grand superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

- Vynuogių su odelėmis misa laikoma mažiausiai 14 dienų.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Vynas brandinamas statinėse mažiausiai 12 mėnesių.
- Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:
  - naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekvienos dalis mišinyje sudaro bent 5 %;
  - veislės 'Kékfrankos' vynuogių dalis sudaro 30–65 %, jos dalis mišinyje yra didžiausia;
  - veislės 'Turán' vynuogių dalis vyne neviršija 10 % mišinio.

„Grand superior fehér“ (baltasis)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.

- Misa turi būti išgryninta.
- Vynas brandinamas mažiausiai 6 mėnesius.

„Grand superior vörös“ (raudonasis)

- Misa daroma iš vynuogių su odelėmis.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.

#### Privalomi vynininkystės metodai (5)

Specifinis vynininkystės metodas

„Grand superior csillag“ („žvaigždė“)

- Vynuogės perdirbamos tą pačią dieną, kai nuimamas jų derlius.
- Presuose spaudžiama tik viena partija.
- Misa turi būti išgryninta.
- Vynas brandinamas mažiausiai 6 mėnesius.
- Kelių vynuogių veislių naudojimo taisyklės:
  - naudojamos mažiausiai keturios vynuogių veislės, kurių kiekvienos dalis mišinyje sudaro bent 5 %;
  - vienos vynuogių veislės kiekis vyne neviršija 50 % mišinio;
  - būtinai naudojama bent viena iš toliau išvardytų vynuogių veislių ir bendra jų dalis sudaro bent 50 % mišinio: 'Cserszegi fűszeres', 'Ezerfűrtű', 'Furmint', 'Gyöngyrizling', 'Hárslevelű', 'Irsai Olivér', 'Juhfark', 'Kabar', 'Királyleányka', 'Leányka', 'Mátra muskotály', 'Mézes', 'Olaszrizling', 'Zefír', 'Zenit' ir 'Zengő';
  - toliau išvardytų veislių vynuogių dalis derinyje, kartu arba atskirai, negali viršyti 30 %: 'Cserszegi fűszeres', 'Gyöngyrizling', 'Irsai Olivér', 'Mátra muskotály', 'Ottonel muskotály', 'Sárga muskotály' ir 'Zefír'.

#### Neleidžiami vynininkystės metodai (be galiojančių nuostatų)

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Vyno saldinimas:

- „Classicus bikavér“ („buliaus kraujas“),
- „Classicus csillag“ („žvaigždė“),
- visi „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų vynai.

„Superior Késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus vynas) ir „Grand superior csillag“ („žvaigždė“):

- ąžuolų skiedrų naudojimas,
- atvirkštinis osmosas,
- dalinis alkoholio kiekio vyne sumažinimas.

#### Vynuogių auginimo taisyklės (1)

Auginimo praktika

##### 1. Vynmedžių formavimo taisyklės:

- a) Vynuogynuose, pasodintuose iki 2010 m. rugpjūčio 1 d. („Classicus“, „Superior“ ir „Grand Superior“ kategorijų vynai): vynuogės, tinkamos „Classicus“, „Superior“ ir „Grand Superior“ kategorijų saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems vynams gaminti, gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant į auginimo būdą, kol tas vynuogynas egzistuoja.
- b) Po 2010 rugpjūčio 1 d. pradėti eksploatuoti vynuogynai („Classicus“, „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų vynai):
  - i. genima Guyot metodu;
  - ii. genima vidutinio aukščio kordono metodu;
  - iii. genima žemo kordono metodu;
  - iv. priraišiojama skėčio forma;

- v. priraišiojama vėduoklės forma;
  - vi. genima žemos taurės metodu;
  - vii. genima aukštos taurės metodu.
2. Vynmedžių tankumo vynuogyne taisyklės:
- a) Vynuogynuose, pasodintuose iki 2010 m. rugpjūčio 1 d.: vynuogės, tinkamos „Classicus“, „Superior“ ir „Grand Superior“ kategorijų saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems vynams gaminti, gali būti skinamos iš bet kurio vynuogyno, neatsižvelgiant į vynmedžių sodinimo atstumus, kol tas vynuogynas egzistuoja.
  - b) Vynuogynuose, pasodintuose po 2010 m. rugpjūčio 1 d. („Classicus“ kategorijos vynai):
    - i. vynuogyno tankumas: ne mažiau kaip 3 700 vynmedžių sodinių viename hektare;
    - ii. atstumas tarp augalų: bent 0,8 m.
  - c. Po 2010 rugpjūčio 1 d. pradėtuose eksploatuoti vynuogynuose („Superior“ ir „Grand superior“ kategorijos vynai):
    - i. vynmedžių tankumas: ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare;
    - ii. atstumas tarp augalų: bent 0,8 m.
3. Derliaus nuėmimo būdas: mechaninis arba rankomis.
4. Derliaus nuėmimo datos nustatymas: kompetentingi vyndarių bendruomenės pareigūnai nustato auginamų vynuogių veislių uogų sunokimą ir remiasi juo nustatydami konkrečios veislės derliaus ėmimo pradžios datą.

Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas galima alkoholio koncentracija) (1)

Auginimo praktika

„Classicus bikavér“ („buliaus kraujas“)

- 10,60 % tūrio (17 °MM): ‘Biborkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Kadarka’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’.
- 12,08 % tūrio (19 °MM): ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’.

„Classicus muskotály“ (muskatinis)

- 9,83 % tūrio (16 °MM): ‘Chasselas’, ‘Csaba gyöngye’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfűrtű’, ‘Hamburgi muskotály’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Otonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’.
- 10,57 % tūrio (17 °MM): ‘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“

- 10,60 % tūrio (17 °MM): ‘Alibernet’, ‘Biborkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Cabernet dorsa’, ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Csókaszőlő’, ‘Kadarka’, ‘Kármin’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’.

„Classicus rozé“ (rozinis)

- 10,60 % tūrio (17 °MM): ‘Alibernet’, ‘Biborkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Cabernet dorsa’, ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Csókaszőlő’, ‘Kadarka’, ‘Kármin’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’.

Vynuogių kokybė (mažiausias cukraus kiekis, išreikštas galima alkoholio koncentracija) (2)

Auginimo praktika

„Classicus fehér“ (baltasis)

- 9,83 % tūrio (16 °MM): ‘Chasselas’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfűrtű’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Otonel muskotály’, ‘Kadarka’.
- 10,60 % tūrio (17 °MM): ‘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“ („žvaigždė“)

- 9,83 % tūrio (16 °MM): ‘Chasselas’, ‘Cserszegi Fűszeres’, ‘Ezerfűrtű’, ‘Irsai Olivér’, ‘Mátrai muskotály’, ‘Otonel muskotály’, ‘Sárga muskotály’.
- 10,57 % tūrio (17 °MM): ‘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“ (raudonasis)

— 10,60 % tūrio (17 °MM): ‘Alibernet’, ‘Bíorkadarka’, ‘Blauburger’, ‘Csókaszőlő’, ‘Kadarka’, ‘Kármin’, ‘Kékfrankos’, ‘Kékoportó’, ‘Turán’, ‘Zweigelt’.

— 12,08 % tūrio (19 °MM): ‘Cabernet franc’, ‘Cabernet sauvignon’, ‘Menoire’, ‘Merlot’, ‘Pinot noir’, ‘Syrah’.

Visi „Superior“ ir „Grand superior“ rūšies vynai

— 12,83 % tūrio (20 °MM) visoms vynuogių veislėms.

#### b. Didžiausias gamybos kiekis

„Classicus“ kategorijos vynai

100 hl/ha

„Classicus“ kategorijos vynai, derliaus ėmimas rankomis

13 600 kg vynuogių iš vieno hektaro.

„Classicus“ kategorijos vynai, mechanizuotas derliaus ėmimas

13 100 kg vynuogių iš vieno hektaro.

„Superior“ kategorijos vynai

60 hl/ha

„Superior“ kategorijos vynai, derliaus ėmimas rankomis

8 100 kg vynuogių iš vieno hektaro.

„Superior“ kategorijos vynai, mechanizuotas derliaus ėmimas

7 800 kg vynuogių iš vieno hektaro.

„Grand superior“ kategorijos vynai

35 hl/ha

„Grand superior“ kategorijos vynai, derliaus ėmimas rankomis

6 000 kg vynuogių iš vieno hektaro.

„Grand superior“ kategorijos vynai, mechanizuotas derliaus ėmimas

5 600 kg vynuogių iš vieno hektaro.

### 6. Nustatyta geografinė vietovė

#### 1. „CLASSICUS“ KATEGORIJOS VYNAI

Remiantis vynuogininkystės registru, Aldebrės, Andornaktajos, Demjėno, Egerio, Egerbaktos, Egersaloko, Egersolato, Feldebrės, Felsėtarkanio, Kerečendo, Maklaro, Nadtajos, Nosvajaus, Novajaus, Oštorošo, Somojos, Tarnasentmarijos, Tofalu ir Verpelėto savivaldybės yra I ir II klasės vietovės.

#### 2. „SUPERIOR“ IR „GRAND SUPERIOR“ KATEGORIJŲ VYNAI

Remiantis vynuogininkystės registru, Aldebrės, Andornaktajos, Demjėno, Egerio, Egerbaktos, Egersaloko, Egersolato, Feldebrės, Felsėtarkanio, Kerečendo, Maklaro, Nadtajos, Nosvajaus, Novajaus, Oštorošo, Somojos, Tarnasentmarijos, Tofalu ir Verpelėto savivaldybės yra I ir II klasės vietovės.

### 7. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)

‘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’ – ‘misket hamburgszki’  
‘hamburgi muskotály’ – ‘moscato d’amburgo’  
‘hamburgi muskotály’ – ‘muscat de hainbourg’  
‘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’ – ‘zlotis’  
‘irsai olivér’ – ‘zlotisztűj rannüj’  
‘juhfark’ – ‘fehérboros’  
‘juhfark’ – ‘lämmerschwantz’

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

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

‘syrah’ – ‘sirac’  
‘szürkebarát’ – ‘auvergans gris’  
‘szürkebarát’ – ‘grauburgunder’  
‘szürkebarát’ – ‘graumönch’  
‘szürkebarát’ – ‘pinot grigio’  
‘szürkebarát’ – ‘pinot gris’  
‘szürkebarát’ – ‘ruländer’  
‘sárga muskotály’ – ‘moscato bianco’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat blanc’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat bélüj’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat de frontignan’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat de lunel’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat lunel’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat sylvaner’  
‘sárga muskotály’ – ‘muscat zlty’  
‘sárga muskotály’ – ‘muskat weisser’  
‘sárga muskotály’ – ‘weiler’  
‘sárga muskotály’ – ‘weisser’  
‘tramini’ – ‘gewürtztraminer’  
‘tramini’ – ‘roter traminer’  
‘tramini’ – ‘savagnin rose’  
‘tramini’ – ‘tramin cerveně’  
‘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 zelení’  
‘zöld szilváni’ – ‘sylvánske zeleně’  
‘zöld veltelíni’ – ‘grüner muskateller’  
‘zöld veltelíni’ – ‘grüner veltliner’  
‘zöld veltelíni’ – ‘veltinské zeleně’  
‘zöld veltelíni’ – ‘zöldveltelíni’



## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietoje

Vynas (1)

### 1. Nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas

#### Gamtiniai veiksniai

Egerio miestas įsikūręs 160–180 m aukštyje virš jūros lygio ir driekiasi tarp Matros kalnų ir Biuko masyvo, ten, kur susitinka Centrinis Šiaurės masyvas ir Vengrijos Didžioji lyguma. Rytuose ir vakaruose Egerio slėnį juosia 200–300 m aukščio kalvos.

Į šiaurės rytus nuo miesto stūkso daugiau nei 500 metrų iškilęs Didžiojo Egedo kalnas. Jis tęsiasi toli iš rytų į vakarus, o jo šlaitas, kuriame auginami vynmedžiai, atsigręžęs į pietus.

#### Egerio vyndarystės regiono dirvožemis

Išskyrus smėlingą Verpelėto, Feldebrės, Aldebrės ir Tofalu savivaldybes vagojančios upės pakrančių dirvožemi, geografinės nuorodos „Eger“ vynuogynų dirvožemis priklauso ant vulkaninės kilmės riolitinio tufo sluoksnio susiformavusiam miškų rudžemiui (silikatų turinčiam sudūlėjusiam *ramman* arba *tchernoziom*). Išskyrus kelias išimtis, vynuogynai auga ant plokštikalnių ir lėkštų į pietus, vakarus ir rytus atsigręžusių Didžiojo Egedo kalno su miškų rudžemiais ir Mėshedžio kalno, kurio dirvožemis susidarė iš andezito, šlaitų.

Vynuogynams čia palankus ne tik dirvožemis, bet ir miesto apylinkių gamtinės sąlygos bei dirvos nuolydis. Vynuogynai auga ant saulėtų pietinių ir pietvakarinių kalvų ir aukštumų šlaitų (*verő*). Šiame vyno regione per 47 metus surinkti tokie vidutiniai meteorologiniai duomenys: vidutinė metinė temperatūra – 10,65 °C; vidutinis kritulių kiekis per metus – 592,6 mm; vidutinis saulėtų valandų skaičius per metus – 1 964 val. Pagal galiojančius teisės aktus vynuogėms auginti skirti sklypai užregistruoti vynuogininkystės registre ir priskirti I ir II klasės zonoms. Iš registro matyti, kad Egerio vyndarystės regione vynuogynams skirta 18 431 hektaras I klasės zonos ir 3 914 hektarų II klasės zonos, taigi iš viso 22 345 hektarai.

#### Žmogiškieji veiksniai

##### Vynuogynų atsiradimas Egerio apylinkėse, vynuogininkystė viduramžiais

Kišk Egedo kalno šlaite buvo rastas 30 milijonų metų amžiaus suakmenėjęs vynmedžio lapas (*Vitis Hungarica*), tačiau jis neturi nieko bendro su šiuolaikine vynuogininkyste. Archeologiniai kasinėjimai atskleidė, kad Egerio apylinkėse žmonės gyveno jau X a. Nuo XI a. pradžios tai turėjo būti didelė Vengrijos gyvenvietė. Pagal 1261 m. karaliaus Belos IV paskelbtą chartiją, pirmasis Vengrijos karalius šv. Steponas skyrė Egerio vyskupijai vyno dešimtinę, kuri sudarė dešimtadalį Egerio slėnio vyno produkcijos. Po mongolų antplūdžio 1241 m. šalyje sumažėjus gyventojų ir darbo jėgos, karalius Bela IV buvo priverstas kviesti šalyje kurtis svetimšalius. Manoma, kad būtent tuomet į Egerį atvyko pirmieji valonai, gyvenę gatvėje *Olasz utca*; naujakuriai iš Valonijos taip pat įsikūrė Tajos gyvenvietėje ir išmokė vietos gyventojus prancūzišką vynuogininkystės metodą ir laikyti vyną statinėse.

Pirmieji vyno rūšiai greičiausiai buvo iškasti bažnytinių institucijų užsakymu. Seniausieji jų priklausė dešimtinės rūšiams (*dézsmapince*).

Egerio regionas vyndarystėje garsėja ištisus amžius. Iš Nyderlandų kilęs spaustuvininkas ir grafikas Gasparas Boutattsas paliko daugybę ofortų, kuriuose vaizduojami įvairūs Vengrijos peizažai, tarp jų – Egerio (Erlau) atvaizdą 1688 m. Antverpene išleistame albume, pavadintame „Tikslus Vengrijos karalysčių aprašymas“. Be to, žinoma ir ankstesnė, 1617 m. G. Hoefnagelio publikuota graviūra, pavadinta „Agria vulgo Erla“, kurioje vaizduojamas narsiai prieš osmanų kariuomenę atsilaukęs vynuogių augintojų miestas. Abiejuose kūriniuose matyti du dalykai, kuriais pagrįstai didžiavosi miesto gyventojai – virš miesto stūksanti tvirtovė ir vynuogynais apsodinti šlaitai miesto apylinkėse.

Istoriniai šaltiniai rodo, kad XVII a. vynuogininkystės srityje įvyko didelių pokyčių – be iki tol daugiausia regione augintų baltųjų vynuogių veislių, palaipsniui išplito ir raudonųjų vynuogių veislės.

Pažymėtina, kad norėdami įdirbti kietą vynuogynų žemę Egerio gyventojai išrado ypatingą „Egerio kauptuką“. Vyno tūriui matuoti jie naudojo „Egerio muidą“ (*Eger akó*) (apie 200 litrų), kuris buvo keturiskart didesnio tūrio nei įprastas muidas. Dėl rūgščių kiekio ir siekiant ilgai išlaikyti vynus reikėjo ilgai brandinti medinėse statinėse. Gamintojų vynai buvo brandinami išilgai vyno ūkių rūsių sienų išrikiuotose ar po miestu riolitiniame tufe iškirstuose brandinimo rūsiuose laikomose ažuolinėse statinėse. Tuose brandinimo rūsiuose buvo galima nuolatos užtikrinti natūralioms oloms būdingas tinkamas klimatinės sąlygas.

## Vynuogynų klasifikavimas praeityje

Vynuogininkystė Egeryje suklestėjo XV–XVI a., o vėliau atgimė XVIII amžiuje. Išlikusiuose 1760 m. ir 1789 m. registruose užfiksuota informacija apie ypatingas vynuogynų savybes. 1760 m. vynuogynai buvo suskirstyti į tris kategorijas, priklausomai nuo dirvožemio kokybės, dirvos nuolydžio, saulėtų valandų skaičiaus ir pan. Beveik 50 % tų vynuogynų buvo priskirta pirmajai kategorijai.

1789 m. vynuogynai buvo suskirstyti į šešias kategorijas (pasaulyje jų buvo aštuonios, tačiau dviem paskutinėms kategorijoms nebuvo priskirtas nė vienas Egerio apylinkių sklypas). Skirstymo principai buvo panašūs į taikytus 1760 m. ir skyrėsi tik tuo, kad daug puikių vynuogynų, kuriuose auginamos likeriniams vynams „aszú“ gaminti tinkamos vynuogės, taip pat buvo priskirta pirmajai kategorijai.

Nuo XVIII amžiaus Egerio gyventojai turėjo vynuogininkystę reglamentuojančias taisykles, o jų laikymąsi prižiūrėjo ūkininkų sąjungų pirmininkai. Pastarieji buvo pavaldūs savivaldybės teisėjams.

### Vynas (2)

#### 1. Nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas (tęsinys)

#### Auginamos vyninių vynuogių veislės ir iš jų gaminami vynai

Iki vynuogių veislės 'Kadarka', kurią Egerio regione apie XV a. pradėjo auginti įsigalėjus osmanams savo namus palikę serbų pabėgėliai, atsiradimo vietos gyventojai augino tik baltąsias vynuoges. Serbai ne tik atgabeno raudonųjų vynuogių veislių, bet ir išmokė vietos gyventojus gaminti raudonuosius vynus. Budos nacionalinėje vynininkystės mokykloje buvo suskaičiuota ne mažiau kaip 56 iš Hevešo medės kilusios vynuogių veislės. Daugiau jų yra tik Pešto ir Baranios medėse. Netrukus iki prasidedant vynuoginių filokserų antplūdžiui, daugumoje vynuogynų buvo auginamos veislių 'Lúdtalpi' ir 'Kereklevelű' vynuogės. 1859 m. specializuotame leidinyje „Szőlészeti Lapok“ („Vynuogininkystės žurnalas“) buvo rašoma apie būtinybę tinkamu mastu plėtoti kitų, ne vien 'Kadarka' „vynuogių veislių“ auginimą ir pasiūlytos vynuogių veislės 'Oporto' ir 'Fekete muskotály', pasižyminčios puikiomis dažomosiomis medžiagomis.

Tamsiai raudonas „Bikavér“ (buliaus kraujas) vadinamas vynas pirmą kartą paminėtas 1851 m. posakių knygoje: „Buliaus krauju“ vadinamas stiprus raudonasis (pvz., Egerio) vynas.“ Vynuogynus nusiaubus vynuoginėms filokseroms, siekdamas įrodyti vynuogininkystės Egerio regione svarbą, Vengrijos karališkasis vynuogių mokslo institutas kartu su Vynuogininkystės ir vyndarystės mokykla nusprendė steigti Egeryje vietos padalinį. Šis vėliau kaip tyrimų institutas veikęs padalinys tapo vienu svarbiausių šalies centrų. Jo specializacija buvo atsparių veislių išvedimas, selekcijos tyrimai, gamybos vietų (vynuogynų) vertinimas ir vynininkystės, ypač raudonojo vyno gamybos metodų, tyrimai.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Eger“

SKVN „Eger“ vynų ir jų prekybos apsaugos svarbą pabrėžia tai, kad kilmės vietos nuoroda EGER (ERLAU), EGRI (ERLAUER) prekių kategorijoje Nr. 33 pagal Lisabonos susitarimą dėl kilmės vietos pavadinimų apsaugos ir jų tarptautinio registravimo, buvo užregistruota dar 1970 m. rugsėjo 15 d.

#### 2. Vyno (-ų) aprašymas

Vynuogininkystės regione gaminami ir lengvi, ilgai išliekančio skonio baltieji vynai, ir tiršti, tvirti ir svarūs baltieji vynai. Pastarieji pasižymi aromatu, mineralų ir net natūralių rūgščių gausa. Natūralios rūgštys ypač būdingos Egerio pietuose pagamintiems vynams.

Be to, regione gaminami turtingu skoniu pasižymintys rožiniai ir „Siller“ tipo vynai, brandinami ilgiau nei paprastai brandinami Vengrijos vynai. Juose galima lengvai atpažinti ne tik šviežių, bet ir sunokusių vaisių aromatus.

Paprastai raudonuosiuose vynuose taninų būna nedaug. Dėl visai netoli esančios šiaurinės vynuogininkystės ir vyno gamybos vietovės ribos ir dėl kalnų slėniuose pučiančių vėjų šie vynai yra rūgštoko, ilgai išliekančio skonio.

Vyndarystės regione visuomet buvo auginama daug vynuogių veislių, dėl šios priežasties jis tapo kelių vynuogių veislių vynų, būtent „Egri Bikavér“, klestėjimo vieta.

### 3. Pateikimas ir priežastinis ryšys

Vyndarystės regiono klimato sąlygoms daugiausia įtakos turi netoliese esantys Biuko kalnai. Jie apsaugo nuo žiemos šalnų, o naktų vėsa, kurią po šiltų vasaros ir rudens dienų lemia kalnų vėjas, padeda užtikrinti, kad vynuogės išlaikytų rafinuotą, elegantišką rūgštumą ir pirminius vaisių aromatus. Tad galima apibendrinti, kad Egerio regiono vynai yra išraiškingai rūgštūs ir ilgai išliekančio skonio. Egerio vyndarystės regiono dirvožemiuose vandens kiekis subalansuotas, o dėl vidutinio kritulių kiekio (600 mm) vynuogės noksta darniomis ir ramiomis sąlygomis. Todėl šiuose vynuose nebūna nebrandžių rūgščių, kurias lemtų vandens stygius.

Dėl Egerio vyndarystės regiono klimato sąlygų ir dirvožemio sudėties įvairovės vieno vynuogyno produkcija gali labai skirtis nuo kito (ypač kai derliaus metai „ne tokie geri“) alkoholio koncentracija, rūgštingumu ant net vynų aromatais. Egerio vynmedžių ir vyno mokslo instituto (*Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet*) vykdytais eksperimentais patvirtinta, jog vynuogynų padėtis apšviestumo atžvilgiu daugiau įtakos turi alkoholio koncentracijai ir vyno iškilumui, o dirvos sudėtis labai svarbi aromatų susidarymui. Tai reiškia, kad įvairiuose vynuogynuose galima pagaminti savitus vynus. Pavyzdžiui, vietovėje, kurios dirvožemis yra vulkaninės kilmės ir jo sluoksnis plonesnis, pagamintuose vynuose daug mineralų, ten, kur dirvožemis molingesnis, o jo sluoksnis storesnis, gaunami svaresni vynai, o Debrės regiono, kur dirvožemis smėlingas ir dirva greitai išyla, vynai būna sodresni.

Būtent dėl vietos tradicijų ir klimato įvairovės regione auginama tiek daug vynuogių veislių ir gaminami tokie įvairūs vynai. Egerio apylinkių nustatytos gamybos vietovės klimato sąlygos ir fizinės dirvožemio savybės leidžia vietos vynuogių augintojams išnaudoti visus regiono privalumus. Čia, priešingai nei kitose šalies vynuogininkystės vietovėse, jie gali gaminti labai įvairius puikios kokybės vynus.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Bendrosios nuorodos naudojimo taisyklės (1)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

Sąlygos aprašymas:

- Įrašą „saugoma kilmės vietos nuoroda“ galima pakeisti tradicinėmis nuorodomis „saugomos kilmės „Classicus“ vynas“, „saugomos kilmės „Superior“ vynas“ ir „saugomos kilmės „Grand superior“ vynas“.
- Vynuogių veislių pavadinimus, tradicines nuorodas, kitas ribojančiąsias nuorodas arba nuorodas, kuriomis nurodoma vyno spalva, galima pateikti tik tuo atveju, jeigu tos nuorodos šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuoroda.
- Prie „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų vynų pavadinimo pateikiama nuoroda „Superior“ arba „Grand superior“. Ši nuoroda pateikiama po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo ir atspausdinama tokiu pat šriftu. Jei nurodomas vynuogyno pavadinimas, etiketėje, tame pačiame regėjimo lauke kaip ir vynuogyno ir vietovės pavadinimas, būtina nurodyti teisės aktuose nustatytos klasifikacijos lygį.
- Tradicinę nuorodą „Bikavér“ („buliaus kraujas“) galima pateikti tik vynų, pagamintų iš toliau išvardytuose vynuogynų sklypuose išaugintų vynuogių, etiketėse: remiantis vynuogininkystės registru, esančiuose Andornaktajos, Demjėno, Egerio, Egerbaktos, Egersaloko, Egersolato, Felšétarkanio Kerečendo, Maklaro, Nadtajos, Nosvajaus, Novajaus, Oštorošo ir Somojos savivaldybių I ir II klasės zonos, taip pat Verpelėto savivaldybės Cinegės, Kezépberco, Erdengėšo, Ereghedžio, Padoko ir Sirako vynuogynuose ir Tarnasentmarijos Dobio vynuogyne.

Bendrosios nuorodos naudojimo taisyklės (2)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

- e) Tradicinė nuoroda „Bikavér“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- f) Buliaus figūrą ar buliaus galvą vaizduojantis arba primenantis piešinys arba užsienio kalbos žodis, reiškiantis „bikavér“ (buliaus kraujas), arba bet kokia nuoroda į buliaus kraują vengrų ar bet kuria užsienio kalba gali būti pateikiama tik „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“ ir „Egri Bikavér Grand superior“ vynų etiketėse ir ant butelių. Vis dėlto Egerio vynuogininkystės regiono logotipe esantis buliaus galvos atvaizdas yra šios taisyklės išimtis.
- g) Bet kokio dydžio ar formos žvaigždę vaizduojantis arba primenantis piešinys arba užsienio kalbos žodis, reiškiantis „csillag“ (žvaigždė), arba bet kokia nuoroda į žvaigždę vengrų ar bet kuria užsienio kalba gali būti pateikiama tik „Egri Csillag“, „Egri Csillag Superior“ ir „Egri Csillag Grand superior“ vynų etiketėse ir ant butelių.
- h) Kelių vynuogių veislių vynų etiketėse vynuogių veislė nurodoma tik tuomet, jei vyno mišinyje jos vienos yra ne mažiau kaip 5 %. Tokiu atveju vynuogių veislės pavadinimą galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- i) Privaloma nurodyti derliaus metus.
- j) Privaloma nurodyti „Grand superior“ kategorijos vynų vynuogyno pavadinimą.

Mažesnių geografinių vienetų pavadinimai, jų nustatymo ir pavadinimo nurodymo taisyklės (1)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

- a) Vietovės:
  - i) visiems „Classicus“, „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų vynams;
  - ii) kilmės tapatumas: ne mažiau kaip 85 %;
  - iii) galima nurodyti šių savivaldybių pavadinimus: Aldebrő, Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Feldebrő, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya, Tarnaszentmária, Tófalu, Verpelét.
- b) Ryšys tarp mažesnių geografinių vienetų ir prekių ženklų: tuo atveju, kai vyno produktai žymimi naudojant registruotus prekių ženklus, kuriuose nurodytas visas mažesnio geografinio vieneto pavadinimas ar jo dalis, arba pateikiama šalies geografinės vietovės nuoroda, arba, naudojant iki 2002 m. gegužės 11 d. nusistovėjusius prekių ženklus, taisyklės, susijusios su vyno gamyboje naudotų vynuogių kilme, nėra taikomos.
- c) Vynuogynai:
  - i) tik „Grand superior“ kategorijos vynams;
  - ii) kilmės tapatumas: ne mažiau kaip 95 %;
  - iii) etiketėje taip pat būtina nurodyti atitinkamą vyndarystės regiono savivaldybę;
  - iv) vynuogynų pavadinimai:
    - Aldebrő: Káli-völgy, Poharas-dűlő, Sík-hegy, Szent Donát-dűlő, Uraké;
    - Andornaktaja: 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, Zúgó-part;
    - Demjénas: Bodzás-tető, Farkas-hegy, Hangács, Nyitra, Pünkösöd-tető, Szőlőhegy, Varjasi-dűlő.

Mažesnių geografinių vienetų pavadinimai, jų nustatymo ir pavadinimo nurodymo taisyklės (2)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

iv) vynuogynų pavadinimai (tęsinys):

- Egeris: Almagyar, Áfrika, 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, Gőzmalmas, Grőber, Grőber-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, Zsebe-lápa;
- Egersalokas: Ádám-völgy, Buk-tető, Ferenc-hegy, Juhkosár, Káptalan-völgy, Kis-határ, Kovászó, Kővágó, Magyalos, Nagy Ádám-tető, Pap-tag, Vágás;
- Egersolatas: Alsó-hegy, Birka-tető, Boldogságos, Csutaj-tető, Felső-hegy, Kamra-völgy, Kántor-tag, Szarvas, Tó-bérc;
- Feldebré: Alberki, Bogár-hát, Csepegő, Csonkás, Egri út, Szőlők háta;
- Felsetarkanis: Homok-hegy, Homok-lápa, Nyavalyás, Öreg-hegy, Tiba alja.

Mažesnių geografinių vienetų pavadinimai, jų nustatymo ir pavadinimo nurodymo taisyklės (3)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

iv) vynuogynų pavadinimai (tęsinys):

- Kerečendas: Nagy-aszó, Öreg-hegy, Tardi-dűlő;
- Maklaras: Nagy-aszó, Öreg-hegy;
- Nadtaja: Kendervát, Nagy-aszó, Öreg-hegy, Pipis, Vitis-dűlő;
- Nosvajus: Csókás, Dóc, Herceg, Hosszú-szél, Kőkötő, Nagyfai-dűlő, Nyilas-már, Perzselő, Pipis, Szeles-oldal, Szeles-tető, Tekenő-hát, Zsidó-szél;
- Novajus: Halom, Hegyi-tábla, Hermány, Hodály-tető, Juhszalagos, Kis-gyepföld, Mezőkövesdi út tető, Nagy-gyepföld, Nagyút, Öreg-hegy, Pap-föld, Szeszfőzde-tető, Vitéz;
- Oštorošas: Bikus, Csárda-kert, Gólint, Hermány, Janó, Kutya-hegy, Pajados, Sóderbánya-tető, Szél-hegy, Szilvás-tető, Tag, Verem-part;
- Somoja: Csáj-lapos, Demecs, Galagonyás, Gyűr, Ispán-berki, Jató-tető, Kangyalló, Mácsalma, Nagy-völgy-tető, Pazsag, Proletár, Szilos-oldal, Vas-lápa, Vén-hegy;
- Tarnasentmarija: Dobi-oldal, Dobi-tető, Szőlőhegy;
- Tofalu: Bogár-hát, Petes alja;
- Verpelétas: 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.

Nuorodų naudojimo atsižvelgiant į vyno rūšį taisyklės (1)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

„Classicus bikavér“ („buliaus kraujas“)

- Tradicinė nuoroda „Bikavér“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje), „ó“ (brandintas), „muzeális bor“ (muziejinis vinas).

„Classicus muskotály“ (muskatinis)

- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „cuvée“, „első szüret“ (pirmojo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vinas), „primőr“ (šviežias vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).
- Nuorodą „Muskotály“ (muskatinis) etiketėje galima pateikti tik tuo atveju, jeigu ta nuoroda šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.

„Classicus siller“ ir „Classicus rozé“

- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „cuvée“, „első szüret“ (pirmojo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vinas), „primőr“ (šviežias vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Classicus fehér“ (baltasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vinas), „első szüret“ (pirmojo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vinas), „primőr“ (šviežias vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje), „ó“ (brandintas), „muzeális bor“ (muziejinis vinas).

Nuorodų naudojimo atsižvelgiant į vyno rūšį taisyklės (2)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

„Classicus csillag“ („žvaigždė“)

- Nuoroda „csillag“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (statinėje brandintas vinas), „első szüret“ (pirmojo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vinas), „primőr“ (šviežias vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Classicus vörös“ (raudonasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vinas), „első szüret“ (pirmojo derliaus), „virgin vintage“, „újbor“ (jaunas vinas), „primőr“ (šviežias vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje), „ó“ (brandintas), „muzeális bor“ (muziejinis vinas).

„Superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

- Tradicinė nuoroda „Bikavér“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vinas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Superior fehér“ (baltasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.

- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje), „főbor“ (pagrindinis vynas).

Nuorodų naudojimo atsižvelgiant į vyno rūšį taisyklės (3)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

„Superior csillag“ („žvaigždė“)

- Nuoroda „csillag“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Superior vörös“ (raudonasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje), „főbor“ (pagrindinis vynas).

„Superior Késői szüretelésű“ (vėlyvojo derliaus vynas)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Grand superior bikavér“ („buliaus kraujas“)

- Tradicinė nuoroda „Bikavér“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

Nuorodų naudojimo atsižvelgiant į vyno rūšį taisyklės (4)

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

„Grand superior fehér“ (baltasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Grand superior csillag“ („žvaigždė“)

- Nuoroda „csillag“ etiketėje pateikiama iškart po saugomos kilmės vietos pavadinime esančio žodžio „Eger“ varianto „Egri“. Ji turi būti pateikta toje pačioje eilutėje ir atspausdinta tokiu pat šriftu, kaip ir minėtasis pavadinimas.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

„Grand superior vörös“ (raudonasis)

- Vynuogių veislės pavadinimą etiketėje galima nurodyti tik tuo atveju, jeigu tas pavadinimas šrifto tipu, šrifto dydžiu ir šrifto spalva neišsiskiria labiau nei kilmės nuorodos pavadinimas.
- Kitų vynuogių veislių pavadinimus galima nurodyti rašmenimis, kurių dydis nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.
- Leidžiamos naudoti tradicinės nuorodos arba ribojančiosios nuorodos: „barrique“ (statinė), „cuvée“, „fahordós érlelésű bor“ (medinėje statinėje brandintas vynas), „termőhelyen palackozva“ (išpilstyta gamybos vietovėje).

Produktų pakavimo taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Išpildymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

- a) „Superior“ ir „Grand superior“ kategorijų vynai (visų rūšių vynai), taip pat „Classicus“ kategorijos „Bikavér“ ir „Csillag“ vynai parduodami tik išpilstyti į stiklinius butelius. Visi kiti vynai parduodami tik išpilstyti į stiklinius butelius arba „bag-in-box“ pakuotėje.
- b) Vynai gali būti išpilstomi tik už vyno produktus atsakingos institucijos patvirtintame ir Egerio vynuogininkystės regiono vynuogių augintojų profesinių sąjungų tarybos (Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (EBTH)) užregistruotame išpilstymo ceche. Reikalavimas išpilstyti į butelius netaikomas gamybos vietovėje vyno gamintojo savo reikmėms pagamintiems vynams, kurie vartojami jo paties ūkyje.
- c) Išpilstyti vyną už nustatytos vietovės ribų galima tik mažiausiai 48 val. iki numatytos išpilstymo pradžios pateikus deklaraciją. Siekiant išsaugoti juslinių savybių kokybę, vynai turi būti išpilstomi per 90 dienų nuo vyno paėmimo iš gamybos vietos.

Pradinė pateikimo rinkai data

Teisinis pagrindas:

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

a) „Classicus“ kategorijos vynai:

- i) „Bikavér“ („buliaus kraujas“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų rugsėjo 1 d.,
- ii) „Csillag“ („žvaigždė“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų kovo 15 d.,
- iii) visi kiti vynai: data nenustatyta;

b) „Superior“ vynai:

- i) „Bikavér“ („buliaus kraujas“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų lapkričio 1 d.,
- ii) „Csillag“ („žvaigždė“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų kovo 15 d.,
- iii) visi kiti vynai: data nenustatyta;

c) „Grand superior“ vynai:

- i) „Bikavér“ („buliaus kraujas“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų lapkričio 1 d.,
- ii) „Csillag“ („žvaigždė“): pirmų metų po derliaus nuėmimo metų liepos 1 d.,
- iii) visi kiti vynai: data nenustatyta.

Gamyba už nustatytos vietovės ribų



Teisinis pagrindas:

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Kompolto savivaldybės teritorijoje, taip pat naudojant Nosvajaus savivaldybėje esančiame Doco vynuogynė išaugintas vynuoges, Bogačo, Biukžerco ir Čerėpfalu savivaldybių teritorijose.

Pereinamojo laikotarpio taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustato organizacija, kuri tvarko SKVN ir SGN, jei taip nustato valstybė narė

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

- a) Gamintojas, pateikiantis rinkai „Egri Bikavér“ vyną su vynuogyno nuoroda, pagamintą iš iki 2009 m. gruodžio 31 d. augusių vynmedžių vynuogių, atitinkantį 2009 m. rugpjūčio 5 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro dekreto Nr. 102 20 straipsnio reikalavimus, paskesniais metais gamindamas vyno „Egri Bikavér“ su vynuogyno nuoroda derinį iš tų pačių vynmedžių ir to paties vynuogyno vynuogių turi taikyti anksčiau galiojusias, 2003 m. gruodžio 31 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro dekretu Nr. 130 dėl Egerio vyndarystės regiono saugomos kilmės vynų nustatytas vyno „Egri Bikavér“ maišymo taisykles, kol tas vynuogynas egzistuoja arba kol gamintojas nepakeičia vynuogyno veislių sudėties.
- b) „Classicus Egri Bikavér“ ekologišką vyną iš ekologiškai auginamų vynuogių gaminantis gamintojas, atitinkamais dokumentais įrodęs, kad konkrečiais metais negalėjo pagaminti vyno derinio iš keturių vynuogių veislių pagal III punktą, „Classicus Egri Bikavér“ ekologišką vyną gali gaminti naudodamas tris vynuogių veisles.
- c) Pereinamojo laikotarpio taisyklės nebetaikomos nuo 2021–2022 vyno metų.

#### Nuoroda į produkto specifikaciją

[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)

---